



Impulse aus Istanbul

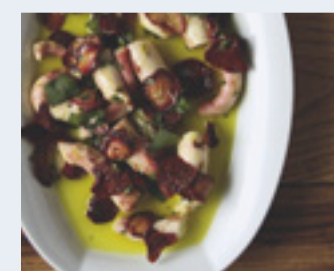
Wir sind nach Istanbul gereist um zu erleben, wie dort Fisch und Meeresfrüchte zubereitet werden. Wir haben uns inspirieren lassen, haben mit Köchen und Gastronomen gesprochen und Impulse empfangen. Jetzt wissen wir: Diese besondere Stadt auf zwei Kontinenten ist ein Eldorado für Fisch-Genuss. Das salzreiche Wasser des Marmarameers im Süden vermischt sich im Bosphorus mit dem weniger salzigen Schwarzen Meer. Die Folge: Zahlreich und vielfältig tummeln sich Fische rund um die

größte Stadt der Türkei. Istanbul Fisch-Küche ist dabei überwiegend traditionell geprägt: Genau so wie Fleisch landet Fisch vor allem auf dem Grill. Es gibt aber auch sehr kreative Ansätze: In modernen Fischrestaurants wird viel roher Fisch serviert, es wird mutig und passend gewürzt und

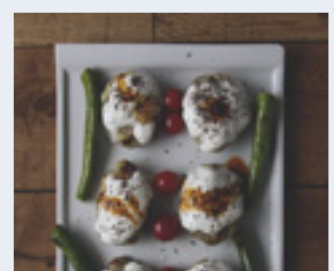
es kommen junge Gerichte auf den Tisch. Ein Beispiel: Brasse, roh mariniert mit Minze, Dill und Granatapfel. Wir sind begeistert von der Vielfalt der Zutaten und Aromen. Egal, ob traditionell oder modern zubereitet – Grundlage ist immer das vielfältige und frische Fisch-Angebot der Region.



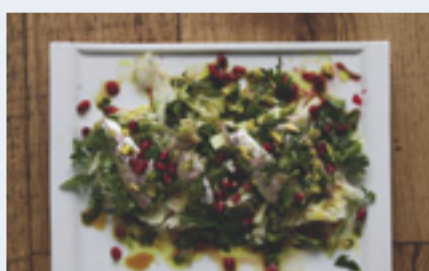
Mehr von Istanbuls Köchen, Fischmärkten und Gewürzen gibt es auf: www.genussverbindet.de und in der Port Culinaire Ausgabe 12



Pulpo mit getrockneten Erdbeeren



Balik Köfte – Fisch Buletten



Brasse, roh mariniert



Zurück in Bremerhaven: Inspiriert von der Küche und den Aromen Istanbul ließen wir der Kreativität in der Entwicklungsküche freien Lauf

DER FEINSCHMECKER lud ein Flurparty und Riesling Cup

Die Flurparty, ausgerichtet von DER FEINSCHMECKER ist Augen- und Gaumenschmaus. Sehen und Gesehen werden ist nämlich sehr wichtig, lecker zu essen aber auch. Neben Hamburger Gastronomie-Größen wie Karlheinz Hauser vom Süllberg, dem Hotel Louis C. Jacob oder Tim Mälzer mit seinem Bullerei-Team waren auch wir dort.



...leckerer Fisch – was braucht man mehr...

Im Beisein von 350 Gästen vergab DER FEINSCHMECKER Ende November den „Deutschen Riesling Cup“. Im Münchener Hotel „Bayerischer Hof“ reichten wir dazu an der Seafood-Bar meerrauch, King Salmon und Weißen Heilbutt.



Gala im Bayerischen Hof

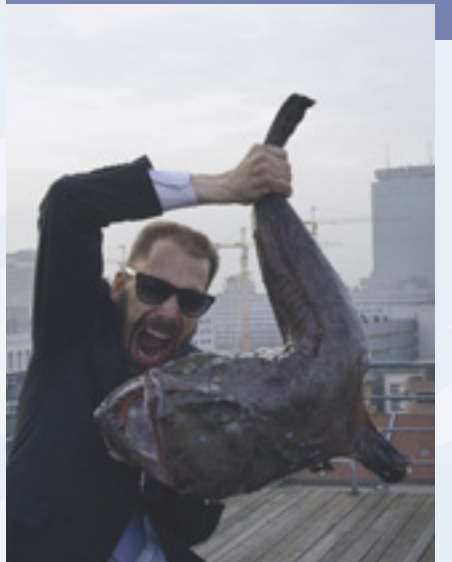


...gute Musik...



