AUSGABE 2023

SEAFOODIE

- EIN INSPIRIERENDES BUCH ÜBER DAS GOLD DER MEERE -



EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON
ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN

ESSBERICHTE
RESTAURANTFÜHRER

zeelandia
van Belzen



Ein inspirierendes Buch über Fisch & Meeresfrüchte. Top Produkte von top Küchenchefs top in Szene gesetzt.

EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON

ESSBERICHTE RESTAURANTFÜHRER & ZEELANDIA VAN BELZEN

WWW.ESSBERICHTE.DE | WWW.ZEELANDIA-VAN-BELZEN.DE





SEAFOODIE 2023

Als während der Corona-Pandemie zeitweise Stillstand in der Gastroszene herrschte, hatten wir die Idee, ein inspirierendes Buch zum Thema Fisch und Meeresfrüchte zu machen - mit top Produkten von top Küchenchefs top in Szene gesetzt. Gesagt, getan und der Zuspruch war riesengroß.
Zwei Jahre später waren wir nun bereits zum dritten Mal auf unserer SEAFOODIE-Tour unterwegs, um wieder viele wunderbare Kreationen von diesmal 52 der besten Köchinnen und Köche unserer Region auf die Teller zu bringen. Und wir finden, das Ergebnis kann sich erneut sehen lassen.

Wir wünschen euch wie immer ganz viel Spaß beim Durchblättern und natürlich maximalen Genuss!

Herzlichst,
Christian van Belzen & Sascha Perrone



NEU

ZEELANDIA ON TOUR

NEU

HIGHLIGHT 2023

ISLAND

Ab diesem Jahr gibt es eine Besonderheit auf unserer alljährlichen SEAFOODIE-Tour, denn wir haben beschlossen, euch nun immer eine Region, aus der wir unsere Ware beziehen, etwas genauer vorzustellen. Den Kick-off macht dabei in diesem Jahr Island, ein ganz außergewöhnliches Land, welches nicht nur durch seine beeindruckende und einzigartige Landschaft und unberührte Natur fasziniert, sondern natürlich und vor allem durch seine Fjorde, das Meer sowie die reichen Fischfanggründe. Eine Woche waren wir vor Ort und haben Fischer, Produzenten und Lieferanten besucht und unsere Augen offen gehalten, um mit neuen, spannenden Produkten in herausragender Qualität zu überraschen.

WIR HABEN NOCH VIEL VOR!

2024	2025	2026
FRANKREICH	**MITTELMEER**	**DEUTSCHLAND**





TAG 1





ROADTRIP DURCH ISLAND

Unsere Island-Tour startet auf dem 64. Breitengrad in Reykjavík, der am nördlichsten gelegenen Hauptstadt der Welt, von wo aus wir zunächst knapp 500 Kilometer mit dem Auto zurücklegen, um an die westliche Küste der Insel zu gelangen. Auf dem Weg bietet sich einem eine Landschaft, die ihres gleichen sucht, geprägt von flachen Ebenen und meist wenig bewachsenen Bergen und natürlich Seen und Flüssen, wie man sie noch nie gesehen hat. Natur pur!







TAG 2



ANGELTOUR AUF DEM FJORD

Am zweiten Tour-Tag geht es für uns raus auf den Fjord. Dazu sind wir mit Ölver Arnarsson verabredet, einem lokalen Fischer, den wir auf seinem Boot begleiten. Und weil das Thema "Nachhaltigkeit" hier groß geschrieben wird, wird alles - und ich meine wirklich alles - von der "Hafenaufsicht" überwacht. So darf ein Fischer - der übrigens immer auch Besitzer des Bootes sein muss - nur eine exakt festgelegte Fangquote in einer exakt festgelegten Zeit fischen. Dazu wird jedes der auslaufenden Boote via GPS überwacht.
Heute steht Kabeljau auf dem Programm und diesen fängt Ölver mit der Methode "Longline & Jiggling", einer der schonendsten Methoden überhaupt. Und 48 Stunden später ist der Fisch bereits beim Kunden von Zeelandia im Restaurant.







TAG 3



WEITERVER-ABEITUNG

Am dritten Tag unserer Reise besuchen wir einen weiterverarbeitenden Betrieb. Hier werden unter anderem auch die Kabeljaus von Ölver Arnarsson, den wir an Tag zwei der Tour auf seinem Boot begleitet haben, zerlegt und verpackt. Das Ganze läuft unter dem Label "Island Fiskur", was nicht nur für absolute premium Qualität beim Fisch steht, sondern auch für einen optimalen Transport sorgt, wodurch der Fisch innerhalb von 48 Stunden aus dem Wasser ins Restaurant nach NRW kommt.









TAG 4

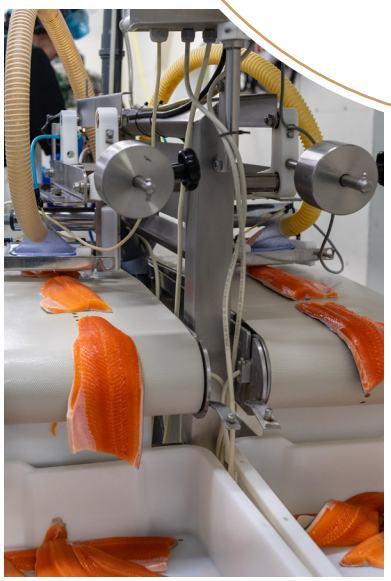




SAIBLING ZUCHT

Bevor wie am nächsten Tag die Heimreise antreten, besuchen wir noch eine Saiblingszucht im Norden der Insel. Hier werden die Saiblinge direkt an der Küste von der Larve bis zum ausgewachsenen Tier in reinem Meerwasser aufgezogen. Auch das Zerlegen wird direkt hier im Betrieb übernommen und dann ebenfalls unter dem Label "Island Fiskur" für den Transport zum Flughafen vorbereitet. Auch hier gilt: In einem Zeitraum von 48 Stunden aus dem Becken ins Restaurant.







LOS GEHT'S:

SEAFOODIE TOUR 2023

AB SEITE
22

SEAFOODIE-REGION NR. 1 - ISLAND



KENGO NISHIMI
Abalone

Seite 24



RUBEN BAUMGART
Rotzunge

Seite 30



MARIO SAITTA
Seeteufel

Seite 34



MATTHIAS PIETSCH
Arktischer Seesaibling

Seite 38



HANNES RADECK
Stör

Seite 42



PHILIPP WOLTER
Heilbutt

Seite 48



TORBEN SCHUSTER
Steinbeißer

Seite 52



PHILIPP DIERGARDT
Kabeljau

Seite 56



MARCEL FÖRSTER
Blauleng

Seite 60



MICHAEL REINHARDT
Rotbarsch

Seite 64



STEFAN SION
Schellfisch

Seite 68

AB SEITE
74

SEAFOODIE-REGION NR. 2 - FRANKREICH



THOMAS SCHANZ
Saschas Lieblinge

Seite 76



LEON HOFMOCKEL
Glattbutt

Seite 82



TOBIAS ROCHOLL
Bretonischer Hummer

Seite 86



TOBI WEYERS
Auster

Seite 90



JOSCHUA TEPNER
Steinbutt

Seite 96



MARCEL KOKOT
Knurrhahn

Seite 100



MATTHÄUS BROL
Seezunge

Seite 104



MIRKO GAUL
Wolfsbarsch

Seite 108



PATRICK ZIELONKA
Jakobsmuschel

Seite 112



SASCHA STEMBERG
Rochen

Seite 116



CHRISTIAN SCHMIDT
Scholle

Seite 120



ERIC WERNER
Rotbarbe

Seite 126



BENJAMIN SCHÖNEICH
St. Pierre

Seite 130



JOHANNES LANGENSTÜCK
Makrele

Seite 134



MAX SCHMIDT
Seehecht

Seite 138

AB SEITE
142

SEAFOODIE-REGION NR. 3 - ZEELAND & NORDSEE



FILIP CZMOK
Oosterschelde Hummer

Seite 144



YOSHIZUMI NAGAYA
Aal

Seite 148



PIERRE BECKERLING
Wellhorn Schnecken

Seite 156



FLORIAN CONZEN
Taschenkrebs

Seite 160



DENNY NEUMANN
Heritage Belon

Seite 166



DOMINIK SCHAB
Miesmuschel

Seite 170



JAN DIEKJOBST
Zander

Seite 174



MARTINA LEPSY
Königskrabbe

Seite 178

AB SEITE
182

SEAFOODIE-REGION NR. 4 - DEUTSCHLAND



BENJAMIN KRIEGEL
Goldforelle

Seite 184



MICHAEL SCHEIL
Forelle

Seite 188



PAUL SPIESBERGER
Karpfen

Seite 192

AB SEITE 196

SEAFOODIE-REGION NR. 5 - MITTELMEER



YANNICK NOACK
Carabinero

Seite 198



MARLON RADEMACHER
Balfego Thunifisch

Seite 204



FRANCESCO SOLINAS
Gambero Rosso

Seite 208



EGOR HOPP
Kaisergranat

Seite 212



HIROYUKI WATANABE
Bluefin Thunifsch

Seite 216

AB SEITE
220

SEAFOODIE-REGION NR. 6 - AZOREN



JÖRG WISSMANN
Alfonsino

Seite 222



TORSTEN BRODAL
Calmar

Seite 228



MARKUS GASZ
Besugo

Seite 232



FRANCESCO PALMIERI
Drachenkopf

Seite 236

AB SEITE
240

SEAFOODIE-REGION NR. 7 - NEUSEELAND & PAZIFIK



ALEXANDER HOPPE
Ôra King Lachs

Seite 242



ERIKA BERGHEIM
Hamachi

Seite 246



CHRISTIAN HEIM
Gotteslachs

Seite 250



YASUHIRO TANAKA
Black Cod

Seite 254



MARCO HELMER
Trevally

Seite 258



RALF MARHENKE
Wahoo

Seite 262

ÜBRIGENS:

DIE SEAFOODIE-TOUR KÖNNT IHR AUCH
VIA SOCIAL MEDIA VERFOLGEN.
ALSO SCHAUT VORBEI!

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE
WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE

SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 1

ISLAND





KENGO NISHIMI · ITO

ABALONE

Haliotis · Seeohren



PRODUKT: Abalone
LEBENSRAUM: Atlantik, Pazifik, Indischer Ozean
HERKUNFT: Island
FANGART: per Hand gesammelt

Ein sehr exklusives Produkt auf unserer **SEAFOODIE**-Tour sind die ***frischen*** Abalonen, denn diese sind hier bei uns nur extrem schwer zu bekommen. Tiefgefrorene Seeohren – wie man die Abalone auch nennt - findet man hier und da schon, aber die lebenden Exemplare sind noch mal ein himmelweiter Qualitätsunterschied.

Die Abalone ist übrigens keine Muschel, wie fälschlicherweise oft angenommen wird, sondern gehört zur Gattung großer Schnecken, die eine Schale in Form einer Ohrmuschel besitzen, deren Innenseite perlmuttfarben ist.
Je nach Art haben Anemonen einen Durchmesser von 10 bis 20 cm und eine Höhe von bis zu 7,5 cm, wobei es die größte Art, das Rote Seeohr, auf stattliche 30 cm Durchmesser bringt.
Aus kulinarischer Sicht ist das Besondere an den Seeohren das Muskelfleisch, welches vor allem als Sashimi gegessen wird. Möglich ist auch das Erhitzen im Ganzen.





KENGO NISHIMI

ITO · Köln

Im ITO präsentiert Kengo Nishimi seine moderne und europäisch beeinflusste Interpretation der traditionellen japanischen Küche. Sein Fokus liegt dabei ganz klar auf qualitativ hochwertigen Produkten, welche er puristisch und geradlinig in Szene setzt; immer mit Bedacht auf eine freie Entfaltung der Texturen und Aromen.





















ABALONE

Mikan · Karotte · Passionsfrucht · Kinome · Mikandashi



SANFT GEGEARTE ABALONE

Sushireis · Gari · Sesam · Wasabi · Hanaho Dashi



SANFT GEGEARTE ABALONE

Karottenblüten · Bimi · Kinome Saikyo Miso



ABALONE

Shiso Sorbet und Gelee · schwarzer Knoblauch · kandiertes Sacura-Blatt



RUBEN BAUMGART · RUBENS

ROTZUNGE

Pleuronectes microcephalus · Limande



PRODUKT: Rotzunge
LEBENSRAUM: Nordostatlantik
GRÖßE: ø 60 cm / bis 3 kg
HERKUNFT: Island

Die Rotzunge - nicht zu verwechseln mit minderwertigeren der Kliesche (Limanda) - zählt zur Gattung der Plattfische und ist hochwertiger Speisefisch.
Heimisch ist sie im gesamten Nord-Ost-Atlantik, wo sie überwiegend auf den steinigen Böden in Tiefen von 10 bis 200 Metern lebt. Sie erreicht eine Größe von bis zu 60 Zentimetern und ein Gewicht von knapp drei Kilogramm.





RUBEN BAUMGART

Rubens · Düsseldorf

In seinem österreichischen Restaurant bringt Namensgeber **Ruben Baumgart** die Alpenkulinarik in der Landeshauptstadt auf ein ganz neues Level und hat sich im Handumdrehen in die Herzen der Düsseldorfer Foodjunkies gekocht.







ROTZUNGE

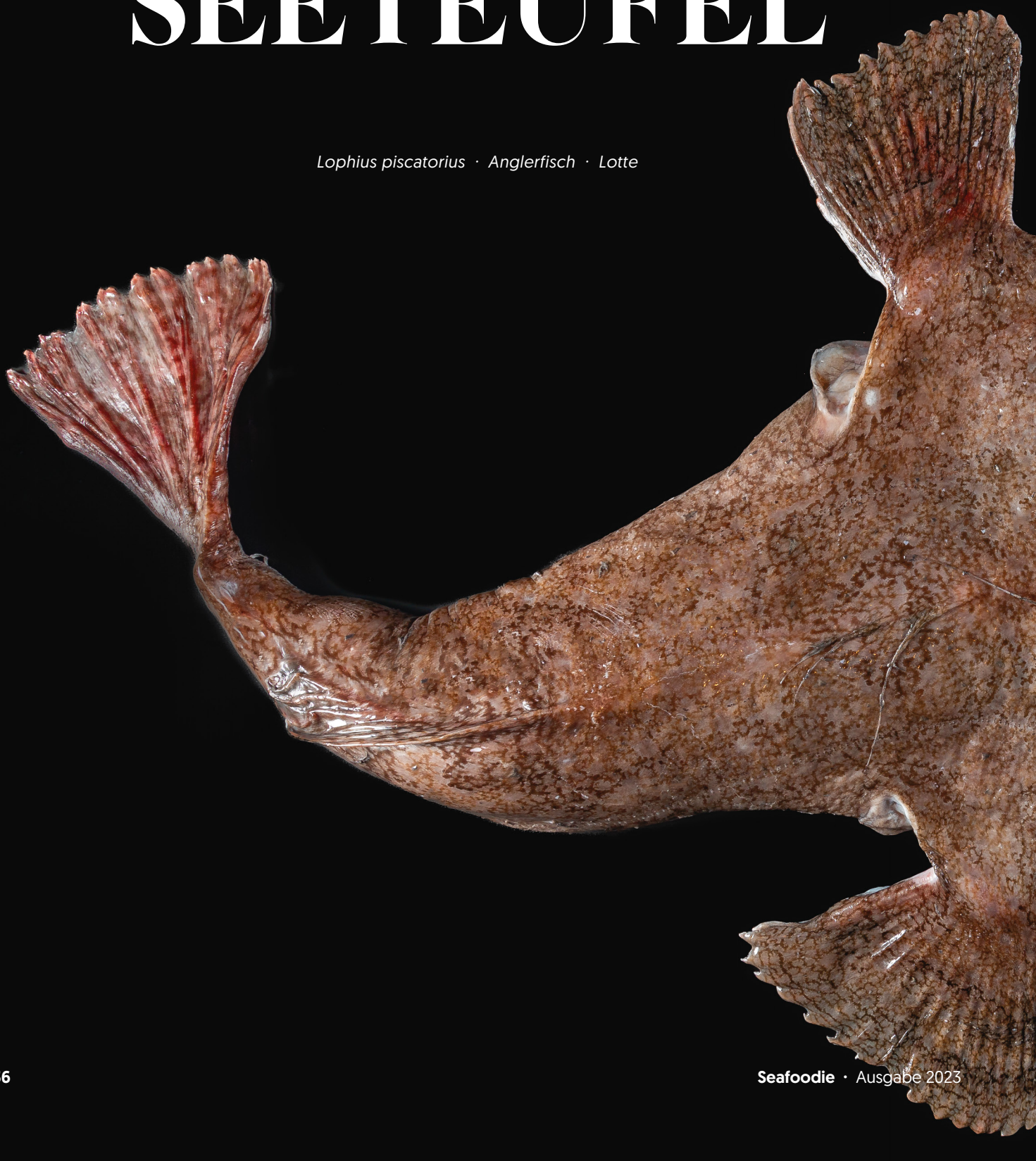
Kalbskopfjus · Daikon Rettich · Gartengemüse



MARIO SAITTA · G. SAITTA

SEETEUFEL

Lophius piscatorius · Anglerfisch · Lotte



PRODUKT: Seeteufel
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Azoren, Mittelmeer
HERKUNFT: Island
FANGART: Stellnetzt

Der Seeteufel trägt seinen Namen völlig zurecht, denn er zählt auf jeden Fall zu den skurrielsten Meeresbewohnern, die wir alljährlich auf unserer **SEAFOODIE**-Tour mit an Bord haben. Und wenn man ihm in die Augen oder das überdimensionale Maul schaut, kribblen einem die Nackenhaare. Außerdem sind sie mit einer maximalen Körperlänge von bis zu zwei Metern und einem Gewicht von mehr als 50 Kilogramm sehr imposant.
Der Seeteufel hält sich auf dem Meeresgrund in Tiefen von 20 bis 1000 Metern auf und liegt hier mit seiner "Angel", welche eigentlich der umfunktionierte erste Strahl der Rückenflosse ist auf der Lauer. Kommt ein Fisch dieser zu nah reißt der Seetfeul blitzschnell sein Maul auf und saugt sein Beute ein.





MARIO SAITTA

G. Saitta · Düsseldorf

Nach seiner Ausbildung arbeitete **Mario Saitta** einige Zeit in Sternerestaurants in Deutschland und Italien, bevor er mit seinem Vater Gaspare ein italienisches Feinkost- und Delikatessengeschäft im Düsseldorfer Stadtteil Kaiserswerth eröffnete und dort als Anlaufpunkt für Genießer und Freunde der italienischen Küche und Kultur etablierte.











