

Freitag, 6. November 2015

## Pressemitteilung:

# **Die Nordseefischstraße auf der Fisch & Feines**

## **Nachhaltig genießen, Heimat schmecken, Vielfalt erleben**

Regionalität, Transparenz, Vielfalt und Frische sind die besten Wegweiser, um mit Genuss und gutem Gewissen Fisch zu genießen. Auf der Messe „Fisch & Feines“, die vom 6. bis 8. November 2015 in den Bremer Messehallen stattfindet, beweisen die Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer, die Kutterfisch-Zentrale GmbH sowie die Fischereigenossenschaft Elsfleth gemeinsam mit dem Verein sustain seafood e. V. in der Nordseefischstraße, das nachhaltiger Fischkonsum außerdem Spaß macht.

„Auf der Messe können wir anschaulich zeigen, wie sich Genuss mit unserer Verantwortung als Fischereibetrieb und Produzent verbinden lässt“, erklärt Horst Huthsfeldt, einer der Kutterfisch-Geschäftsführer. Angesichts der Verunsicherung vieler Verbraucher durch die Überfischungs-Diskussion ist Transparenz heute besonders gefragt. „Deshalb stellen wir ins virtuelle Netz, was uns wo und wann ins echte Netz geht. Mit dem Tracking-System auf unserer Homepage geben wir jedem Kunden die Chance, genau zu wissen, aus welchem Bestand ein Fisch stammt und in welchem Zustand sich dieser Bestand befindet.“

Um mehr Transparenz und die Wertschätzung des Fischereihandwerks geht es auch den Krabbenfishern. „Deshalb sind einige unserer Fischer an den Messetagen persönlich vor Ort“, betont Philipp Oberdörffer, einer der Geschäftsführer der Deutschen Krabbenfischer. Hier nehmen sie sich Zeit für einen Schnack mit den Messebesuchern über ihren Beruf, die Nordsee und die köstlichen Nordseekrabben. Nicht zuletzt zeigen die Fischer ungeübten Krabbenpulern, wie man das wohlschmeckende Fleisch einfach aus der Schale löst, um das hochwertige Seafood frisch zu genießen.

Dass heimisches Seafood alles andere als langweilig ist, können die Messebesucher nicht nur am Nordsee-Fischbett erleben. An den langen Bistro-Theken von Kutterfisch und der Elsflether Fischer darf man sich den guten Fisch zum Glück auch schmecken lassen. Hier werden Schollen, Kabeljau, Seelachs, Schellfisch oder Nordseekrabben frisch und mit Können zubereitet.

Wie man am eigenen Herd einen frischen Fisch professionell filetiert und schmackhaft zubereitet, zeigen die Köche des Seefischkochstudios gleich nebenan. Die richtigen Fischeinkaufsadressen, möglichst direkt vom Fischer, hält der Verein sustain seafood bereit. Die Mitglieder des Vereins, Wissenschaftler ebenso wie Foodexperten, beantworten zudem biologische wie kulinarische Fragen rund um den Nordseefisch.

(2.422 Zeichen inkl. Leerzeichen)

### **Pressekontakt:**

Nicole Knapstein, sustain seafood e. V.

Tel.: 038226 / 53531 Mobil: 0172 / 4268721

E-Mail: [nicole@sustainseafood.de](mailto:nicole@sustainseafood.de) Internet: [www.sustainseafood.de](http://www.sustainseafood.de)