FEINSCHMECKER-Flurparty in Hamburg: Stimmung....

Biete Brille, suche Fisch



Mit seinen ic! berlin-Sonnenbrillen erobert Ralph Anderl (links, mit Seeteufel) gerade Deutschland und die Welt. Auf einer Veranstaltung lernte er unsere Fische kennen und war begeistert, wie man sieht...

Genuss verbindet auch Sie? Mit wem oder was? Lassen Sie uns teilhaben, wir freuen uns auf Ihre Geschichten. Auch Ihr Feedback und Ihre Ideen sind uns wichtig. Schreiben Sie uns eine Email: genussverbindet@deutschesee.de Oder rufen Sie an: 04 71 – 13 31 99.

Impressum
 "Deutsche See" GmbH
 Malfischstraße 3-9
 27572 Bremerhaven
 Verantwortlich für den Inhalt:
 Andreas Kremer
 Unternehmenskommunikation
andreas.kremer@deutschesee.de
www.genussverbindet.de

Genuss verbindet

Newsletter für Kollegen und Freunde



King Salmon Der König aus Sitka

Er ist der Größte, der Schwerste, der Teuerste und der Seltenste. Das alles könnte uns egal sein, wenn er nicht auch der Beste wäre: King Salmon aus Alaska. Zusammen mit Eckart Witzigmann waren wir in Sitka, dem Sitz der „Triad Fisheries“. Das Unternehmen hat sich auf den Fang bester Produkte spezialisiert. Geschäftsführer Mark Tupper machte uns bekannt mit einem Fisch, der in Europa nahezu unbekannt war.

Der Fisch
 King Salmon ist die größte Lachs-Spezies, ungefähr sechs bis acht Kilo bringen die Tiere beim Fang auf die Waage. Die Filets sind dick, sehr kräftig und von einer leuchtend orangefarbenen Farbe. Ein wichtiger Bestandteil der Nahrung der Lachse ist Hering. Das sorgt für einen optimalen Fettgehalt, das Fleisch hat einen intensiven Schmelz. Red King schmeckt kräftig und klar. Der Ivory King, eine sehr seltene genetische Variante des Red Kings mit elfenbeinfarbenem Fleisch, ist etwas milder.

Der Fang
 Von Juli bis August wird King Salmon gefangen. Durch seinen natürlichen Rhythmus hat er dann die ideale Muskelstruktur und den optimalen Fettgehalt erreicht. Wir haben uns vor Ort ein Bild von der Qualität machen können und live miterlebt, wie der beste Lachs der Welt gefangen wird. Die rund 30 Fischer-Boote setzen beim Fang ausschließlich auf schonendes „Trolling“, das Fischen mit beköderten Schleppangeln. Nie wird mehr gefangen, als an Bord innerhalb kürzester Zeit verarbeitet werden kann. Das Ergebnis: 100% unversehrte Fische und 0% Beifang.

Die Verarbeitung
 Vor 30 Jahren führte unser Lieferant ein damals revolutionäres Verfahren ein, an dem sich bis heute nichts geändert hat.
Mehr Informationen unter:
www.genussverbindet.de und in den Port Culinaire Ausgaben 11 und 13



Seminare

Nachwuchs
Seafood-Tage in Hotelfach- und Berufsschulen

Inspiration
Impulse – Kulinarisches Istanbul

Nachgefragt
Mark Tupper – Herr der Lachse im Interview



Interview mit Mark Tupper

Mark Tupper ist Geschäftsführer unseres Lieferanten für King Salmon.