CEVICHE VOM SEETEUFEL

Limettenöl · Mango

SEETEUFEL IN PANKO-KRÄUTERKRUSTE

gebratener Romanasalat · Maracuja-Vanille Emulsion



MATTHIAS PIETSCH · REDÜTTCHEN

ARKTISCHER SEESAIBLING

Wandersaibling · Arctic Char · Salvelinus alpinus



PRODUKT: Seesaibling
LEBENSRAUM: Alpen und Nordeuropa
HERKUNFT: Island
FANGART: Zucht

Seesaiblinge werden 40 bis 75 Zentimeter lang. Unabhängig von der erreichten Körpergröße gilt der Seesaibling mit bis zu 40 Jahren als langlebig.
Der Seesaibling lebt sowohl in isolierten Binnenseen als auch in küstennahen Meeresgewässern im nördlichen Eismeer. In Europa reicht sein Verbreitungsgebiet von den sauerstoffreichen Seen der Alpen und Pyrenäen bis nach Finnland, Schweden, Norwegen, dem Ladoga- und Onegasee sowie zu den Zuflüssen des Weißen Meeres, Irland, Schottland und Island. In den Alpen bevölkert er Seen bis in eine Höhe von 2600 Metern.
Seesaiblinge halten sich gern in tiefen Gewässern auf. Sie ernähren sich von Larven und Insekten, Muscheln sowie von kleinen Fischen wie Elritzen.
Der Saibling auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour stammt aus einem Zuchtbetrieb auf Island, wo wir uns persönlich vor Ort (Seite 9) von der großartigen Qualität überzeugen konnten.





MATTHIAS PIETSCH

Redüttchen · Bonn

Vor knapp acht Jahren zog es **Matthias Pietsch** als Küchenchef auf das histroische Anwesen der Redoute in Bonn Bad Godesberg.
Hier kombiniert er beste hiesige Zutaten mit internationalen Einflüssen zu einer regionalen Küche mit Blick über den Tellerrand hinaus. Essen mit Charakter und Seele.





















FILET VOM ARKTISCHEN SAIBLING

confiert mit Kraftbrühe vom Perlhuhn · Rhönkaviar · gegrillter Lauch · marinierte Champignons

HANNES RADECK & KEVIN RADEMACKER · OX & KLEE

STÖR

Acipenseridae



PRODUKT: Stör
LEBENSRAUM: Europa, Nordasien, Nordamerika.
GRÖßE: ø 1 bis 3 Meter
HERKUNFT: Island

Störe leben ausschließlich in den höheren Breiten der Nordhalbkugel und sind vornehmlich in Südosteuropa sowie in weiten Teilen Asiens aber auch in der Nord- und Ostsee und der Biskaya sowie der Beringsee vor.
Die langelebigen Störe - sie werden über einhunder Jahre alt - leben auf dem Grund, wo sie sich vor allem von Krebs- und Weichtieren, aber auch Fischen ernähren.
Störe sind vor allem wegen des Kaviars begehert aber auch wegen ihres relativ fettarmen und wohlschmeckenden Fleisches.





KEVIN RADEMACKER

Ox & Klee ** · Köln

Das Ox & Klee zählt zweifelsohne zu den außergewöhnlichsten Restaurants auf unserer Seafoodie-Tour und **Kevin Rademacher** ist fester Bestandteil des Teams.
Gemeinsam mit Kollege Hannes Radeck bringt er bei unserem Team-Special "CHEF & PÂTISSIER" den Stör ganz Ox & Klee typisch als "Experiece Taste" auf den Teller.











STÖR

Vanille · fermentierter Rhabarber · Mandel · Eigelb

A part

TARTELETTE

Muschel · Kaviar





HANNES RADECK

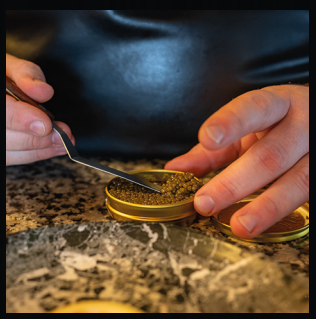
Ox & Klee ** · Köln

Hannes Radeck zählt zu den besten Pâtissiers der Region, was er eindrucksvoll bei unserem Team-Special "CHEF & PÂTISSIER" unter Beweis stellt, denn ein Produkt wie Kaviar findet man selbst bei den kreativsten Dessert-Künstlern des Landes ziemlich selten zum Abschluss eines Menüs auf dem Teller.













KAVIAR

Yuzu · Haselnuss · Moosbeere · Miso

PHILIPP WOLTER · PHOENIX

WEISSER HEILBUTT

Hippoglossus hippoglossus



PRODUKT: Weißer Heilbutt
LEBENSRAUM: Nordostatlantik
GRÖßE: bis 3 Meter
HERKUNFT: Island

Der Weiße Heilbutt kommt im Nordatlantik vor und ist mit bis zu 300 cm Körperlänge und bis zu 400 kg Gewicht die größte Art der Plattfische. Ein Heilbutt kann bis zu 50 Jahre alt werden.
Im Nordatlantik wird ein nicht näher verwandter, aber ebenfalls recht groß werdender rechtsäugiger Plattfisch irreführend als Schwarzer Heilbutt bezeichnet.
Heilbutte haben typischerweise beide Augen auf der rechten Kopfseite, sind also rechtsäugige Plattfische.
Wie alle Plattfische leben Heilbutte auf dem Meeresboden bis in Wassertiefen von 1500 Metern, zeitweilig aber auch pelagisch. Die Tiere fressen Krebse, Fische und Tintenfische.





PHILIPP WOLTER

PHOENIX * · Düsseldorf

Küchenchef **Philipp Wolter** legt sich in seinem Restaurant PHOENIX im legendären Düsseldorfer Dreischeibenhaus nicht auf einen bestimmten Küchenstil fest, sondern viel wichtiger ist ihm die Qualität der verwendeten Produkte. Diese wählt er äußerst sorgfältig aus und greift ausschließlich auf einen elitären Kreis an Lieferanten zurück. Gut, dass Zeelandia Mitglied dieser Elite ist und so nimmt sich Philipp für uns in diesem Jahr dem weißen Heilbutt an.













WEISSER HEILBUTT & MANDELCREME AUF LAUCH

Buchenpilze · Tapioka · Zitrone

TORBEN SCHUSTER · GUT LÄRCHENHOF

GESTREIFTER SEEWOLF

Anarhichas lupus · *Steinbeißer*



PRODUKT: Gestreifter Seewolf
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Mittelmeer
GRÖßE: ø 50 cm / 2 - 3 kg
HERKUNFT: Island

Der gestreifte Seewolf, im Handel auch unter dem Namen „Steinbeißer“ vermarktet, erreicht eine Länge von bis zu 1,5 Meter. Heimisch ist er den kalten Meeren der nördlichen Halbkugel , wo er als Solitär auf dem Meeresgrund in Tiefen von 20 bis 500 Metern lebt und sich mit seinem markanten Gebiss vor allem von hartschaligen Wirbellosen wie Muscheln, Seeigeln und Krebsen ernährt.
Als ganzer (und ausgenommener) Fisch wird er teils auch zum Grillen verwendet. Wegen des derben Aussehens wird der Fisch jedoch meist filetiert gehandelt, teils auch in Scheiben („Karbonadenfisch“).
Er hat jedoch nichts mit dem geschützten Süßwasserfisch Steinbeißer zu tun. Das relativ feste Fleisch eignet sich zum Braten, Pochieren und Dämpfen.





TORBEN SCHUSTER

Gut Lärchenhof * · Pulheim

Das Gut Lärchenhof zählt nach Rechnung diverser Rankings zur Top Ten der besten Restaurants in ganz Nordrhein-Westfalen. Verantwortlich für die Kulinarik ist **Torben Schuster**, der ganz frisch vom Restaurantführer Gusto zum "Koch des Jahres" gekürt wurde und hier stilsicher die französische Küche verkörpert.















PHILIPP DIERGARDT · DIERGARDT'S "KÜHLER GRUND"

KABELJAU

Gadus morhua



PRODUKT: Kabeljau
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Nordpolarmeer, Ostsee
HERKUNFT: Island
FANGART: Hook 'n' Line

Sein milder, aber ausgeprägter Geschmack und sein mäßig festes Fleisch machen den allseits beliebten Kabeljau zu einem wahren Genuss. Von ganz besonderer Qualität ist der vor Island gefangene Kabeljau, der auch in diesem Jahr auf unserer **SEAFOODIE**-Tour mit von der Partie ist.
Dieser Kabeljau wurde nachhaltig aus den reinen Gewässern von Island gefangen und unter optimalen Bedingungen nach allerhöchsten Standards weiterverarbeitet.
Die Fanggebiete liegen in unmittelbare Nähe des nordeuropäischen Inselstaats, wodurch die kleinen Tagesbote (Dayboats - siehe auch Seite 7) ihren Fang täglich anlanden können. Der Fisch wird dann direkt weiterverarbeitet und noch am gleichen Abend zum Flughafen gebracht, was dafür sorgt, dass der Kabeljau bereits 48 Stunden nach dem Fang im Restaurant ankommt.
In Island wird Kabeljau übrigens immer mit der Hook-and-Line-Methode gefangen. Diese Fangart ist sehr nachhaltig, da sie die Belastung für den Kabeljaubestand reduziert und sehr wenig Beifang verursacht.





PHILIPP DIERGARDT

Diergardt's "Kühler Grund" · Hattingen

Das mit einem Bib-Gourmand ausgezeichnete "Diergardts" blickt auf knapp 120 Jahre Familientradition zurück und genießt in der Branche einen exzellenten Ruf für seine traditionelle "Soul-Food-Küche". Verantwortlich dafür ist **Philipp Diergart**, der hier mittlerweile in vierter Generation am Werk ist.













BOLLITO MISTO VOM KABELJAU

MICHAEL REINHARDT · REINHARDT'S RESTAURANT

ROTBARSCH

Goldbarsch · Sebastes norvegicus



PRODUKT: Rotbarsch
LEBENSRAUM: Nordostatlantik
GRÖßE: ø 40 cm, max. 1 Meter / max. 15 kg
HERKUNFT: Island

Der Rotbarsch ist ein Meeresfisch des nördlichen Atlantik und kommt von Nowaja Semlja, Spitzbergen, der südlichen Barentssee, der Küste Norwegens inklusive des Skagerrak, rund um Island, an den Küsten des südlichen und östlichen Grönland und der südlichen Labradorsee bis nach New Jersey vor.
Der gesellige Rotbarsch kommt bei Wassertemperaturen von 3–7 °C bodennah in Tiefen von 100 bis maximal 1000 m vor, üblicherweise bis 500 m. Während des Sommers ernähren sich die Fische vor allem von Krill und anderen Leuchtkrebsen, im Herbst und Winter bilden Heringe ihre Hauptnahrung. Lodden, Heringe, Leuchtkrebse und Rippenquallen werden im Frühling gefressen.





MICHAEL REINHARDT

Reinhardt's Restaurant · Düsseldorf

Anfang des Jahres zog **Michael Reinhardt** mit seinem gleichnamigen Restaurant vom Düsseldorfer Stadtrand mitten ins kulinarische Epizentrum der Landeshauptstadt nach Pempelfort, wo er nun die Genießer im Szene-Stadtteil mit seiner feinen Brasserieküche verwöhnt.











ROTBARSCH

Mediterranes Gemüse à ma façon · Fenchelsalat · Noilly -Prat-Schaum



MARCEL FÖRSTER · AGATA'S

BLAULENG

Molva dypterygia



PRODUKT: Blauleng
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer
GRÖßE: bis 150 cm / 30 kg
HERKUNFT: Island

Der Leng hat einen langgezogenen Körper und kann bis zu 1,5 m lang und 30 kg schwer werden. An seinem langen Kopf steht der Unterkiefer vor, an dem eine unpaare Bartel hängt.
Der Blauleng lebt in den küstennahen Zonen des Atlantischen Ozeans von Skandinavien, Island und der Westküste der Britischen Inseln bis zur westlichen Nordsee und auch im westlichen Mittelmeer und dem Skagerrak. Er kommt auch an der Südküste Grönlands und südöstlich von Neufundland an Kanadas Ostküste vor.
Der Blauleng ist ein Grundfisch, der in 130 bis 1500 Metern Tiefe lebt. Er jagt dort Rotbarsche, Lumbe, den Nordatlantischen Dorschling, Laternenfische und auch Krebstiere, Schlangensterne und andere Bodentiere.





MARCEL FÖRSTER

Agata's * · Düsseldorf

Seit mittlerweile zehn Jahren ist das Restaurant Agata's mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet und zählt mindestens genauso lange zu den außergewöhnlichsten Restaurants der Stadt.
Im vergangenen Jahr hat Chef **Marcel Förster** das Zepter am Herd übernommen und der Küche mit viel Fingerspitzengefühl seinen eigenen Stempel aufgedrückt.











BLAULENG

Erbse · Spargel · Wildkräuter



STEFAN SION · VON SER

SCHELLFISCH

Melanogrammus aeglefinus



PRODUKT: Schellfisch
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Nordpolarmeer, Ostsee
HERKUNFT: Island
FANGART: Hook 'n' Line

Der Schellfisch aus der Familie der Dorsche, ist ein Neuling auf unserer **SEAFOODIE**-Tour und eine weit verbreitete Fischart, die in den kalten Gewässern der Nordhalbkugel vorkommt. Von der Küste Norwegens über den Nordatlantik bis hin zu den Gewässern vor Nordamerika ist der Schellfisch anzutreffen. Sein bevorzugter Lebensraum sind küstennahe Bereiche und Tiefseeregionen, wo er sich von kleineren Fischen und Krebstieren ernährt. Mit einer durchschnittlichen Körpergröße von 50 bis 100 Zentimetern und einem Gewicht von 2 bis 20 Kilogramm zählt der Schellfisch zu den mittelgroßen Fischarten. Sein langgestreckter Körper und sein stromlinienförmiger Kopf ermöglichen es ihm, sich schnell durch das Wasser zu bewegen. Der Schellfisch ist ein wichtiger kommerzieller Fisch und wird sowohl von Sportanglern als auch von Fischereiflotten geschätzt. Sein zartes, weißes Fleisch macht ihn zu einer beliebten Delikatesse.





STEFAN SION

Von Ser · Müsch

Angefangen hat es mit einer Lachsräucherei nebst Ladenlokal in der Eifel, doch vor einigen Jahren hat **Stefan Sion** den Familienbetrieb um sein Restaurant "S - Ecke" erweitert. Für uns hat Stefan in diesem Jahr auch den Räucherofen angeschmissen und widmet sich mit dem Schellfisch und dem Saibling zwei unserer liebsten Island-Produkte.









ZWEIERLEI VOM SCHELLFISCH

Fiskepudding · Safrangelee · Mangold · Graupen · Bouillabaisse-Sud



ARCTIC CHAR

angeräuchert · Zweierlei Sellerie · Steinpilzpolenta · Kerbelöl



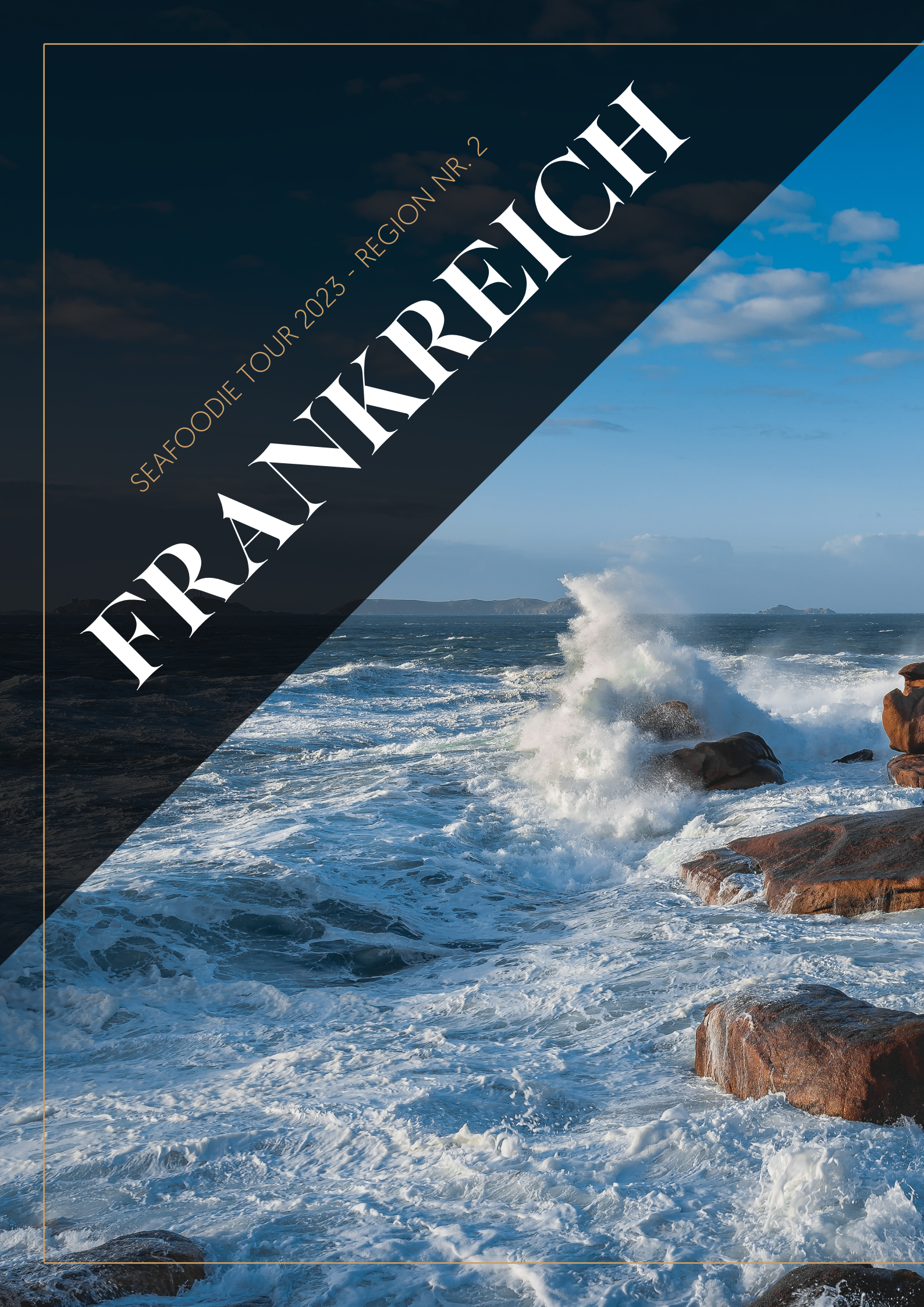


ARCTIC CHAR IM GANZEN

Schalotten-Spinat · Dampfkartoffel · Kaviar-Creme Fraiche

SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 2

FRANKREICH





THOMAS SCHANZ · SCHANZ. RESTAURANT.

SASCHAS LIEBLINGE



PRODUKT: Steinbutt, Kaisergranat und Rotbarbe

Unser Kapitel über die wunderbaren Produkte aus Frankreich und hier vor allem aus der Bretagne beginnen wir mit gleich drei von Saschas absoluten Favoriten aus dem Meer: dem bretonischen Steinbutt, der bretonischen Felsenrotbarbe und dem Kaisergranat.
Die einzelnen Tiere werden wir auf den nachfolgenden Seiten noch im Detail vorstellen und widmen uns hier ganz den kulinarischen Highlights von 3-Sterne-Koch Thomas Schanz.





