

# VORBESTELLUNG

## Frischer Fisch

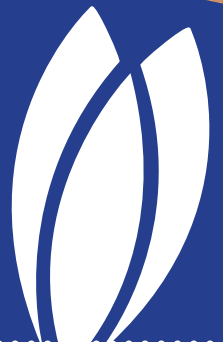
Lachs, Forelle, Nilbarsch, Garnelen, Dorade, Wolfsbarsch, Bachsaibling...

*Probieren, Staunen, Vorbestellen -  
schmecken Sie den Unterschied!*



**KicherErbsen**  
**Bio-Feinkost**

67061 Ludwigshafen – Süd  
Mundenheimer Str. 243



# ÖKOLOGISCHE

Die EU-Kommission hat 2009 die Durchführungsbestimmungen für die ökologische Aquakultur verabschiedet. Seit dem gibt es eine europaweite gesetzliche Regelung für Bio-Fisch und -meeresfrüchte.

Seit Ende des 20. Jahrhunderts ist die Aquakultur – die Haltung und Nachzucht von wasserlebenden Tier- und Pflanzenarten – der Lebensmittelsektor mit dem schnellsten Wachstum. Jeder dritte Fisch, der weltweit verzehrt wird, stammt mittlerweile aus Teichen, Netzgehegen, Tankanlagen, Muschelleinen etc..

Mit diesem rasanten Wachstum sind auch negative Folgen verbunden: Nicht tierartgerechte Haltungsdichten und -systeme, massiver Einsatz von Chemikalien und Antibiotika, Abholzung der tropischen Mangrovenwälder zur Anlage von Shrimpsteichen und die Überdüngung natürlicher Gewässer durch Abwässer von Fischfarmen sind nur einige davon.

Unsere Fische sind alle aus ökologischer Aquakultur und die meisten sind zudem noch nach den strengen Naturland-Richtlinien zertifiziert.

## Die Prinzipien der Ökologischen Aquakultur

- Sorgfältige Auswahl der Standorte für die Anlagen, Schutz der umliegenden Ökosysteme
- Vermeidung von Konflikten mit anderen Ressourcennutzern (z.B. Fischern)
- Tiergerechte Besatzdichten
- Kein Einsatz von Chemie, z.B. beim Schutz der Netzgehege vor Algenbewuchs
- Einsatz natürlicher Heilmittel und Behandlungsmethoden
- Pflanzliche Futtermittel aus der Ökolandwirtschaft
- Fischmehl und -öl im Futter aus der Verarbeitung von Speisefischen, um marine Ressourcen zu schonen (keine Fischerei eigens zu Futterzwecken)
- Einhaltung von Schonzeiten
- Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, weder beim Futter, noch beim Besatz
- Weiterverarbeitung nach Ökologischen Richtlinien

## LACHS

Der Atlantische Lachs stammt von den Küsten Irlands, Schottlands und Norwegens. Die Zucht erfolgt naturnah: Meereswasser durchspült fortwährend die Becken der Lachse. Starke Gezeiten führen zu diesem außergewöhnlichen Lachs, der mit glatter Form und fester Fleischstruktur überzeugt.

Der St. Patrick Lachs ist an Qualität nicht zu toppen. Die hochseetüchtigen Gehege der Clare Island Farm liegen weit auseinander – 5 Kilometer vom Festland entfernt und in 25 Meter Tiefe. Dort wachsen die St. Patrick-Lachse stressfrei und aufwendig von Hand gefüttert auf. Jedes Filet wird von Hand aus dem Lachs gelöst, anschließend trocken gesalzen und nicht, wie heute leider vielfach üblich, gelakt, gepoltert oder sogar zur Gewichtserhöhung mit Salzlake gespritzt. Abgekühlter Rauch von Buchen- und Erlenholz umziehen danach viele Stunden lang die im Ofen liegenden Seiten. Dieser Lachs verdient den Namen: König der Meere!

## NILBARSCH

Der Nilbarsch ist die größte Süßwasserfischart Afrikas. Sein weißes, festes und grätenfreies Fleisch macht ihn zu einer beliebten Delikatesse. Er wird in den unberührten Gewässern des Victoriasees gefangen. Das Naturland-Pilotprojekt in Bukoba (Tansania) am Victoriasee umfasst mehr als 1000 Fischer, die durch strenge Einhaltung dieser Richtlinien eine verantwortungsvolle Bewirtschaftung der Bestände betreiben. Seither haben sich für viele Fischer auch Lebens- und Arbeitsumfeld durch die hohen Naturland-Sozialstandards verbessert.

# AQUAKULTUR

## WOLFSBARSCH

Der Wolfsbarsch, auch bekannt als „Loup de Mer“, wird im Mittelmeer gezüchtet. Durch die schonende Naturland zertifizierte Aufzucht behält der Wolfsbarsch seinen feinen, aromatischen Geschmack. Sein Fleisch ist weiß, kleinfaserig und hat nur wenig Gräten. Dadurch hat er einen hervorragenden Ruf bei Feinschmeckern.

## FORELLE

Die Regenbogenforelle stammt ursprünglich aus Nordamerika und wird in Teichwirtschaften in ganz Europa gezüchtet. Forellen gehören zu den beliebtesten Speisefischen in Deutschland.

Die Heide-Forelle wird zum Teil gleich am Rande des Naturschutzgebietes Lüneburger Heide in reinem Quellwasser gefarmt. Auf einer Fläche von drei Hektar nehmen sich die Forellen-Farmer viel Zeit für die Fischspezialitäten. Das reine Quellwasser und die täglich frische Verarbeitung begeistern die Fischliebhaber und machen die Heide-Bachforelle zu einem besonderen Genuss. Da die Nachfrage mittlerweile zu groß ist, werden zusätzlich Forellen zu gleichen Bedingungen in Dänemark gehalten.