1. Was gibt Ihnen den Antrieb für Ihre Arbeit?

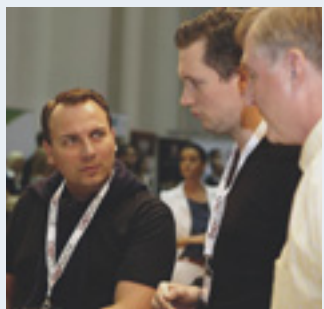
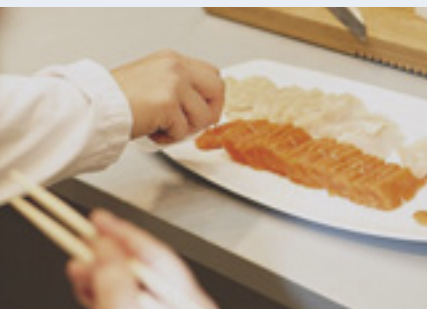
Ich will den qualitativ hochwertigsten Lachs der Welt verkaufen. Das ist meine Motivation. Und wenn ich mal eine kleine Erinnerung brauche, wofür ich das alles tue, gehe ich in unser Kühlhaus und gucke mir einen unserer Fische an. Dieser schillernde, leuchtend blaue Rücken, der silberne Bauch, das vollkommene Schuppenkleid – einfach schön.

2. Was schätzen Sie an Ihrem Job besonders?

Wir sind im Lebensmittel-Geschäft, nicht im Fische-Töten-Geschäft! Das ist für mich Ehrensache und ich bin glücklich, dass meine engagierten Kollegen das genau so sehen. Außerdem liebe ich es, mit Menschen über unseren Lachs zu sprechen und sie probieren zu lassen. Ich mag diesen Moment, wenn sie dann erstaunt sind, dass Lachs so gut schmecken kann.

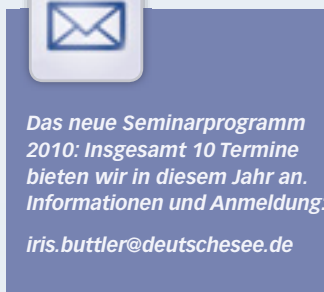
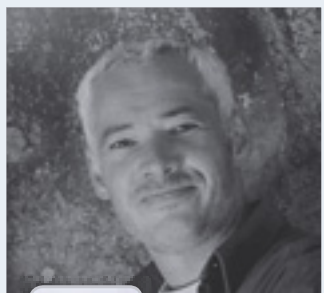
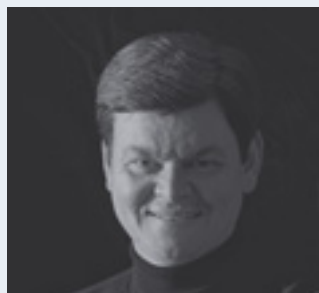
3. Wie viele Fische haben Sie selbst gefangen?

Ich bin am Wasser aufgewachsen und habe seit meiner Jugend viele Fische gefangen. Heute stehe ich beim Fang in zweiter Reihe, bin aber immer vor Ort, wenn unsere Boote ihre Fische anlanden. Das ist unser Doppel-Check, so dass in punkto Verarbeitung, Hygiene, Temperatur etc. alles seine beste Ordnung hat.



Von Sternen lernen Seminare 2010

Das Spannende beim Kochen: Immer kann man sich weiterentwickeln, das Lernen hört nie auf. Der Austausch mit den Großen der Branche gibt dabei besondere Impulse. Deshalb veranstalten wir für unsere Kunden Seminare auf höchstem Niveau. Eckart Witzigmann, Bobby Bräuer, Harald Wohlfahrt, Tim Raue, Ralf Hiener und Andreas Hanke lüften 2010 ihre Topf-Deckel und freuen sich auf aktive Teilnehmer. Neu in diesem Jahr: Stephan Burger zum Thema Trüffel. Weitere neue Themen: Regionalität und Meeresfrüchte.



Das neue Seminarprogramm 2010: Insgesamt 10 Termine bieten wir in diesem Jahr an. Informationen und Anmeldung:

iris.buttler@deutscheese.de



Jean-Philipp Schneider (29) ist ein engagierter Jung-Koch und aktuell auf großer Tour in Spanien. Der Stipendiat des spanischen Ministeriums für Industrie, Tourismus und Handel berichtet auf www.genussverbindet.de regelmäßig und exklusiv über seine Erfahrungen in der Gastronomie-Szene Spaniens.



Drei Fragen an Jean-Philipp Schneider Jung-Koch unterwegs in Spanien



1. Was verbindet Sie mit "Deutsche See"?

Während meiner Stationen im Landhaus Feckl und bei Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach habe ich "Deutsche See" kennengelernt. Nun unterstützen die mich bei meinem Aufenthalt in Spanien. Ich freue mich sehr, hier zu arbeiten und gleichzeitig Kultur und Gastronomie genießen zu können. Und weil man munkelt, dass Genuss verbindet, möchte ich meine Erfahrungen teilen.