THOMAS SCHANZ

schanz. restaurant. *** · Piesport

Die wahren Foodies wussten es schon lange, aber seit 2022 zählt **Thomas Schanz** durch die Auszeichnung mit drei Michelin-Sternen nun auch offiziell zu den besten Köchen der Welt.
Und wir sind sehr stolz, dass Thomas auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour dabei ist und gleich drei großartige Gerichte beisteuert.












ROH MARINIERTE LANGOUSTINEN

Wagyu · grüner Spargel · getrocknete Tintenfischtinte · Haselnussöl

POCHIERTE FELSENROTBARBE

"Kaviari kristal" Kaviar · Banane · Kardamom-Rieslingsud



BRETONISCHER STEINBUTT

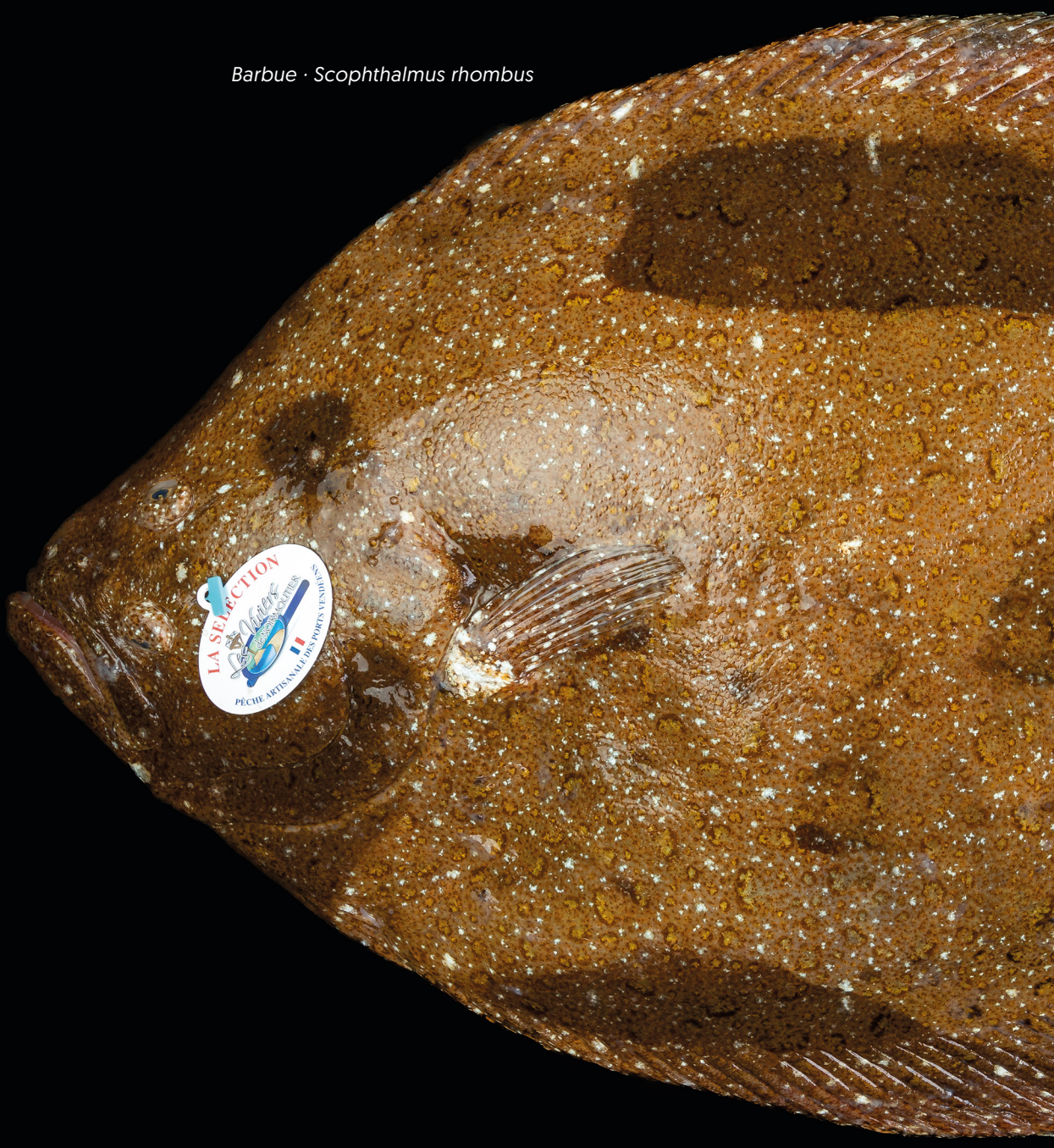
Pistazienpochette · grüner Apfel · Blüten-Heu-Aufguss



LEON HOFMOCKEL · LA SOCIÉTÉ

GLATTBUTT

Barbue · Scophthalmus rhombus



PRODUKT: Glattbutt
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Nord- und Ostsee
GRÖßE: bis 70 cm / bis 7 kg
HERKUNFT: Frankreich

Der Lebensraum des Glattbutts erstreckt sich entlang der Küstengewässer des Nordatlantiks, von Norwegen bis hinunter nach Marokko. Außerdem findet man ihn oft in der Nähe von Seegraswiesen, da diese ihm sowohl Nahrung als auch Schutz bieten. Er zeichnet sich durch sein flaches, asymmetrisches Körperprofil aus, das ihm ermöglicht, sich perfekt dem Meeresboden anzupassen. Seine Oberseite ist von einer dunklen, bräunlichen Farbe geprägt, die ihm eine hervorragende Tarnung bietet, während seine Unterseite eine helle, fast weiße Färbung aufweist.





LEON HOFMOCKEL

La Société * · Köln

Das La Société zählt seit zwei Jahrzehnten zu den besten kulinarischen Adressen der Domstadt. Seit zwei Jahren ist mit **Leon Hofmockel** ein Küchenchef am Start, der es perfekt versteht, kräftige Aromen in einem grenzwertigen Spiel von Säure und Würze zu balancieren.











WILDFANG GLATTBUTT

Piment d'espelette · Tagetes · Calamaretti · Cedri-Zitrone



TOBIAS ROCHOLL · FRITZ'S FRAU FRANZI

BRETONISCHER HUMMER

Homarus gammarus



PRODUKT: Bretonischer Hummer
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Hummerkörbe

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Arten des Hummers: den Amerikanischen Hummer und den Europäischen Hummer. Das Prachtexemplar, welches uns in diesem Jahr auf unserer **SEAFOODIE**-Tour begleitet hat, kann man auf den ersten Blick leicht als Europäer identifizieren, denn im Gegensatz zur Art aus Übersee, welche farblich in grün-schwarz-rot auftritt, ist dieser Hummer blau-schwarz-violett.

Dass es sich bei unserem Hummer um einen Bretonischen Hummer handelt, erkennt man hingegen nicht gleich auf den ersten Blick, denn das Besondere an ihm ist zunächst unter der Schale verborgen; sein Fleisch.
Wie bei vielen Tieren, die das Prädikat „bretonisch“ tragen, ist es auch beim Hummer so, dass die einzigartigen äußeren Umstände der französischen Küste dem Fleisch seinen außergewöhnlichen Geschmack verleihen. Und so schwören Kenner – und Bretonen sowieso – auf die feine und feste Struktur sowie die wunderbare Aromatik des „Homard Bleu“.





TOBIAS ROCHOLL

FRITZ's FRAU FRANZI · Düsseldorf

Vor einem Jahr wechselte Sternekoch **Tobias Rocholl** aus dem Ahrtal in die Landeshauptstadt.
Hier ist es ihm innerhalb kürzester Zeit gelungen, den Küchenstil des FRITZ's FRAU FRANZI im Hotel THE FRITZ mit seiner eigenen Handschrift zu versehen und in eine neue, spannende und anspruchsvolle Richtung zu verändern.










DREIERLEI VOM BRETONISCHEM HUMMER

Weißer- und Grüner Spargel vom Niderrhein · Kopfsalat · Hummer Vinaigrette



TOBI WEYERS & MANOEL JOSÉ KELLER · HANNAPPEL

HUÎTRE À VOLANT



PRODUKT: Huitre a Volant
LEBENSRAUM: Frankreich
HERKUNFT: Normandie

Die "Volant" ist eine Premium Auster, selektiert aus den besten Austernregionen der Normandie. Eine Auster mit einem besonders hohen Fleischanteil, cremig-zart mit einer schönen, frischen Salznote im finish. Eine Selektion der besten Austern aus der Region!





MANOEL JOSÉ KELLER

Hannappel * · Essen

Beim zweiten Team-Special "CHEF & PÂTISSIER" dreht sich alles um die Auster und **Manoel José Keller**, feste Größe im Team Hannappel, kümmert sich um die Vorspeise und liefert mit der IRISH MÓR Auster eine kulinarische Steilvorlage für seinen Küchenchef Tobi Weyers.













GEGRILLTE AUSTER

Apfel · jodige Aromen



TOBI WEYERS

Hannappel * · Essen

Pünktlich zum 30-jährigen Bestehen des Restaurant Hannappel kann man getrost sagen, dass die Küche noch nie so stark und präzise auf den Punkt war, wie im Jubiläumsjahr unter Küchenchef **Tobi Weyers**. Beim zweiten Team-Special "CHEF & PÂTISSIER" bringt er mit der Huître à Volant ein großartgies Dessert im typsichen Hannappel-Style auf den Teller.













AUSTER ALS DESSERT

Weiße Schokolade · Haselnuss

JOSCHUA TEPNER · HANSE STUBE

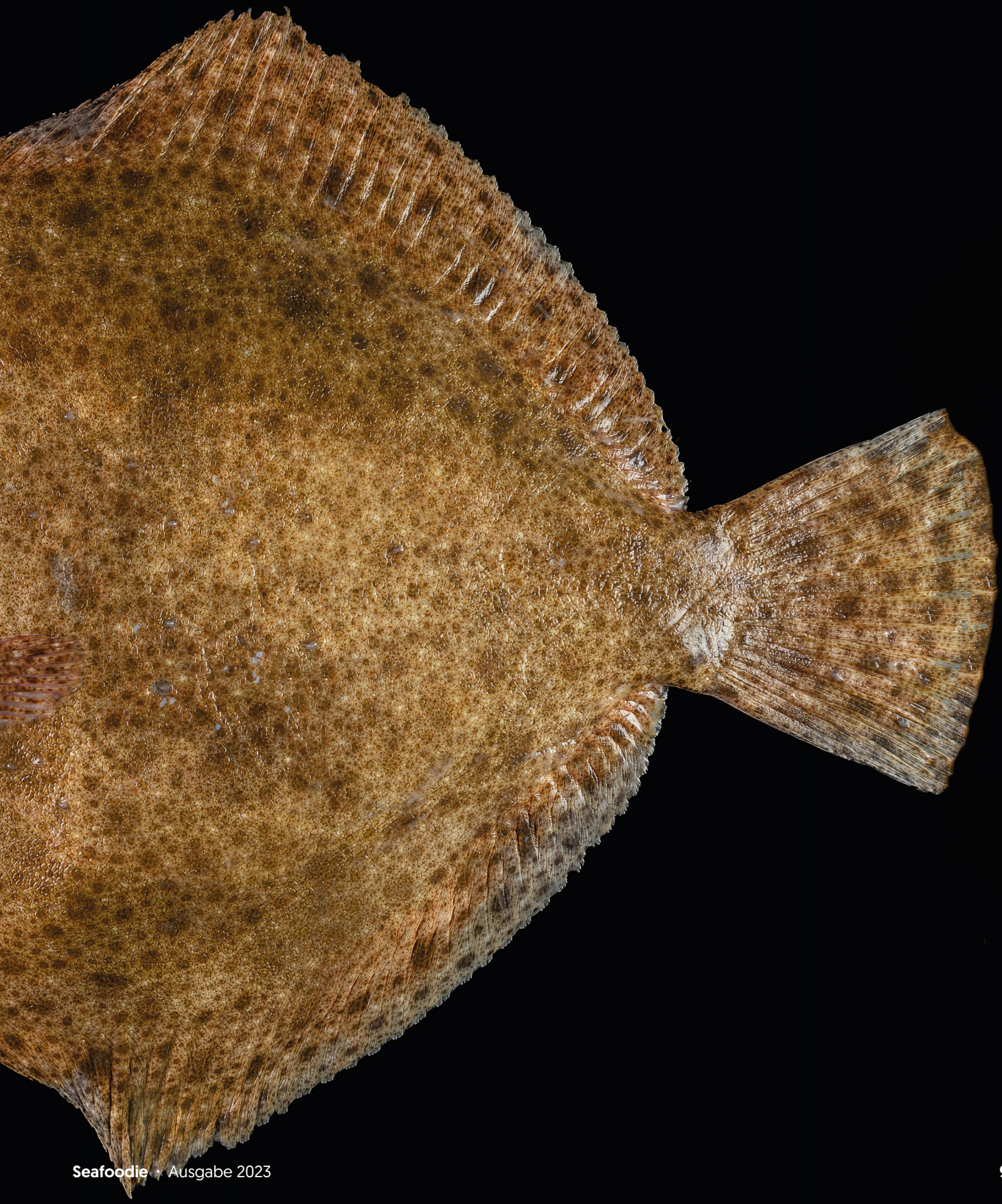
STEINBUTT

Scophthalmus maximus · Turbutt



PRODUKT: Steinbutt
LEBENSRAUM: u.a. Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Gillnet

Der Steinbutt zählt zu den Plattfischen und ist mit Sicherheit einer der edelsten Vertreter dieser Gruppe. Allein optisch ist er mit seiner ungewöhnlichen Körperform und den auf der linken Körperflanke liegenden Augen ein absoluter Hingucker. Aber seiner großen Beliebtheit erfreut der Steinbutt sich natürlich nicht wegen seines Aussehens, sondern aufgrund seines festen weißen Fleischs und seinem exzellenten Geschmack.
Das wunderbare Exemplar, welches wir für den **SEAFOODIE** mit an Bord hatten, wurde mit den kleinen Tagesbooten (petits bateaux) vor der Küste der Bretagne mit Stellnetzen gefangen.





JOSCHUA TEPNER

Hanse Stube · Köln

Das Restaurant Hanse Stube im 5-Sterne Excelsior Hotel Ernst ist die Gute Stube Kölns. Neben einem einzigartigen Ambiente und einem Service, der Maßstäbe setzt, schätzen die Gäste vor allem Joschua Tepners Küchenstil. Dieser basiert auf der französischen Haute Cuisine, welcher Joschua einen wunderbaren rheinländischen Touch verleiht.











STEINBUTT IM SALZTEIG GEGART

Leberterrine · Allerlei vom Sellerie und Spargel · Bornheimer Apfel



MARCEL KOKOT · TROYKA

KNURRHAHN

Chelidonichthys lucernus · *Grondin rouge* · *Capone gallinella*



PRODUKT: Grobschuppen Knurrhahn
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
GRÖßE: ⌀ 50 cm / 2 - 3 kg
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Purse Seine

Wenn man beim Schwimmen und Tauchen im Meer, beispielsweise während des Frankreichurlaubs, von einem Fisch angeknurrt wird, dann muss man nicht gleich an seinem Verstand zweifeln, sondern es kann durchaus sein, dass ein Knurrhahn in der Nähe ist.

Seinen ungewöhnlichen Namen verdankt dieser nämlich den knurrenden und grunzenden Geräuschen, die er mit Hilfe seiner Schwimmblase, die er zum vibirieren bringt erzeugt. Die hahnenkammähnliche Flosse am Kopf komplettiert die Namensgebung.
Der Knurrhahn eignet sich aber nicht nur fürs Storytelling oder als Blickfang in der Vitrine, sondern ist auch ein hochwertiger und schmackhafter Speisefisch. Sein weißes Fleisch ist fest, sehr aromatisch und besitzt eine wunderbar süßliche Note. Vor allem zum Braten und Grillen, gerne auch im ganzen, eignet er sich hervorragend.





MARCEL KOKOT

TROYKA * · Erkelenz

Chef **Marcel Kokot** ist Teil des Troyka-Dreigespanns, das mit seiner einzigartigen und unvergleichlichen Creativ Russian Crossover Cuisine neue kulinarische Maßstäbe am Niederrhein setzt.
Unverkennbar sind auch die zwei Gerichte, die er für uns aus dem Grobschuppen Knurrhahn auf die Teller gebracht hat.











KNURRHAHN IM KRÄUTER-BRICKTEIG MANTEL

Tomaten-Chili Confit · Kimchi Vin Blanc · Daikon



LEICHTE CEVICHE VOM KNURHAHN

Moscow Mule · Moosbeere · Kimizu



MATTHÄUS BROL · CHEFS & BUTCHERS

BRETONISCHE SEEZUNGE

Solea solea



PRODUKT: Seezunge
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Stellnetze

Die Seezunge ist ein rechtsäugiger Plattfisch und zählt zu den begehrtesten und teuersten Speisefischen der Welt. Sie wird bis zu 70 Zentimeter lang und ist sowohl im Nord- und Ostatlantik, aber auch im Mittelmeer und dem westlichen Schwarzen Meer zu Hause. Hier lebt sie küstennah, auf sandigen und weichen Böden, normalerweise in Tiefen bis 50 Metern.

In deutlich tieferen Meeresregionen von bis zu 150 Metern ist die bretonische Seezunge anzutreffen, die aufgrund der rauen äußeren Gegebenheiten der Bretagne ein besonders schmackhaftes Fleisch von wunderbarer Textur bildet. Für genussbegeisterte Kenner die einzig wahre Vertreterin ihrer Art.





MATTHÄUS BROL

Chefs & Butchers · Essen

Matthäus Brol ist einer der namensgebenden Küchenchefs im Essener Restaurant "Chefs & Butchers". Und wenn hier schon mehrere Chefs am Werk sind, dann freuen wir uns natürlich auch darüber, mit mehr als einem Fisch im Gepäck anreisen zu dürfen.
Matthäus widmet sich dabei der Seezunge, die er im klassichen C&B-Style auf den Teller bringt.











BRETONISCHE SEEZUNGE

grüner Spargel · Al Mousses · Spinat · Buchenpilze



MIRKO GAUL · TAKU

WOLFSBARSCH

Dicentrarchus labrax · Loup · Branzino



PRODUKT: Wolfsbarsch
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Aquakultur / Ike Jime

Der Wolfsbarsch, bei uns in Deutschland auch gerne *Loup de mer* genannt, ist häufig auf den Speisekarten der guten Restaurants zu finden, denn sein schneeweißes, zartes und extrem schmackhaftes Fleisch erfreut sich äußerst großer Beliebtheit.

Wie schon in den letzten Jahren legen wir auf der **SEAFOODIE**-Tour geschmacklich noch einen drauf ,denn unser Exemplar wird nicht nur unter perfekten Bedingungen gezüchtet, sondern auch nach der Ikejime Methode geschlachtet. Und wie wir alle wissen, ist diese Schlachtungsmethode nicht nur viel schonender für den Fisch als herkömmliche Methoden, sondern die Milchsäureausschüttung ins Gewebe wird durch sie hinausgezögert, wodurch der Fisch nicht nur deutlich länger frisch bleibt, sondern auch seinen Geschmack viel besser beibehält.





