



# Genuss verbindet

Ausgabe 22 • 08/2009 [www.genussverbindet.de](http://www.genussverbindet.de)

## EDITORIAL



### GENUSS VERBINDET

**Neue Genussideen?** Oft genug ist es das Produkt selbst, das uns auf den Geschmack bringt – wenn es besonders gut, frisch oder rar ist. Etwa der Steinköhler, der seinen Weg von bretonischen Fischerbooten in die Spitzengastronomie gemacht hat. Die perfekte Zubereitung? Manchmal braucht es nicht einmal Küchenluft, um sich inspirieren zu lassen. Anregung gibt es in unseren Kreisen überall: ob beim Austausch mit Kollegen auf Branchentreffs wie der CHEFSACHE, bei spannenden Seminaren oder Streifzügen im urbanen Berlin – wie sie Shootingstar Tim Raue unternimmt. Viele Wege, ein Ziel: Genuss.

Herzlichst Ihr Hartwig Retzlaff  
Direktor Verkauf

SAVE THE DATE: 14.9.2009

## Chefsache

**Deutschlands erstes Symposium für ambitionierte Köche ist der Top-Termin im kulinarischen Kalender 2009 –**

**und keineswegs nur Chefsache. Neben Präsentationen, Vorträgen und Talkrunden internationaler Küchenstars wird eifrig gekocht und genossen. Im Anschluss findet die große "Deutsche See"-Party im Alten Hamburger Jachtclub statt. Wer 2 von 10 Karten für die abendliche Shipwrecked-Party gewinnen möchte, mailt bis zum 10.09. an [genussverbindet@deutscheesee.de](mailto:genussverbindet@deutscheesee.de)**

5x2 Freikarten für die Shipwrecked-Party zu gewinnen

**Wer 2 von 10 Karten für die abendliche Shipwrecked-Party gewinnen möchte, mailt bis zum 10.09. an [genussverbindet@deutscheesee.de](mailto:genussverbindet@deutscheesee.de)**

## SCHULTERBLICK: UNSERE PRODUKTENTWICKLUNG

# Sieben Sterne



Neue Produktideen:  
Martin Volkelt im kreativen Prozess

## Zwischen Idee und Marktreife – zu Besuch bei den Kochprofis der Produktentwicklung

**G**rillen wir den Lachs doch einfach im Buchenspan!" Das ist so eine typische Idee aus der **Produktentwicklung:** Martin Volkelt und sein Team haben eine Passion für gute Produkte und geradlinige Zubereitungen. Sie sind zuständig für den Kreativ-Output der Fischmanufaktur. Über 150 Produktideen rund um Fisch und Meeresfrüchte gelangen jedes Jahr zur Marktreife und bilden doch nur die Spitze des Eisberges – ent-

wickelt wird hier in der lichten Versuchsküche am Hafen eigentlich jeden Tag. Aber jede Idee muss auch zahlreiche Hürden nehmen bis zur Lieferung in die Gastronomie oder den Handel. Die Produktentwicklung ist eng mit dem gesamten Unternehmen vernetzt, hat Schnittstellen zu Marketing, Einkauf, Produktion, Verkauf und Logistik. Bis da alle Beteiligten grünes Licht gegeben haben, können schon mal Monate vergehen. Dieser teamorientierte

Weiter auf Seite 2



### IN DIESER AUSGABE:

- Wie gemalt: schöner Beifang Steinköhler Seite 3
- Branchentreff 2009: hochmotivierte Küchenstars Seite 4
- 3 Fragen an den Sternekoch: Tim Raues Lieblingsfische Seite 4

**In Wohlfahrts Küche+++Dieter-Müller-Seminar+++École Culinaire+++Frisches aus Kassel**

Fortsetzung von Seite 1

## Die Spitze des Eisbergs

Kreativprozess stellt hohe Anforderungen: Jeder der sieben Produktentwickler ist ein gestandener Koch, hat seine Stationen in der Sternegastronomie absolviert – muss aber immer wieder bewährte Wege verlassen und um die nächste Ecke denken können, offen sein für Neues. Wichtige Inspirationsquellen sind neben dem regelmäßigen Austausch mit vielen Küchenchefs auch internationale Foodmagazine, Kochbücher und natürlich kulinarische Reisen: „Hier in der Küche wären wir wohl nicht auf die ebenso schonende wie aromatische Kombination von Fisch und Buchenspan gekommen, dazu brauchte es einfach Interesse für die Kochpraktiken von Urvölkern wie beispielsweise in Amerika.“ Zeugen ihrer Exkursionen finden sich im Genussarchiv der Produktentwickler: Hier lagern exotische Gewürze, Körner, Öle und Pasten – gleichsam kulinarische Reisetagebücher aus aller Welt. Es braucht diesen Mix aus fundiertem Background, Kreativität und Weltoffenheit, um mit neuen Produktideen nicht nur auf aktuelle Trends zu reagieren, sondern sie im Kompetenzfeld Fisch auch zu setzen.