Die Forellen aus der Fischzucht Nuber sind vom Ei bis zum Filet nach Naturland-Richtlinien aufgezogen und verarbeitet. Die Fische wachsen hier langsam in Naturteichen heran. Das geräucherte Forellenfilet wird nur mit Bayrischem-Steinsalz und Rauch konserviert (ohne jegliche Konservierungsstoffe oder Begasung). Das Filet ist hand-filetiert – dies ist im Gegensatz zu maschinell-filetierter Ware ein erheblicher Qualitätsvorteil.

## DORADE

Die Dorade, auch Goldbrasse, ist überwiegend im Mittelmeer beheimatet. Ihr Fleisch ist fest, sehr schmackhaft und hat nur wenig Gräten. In warmen und gemäßigten Küstengewässern findet sie ihren Lebensraum. Gezüchtet wird sie vor allem in Griechenland.

## GARNELEN

Garnelen haben auf der Welt viele Namen: ob Gambas, Crevetten, Shrimps oder Garnelen...und dennoch haben sie alle etwas gemeinsam: sie strotzen nur so vor Vitaminen, Mineralien, Omega-3-Fettsäuren und Spurenelementen wie Kalzium, Magnesium und vielen mehr.

In Aquakultur gezüchtete Garnelen wachsen in Teichanlagen auf, in denen nicht mehr als 15 Garnelen pro Quadratmeter angesiedelt werden. Die Garnelen ernähren sich lediglich von Algen und Plankton aus den Anlagen.

## BACHSAIBLING

Der Bachsaibling ist der farbenprächtigste Süßwasserfisch in Deutschland. Er gedeiht nur in bester Wasserqualität. Die Bestandsdichte wird gering gehalten, sodass ein optimales Verhältnis von Fisch und Sauerstoff beibehalten wird. Je langsamer die Fische wachsen, desto hochwertiger ist ihr Fleisch - der Bachsaibling hat ein qualitativ hochwertiges und zartes Fleisch. Das Bachsaiblingsfilet ist hand-filetiert.

LACHS & FORELLE von Rolf Schekerka

Bestellung bitte bis Mittwoch (in jeder geraden Kalenderwoche) - Abholung darauf die Woche evtl. schon Donnerstag, spätestens Samstag

Menge	Nummer	Bezeichnung	Land	IK	Gewicht	empf. VK
_____	316120	St. Patrick Frischer Lachs ganz	IRL	IA	ca. 3kg	26,90 €/kg
_____	316110	St. Patrick Frisches Lachsfilet, halb	IRL	IA	ca. 1,3kg	39,90 €/kg
_____	316100	St. Patrick Frisches Lachsfilet	IRL	IA	ca. 200g	39,95 €/kg
_____	316130	St. Patrick Geräuchertes Lachsfilet, halb, geschn.	IRL	IA	ca. 1,2kg	69,90 €/kg
_____	316131	St. Patrick Geräuchertes Lachsfilet, geschnitten	IRL	IA	1 x 75g	4,99 €/St
_____	316132	St. Patrick Geräucherter Lachsfilet, geschnitten	IRL	IA	1 x 150g	8,90 €/St
_____	316133	Heide-Forellenfilet geräuchert	DK	C%	1 x 140g	5,99 €/St

FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN aus dem Fischhaus am See - Geiger

Bestellung bitte bis Mittwoch (jede Woche) - Abholung darauf die Woche evtl. schon Mittwoch, spätestens Samstag

Menge	Nummer	Bezeichnung	Land	IK	Gebinde	empf. VK
_____	316147	Lachsfilet	NO	C%	ca. 250g	36,90 €/kg
_____	316148	Mariniertes Lachsfilet	NO	C%	ca. 250g	36,90 €/kg
_____	316149	Nilbarschfilet	TZ	IA	ca. 300g	19,90 €/kg
_____	316157	Black Tiger Garnelenspieße	BD	IA	ca. 200g	38,90 €/kg
_____	316158	Marinierte Black Tiger Garnelenspieße	EC	IA	ca. 200g	38,90 €/kg
_____	316159	Dorade	GR	IA	ca. 400g	28,90 €/kg
_____	316161	Wolfsbarsch	GR	IA	ca. 400g	28,90 €/kg
_____	316162	Forelle	DE	DN	ca. 350g	24,90 €/kg



REGIONALE FORELLE & BACHSAIBLING von der Fischzucht & Räucherei Nuber

Bestellung bitte bis Mittwoch (in jeder ungeraden Kalenderwoche) – Abholung darauf die Woche evtl. schon Donnerstag, spätestens Samstag

Menge	Nummer	Bezeichnung	Land	IK	Gebinde	empf. VK
_____	316210	Forelle, ganz	DE	DN	ca. 300g	18,90 €/kg
_____	316240	Forellenfilet mit Haut	DE	DN	ca. 200g	33,90 €/kg
_____	316220	Forellenfilet ohne Haut, geräuchert	DE	DN	ca. 150g	37,90 €/kg
_____	316230	Bachsaibling, ganz	DE	DN	ca. 300g	26,90 €/kg
_____	316248	Bachsaiblingsfilet	DE	DN	ca. 200g	39,90 €/kg
_____	316250	Bachsaiblingsfilet m.H. geräuchert	DE	DN	ca. 150g	44,90 €/kg

Name: .....

Telefon: .....

Legende:

IK - Identifikationskürzel; IA - IFOAM-Akkreditierung (z.B. Naturland International); DN - Naturland (Dtl.); C% - zu 100% EU-Öko-Verordnung konform