2. Was beeindruckt Sie besonders an der spanischen Küche?

Die Liste ist lang!! Besonders wichtig:
- Qualität und Einsatzweise von Olivenöl
- Gekonnte Kombination von Fisch und Fleisch in vielen Gerichten
- Verbindung von Tradition und Avantgarde in Bezug auf Kochtechniken
- Die Produktqualität und –vielfalt, besonders bei Fisch, Schalentieren und Mollusken

3. Was sollen die nächsten Steps in Ihrer Karriere sein?

Wenn ich aus Spanien zurückkomme, werde ich meine Eltern in unserem Jagd Hotel Rose in Miltenberg unterstützen. Mein berufliches Ziel ist es, im eigenen gastronomischen Unternehmen gute Esskultur selbst zu leben und Mitmenschen das auch erleben zu lassen.



Jean-Philipp (2. v. r.) mit Kollegen

Heute auf dem Stundenplan: Fisch Seafood-Tage in Hotelfach- und Berufsschulen



Dr. Manfred Klinkhardt geht in die Details



Andreas Hanke, Leiter Seminare und Events (2. v. r.) und die Schüler aus Bad Wörishofen

Fünf Städte, zehn Lehrer, hundert lernwillige Köche und jede Menge norwegischer Fisch. Das ist die Bilanz der Seafood-Tage, die wir Ende letzten Jahres in Kooperation mit „Seafood aus Norwegen – NORGE“ durchgeführt haben. Antje de Vries und Andreas Hanke reisten zu den Hotelfach- und Berufsschulen in Koblenz, Berlin, Pegnitz, Bad Reichenhall und Bad Wörishofen. Mit dabei: Lachs, Kabeljau, Weißer Heilbutt und Eismeerlachsforelle aus Norwegen. Und natürlich Fisch- und Aquakultur-Experte Dr. Manfred Klinkhardt.

Zusammen mit ihm servierten de Vries und Hanke den diskussionsfreudigen Köchen erst einmal eine Portion Theorie. Je nach Interesse reichten die Themen von Fischfang und Aquakultur über Verarbeitung in der Fisch-Industrie bis hin zu Fisch in der Ernährung. Nach einem kleinen Jakobsmuschel-Snack kamen dann die Fische auf den Tisch und die Teilnehmer konnten in entspannter Atmosphäre ihre Filetier-Fähigkeiten üben. Im Anschluss ging es darum, mit einer optimalen Zubereitung den natürlichen Geschmack der einzelnen Fische hervorzuheben.

Jahresabschluss mit Weinlese und Currywurst

Ende 2009 fand das jährliche Treffen der "Deutsche See"-Kundenberater in Dresden statt. Direktor Verkauf Hartwig Retzlaff führte straff durch die Fokusthemen 2010. Nach viel Kopfarbeit hieß es am Nachmittag zupacken: Im Weinberg von Karl Friedrich Aust

in Radebeul in der Oberlößnitz waren unsere Kundenberater zur Weinlese eingeladen. Das Ergebnis ließ sich sehen: „Was Ihr mir hier zusammen geerntet habt, reicht für 120 Flaschen Spätburgunder“, freute sich der charmante Gastgeber.



Die Auslese



Kölnler packen an – Kundenberater Marco Jakobs



Die Produktentwickler Ingolf Ernst (links) und Philipp Dötzer (rechts) versorgen die Kollegen



Links: Top-Winzer Karl Friedrich Aust



Vor der Weinlese gab's Zahlen auf die Ohren



Stärkung nach den Zahlen: Pommes Currywurst vom Feinsten – auch für Fischköpfe lecker: Mario Kotaskas Bratwerk

Unsere Telefonverkäufer aus ganz Deutschland trafen sich zum Jahresabschluss in Köln. Nach einem Rückblick auf die Zahlen von 2009 und einem Ausblick auf das neue Jahr rollten sie entspannt mit einer Bimmelbahn durch die Rhein-Metropole. Zum Abschluss am nächsten Tag gab's noch einen Hauch lokaler Prominenz: Unsere Telefonverkäufer versammelten sich um den Bratwerk-Stand von Mario Kotaska.

Aktion: Tausend Fische



Stolz präsentieren die Nachwuchsköche ihre Lachs-Kreationen



Übung macht den Filetier-Meister



Alle am Lachs