## Um die nächste Ecke denken

Es braucht ihn aber auch für die wichtige Akzeptanz in der Genussbranche. Wenn ein neues Produkt alle Stationen der Manufaktur durchlaufen hat und in den Markt eingeführt wird, folgt schließlich immer die letzte und strengste Prüfung: das Urteil ihrer vielen ehemaligen Kollegen – den Köchen in der Sternegastronomie.

### Produktentwicklung

**Neue Produktideen für Gastronomie, Foodservice und Handel: Die sieben "Deutsche See"-Produktentwickler – erfahrene Köche – sind der kreative Pool des Unternehmens; eng vernetzt und interessiert an Fragen und Anregungen von Profiköchen: [genussverbindet@deutschesee.de](mailto:genussverbindet@deutschesee.de)**



Zwischen Idee und Machbarkeit: Neue Produkte entwickeln, bewerten und systematisch verfeinern. Martin Volkelt und seine Kollegen sind Teil eines kreativen Teams aus Entwicklung, Marketing und Produktion.

PORTRÄT: STEINKÖHLER, ATLANTISCHER POLLACK, POLLACHIUS POLLACHIUS



# Wie gemalt

Sind Sie Romantiker? Denken Sie bei Fischerei an kleine bretonische Boote, die im Morgengrauen anlanden? Dann könnte Sie der Beifang interessieren.

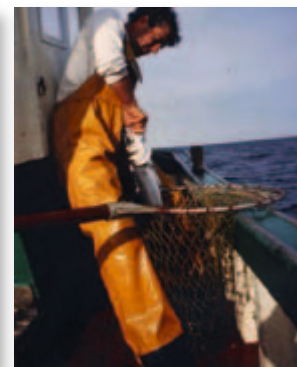


Foto: Ruhl (oben)

**D**er Tipp kam von einem Kunden. Steinköbler war bei uns überhaupt nicht im Sortiment. Der seltene, kleine Bruder des Seelachses ist kein Fisch fürs große Geschäft, ist eher Küstenbewohnern als Küchenprofis bekannt. Unsere Einkäufer haben recherchiert, erste Exemplare bestellt und gemeinsam mit Marketing und Vertrieb probiert. Heute zählt er zu den geschätzten Stammgästen der Fischmanufaktur. Ein Geheimtipp mit hohem Genusspotenzial (s. „3 Fragen an Tim Raue“). Zeit für ein kleines Porträt: Der Steinköbler lebt im Nordostatlantik und der Nordsee – von der spanischen Küste hoch nach Nordnorwegen und Island über felsigem Grund, oft nahe der

Wasseroberfläche, zum Laichen auch in Tiefen bis zu 150 Metern. Sein Speiseplan liefert erste Hinweise auf die kulinarische Beschaffenheit. Der bis zu 80 Zentimeter große und 4 bis 6 Kilo schwere Feinschmecker ernährt sich von Zutaten, die eine gehaltvolle, wohlschmeckende Fischsuppe ergeben würden: kleine Fische, Kraken und Krustentiere. Dazu noch das kühle, salzige Wasser der Küsten, et voilà: saftiges Fleisch mit reinem, leichtwürzigem Geschmack und schönem Fettgehalt. Das haben bislang vor allem Sport- und Küstenfischer (und deren Freunde und Nachbarn) genossen, denen der Steinköbler immer mal wieder an den Haken geht: zufällig, gemeint ist ja meist der berühmte Bar de Ligne, der mit der Langleine gefangene

Wolfsbarsch. Umstände, die den Genuss sehr fördern. Per Hand von Bord kleiner Boote gefangen, sind die Fische praktisch keinem Druck ausgesetzt, Haut und Fleisch sehen aus wie gemalt. Und weil sich alles quasi vor unserer Haustür abspielt – die Fischer legen ihre Leinen vor Nord-pas-de-Calais, Picardie, Normandie und Bretagne –, ist der Steinköbler schnell nachts geangelt, früh morgens am Quai und 24 Stunden später in Deutschland verfügbar. Das klappt, weil der Beifang als Beiladung reist, in der Fischlogistik mit den großen, schnellen Strömen schwimmt. Wir sprechen von viermal wöchentlich 15 bis 20 Steinköhlern, mehr werden es wohl nie werden. Ein Fisch für Romantiker. Besser, Sie behalten den Tipp für sich.

## "DEUTSCHE SEE"-SEMINAR

### Treffen in Wohlfahrts Küche

14 Profis aus Hotellerie und Gastronomie haben mit einem der größten Küchenchefs der Gegenwart gekocht: Harald Wohlfahrt hatte zum dreitägigen "Deutsche See"-Seminar nach Baiersbronn geladen. Schöne Randnotiz: Zwei Gäste trafen sich dort zufällig nach 30 Jahren wieder – sie haben gemeinsam die Berufsschule besucht.



