



„Nur keine Angst vor Fisch“

Melanie Becker, Inhaberin der Fisch-Schule Hamburg, ist Referentin in der neuen Seafood Akademie von REWE-Großverbraucher-Service in Bremerhaven

Was raten Sie Köchen und Gastronomen grundsätzlich zum Thema Fisch? Nur keine Angst vor Fisch! Die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten erfordert nicht mehr Geschick als die Zubereitung von Fleisch. Oft fehlt nur der Mut, weil Fisch ein hochwertiges Produkt ist und die Angst, etwas falsch zu machen, deshalb manchmal größer ist. Sie bieten in der Seafood Akademie verschiedene Seminare zum Thema Fisch an. Welche Themen stehen dort vor allem

im Mittelpunkt des Interesses?

Die Inhalte reichen von der Warenkunde zu Krebs- und Weichtieren oder Exoten über die grätenfreie, artgerechte Weiterbearbeitung bis hin zur kreativen Zubereitung. Weiterhin ist es mir wichtig, Einkaufshilfen zu vermitteln und die Köchinnen und Köche in ihrer Motivation zu unterstützen, mit Fisch zu arbeiten. Eine positive Einstellung zum Produkt ist das A & O. Und worauf gilt es beim Einkauf von Fisch konkret zu achten?

Die Fischkarten könnten vielfältiger sein, wenn Köche sich mehr mit der Ware beschäftigen würden. Sich von anderen abzuheben heißt nicht nur, frischen Fisch, ein spezifisches Fanggebiet oder eine bestimmte Sorte anzubieten. Es ist auch wichtig zu wissen, welche Qualität ich auf den Teller bringe und dem Gast anbiete. Die Unterschiede sind zum Teil gravierend. Dabei verwirrt uns am meisten, dass es so viele verschiedene Bezeichnungen gibt.

Welche sind das zum Beispiel?

Unter Seezunge beispielsweise verstehen wir einen schmackhaften edlen Fisch aus der Nordsee, sehr hoch im Preis und frisch im Ganzen im Angebot. Alternativen gibt es weltweit aus warmen Gewässern, wobei die sogenannten Atlantik-Seezungen oder Tropischen Seezungen meist tiefgekühlt als Filet oder als fertiges Convenience-Produkt angeboten werden. Qualitativ haben diese Fischarten außer der Optik nicht viel gemeinsam mit der Nordsee-Seezunge, stehen aber oft unter demselben Namen auf die Karte.

Und worauf ist beim Thema Nachhaltigkeit besonders zu achten?

Die Überfischung der Meere bzw. die Bemü-

■ Besonders angesagt sind weiterhin die Exoten, sie erinnern viele Gäste an Urlaub und an ferne Länder. ■



Seezunge mit Jakobsmuscheln

SEAFOOD AKADEMIE

Mit der Eröffnung des neuen Frische Zentrums Seafood in Bremerhaven hat REWE-Großverbraucher-Service seine Bedeutung als Frischelieferant von Fisch und Meeresfrüchten gestärkt. Die neue Logistikkreislauf für das Sortiment von Frischfisch und Meeresfrüchten ist mit neuester Technik ausgestattet. In der angeschlossenen Seafood Akademie, einem Ausbildungszentrum mit Tagungsraum (70 Plätze) und komplett ausgestatteten Küchenbereich (Konvektomaten, Fritteusen, Griddle-Platte etc.), werden Seminare und Praxiskurse angeboten. Mehr Infos: kontakt@rewe-gvs.de

Haben Sie noch ein paar Verkaufstipps für Köche und Gastronomen?

Beziehen Sie unbedingt auch Ihre Servicemitarbeiter bewusst mit ein. Erarbeiten Sie sich „Seafood-Kompetenz“: Sie werden sehen, dass Ihre Gäste immer gezielter zum Fischessen zu Ihnen kommen und sich dies auch herumspricht. Schön ist auch eine Tafel, auf der frischer Fisch tagesaktuell und handschriftlich angeboten wird. Besonders angesagt sind weiterhin die Exoten, sie erinnern viele Gäste an Urlaub und an ferne Länder. Außerdem bieten Red Snapper, Zackenbarsch oder Papageifisch viele kreative Möglichkeiten in der Küche. Und: Jakobsmuscheln! Sie liegen voll im Trend. Absolut tabu und ein echtes No-go aufgrund der Fangmethoden sind allerdings Haiprodukte.

Wer sich für hochwertige Fischprodukte entscheidet, sollte sich ebenfalls dazu entschließen, dies seinem Gast zu vermitteln

Red Snapper mit Spinat



Ihre Kunden lieben Vielfalt? Wir auch.
Die Käsespezialitäten von MILRAM.



Von unseren Klassikern MILRAM Gouda und MILRAM Edamer bis hin zu unseren Spezialitäten wie MILRAM Burlander oder MILRAM Müritzer – die Käsevielfalt von MILRAM bietet Großverbrauchern Auswahl in Markenqualität. Profitieren Sie von:

- langjähriger Erfahrung und Marktführerschaft im Großverbrauchersegment Käse,
- exzellenten Weiterverarbeitungseigenschaften und
- mehr Convenience durch individuelle Packungsgröße und einfaches Handling.



Das Schönste, was der Milch passieren kann.