MIRKO GAUL

taku * · Köln

Mit dem taku beherbergt das Excelsior Hotel Ernst ein weiteres Spitzen-Restaurant, welches bereits seit elf Jahren mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet ist. Verantwortlich dafür ist Chef **Mirko Gaul**, der einen kreativen Küchenstil auf Basis der französischen Küche mit Einflüssen aus Südostasien und Japan auftischt, was auch ganz ausgezeichnet zu unserem Wolfsbarsch passt.













IKE-JIME LOUP DE MER

Buttermilch · Sichuanpfeffer · Sonnenblumenkerne

PATRICK ZIELONKA · LE BOUCHON

JAKOBS MUSCHEL

Mullus barbatus · *Rotbarbe*



PRODUKT: Jakobsmuschel
HERKUNFT: Frankreich
FANGART: Handgetaucht

Eine Jakobsmuschel aus der Bretagne ist im wahrsten Sinne des Wortes eine handverlesene Delikatesse, denn dort wird diese exklusive und schmackhafte Molluske durch Taucher von Hand geerntet. Und die Mühe lohnt sich, denn diese Prachtexemplare überzeugen durch eine fleischige und feste Textur in überragender Qualität.





PATRICK ZIELONKA

Le Bouchon · Düsseldorf

Seit mehr als zehn Jahren steht das Le Bouchon wie kaum ein anderes Bistro der Landeshauptstadt für frankophilen Genuss mit kreativem Touch. Und da mit **Patrick Zielonka** ein waschechter Elsässer am Herd steht, sind dies natürlich die allerbesten Voraussetzungen für zwei genussvolle Teller in unserem Frankreich-Kapitel.











ZWEIERLEI VON DER JAKOBSMUSCHEL

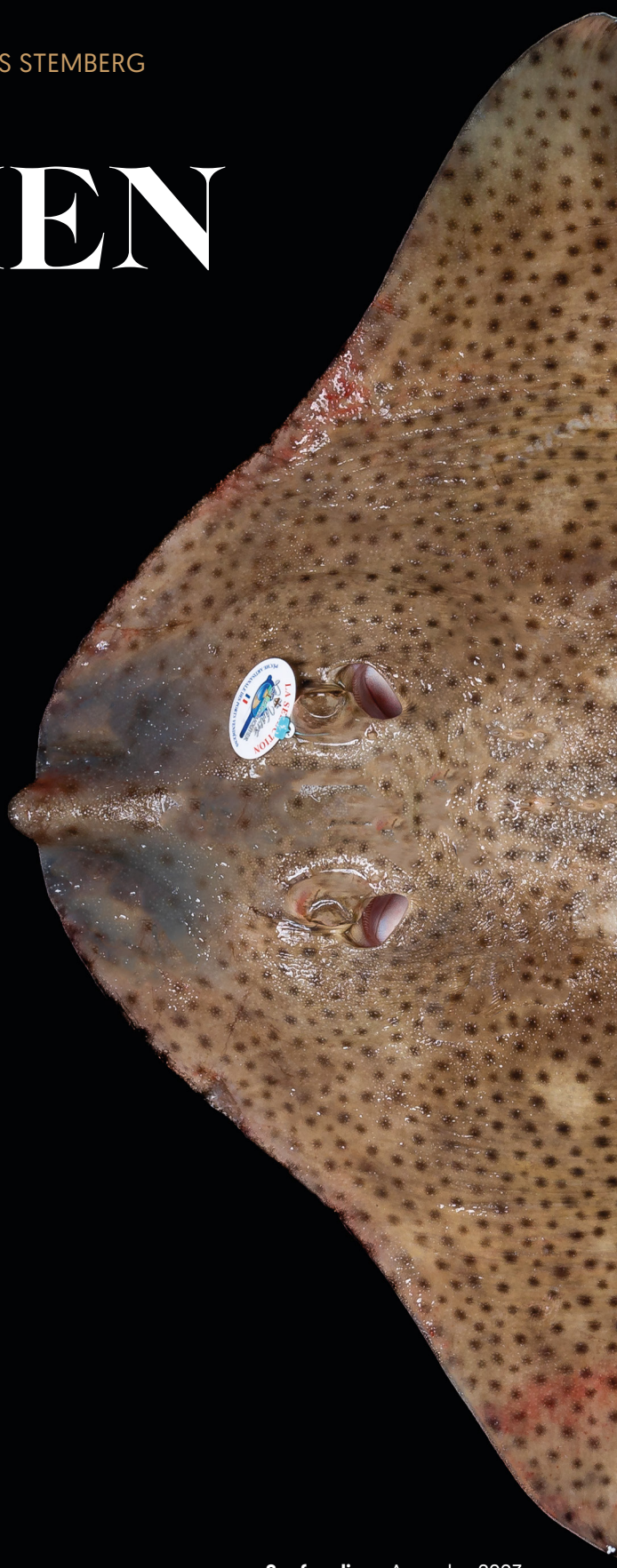
Gebraten & Tatar · Erbse · Kräuter



SASCHA STEMBERG · HAUS STEMBERG

ROCHEN

Batomorphi



PRODUKT: Rochen
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostsee, Karibik
GRÖßE: Flügel ca. 300 - 500 g
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Trawling

Die Rochenflügel stammen aus handwerklichen Küstenfischereien der Bretagne. Dort werden die Tagesfänge handverlesen und nach strengen Qualitätskriterien sortiert. Die einzelnen Rochen werden an der Mittelgräte entlang zerteilt und die Haut wird entfernt. Um den artenreichen Fischbestand weiter zu erhalten, benutzen die kleinen- und mittelständischen Fischer nur kontrollierte Fangmethoden und halten zudem die wichtigen Schonzeiten ein. Der Geschmack und die Zubereitung ähnlich zu Steinbutt oder Seezunge.





SASCHA STEMBERG

Haus Stemberg * · Velbert

Das Haus Stemberg in Verantwortung von Sascha Stemberg und dessen Vater Walter ist seit Langem weit über die Grenzen des Bergischen Landes bekannt für seine Gastfreundschaft und beliebt für den einmaligen Stilmix aus regionalen Klassikern und modernen Kreationen. So gibt es auch in diesem Jahr wieder easy-Soulfood auf den SEAFOODIE-Teller.













ROCHENFLÜGEL

Morchel • grüner Spargel

CHRISTIAN SCHMIDT · SANSIBAR

SCHOLLE

Pleuronectes platessa



PRODUKT: Scholle
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Nordsee
GRÖßE: bis 70 cm und 3 kg
HERKUNFT: Bretagne

Die Scholle ist ein beliebter Speisefisch, der in den Meeren Europas beheimatet ist. Ihr Lebensraum erstreckt sich von der Nordsee über den Atlantik bis hin zum Mittelmeer. Sie bevorzugt flache Gewässer mit sandigem oder schlammigem Boden, wo sie sich perfekt tarnt.
Die Scholle kann eine beachtliche Körpergröße von bis zu 70 Zentimetern erreichen. Dabei variiert ihr Gewicht je nach Alter und Geschlecht. Während junge Schollen nur wenige hundert Gramm wiegen, können ausgewachsene Exemplare bis zu 3 Kilogramm auf die Waage bringen. Diese Größe und Gewicht machen sie zu einer begehrten Beute für Angler und Köche gleichermaßen.





CHRISTIAN SCHMIDT

Sansibar by Breuninger · Düsseldorf

Eine Portion Syltfeeling kann man auch in Düsseldorf erleben, denn das vermittelt die Sansibar im Modehaus Breuninger am prachtvollen Kö-Bogen als erste Festland-Filiale des Kultrestaurants.
Und Küchenchef **Christian Schmidt** hat auf Wunsch für uns mit der Scholle im Ganzen einen wahren Klassiker von der Insel auf den Teller gebracht.














braunger
BER-BEK











SCHOLLE IM GANZEN

Nordseekrabben · Spinat · Salzkartoffeln

ERIC WERNER · ASTREIN

ROTE MEERBARBE

Mullus barbatus · *Rotbarbe*



PRODUKT: Rote Meerbarbe
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Purse Seine

Die Rotbarbe oder Rote Meerbarbe ist ein barschverwandter Meeresfisch, welcher es auf eine Größe von maximal 30 Zentimetern und auf ein Gewicht von ca. einem Kilogramm bringt.
Rotbarben sind Schwarmtiere und leben bodennah in Tiefen von bis zu 300 Metern. Dort suchen sie auf weichen Sand- und Schlammböden ihre Nahrung, die vornehmlich aus kleinen Krebstieren, Borstenwürmern und Weichtieren besteht.
Nützlich bei der Nahrungssuche sind ihnen ihre charakteristischen, unter dem Kinn befindlichen Barteln, welche als Geschmacks- und Tastzellen dienen.

Das weiße Fleisch der Roten Meerbarbe hat kaum Gräten und überzeugt durch einen köstlichen Geschmack. Vor allem die wunderbar knusprig gebratene Haut sorgt dabei für große Gaumenfreude.

Neben dem Knusper schwört der wahre Genießer übrigens auf die Bäckchen und die Leber.





ERIC WERNER

Astrein * · Köln

In der Szene genießt **Eric Werner** einen Ruf als "echter Handwerker", was unter Köchen als großes Kompliment zu verstehen ist.
Logisch, dass auf seiner Karte klassische Gerichte zu finden sind, welche allerdings mit internationalen Akzenten versehen und stets mit ebenjener handwerklichen Präzision kreativ interpretiert werden. So wie die Rotbarbe für seinen diesjährigen SEAFOODIE-Teller.











GEBRATENE ROTE MEERBARBE

Calamaretti · grüner Spargel · getrocknete Tomaten · Malteser-Rotbarben-Leber-Soße



BENJAMIN SCHÖNEICH · SCHLOSS LOERSFELD

SAINT-PIERRE

Zeus faber · *Petersfisch*



PRODUKT: Saint Pierre
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Pazifik
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Hook 'n' Line

Der Saint-Pierre, in Deutschland auch bekannt als Petersfisch, verdankt seinen Namen dem runden, schwarzen, oft gelb umrandeten Fleck auf seiner Flanke. Der Legende nach ist dies der Fingerabdruck des Apostels Petrus, welcher dem Fisch ein Goldstück aus dem Mund gezogen haben soll. Ich kenne zwar keinen Koch, der jemals eine Goldmünze in dem Fisch gefunden hätte, aber wir wollen der Geschichte einfach mal Glauben schenken.

Die Heimat dieses **SEAFOODIE** Saint-Pierre ist die von Wind und Meer umtoste Atlantikküste der Bretagne in Frankreich. Hier wird er nicht im großen Stil gefischt, sondern ist eher ein willkommener und geschätzter Beifang, den die Fischer nachts mit ihren kleinen Booten (petits bateaux) entlang der französischen Atlantikküste per Hook ‚n' Line aus dem Wasser fischen.
Sein weißes festes Fleisch ist von angenehmer Textur und äußerst fein im Geschmack.





BENJAMIN SCHÖNEICH

Schloss Loersfeld * · Kerpen

"Oldschool aber cool" geht es zu auf dem wunderschönen Anwesen des Schloss Loersfeld in Kerpen. In historischem Ambiente genießt der Gast eine frische moderne Küche mit frankophilem Touch, die unter der Führung von Chef **Benjamin Schöneich** wieder mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet wurde.









SAINT-PIERRE

Froschragout · Petersiliencreme · Kohlrabi · Bärlauch-Beurre blanc



JOHANNES LANGENSTÜCK · PULS

BRETONISCHE MAKRELE

Scomber scombrus · Mackerel · Maquereau · Scomboro



PRODUKT: Makrele
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Mittelmeer, Nordsee
GRÖßE: ø 30 - 50 cm / 500 g
HERKUNFT: Boulogne sur Mer (FRA)
FANGART: Purse Seine

Die bretonische Makrele mit ihrem rötlichen, aromatischen Fleisch lässt sich auf verschiedenste Arten zubereiten, wobei die unter Köchen beliebtesten Formen der Zubereitung sicherlich das grillen, abflammen, braten, räuchern oder beizen ist, wodurch das zarte und saftige Fleisch der Makrele besonders gut zur Geltung kommt.

Aber man kann die Makrele beispielsweise auch als Sashimi servieren. Dafür benötigt es selbstverständlich Fische in absoluter Topform und um diese zu bekommen, „brauchen wir die sogenannte rigor mortis, also die Leichenstarre“, *sagt Christian van Belzen*. „Makrelen mit diesem aufwendigen Qualitätsmerkmal beziehen wir aus Boulogne-sur-Mer in Frankreich, wo sie von unseren langjährigen, extrem erfahrenen Partnern mit Petits Bateaux, den kleinen Tagesbooten, gefangen werden“, erklärt er weiter.

Dabei kommen Ringwadennetze zum Einsatz, was zu allerbester Qualität der gefangenen Fische führt, da diese sehr ruhig und ohne Gewalt an Bord gezogen werden, wodurch sie nicht nur weniger Stress erfahren, sondern auch nicht durch andere Fische beschädigt werden.
Ebenso maßgeblich für die Fischqualität ist ein kurzer Transportweg, weshalb von der Auktion bis zur Anlieferung im Restaurant in der Regel weniger als 24 Stunden vergehen.





JOHANNES LANGENSTÜCK

PULS · Köln

Die Fäden des PULS laufen bei **Johannes Langenstück** zusammen. Er ist nicht nur ein Chefkoch, der durch Erfahrung und Kreativität in der gehobenen Gastronomie zu Hause ist, sondern auch die rechte Hand von Patron und Sternekoch Daniel Gottschlich.
Die Gerichte im PULS sind kreativ und puristisch modern, so wie die Makrele auf dem SEAFOODIE-Teller.









BRETONISCHE MAKRELE

gebeizt & geflämmt · Lauch · Basilikumcreme · Tomaten-Grapefruit-Vinaigrette

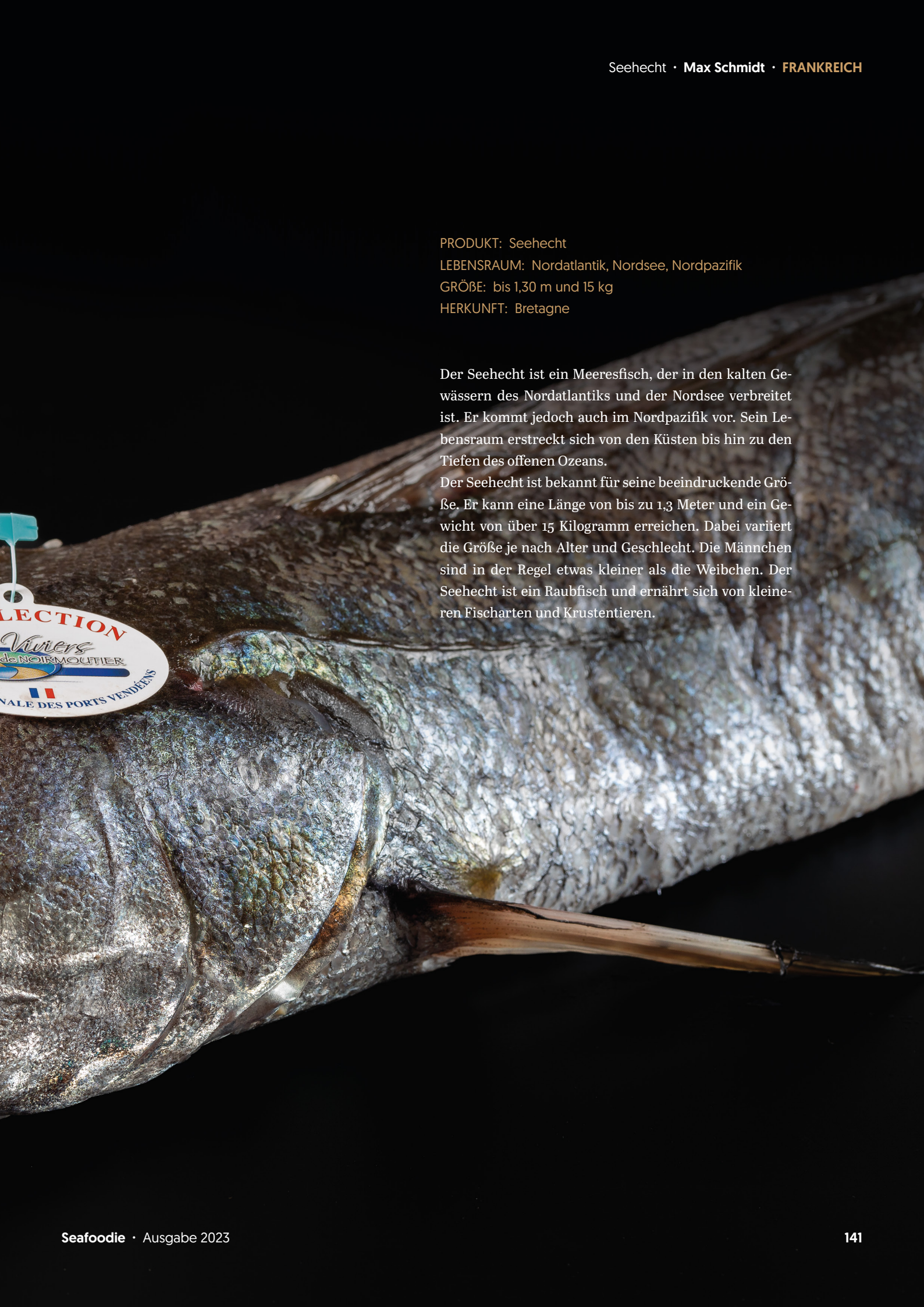


MAX SCHMIDT · SETZKASTEN

SEEHECHT

Merluccius · Meerhecht





PRODUKT: Seehecht
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Nordsee, Nordpazifik
GRÖßE: bis 1,30 m und 15 kg
HERKUNFT: Bretagne

Der Seehecht ist ein Meeresfisch, der in den kalten Gewässern des Nordatlantiks und der Nordsee verbreitet ist. Er kommt jedoch auch im Nordpazifik vor. Sein Lebensraum erstreckt sich von den Küsten bis hin zu den Tiefen des offenen Ozeans.
Der Seehecht ist bekannt für seine beeindruckende Größe. Er kann eine Länge von bis zu 1,3 Meter und ein Gewicht von über 15 Kilogramm erreichen. Dabei variiert die Größe je nach Alter und Geschlecht. Die Männchen sind in der Regel etwas kleiner als die Weibchen. Der Seehecht ist ein Raubfisch und ernährt sich von kleineren Fischarten und Krustentieren.



MAX SCHMIDT

Setzkasten · Düsseldorf

Max Schmidt war lange Zeit ein fester Bestandteil des Küchenteams im Restaurant Setzkasten und ist im letzten Jahr an die Seite von Chef Egor Hopp aufgerückt.
Bevor er nun zu neuen Ufern aufbricht, hat er für unseren SEAFOODIE noch einmal die Pinzette gespitzt und den Seehecht im Setzkasten-Style auf den Teller gebracht.