KOOPERATION „MÖVENPICK WEIN“

## Perfektes Match



**Feine Fische, feine Weine: „Mövenpick Wein“ und „Deutsche See“ präsentieren in einer neuen, informativen Seminarreihe**

**Tipps aus Fischküche und Weinkeller. „Kick-off“ war am 29.07.09 auf unser Dachterrasse in Bremerhaven – stillvoll mit Fischen, Meeresfrüchten und einer perfekt gematchten Weinauswahl.**



ÉCOLE CULINAIRE

## Schulsausflug

**L**ehrer und Schüler: Gastdozent Jean-Marie Meulien, Dreisternekoch des legendären L' Oasis an der Côte d'Azur präsentierte den Teilnehmern der „Otto-Koch-École-Culinaire“ von Sodexo die Klassiker seiner Fischküche und gab Tipps für die optimale Zubereitung. Perfekter Rahmen für den anspruchsvollen Unterricht: die Küche unserer Produktentwickler in Bremerhaven.



**MITTEN IN DEUTSCHLAND: Ende März zog die Niederlassung Kassel in den Gewerbepark Lutterberg. Das neue, hochmoderne Gebäude mit seiner einladenden Showküche liegt leicht erreichbar an der A7 – perfekt für die Frischelogsitik in Deutschlands geografischer Mitte. Besucher sind herzlich willkommen.**

UNSER EVENT-TEAM IM EINSATZ

## Hochmotiviert

Branchentreff 2009: Seafood für Deutschlands Kochelite

**Z**um sechsten Mal reiste Deutschlands Kochelite im Frühjahr zum Busche Branchentreff nach Frankfurt. Mannschaftsmotivation, das Topthema der Tagung, wurde von unseren Kollegen im Event-Team anschaulich umgesetzt: Im Frankfurter Airport Club servierten sie den Küchenchefs feine Seafood-Spezialitäten – hochmotiviert bis zur letzten Auster.



SEMINAR IN BREMERHAVEN

## Dieter Müller

**M**aritimes hautnah am 16. und 17. August 2009 in Bremerhaven: Nach zünftigem Auftakt – Kuttertörn, Krustentier-Barbecue und Besichtigung der Fischmanufaktur – das Highlight:

ein umfassender Seafood-Workshop mit dem großen Dieter Müller.

Sein Seminar in Kooperation mit dem Magazin „DER FEINSCHMECKER“ war im Handumdrehen ausgebucht.



## Fragen an:

TIM RAUE



Nur vier Jahre nach Abschluss der Kochausbildung kürte ihn DER FEINSCHMECKER zum „Aufsteiger des Jahres“. Rund zehn Jahre und zahlreiche Auszeichnungen später führt Tim Raue eine der besten und kreativsten Adressen der Hauptstadt.

*Tim Raue, MÄ Tim Raue im Hotel Adlon, Berlin*

### Inspiration beim Kochen?

Finde ich außerhalb der Küche: in der modernen Kunst, der Fotografie oder beim Shopping – Impressionen, die ich für neue Kreationen nutze.

### Das perfekte Produkt?

Muss zu meiner Küchenphilosophie passen: nie aufdringlich im Geschmack, mit ausgeprägter Textur und von besonderer Konsistenz. Es muss mit den beigefügten Aromen einen Mehrwert am Gaumen bieten. Oft sind es Dinge, die ich auf Reisen finde und dann hier in Berlin haben möchte. Was nicht immer einfach ist – man muss einen langen Atem haben und energisch bei den Lieferanten nachfassen.

### Die liebsten Fische?

Seezunge, Heilbutt, Wildlachs, Königskrabbe, Kaisergranat und Abalone. Mein derzeitiger Favorit ist der Steinköhler – bei 65 Grad 4 Minuten im Wasserbad gegart, auf einem Haschée von Nektarine, Königskrabbe und Koriander angerichtet. Mit Königskrabbenöl glasiert und einem scharf-saurem Hunsud aufgegossen, à part türkische Paprika mit Korianderkresse.

**Anfang Mai trafen sich 14 Köche zum "Deutsche See"-Seminar in Berlin. Gastgeber Tim Raue begeisterte die Profis mit überraschenden Geschmackserlebnissen und frischen Ideen für die Küchenpraxis. Ein außergewöhnliches Event in spektakulärer Location.**

## IMPRESSUM

"Deutsche See" GmbH, Maifischstraße 3-9, 27572 Bremerhaven. Verantwortlich für den Inhalt: Andreas Kremer, Unternehmenskommunikation, E-Mail: andreas.kremer@deutscheesee.de, Fax: 0471-13 12 50, www.genussverbindet.de  
Koordination: Antje de Vries  
Redaktion und Gestaltung: Jens Brockmann, René von Falkenburg/Hamburg