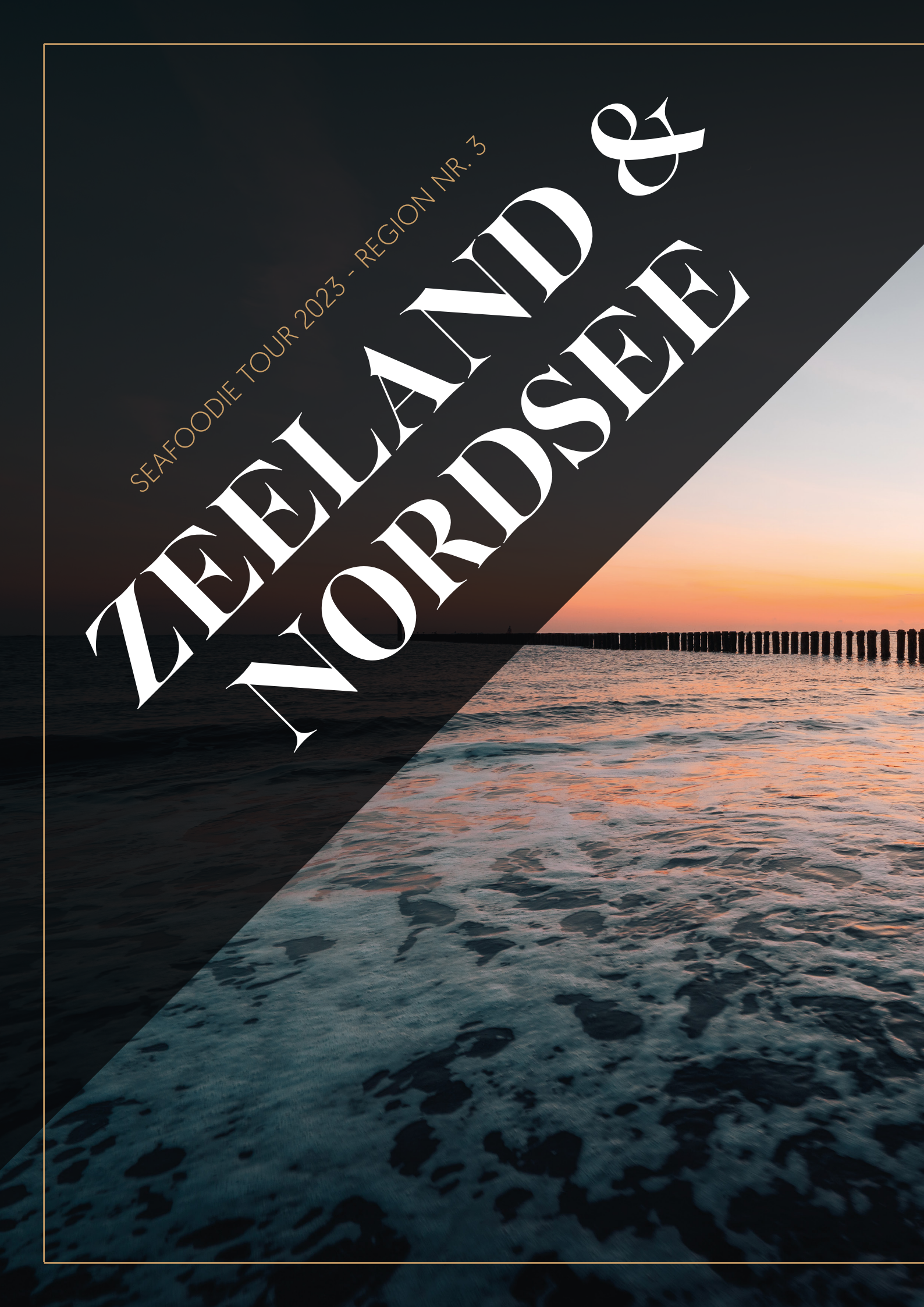


SEEHECHT

Nussbutter · Dashi · Pastinake

SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 3

ZEELAND & NORDSEE





FILIP CZMOK · BEMBERGS HÄUSCHEN

OOSTERSCHELDE HUMMER



PRODUKT: Oosterschelde Hummer
HERKUNFT: Niederlande

Die Oosterschelde ist ein großer Meeresarm in der holländischen Provinz Zeeland. Und genau hier, im größten niederländischen Nationalpark lebt der Oosterschelde-Hummer. Und dieser Hummer weist zwei Besonderheiten auf: Zum einen handelt sich um eine komplett isolierte Population und zum anderen sind es nur die stärksten Exemplare, welche die teils extremen Schwankungen des Salzgehalts und der Wassertemperatur der Oosterschelde überleben.

Diese Elite der Zeeland Hummer verfügt über einen einzigartigen Geschmack und besticht durch ein köstliches, zartsüßliches Aroma, welches sich von dem anderer europäischer Hummerarten unterscheidet.





FILIP CZMOK

Bembergs Häuschen * · Euskirchen

Der Guide Michelin sagt über die Küche des mit einem Stern ausgezeichneten Bembergs Häuschen, sie sei "aromareich und ausdrucksstark" und setzt auf "exquisite Produkte". Das können wir auch in diesem Jahr wieder blind unterschreiben, denn die Kombi aus Hummer und Tomate, die Küchenchef **Filip Czmok** für uns auf den Teller gebracht hat, war eine wahre Geschmacksbombe.















OOSTERSCHELDE HUMMEER

Tomaten von Theo Frings · Safran · Jasmin · weißer Tee

YOSHIZUMI NAGAYA · NAGAYA

EUROPÄISCHER AAL

Anguilla anguilla



PRODUKT: Aal
LEBENSRAUM: Atlantik, Mitteleuropa
GRÖßE: bis 1 m und 5 kg
HERKUNFT: Zeeland

Der Aal ist ein faszinierender Fisch, der in vielen Gewässern weltweit vorkommt. Er ist besonders in Europa verbreitet und bewohnt Süß- und Brackwasser, wie Seen, Flüsse und Kanäle. Der Aal ist bekannt für seine einzigartige Wanderungsfähigkeit. Als Jungfisch lebt er zunächst im Süßwasser, bevor er als erwachsener Aal in den Atlantik wandert, um dort zu laichen. Die genaue Laichregion ist bis heute ein Mysterium. Der Aal kann eine beträchtliche Größe erreichen, wobei die Weibchen in der Regel größer werden als die Männchen. Die Körpergröße variiert stark, aber Aale können bis zu einem Meter lang werden und ein Gewicht von über 5 Kilogramm erreichen. Einige Exemplare können sogar noch größer sein. Aale sind nachtaktive Raubfische und ernähren sich von kleinen Fischen, Krebstieren und Insektenlarven. Die Aalpopulation ist aufgrund von Überfischung und Lebensraumverlust stark zurückgegangen. Daher steht der Schutz und die Wiederherstellung der Aalbestände im Fokus von Naturschutzmaßnahmen.



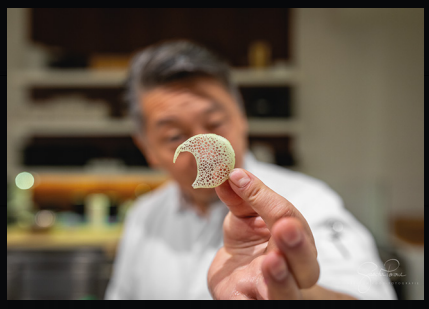


YOSHIZUMI NAGAYA

Nagaya · Düsseldorf

"Yoshi" Nagaya hat mit seinem Restaurant Nagaya in den letzten zwei Jahrzehnten die gehobene japanische Küche in Deutschland geprägt und genießt in der Szene höchstes Ansehen und einen exzellenten Ruf. Und wir freuen uns sehr, dass Yoshi unserer Bitte nachgekommen ist und uns zeigt, wie man den "Unagi" als absoluten Klassiker der nipponschen Küche frisch verarbeitet und auf die Teller bringt.

























KABAYAKI

Dashi Schaum · Miyoga · Yamamomo · Hanaho



YAHATAMAKI

Schwarzwurzel · Kochen-Karaage

UZAKU

Gegrillter Aal · Gurke · Rote Zwiebel · Tosa Essig



PIERRE BECKERLING · SCHWARZGOLD

BULOTS & HERZMUSCHEL



PRODUKT: Wellhornschnecke
LEBENSRAUM: in allen Weltmeeren
HERKUNFT: Zeeland

Die Wellhornschnecke bewohnt die Küstengewässer der ganzen Welt. Ihr Lebensraum erstreckt sich von den gemäßigten bis zu den tropischen Regionen. Diese Schneckenart bevorzugt felsige Küsten, Seegraswiesen und Korallenriffe. Die Wellhornschnecke spielt eine wichtige Rolle im Ökosystem, da sie sich von Algen und Seegras ernährt und gleichzeitig als Nahrungsquelle für andere Meeresbewohner dient.

PRODUKT: Herzmuschel
LEBENSRAUM: in allen Weltmeeren
HERKUNFT: Zeeland

Die Herzmuschel ist eine weit verbreitete Muschelart in den Meeren weltweit. Ihr Lebensraum erstreckt sich von den küstennahen Gewässern bis zu den Meeresböden in Tiefen von 1.000 Metern. Diese Muschel bevorzugt sandige oder schlammige Böden, in denen sie sich eingraben kann. Die Herzmuschel spielt eine wichtige ökologische Rolle, da sie durch ihre Filterfunktion das Wasser reinigt und zur Aufrechterhaltung des ökologischen Gleichgewichts beiträgt.





PIERRE BECKERLING

Schwarzgold · Dortmund

Pierre Beckerling hatte immer schon Spaß daran, Produkte zu verarbeiten, die es nicht selbstverständlich auf die Speisekarte eines "Gourmetrestaurants" schaffen. Genau dafür wurde er seinerzeit im IUMA mit einem Stern ausgezeichnet.
Nun steht er kurt vor der Eröffnung seines neuen Restaurants Schwarz-Gold und hat für uns schon mal einen Teller angerichtet.









BULOTS & HERZMUSCHEL

Petersilien Hydrolat · Schwarzer Knoblauch · Fenchel Royal



FLORIAN CONZEN · BRASSERIE STADTHAUS

TASCHENKREBS

Cancer pagurus



PRODUKT: Taschenkrebs
LEBENSRAUM: Nordsee, Ostatlantik
HERKUNFT: Irland
FANGART: Körbe

Der Taschenkrebs ist in der Nordsee und dem Ostatlantik zu Hause und erreicht eine maximale Körpergröße von beeindruckenden 25 Zentimetern.
Taschenkrebse haben mächtig entwickelte Scheren, was so mancher Fischer schon zu spüren bekommen hat, denn wenn der Krebs einmal zupackt, ist dies nicht nur sehr schmerzhaft, sondern man wird ihn auch gar nicht so einfach wieder los.

Der nachtaktive Taschenkrebs ist ein Fleischfresser und ernährt sich vorwiegend von Krebstieren, Fischen und Weichtieren, aber auch gerne von kleineren Artgenossen.

Kulinarisch ist er eine wahre Delikatesse. Das schmackhafte Fleisch sitzt sowohl in den Scheren als auch in der Schale und es braucht eigentlich nicht viel zur Zubereitung. Eine Zitrone oder eine Mayonnaise reichen schon aus, aber natürlich kann man ihn auch aufwendiger in der Bistro- oder Gourmetküche verarbeiten.





FLORIAN CONZEN

Brasserie Stadhaus · Düsseldorf

Chef **Florian Conzen** bietet in der Brasserie Stadthaus seit Jahren ganz ohne Zweifel eine der besten frankophilen Küchen der Landeshauptstadt. Wobei die Gerichte sowohl im Anspruch als auch in der Präsentation weit über das hinausgehen, was man von der eigentlich brasserietypischen französischen Hausmannskost erwartet.















TASCHENKREBS-CARBONARA

TOM KHA GAI VOM TASCHENKREBS



TATAR VOM TASCHENKREBS

Gebackenes Reispapier · eingelegter Rettich · Kaviar



DENNY NEUMANN · WEINHOF VOOSEN

DUTCH IMPERIAL



PRODUKT: Dutch Imperial
LEBENSRAUM: Zeeland
HERKUNFT: Oosterschelde
FANGART: Zucht

Beim Genuss von Austern muss es nicht immer Frankreich sein, denn eine lohnenswerte Alternative kommt beispielsweise aus den Niederlanden: die "Dutch Imperial". Diese ist mit ihrer charakteristischen runden, flachen Form für ihre außergewöhnliche Qualität und Exklusivität bekannt und stieg bereits in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts zum Geheimtipp unter den wahren Austernkennern auf.

Nachdem die "Dutch Imeperial" im strengen Winter 1963 durch Erfrierung der nahezu kompletten Population einen herben Rückschlag erfuhr hat sie sich mittlweiweile wieder erholt nd ist nun zurück auf dem Markt.
Gezüchtet wird die Kaiserauster auf Austerfarmen in Oesterij im Grevelingensee und in der Oosterschelde, wo die strengen Vorschriften und Kontrollen der niederländischen Regierung die Gebiete zu einem der saubersten und nährstoffreichsten Brutstätten Europas machen.
Hier ist die "Dutch Imperial" je nach Wassertemperatur und -qualität von Mitte September bis Ende Mai erhältlich.





DENNY NEUMANN

Weinhof Voosen · Mönchengladbach

Bei dem Ausruf "Unsere Heimat, unsere Liebe" denkt man natürlich unweigerlich an Fangesänge im Stadion. Er passt aber auch zum Weinhof Voosen, denn es ist der Leitsatz, mit dem Chef **Denny Neumann** seinen Küchenstil beschreibt. Dieser steht für traditionelle und saisonale Küche mit vornehmlich regionalen Produkten. Fische und Krustentieren kommen fangfrisch aus Nordsee, Ostsee und dem europäischen Atlantik nach Mönchengladbach; so wie die Dutch Imperial für den SEAFOODIE.













DUTCH IMPERIAL OYSTER
Thai-Style





DUTCH IMPERIAL IN DER SCHALE GEGART
Pochierter Kabeljau · Salzspinat · Frühlingskräuter & Gemüse · Austernblatt & Algen

DOMINIK SCHAB · 1831

MIESMUSCHEL

Mytilus edulis · Pfahlmuschel



PRODUKT: Miesmuschel
LEBENSRAUM: Nord- und Ostsee, Nordatlantik

Die Miesmuschel, auch bekannt als Blaumuschel, ist eine weit verbreitete Muschelart in den Meeren Europas und Nordamerikas. Ihr Lebensraum erstreckt sich von den küstennahen Bereichen bis zu den Tiefen von 100 Metern. Miesmuscheln sind an Felsen, Pfählen oder anderen harten Oberflächen befestigt. Sie bilden oft dichte Muschelbänke, die einen wichtigen Lebensraum für viele andere Meeresarten bieten. Die Miesmuschel ist eine Filtermuschel und spielt eine entscheidende Rolle bei der Reinigung des Wassers und der Nahrungskette im Ökosystem. Aufgrund ihrer hohen wirtschaftlichen Bedeutung für die Fischerei und Aquakultur ist der Schutz und die nachhaltige Bewirtschaftung dieser Muschelart von großer Bedeutung.





DOMINIK SCHAB

1831 · Essen

Anfang vergangenen Jahres hielt zur Freude aller Foodies im Umkreis des Ruhrgebiets mit dem 1831 ein neues Fine-Dining-Konzept Einzug ins Schlosshotel Hugenpoet.
Küchenchef **Dominik Schab**, der seit mehr als zehn Jahren Teil der Hotelfamilie ist und vorher im Hugenpöttchen den Ton angab, setzt hier seine Ideen einer ansprechenden und modernen Küche mit regionalen Einflüssen um.













MIESMUSCHEL

Strand Aster · Pepperbell · Fenchel · Safran · Salzzitrone





JAN DIEKJOBST · JAN'S RESTAURANT

IJSSELMEER ZANDER

Sander lucioperca



PRODUKT: Zander
LEBENSRAUM: Europa
GRÖßE: 3 - 4 kg
HERKUNFT: Ijsselmeer
FANGART: Hook 'n' Line

Ursprünglich stammt der Zander aus Osteuropa; inzwischen ist er aber in ganz Europa verbreitet und lebt hier in langsam fließenden Flüssen und Seen. Bei uns in Deutschland ist er beispielsweise im Elbe-, Oder- und Donaugebiet, sowie im Rhein-, Mosel- und Wesergebiet beheimatet.

Unser SEAFOODIE Zander stammt jedoch nicht aus deutschen Gefilden, sondern aus dem Ijsselmeer, dem größten See der Niederlande. Hier fahren vom Fischerdorf Urk aus täglich kleine Fischerboote hinaus und fangen den Zander mit Stellnetzen und Fallen. Eine optimale lokale nachhaltige Fischerei.

Begehrt ist der Zander wegen seines sehr feinen Geschmacks, den sein weißes, festen und fettarmes Fleisch mitbringt. Außerdem ist er nahezu grätenfrei. Schön kross auf der Haut gebraten ist der Zander ein kulinarisches Vergnügen.





JAN DIEKJOBST

Jan's Restaurant * · Detmold

Jan Diekjobst blickt auf eine beeindruckende Vita zurück: So ging es für ihn u. a. in die Zweisternehäuser von Thomas Martin und Dieter Koschina, bevor er bei Christian Bau und Kevin Fehling seine wohl prägendste Zeit erfuhr.
Vor vier Jahren lockte es ihn zurück in seine Heimatstadt Detmold, wo er seitdem den Detmolder Hof betreibt und 2021 mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.













IJSSELMEER ZANDER

Frühlingsgemüse · Kaviar · Pfeffer

MARTINA LEPSY · LEPSY'S

KING CRAB

Paralithodes camtschaticus · Königskrabbe



PRODUKT: King Crab
LEBENSRAUM: Nordeuropa
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Pots and Traps

Wenn der Sascha beim Fotoshooting auf der **SEAFOODIE**-Tour das Ultraweitwinkel-Objektiv auspacken und das Set vergrößern muss, dann ist höchstwahrscheinlich eine King Crab, die Königin unter den Krabben, mit von der Partie.

Mehr als fünf Kilogramm und eine Spannweite von über einem Meter brachte das diesjährige Prachtexemplar mit und sorgte bei der Küchencrew des rays. für große und strahlende Augen.
Gefangen wurde diese King Crab in den Küstengebieten der Barentssee, wo manche Exemplare auch schon mal acht Kilogramm auf die Waage bringen.
Das Fleisch in den Beinen, Klauen und dem Schwanz der Königskrabbe ist saftig, hat einen exquisiten süßsalzigen Geschmack und eignet sich perfekt zum Anbraten, Backen und Grillen, Kochen oder Dünsten.





MARTINA LEPSY

Lepsy's · Willich

Seit 2007 sind **Martina Lepsy** und ihr Mann Peter mit ihrem Restaurant in Willich das Flaggschiff am Niederrhein in Sachen Fischgenuss. Und während Peter im Gastraum mit seinen Gastgeberqualitäten punktet, hat Martina das Hoheitsrecht in der Küche. Dabei setzt sie sowohl auf klassische Zubereitungsformen von Fisch aus allen Meeresregionen dieser Welt, interpretiert dabei aber auch vieles neu und auf ihre ganz eigene Art.











KING CRAB FLÖTE

Sauce Rouille · Staudensellerie · rote Zwiebel



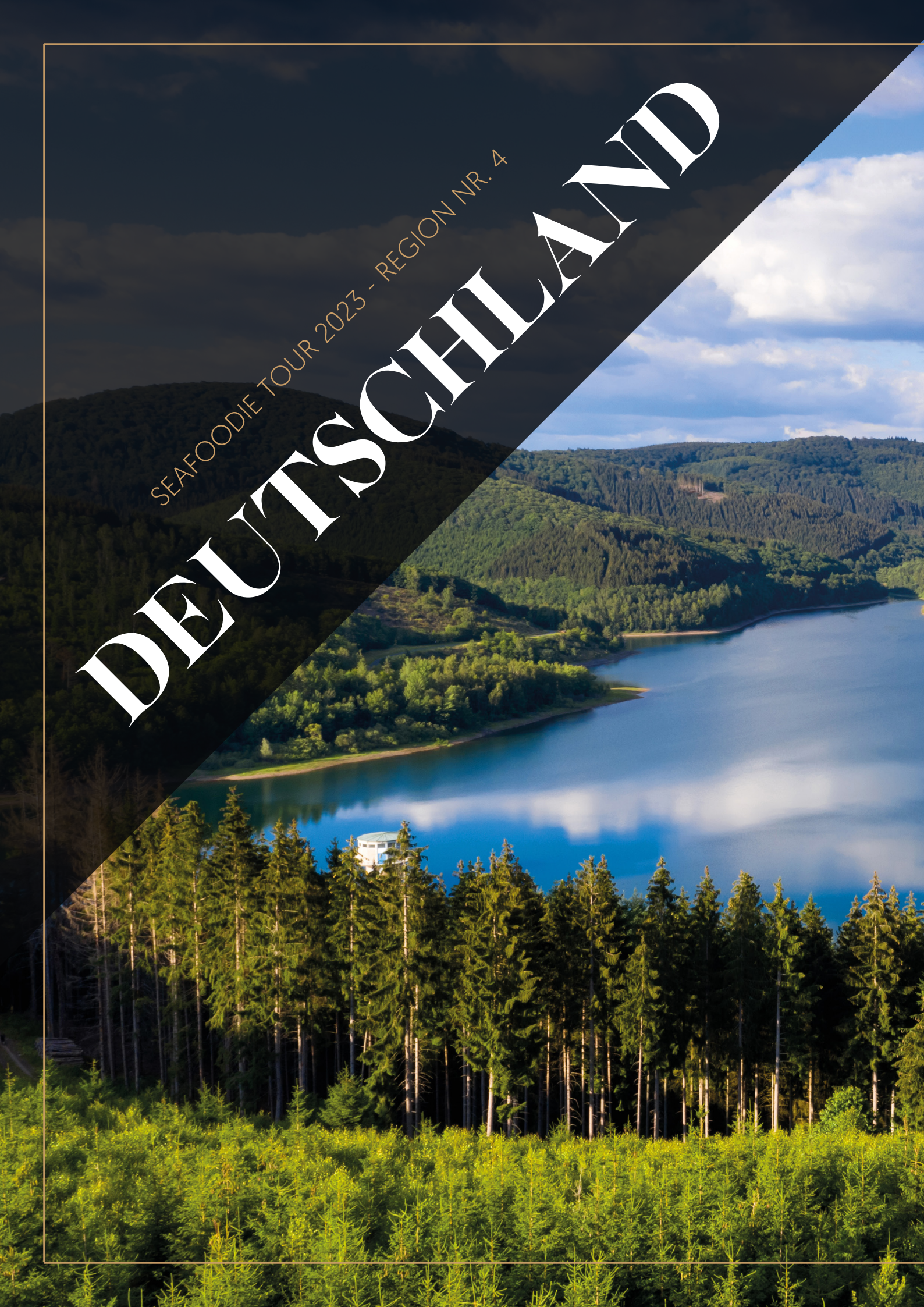
KING CRAB SALAT

Wasabi · Erbse · Gurkensud



SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 4

DEUTSCHLAND





BENJAMIN KRIEGEL · PINK PEPPER

GOLDFORELLE

Oncorhynchus mykiss



PRODUKT: Goldforelle
HERKUNFT: Deutschland
FANGART: Aquakultur

Unsere heimische Goldforelle, nicht zu verwechseln mit dem Namensvetter in Nordamerika, ist das Ergebnis einer Kreuzung verschiedener Salmoniden, woraus dann die Farbmutation der Goldforelle entstanden ist. Diese "Goldies", wie sie unter Anglern auch gerne genannt werden, erreichen eine maximale Körperlänge von bis zu 80 Zentimetern.

Ihr Rücken ist auffallend und leuchtend gold-gelb und auf beiden Seiten verläuft ein roter Streifen.
Das Fleisch der Goldforelle ist deutlich feiner und geschmacksintensiver als beispielsweise das der Regenbogenforelle und auch der Fettgehalt übersteigt den anderer Artverwandter.
Das Prachtexemplar, welches auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour mit von der Partie war, stammt übrigens aus einer Zucht aus Süddeutschland.





BENJAMIN KRIEGEL

PINK PEPPER * · Düsseldorf

Das PINK PEPPER ist das neue gastronomische Prunkstück des renommierten Steigenberger Parkhotels und zählt zu den besten Restaurants in Düsseldorf.
Chef in der Küche ist **Benjamin Kriegel**, der in den letzten Jahren eindrucksvoll unter Beweis gestellt hat, dass er zu den besten und kreativsten Köchen der Landeshauptstadt zählt - nicht zuletzt, seit er auch hier an neuer Wirkungsstätte erneut mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet wurde.











SEE UND UFER

Goldforelle · Kalbssülze · Kohlrabi · ABB Senf



MICHAEL SCHEIL · CHEFS & BUTCHERS

LACHS FORELLE



PRODUKT: Lachsforelle
HERKUNFT: Deutschland (Aquakultur)

Die Lachsforelle, auch als Seeforelle bekannt, ist in zahlreichen Gewässern der Nordhalbkugel verbreitet. Von Skandinavien über Nordamerika bis hin zu Russland und Japan ist sie anzutreffen. Ihr bevorzugter Lebensraum sind klare, kalte Seen und Flüsse. Mit einer durchschnittlichen Körpergröße von 40 bis 80 Zentimetern und einem Gewicht von 1 bis 10 Kilogramm zählt die Lachsforelle zu den mittelgroßen Fischarten. Ihre schlanke, silberne Gestalt und die charakteristischen schwarzen Flecken machen sie zu einem faszinierenden Anblick. Die Lachsforelle ist ein geschickter Jäger und ernährt sich hauptsächlich von kleineren Fischen, Krebstieren und Insektenlarven. Sie ist sowohl bei Anglern als auch bei Feinschmeckern sehr beliebt, da ihr Fleisch von exzellenter Qualität ist. Die Lachsforelle, ein Juwel der Gewässer, das Angler und Genießer gleichermaßen begeistert.





MICHAEL SCHEIL

Chefs & Butchers · Essen

Das Chefs & Butchers hat sich seit der Eröffnung vor fünf Jahren sehr schnell einen festen Platz im Kreise der besten Genussdestinationen im Ruhrgebiet erobert. Geschuldet ist dies einem kreativen und ambitionierten Küchenteam an der Seite der Chefs **Michael Scheil** und **Matthäus Brol**. Gemeinsam entführen sie den Gast auf eine geschmacksintensive kulinarische Weltreise, bei der sie größten Wert auf Spitzenqualität der Produkte legen.







FORELLE

Gurke vom Feld · Passionsfrucht · Dill



PAUL SPIESBERGER

KARPFEN

Cyprinus carpio



PRODUKT: Karpfen
LEBENSRAUM: Europa, Asien
HERKUNFT: Deutschland
FANGART: Zucht

Der Karpfen ist ein beliebter Speisefisch der vor allem in der Gewässern Europas und Asiens verbreitet ist. Er bewohnt sowohl stehende als auch fließende Gewässer, in denen er durch seine Anpassungsfähigkeit an verschiedene Lebensräume gut gedeiht. Karpfen können eine Körpergröße von bis zu einem Meter erreichen und ein Gewicht von über 30 Kilogramm erreichen. Sie zeichnen sich durch ihren robusten Körperbau und ihre charakteristischen Barteln aus. Karpfen bevorzugen wärmere Gewässer und halten sich oft in der Nähe von Pflanzen oder Unterständen auf. Sie sind Allesfresser und ernähren sich von Pflanzen, Insekten, Schnecken und anderen Kleintieren.
In Deutschland gibt es zahlreiche Karpfenzuchtbetriebe, besonders im Osten und Süden des Landes, denn der Karpfen ist vor allem in Deutschland und Österreich insbesondere zu Weihnachten und Silvester ein sehr beliebter Speisefisch.





PAUL SPIESBERGER

Rubens · Düsseldorf

Schön, wenn der Zufall mitspielt und mit **Paul Spiesberger** ein Freund des Hauses bei meinem Shooting im Rubens zu Besuch ist. Denn Paul ist nicht nur ein super Koch und leidenschaftlicher Angler, sondern auch ein waschechter Österreicher, weshalb er nicht lange überredet werden muss, eine Kochjacke überzustreifen und aus dem Karpfen ein tolles Gericht auf den Teller zu bringen.
Noch dazu ist das österreichische Waldviertel ja bekannt für die Karpfenzucht und die Ösis wissen somit, wie man es richtig macht.



IN DER MOHNPANADE GEBACKENER KARPFEN

Schnittlauchsoße · Blaubeere · Kren



SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 5

MITTELMEER





YANNICK NOACK & SEBASTIAN KRAUS · PURS

CARABINERO

Rote Riesengarnele · Gambas Carabiniera · Brilliante



PRODUKT: Carabinero
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Mittelmeer
FANGART: Netz

Der Carabinero – oder heißt es die Carabinero - gehört zu den exklusivsten und exquisitesten Kostbarkeiten des Meeres und wird zurecht die „Königin der Garnelen“ genannt. Wobei wir auf unserer **SEAFOODIE**-Tour noch einen draufsetzen und die Königinmutter mit von der Partie dabei hatten. Denn im Gegensatz zu den üblicherweise gleich nach dem Fang tiefgefrorenen Exemplaren hatten wir das Privileg, fangfrische Carabinero zu bekommen, die innerhalb eines Tages den Weg aus dem Meer nach Düsseldorf gefunden haben. Einfach nur ultrageil!
Beheimatet sind die Riesengarnelen im mittleren Ostatlantik, wo sie in einer Tiefe von 500 bis 700 Metern leben und dort wild gefangen werden. Sie sind nicht nur durch ihre stattliche Länge von bis zu 30 Zentimetern ein absoluter Hingucker, sondern fallen natürlich ganz besonders durch ihre tiefrote Farbe auf. Ihr ebenso rotes Fleisch ist fest, saftig und bringt ein unvergleichliches süßes, nussig-mildes Geschmackserlebnis mit sich.





YANNICK NOACK

PURS ** · Andernach

Nach Austern und Kaviar haben wir mit dem Carabinero auch für das dritte Team-Special "CHEF & PÂTISSIER" ein absolutes Premium-Produkt ausgesucht. Und mit **Yannick Noack** natürlich auch einen Premium-Küchenchef, der nach dem Weggang von Christian Eckhardt das Zepter in der PURS-Küche übernommen und mit Bravour auf Anhieb die zwei Sterne des Guide Michelin bestätigte.











CARABINERO

Kumquat · Kopfsalat · Cashew



SEBASTIAN KRAUS

PURS ** · Andernach

Dass **Sebastian Kraus** zu den besten Patissiers unserer Region zählt, ist hinlänglich bekannt und benötigt keinen weiteren Beweis.
Schön, dass er sich für uns trotzdem der Challenge stellt und ein Dessert aus dem Carabinero kreiert.
Und der geübte Genießer und wahrscheinlich auch der geübte Koch würde zunächst vermuten, dass der Carabinero "beiläufig" auf dem Teller in Form eines Sorbet, Topping oder Ähnlichem mit eingebaut wird. Aber Sebastian geht echt in die Vollen und kombiniert das ganze Tier mit Eis und fruchtigen Komponenten. Einfach große klasse!













HIMMBEER - RHABARBER

Carabinero · W. Sojasauce · Wildkräuter

MARLON RADEMACHER · LA CUISINE RADEMACHER

BALFEGÓ BLUEFIN TUNA

Thunnus thynnus · Blauflossen-Thunfisch · Roter Thun



PRODUKT: Blauflossen-Thunfisch
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostsee, Karibik
HERKUNFT: Spanien
FANGART: Semi-Aquakultur

Der Rote Thun, auch Großer Thun oder Blauflossen-Thunfisch genannt, ist einer der bedeutendsten Speisefische und zählt mit einer Maximalgröße von 4,5 Metern und mehr 650 Kilogramm zu den größten Knochenfischen überhaupt.
Balfego ist weltweit führend im nachhaltigen Fang dieser Gattung. Die wilden Thunfische werden mit einem Gewicht zwischen 60 und 80 kg gefangen und leben dann in eigenen Becken direkt an der Küste von L' Ametlla de Mar, 150 km südlich von Barcelona. Dort werden sie ausnahmslos mit Wildfisch gefüttert.
Dieses Zuchtverfahren hat dazu geführt, dass der Bluefin-Tuna mittlerweile nicht mehr auf der roten Liste gefährdeter Arten steht.
Wenn die Tiere ein Gewicht zwischen 100 und 200 kg erreicht haben, werden sie einzeln zum optimalen Fettzeitpunkt und nur auf Kundenbestellung aus dem Meer geholt. Jedes Tier wird einzeln und stressfrei entnommen, was eine optimale Fleischqualität garantiert, die sich insbesondere für den Rohverzehr ausgezeichnet eignet. Aus diesem Grund servieren die besten Restaurants der Welt Bluefin-Thunfisch von Balfego.
Und eines der begehrtesten Stücke dieses wunderbaren Tiers ist das Bauchfilet, welches vor allem bei japanischem Sushi und Sashimi Verwendung findet. Dabei unterscheidet man zwischen Otoro und Chutoro, wobei Ersteres aufgrund des hohen Fettgehalts praktisch im Mund schmilzt und Letzteres sowohl eine fleischige als auch eine fettige Textur mitbringt.





MARLON RADEMACHER

La Cuisine Rademacher * · Köln

Nahezu alle Kölner TOP-Restaurants befinden sich im kulinarischen Ballungszentrum rund um den Dom und das zentrale Ringsystem der Stadt. Mit einer Ausnahme: das La Cuisine Rademacher. Dieses liegt komplett gegen den Trend auf der anderen Rheinseite, ganz am östlichen Stadtrand in Dellbrück. Hier bietet **Marlon Rademacher** eine klassische französische Küche mit internationalen Einflüssen.















BALFEGO THUNFISCH

Kerbel · Kaviar · Oxtail

FRANCESCO SOLINAS · LINGUINI

GAMBERO ROSSO

Aristaeomorpha foliacea



PRODUKT: Gambero Rosso
LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ost- und Westatlantik
HERKUNFT: Italien

Die Rote Riesengarnele kommt in allen Weltmeeren der gemäßigten und tropischen Zone vor. In unseren Breiten wird sie vornehmlich im Mittelmeerraum und um die Apenninhalbinsel gefischt, wo sie hauptsächlich die eiskalten Gewässer in Tiefen von 500 bis 800 Metern bevorzugt.
Durchschnittlcih werden die Garnelen 15 Zentimeter lang, die größten Weibchen bringen es aber auch schonmal auf eine Gesamtlänge von 23 Zentimetern. Die Gambero Rosso wird nachhaltig gefischt und unverzüglich auf dem Fischerboot gefroren, um den einzigartigen, süßlichen und kräftigen Geschmack mit angenehmen Biss zu konservieren.



FRANCESCO SOLINAS

Linguini · Düsseldorf



Was gibt es aus kulinarischer Sicht schöneres, als traditionelle Werte zu bewahren und mit modernen Einflüssen qualitätsbewusst und authentisch zu kombinieren. So macht es **Francesco Solinas** im Linguini, was dieses zum einem der besten italienischen Restaurants der Stadt macht.

Als Sarde weiß Francesco natürlich, wie man Fisch und Meeresfrüchte perfekt auf den Teller bringt, wie er auch in diesem Jahr mit zwei wunderbaren Kreationen aus dem Gambero Rosso unter Beweis stellt.













GAMEBRO ROSSO & CARCIOFFI

Paccheri fritti · Artischocken-Jus · Bisque · Minze



TATAR VOM GAMBERO ROSSE

Pane Carasau · Gambero Mayonnaise



EGOR HOPP · SETZKASTEN

KAISERGRANAT

Nephrops norvegicus · Langoustine



PRODUKT: Kaisergranat
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer, Nordsee
HERKUNFT: Mittelmeer
FANGART: Pots and Traps

Auf der 2021er SEAFOODIE-Tour haben wir das TROYKA-Team um Chef Alex Wulf in Erstaunen versetzt, als wir einen Kaisergranat mit dabei hatten, der sagenhafte 43 Zentimerter von der Scherenspitze bis zum Schwanzende maß.
Auch wenn das Prachtexemplar in diesem Jahr "nur" knappe 38 Zentimeter mitbrachte, zauberte es dennoch ein breites Lächeln auf das Gesicht von Egor Hopp, denn noch immer ist dies, selbst in einer Sterneküche, kein alltäglicher Anblick.

Gefangen werden diese außergewöhnlichen Tiere ausschließlich mit Körben und nicht mit Netzen, wodurch der Stress für die Tiere auf ein absolutes Minimum reduziert wird. Außerdem bleiben sie durch die tägliche Leerung der Körbe völlig unbeschädigt.
Die drei Komponenten Fangart, Herkunft und tägliche Leerung der Körbe machen diesen Premium Kaisergranat zur Crème de la Crème unter den Kaiserhummern.

Der einsam lebende Höhlenbewohner hat einen süßen, milden Geschmack und ein festes und weißes Fleisch, was sich vor allem gegrillt und gebraten großer Beliebtheit erfreut.





EGOR HOPP

Setzaksten · Düsseldorf

Seit der ersten Stunde ist **Egor Hopp** im Setzkasten-Team mit von der Partie und trug mit seiner Kreativität - gerade im Bereich der Pâtisserie - maßgeblich dazu bei, die Location zum ersten Sternerestaurant in einem Supermarkt zu machen.
Seit Ende letzten Jahres hat er nun den Staffelstab von Anton Pahl übernommen und verfeinert als neuer Küchenchef die Stilistik mit seiner eigenen Handschrift.











KAISERGRANAT

Lardo · Schnittlauch · Amalfi

HIROYUKI WATANABE · APPARE

BLUEFIN TUNA

Thunnus thynnus



PRODUKT: Blauflossen-Thunfisch
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostsee, Karibik
GRÖßE: Toro ca. 2 kg
HERKUNFT: Spanien
FANGART: Semi-Aquakultur

Der Rote Thun, auch Großer Thun oder Blauflossen-Thunfisch genannt, ist einer der bedeutendsten Speisefische und zählt mit einer Maximalgröße von 4,5 Metern und mehr 650 Kilogramm zu den größten Knochenfischen überhaupt.
Und eines der begehrtesten Stücke dieses wunderbaren Tiers ist das Bauchfilet, welches vor allem bei japanischem Sushi und Sashimi Verwendung findet. Dabei unterscheidet man zwischen Otoro, was der beliebteste Teil des Fischbauches ist, da er aufgrund des hohen Fettgehalts praktisch im Mund schmilzt. Außerdem gibt es noch Chutoro, welcher sowohl eine fleischige als auch eine fettige Textur mitbringt.





HIROYUKI WATANABE

Appare · Köln

„Appare“ ist japanisch und wird als Ausruf von Begeisterung gebraucht. Und wir waren äußerst "appare" als Küchenchef **Hiroyuki Watanabe** für uns seine Sushi und Sashimi Variationen auf den Teller brachte.
Nach mehr als 30 Jahren in der Gastronomie weiß er schließlich auch, wie es geht! Sein Motto: „Aus dem Studium des Alten Neues erschaffen“. Und so ist es sein Ziel, einen neuen Stil zu entwickeln, ohne den Kern der traditionellen japanischen Küche zu verleugnen.







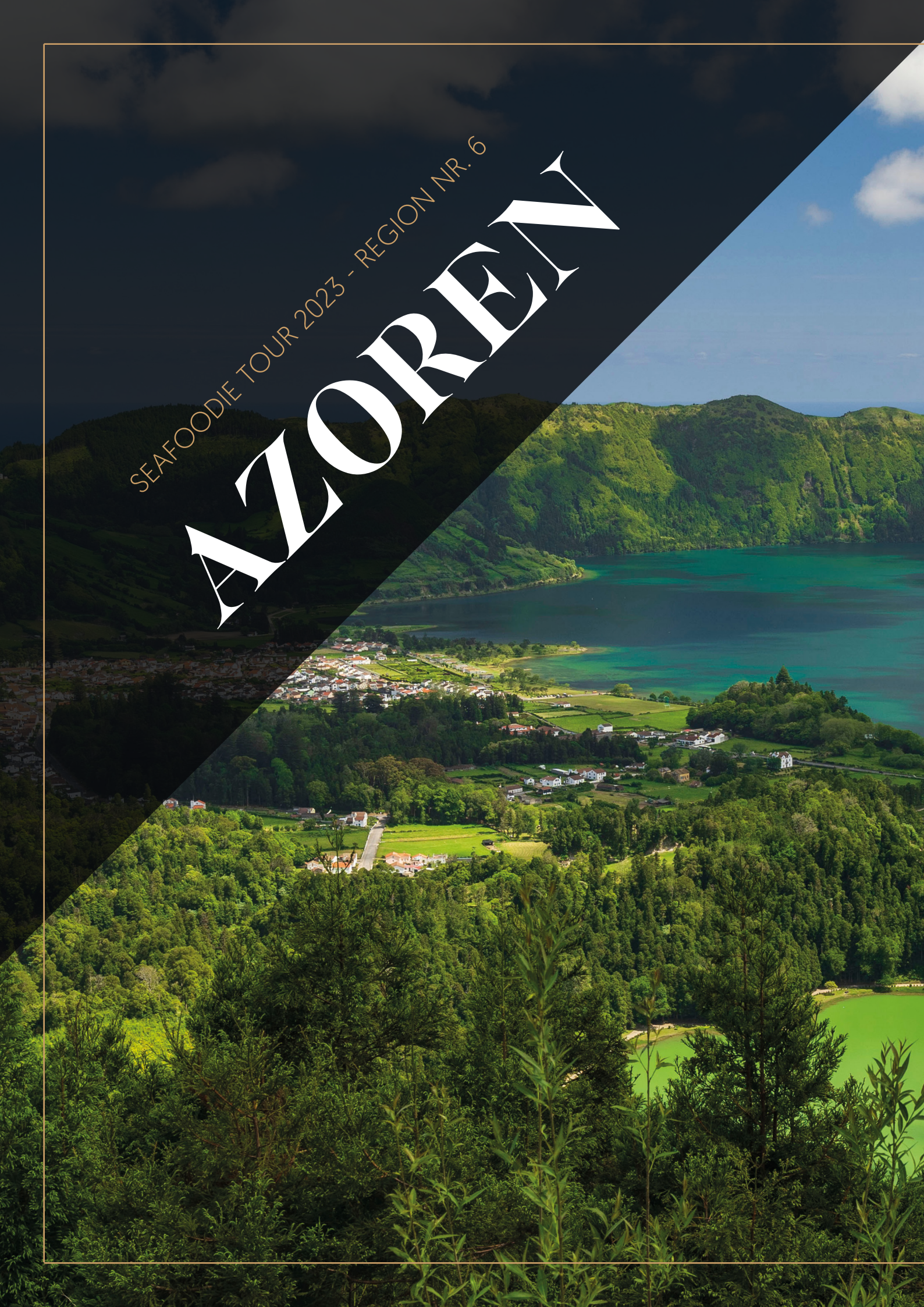




SUSHI & SASHIMI

SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 6

AZOREN





JÖRG WISSMANN · JAE

ALFONSINO

Beryx decadactylus · *Kinmedai* · *Kaiserbarsch*



PRODUKT: Alfonsino
LEBENSRAUM: in allen Meeren zw. 70° N und 50° S
GRÖßE: 800+ g
HERKUNFT: Portugal
FANGART: Purse Seine

Mag man der Legende glauben, verdankt der Alfonsino seinem Namen einem spanischen Herrscher, dem er aufgrund dessen hervorragenden Kinns wohl zum Verwechseln ähnlich sah. Wer diese Geschichte anzweifelt, kann den Alfonsino aber auch Kinmedai nennen, denn so wird er in Japan genannt, wo ‚Kinme' goldenes Auge und ‚Dai' Meerbrasse bedeutet.
Aber völlig egal, wie man ihn nennt, der in den gemäßigten und tropischen Zonen des Atlantiks und Pazifiks heimische Fisch gehört mit seinem weißen, festen Fleisch, einem leicht süßlichen Aroma sowie einem relativ hohen Fettgehalt auf jeden Fall zu den absoluten TOP Produkten, die man auf einer Speisekarte anbieten kann.
Dieses prachtvolle **SEAFOODIE**-Exemplar wurde auf den Azoren mit einem kleinen Tagesboot per Hook ‚n' Line gefangen.





JÖRG WISSMANN

JAE · Düsseldorf

Gerade mal 13 Monate hatte es damals gedauert, bis **Jörg Wissmann** mit seinem unverkennbaren Stil der europäisch-koreanischen Fusionsküche den begehrten Michelin-Stern für das Restaurant Agata's erkochte. Sieben Mal sollte dessen Verteidigung gelingen, bis er den Entschluss fasste, sein eigenes Restaurant zu eröffnen.
Und auch im JAE hat er schnell die Herzen der Foodies erobert und es ist wohl nur eine Frage der Zeit, bis er auch hier den Macaron an die Wand nageln darf.













ALFONSINO SASHIMI

Rettich · Buchweizen · Umeboshi · Lauch · Chojang



ALFONSINO KRAGEN

Soja · Lakritz · Ingwer · Frühlingslauch · Yuzu · Shio Konbu



ALFONSINO MANDU VOM BAUCHLAPPEN

Perilla · Gochujang · Maitake · Dashi Butter





ALFONSINO FILET

Shitake · Möhren · Kartofffel · Zwiebel · Kaviar

THORSTEN BRODAHL · GUTE STUBE

KALMAR

Loligo vulgaris



PRODUKT: Gemeiner Kalmar
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer, Nordsee
GRÖßE: ø 50 cm / 1,5 kg
HERKUNFT: Portugal

Der Kalmar ist vor allem in den Küstengewässern des östlichen Nordatlantiks von der Nordsee bis vor Westafrika sowie des Mittelmeeres einschließlich der gesamten Adria zu Hause. Hier lebt er in Tiefen bis etwa 100 Metern, dringt aber auch in Tiefen bis zu 500 Metern vor. Den Tintenfisch aus der Familie der Loliginida trifft man gerne frei schwimmend im offenen Meer, aber auch auf dem sandigen Meeresböden, wo er Fische und Schalentiere oder auch schonmal Artgenossen erbeutet.





THORSTEN BRODAL

Gute Stube · Herne

Eine Dekade lang war **Thorsten Brodal** Küchenchef im Zwei-Sterne-Restaurant von Familie Sackmann in Baiersbronn; der vielleicht bekanntesten Gemeinde Deutschlands, wenn es um französische Haute Cuisine geht.
Seit nunmehr fünf Jahren bringt er nun mit all seinem Erfahrungsschatz die französische Klassik ins Ruhrgebiet nach Herne. Allerdings verleiht er dieser einen ordentlichen modernen und teils regionalen Touch.










ZWEIERLEI VOM KALMAR

Geräucherte Erbse · Chorizo · Paprika

MARKUS GASZ · QOMO

BESUGO

Pagellus bogaraveo · Rote Fleckbrasse



PRODUKT: Besugo
LEBENSRAUM: Westlichen Mittelmeer, Ostatlantik
GRÖSSE: max. 70 cm und 5 kg
HERKUNFT: Portugal

Der Besugo, auch als Rote Fleckbrasse oder Graubarsch bekannt, ist in den warmen Gewässern des Mittelmeers und des östlichen Atlantiks beheimatet ist. Ihre Verbreitung erstreckt sich von der iberischen Halbinsel bis zur Küste Nordafrikas. Die Rote Fleckbrasse fühlt sich in seichten Küstengewässern wohl, wo sie felsige oder sandige Meeresböden bewohnt.
Sie ist ein geselliger Fisch und bildet oft Schwärme, die in Küstennähe nach Nahrung suchen.
Die durchschnittlichen Körpergröße beträgt 30 Zentimeter, es wurden abe rauch schon Exemplare von 70 Zentimetern und einem Gewicht von5 Kilogramm gefangen.
Die Rote Fleckbrasse lebt in Tiefen von 150 bis 700 Metern und ist dort gerne über vor allem schlammigen Meeresböden zu finden, wo sie sich von Würmern, Mollusken, kleinen Fischen und kleinen Krebstieren ernährt.





MARKUS GASZ

qomo · Düsseldorf

Auf 172,5 Metern Höhe, knapp unter der Spitze des Düsseldorfer Rheinturms thront das Restaurant QOMO und bietet einen sensationellen 360° Panoramablick über die Landeshauptstadt.
Auf die Teller gibt es besten japanischen Fusion-Style unter der Leitung von Chef **Markus Gasz**, der uns ein großartiges Dreierlei vom Besugo zubereitet hat.











SASHIMI BESUGO

Maracuja-Ponzu · Chilliöl · Kapuzinerkresse

NIGIRI BESUGO







GEFLÄMMETR BESUGO

Miso Spargel · Selleriecreme · glasierter Sellerie

FRANCESCO PALMIERI · VERITAS

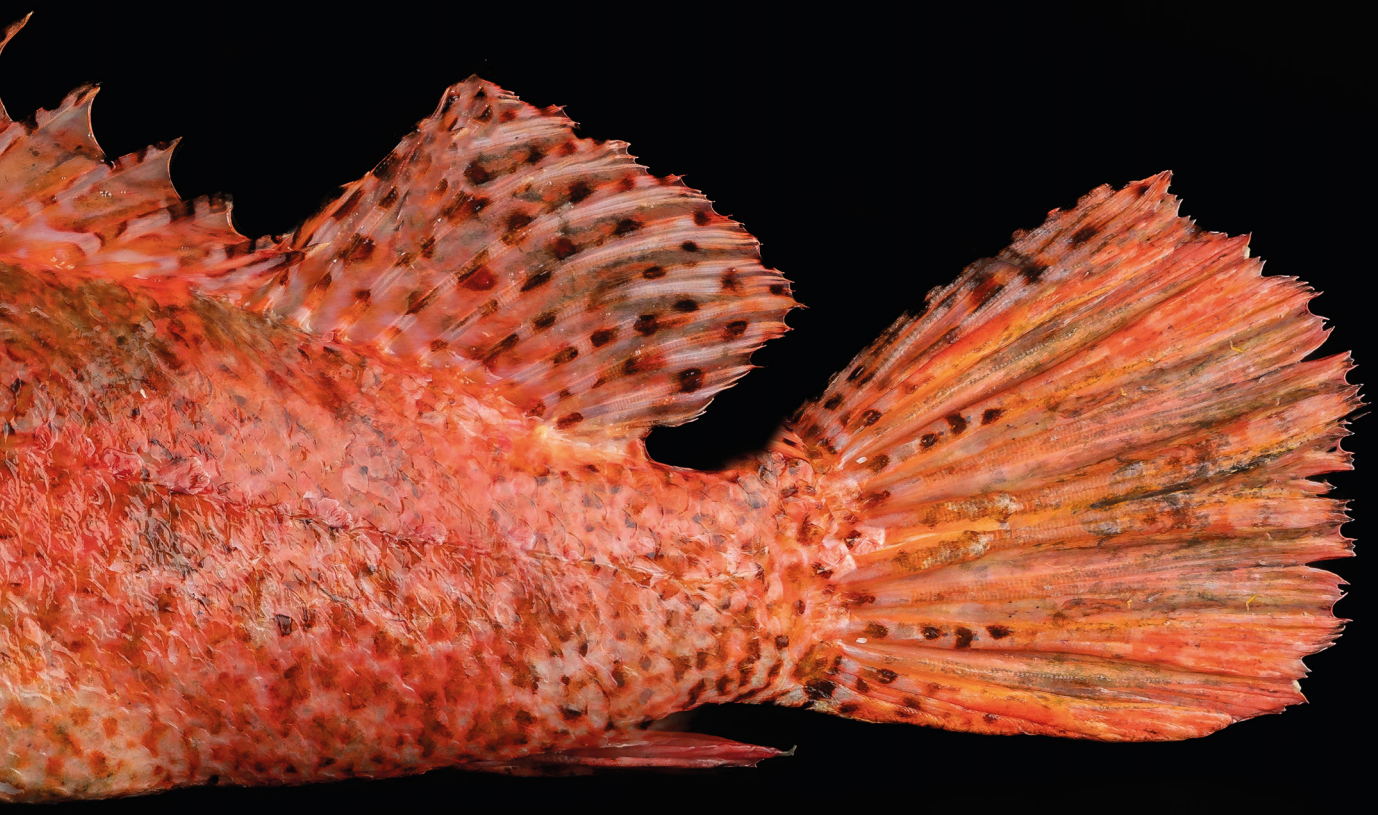
ROTER DRACHENKOPF

Scorpaena scrofa · *Meersau* · *Rascasse*



PRODUKT: Drachenkopf
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Portugal
FANGART: Leinenfang

Der Große Rote Drachenkopf bewohnt vornehmlich die felsigen und algenbedeckten Gründe des Mittelmeeres und des nordöstlichen Atlantik. Gelegentlich trifft man ihn aber auch auf Sandboden in Tiefen von 30 bis 400 Metern.
Er hat einen robusten, kräftigen Körper und erreicht eine maximale Körperlänge von 50 Zentimetern und ein Gewicht von bis zu vier Kilogramm. Sein markanter großer, breiter Kopf ist mit Stacheln bewehrt und um Augen, Nase und Kinn herum finden sich tentakelartige Hautfortsätze.
Einige Strahlen seiner Rückenflosse sind zu Giftstacheln ausgebildet. Deren Wirkung sollte man beim Verarbeiten in der Küche nicht unterschätzen, da das Toxin sehr heftige und lang anhaltende Schmerzen verursacht und in in Extremfällen sogar tödlich sein kann.
Traut man sich dennoch ran an den Drachenkopf, erhält man zur Belohnung ein wunderbar mageres und aromatisches Fleisch, welches nicht nur typischer Bestandteil der klassischen Bouillabaisse ist, sondern auch gegrillt eine ganz wunderbare Figur macht.





FRANCESCO PALMIERI

Veritas · Düsseldorf

Knapp drei Jahre ist es her, seit **Francesco Palmieri** im Erdgeschoss des B-Boardinghouse sein Restaurant Veritas eröffnete.
"Wir möchten den Leuten italienische Lebensphilosophie und Esskultur näher bringen", sagt er und kombiniert dazu italienische und mediterrane Spezialitäten und verleiht ihnen einen modernen Twist.







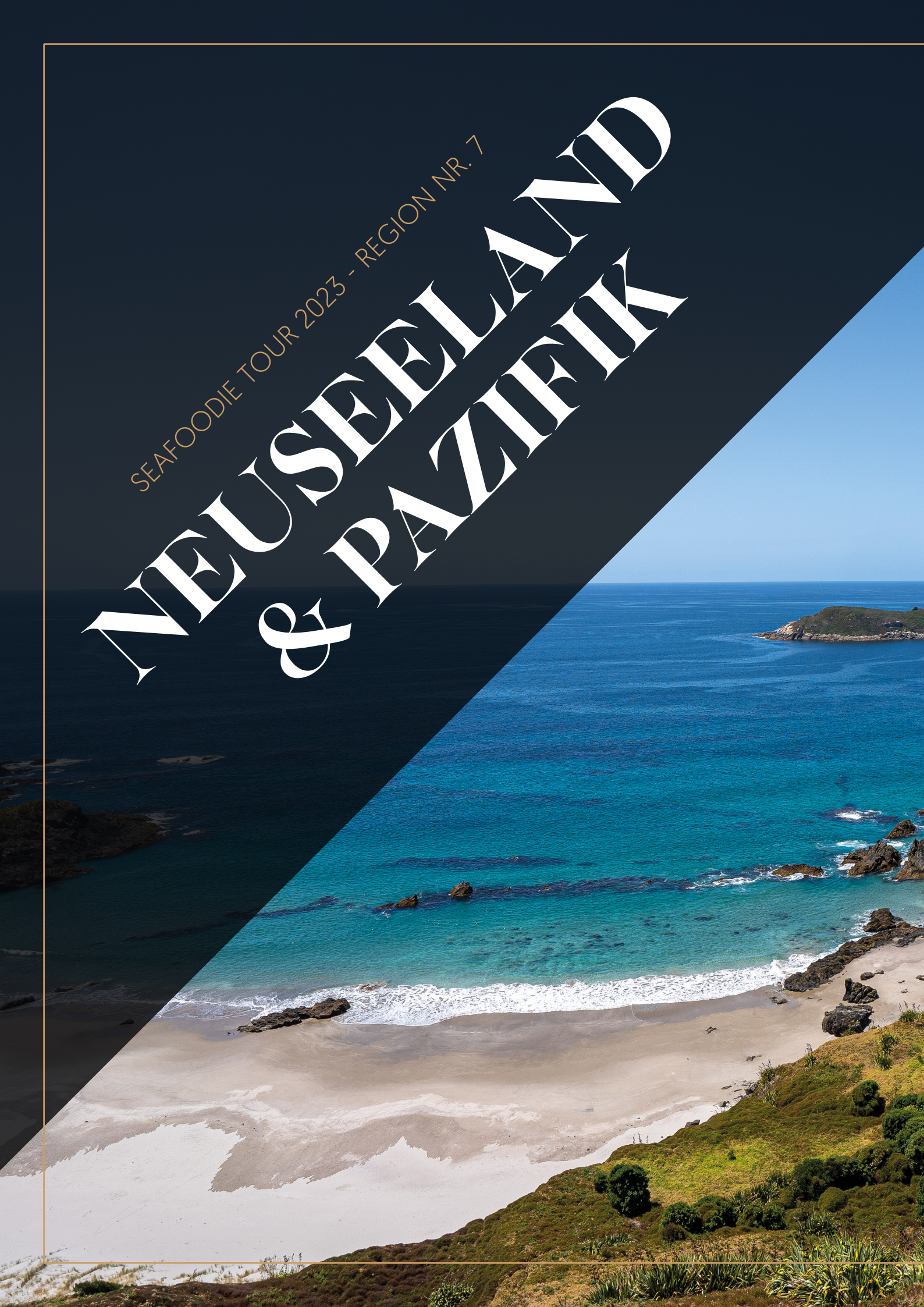






SEAFOODIE TOUR 2023 - REGION NR. 7

NEUSEELAND & PAZIFIK





ALEXANDER HOPPE · SHIRAZ

ÔRA KING LACHS

Ora King Salmon

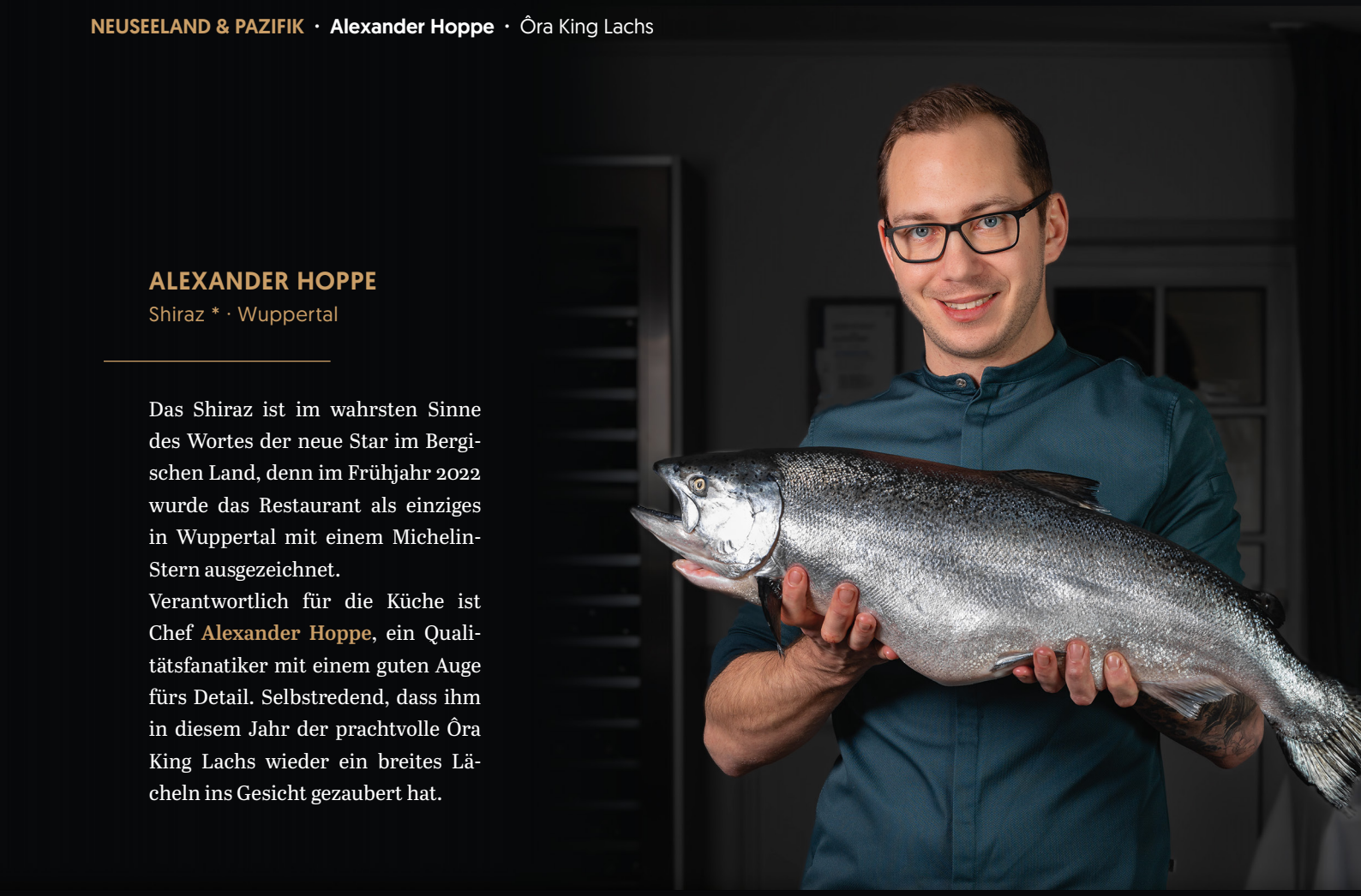


PRODUKT: Ōra King
LEBENSRAUM: Südwestpazifik
HERKUNFT: Neuseeland
FANGART: Aquakultur

Unter Kennern gilt er als der Kaiser unter den Königslachsen: der Ōra King. Dieser einzigartige Premium-Königslachs entspringt einem, mitte der Neunziger Jahre ins Leben gerufenen neuseeländischen Zuchtprogramm, wo er unter perfekten Bedingungen heranwächst. Dabei werden die Ōra King Lachseier in frischen Gewässern genährt, die aus den Quellen der Te Waikoropupu Springs fließen. Diese zählen zu den klarsten Gewässern der Welt.

In ihrem ersten Lebensjahr werden die Junglachse dann zu den Marlborough-Sounds transportiert, um in den kühlen, schnell fließenden Strömen zu reifen und so den Lebenszyklus des wilden Königslachses nachzuahmen.
Die Sortierung nach der Ernte sowie das Entschuppen und Verpacken erfolgt sorgfältig von Hand, was eine dauerhafte TOP-Qualität gewährleistet.
Das Fleisch des Ōra King zeichnet sich durch eine einzigartige, zarte Konsistenz und einen hohen Fettgehalt aus.





ALEXANDER HOPPE

Shiraz * · Wuppertal

Das Shiraz ist im wahrsten Sinne des Wortes der neue Star im Bergischen Land, denn im Frühjahr 2022 wurde das Restaurant als einziges in Wuppertal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.
Verantwortlich für die Küche ist Chef **Alexander Hoppe**, ein Qualitätsfanatiker mit einem guten Auge fürs Detail. Selbstredend, dass ihm in diesem Jahr der prachtvolle Ôra King Lachs wieder ein breites Lächeln ins Gesicht gezaubert hat.













MOSAIK VOM ORA KING LACHS

Gurke · Yuzu · Rettich



ERIKA BERGHEIM · PIERBURG

HAMACHI

Seriola quinqueradiata · *Buri*



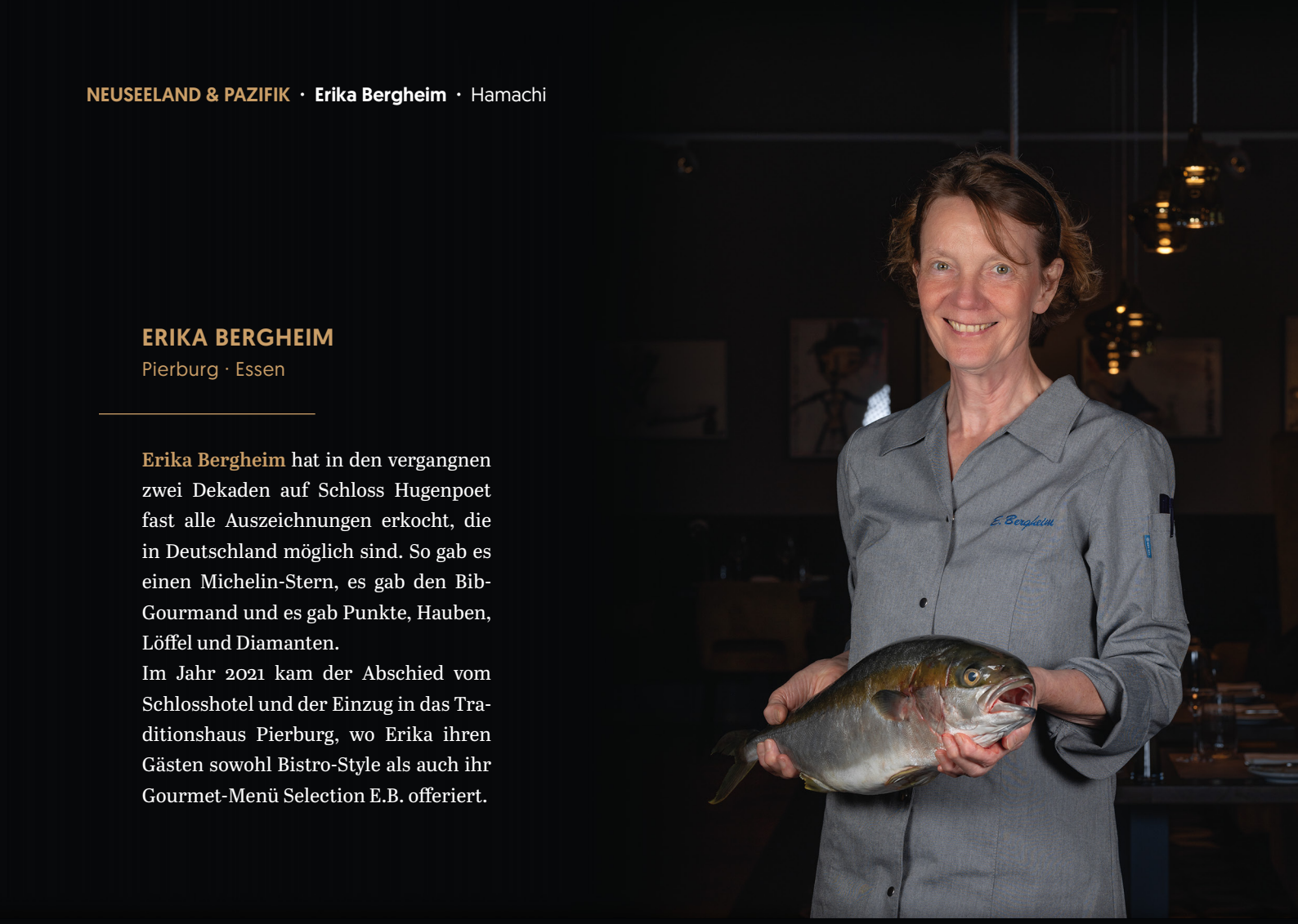
PRODUKT: Hamachi
LEBENSRAUM: Nordwestpazifik
GRÖßE: ø 60 cm / 3 - 4 kg
HERKUNFT: Japan (Aquakultur)
FANGART: Ike-Jime

In Japan gilt Hamachi vor allem in Form von Sashimi oder Sushi als absolute Delikatesse. Zeelandia importiert den erstklassigen Premium-Hamachi aus nachhaltiger Aquakultur direkt aus Tokyo.
Dort sorgt die Verwendung von speziellem Futter, welches auf der Basis von natürlichen Inhaltsstoffen aus grünem Tee und Kombu-Seetang entwickelt wurde, für eine deutliche Verbesserung der Fleischqualität.

Geschlachtet werden die Tiere nach der Ikejime-Methode. Dies ermöglicht zum einen die Tiere schnell und respektvoll zu töten und sorgt zum anderem für eine absolute TOP-Qualität, da die Tiere vor dem Töten nahezu keinen Stress erleben und durch die spezielle Technik der Verarbeitung zusätzlich die Totenstarre weiter hinausgezögert wird.

Nicht zu verwechseln ist der Hamachi übrigens mit dem Hiramasa, also der Gelbschwanzmakrele *Seriola lalandi*. Auch wenn beide Fische sich zum Verwechseln ähneln und Hiramasa ebenfalls für Sashimi und Sushi verwendet wird, unterscheidet sich das Fleisch aufgrund der verschiedenen Lebensräume und der Fangart doch grundlegend.





ERIKA BERGHEIM

Pierburg · Essen

Erika Bergheim hat in den vergangnen zwei Dekaden auf Schloss Hugenpoet fast alle Auszeichnungen erkocht, die in Deutschland möglich sind. So gab es einen Michelin-Stern, es gab den Bib-Gourmand und es gab Punkte, Hauben, Löffel und Diamanten.
Im Jahr 2021 kam der Abschied vom Schlosshotel und der Einzug in das Traditionshaus Pierburg, wo Erika ihren Gästen sowohl Bistro-Style als auch ihr Gourmet-Menü Selection E.B. offeriert.









DREIEIERLEI VOM HAMACHI
Geräucherter Feta · Melone



CHRISTIAN HEIM · LIDO MALKASTEN

GOTTESLACHS

Lampris · Mondfisch · Opah



PRODUKT: Gotteslachs
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostpazifik
GRÖSSE: max. 1,80 m
HERKUNFT: Pazifik
FANGART: Beifang

Der Gotteslachse zählt auf unserer diesjährigen SEAFOODIE-Tour wohl zu den außergewöhnlichsten Fischen. Zum einen liegt dies an seiner äußeren Erscheinung, denn mit seinem runden Körperbau und einer maximalen Größe von bis zu 1,80 Meter ist er ein wahrer Hingucker. Zum anderen besitzt der Gotteslachs die unter Fischen einzigartige Fähigkeit, durch Bewegungen der Brustflossen seine Körpertemperatur fünf Grad über der des umgebenden Wassers halten zu können, was ihm bei der Jagd auf Kalmare oder andere Fische gegenüber seiner Beute einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil bringt.
Gotteslachse werden nicht gezielt befischt, sind aber als Beifang geschätzt, da ihr fetthaltiges, rotes Fleisch sehr schmackhaft ist.





CHRISTIAN HEIM

Lido Malkasten · Düsseldorf

Na, wenn das mal kein Eyecatcher ist. Und nein, gemeint ist nicht Chef **Christian Heim**, der vor einem Jahr zur Lido-Familie wechselte und seitdem kreativ, ideenreich und in bester Freestylemanier im Malkasten-Haus des Künstlervereins in Pempelfort aufkocht.

Gemeint ist natürlich der Gotteslachs, der in diesem Jahr Premiere auf unserer SEAFOODIE-Tour feiert und nicht nur mit seinem schmackhaften Fleisch, sondern auch mit seiner Größe von einem Meter und knapp 30 kg auf der Waage schwer Eindruck hinterlässt.











GOTTESLACHS

Mais · Zwiebel · Lauch



YASUHIRO TANAKA · ROKU

GINDARA BLACK COD

Anoplopoma fimbria · Gindara Sablefish · Kohlenfisch

PRODUKT: Gindara Black Cod
LEBENSRAUM: Nordpazifik
GRÖßE: ø 80 cm / 2,4 - 5 kg
HERKUNFT: Kanada
FANGART: Aquakultur

Ein weiteres Highlight des Zeelandia-Portfolios welches auf der SEAFOODIE-Tour mit dabei ist, ist der Gindara Black Cod.
Gezüchtet wird dieser in den sauberen und unberührten Gewässern des Kyuquot Sound in British Columbia an der Westküste von Kanada.
Der Gindara Black Cod (Gindara Sablefish) überzeugt durch eine herausragende Qualität. Neben den großen samtig-zarten Lamellen und seinem außergewöhnlich buttrigen, reichen Geschmack sind es vor allem die reichhaltigen Öle und die perfekte Frische, die ihn auf den Speisekarten führender und ausgezeichneter TOP-Restaurants in Japan, den USA und Hongkong etabliert haben. Das Restaurant Nobu beispielsweise verwendet den Gindara Black Cod, für sein legendäres Black Cod Miso Gericht.

Ansonsten wird der Gindara Black Cod in Japan sowohl für Sashimi- als auch für Sushi-Zubereitungen verwendet, wobei die meisten Restaurants den Kragen (Kama) zum Grillen und den Kopf für Eintopfgerichte (Nabe) einsetzen.
Da der Gindara Black Cod weltweit als einziger Black Cod aus Aquakultur stammt, ist er 52 Wochen im Jahr verfügbar.



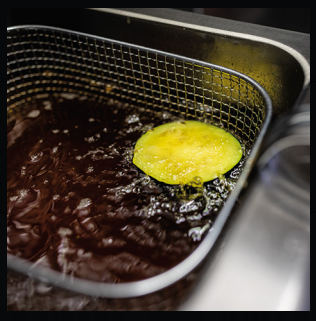


YASUHIRO TANAKA

Roku · Düsseldorf

Yoshi Nagaya betreibt nicht nur zeitgleich zwei Restaurants, die jeweils mit einem Stern ausgezeichnet sind, sondern er ist auch federführend für die Kulinarik im Roku verantwortlich. Aber da er natürlich nicht in drei Restaurants gleichzeitig anrichten kann, überlässt er diese Aufgabe im Roku vertrauensvoll seinem Team um **Yasuhiro Tanaka** und Satria Waskita, die für uns den großartigen GINDARA Black Cod mit Miso und Aubergine auf den Teller gebracht haben.











BLACK COD

Aubergine · weißer Miso aus Kyoto



MARCO HELMER · FISCHEREI

GREAT TREVALLY

Dickkopf-Makrele · Caranx ignobilis



PRODUKT: Great Trevally
LEBENSRAUM: Indopazifik
HERKUNFT: Neuseeland

Der Great Trevally, in Deutschalnd auch als Dickkoopf-Makrele bekannt, zählt mit einer maximalen Länge von knapp zwei Metern und einem Gewicht bis zu 80 kg zu größten Stachelmakrelen der Welt.

Zu Hause ist er im kompletten Indopazifik, vornehmlich an der Ostküste Afrikas, im Roten Meer bis in den Osten nach Hawaii und Japan bzw. im Süden bis nach nördlichen Australien und Neuseeland.
Dort lebt der Trevally in 10 bis 200 Metern Tiefe, wo er Lagunen und Riffe bewohnt, um über sandigen Böden und im Bereich der Felsen Krustentiere, Langusten und Fische zu jagen.





MARCO HELMER

Fischerei · Essen

Da hat Gastronomin Julia Mair den richtigen Riecher bewiesen, als sie vor knapp vier Jahren in ihre Heimat nach Essen zurückkehrte, um hier ein Restaurant zu eröffnen und dieses schnell zu einer der besten Fischadressen der Stadt zu etablieren. In der Kombüse ist für sie Chef **Marco Helmer** am Werk, der alles, was Schuppen, Schalen oder Krusten hat, mal ganz klassisch, mal etwas moderner auf die Teller bringt.











GIANT TREVALLY

Süßkartoffel · Avocado · Hüttenkäse · Tomate · Olive · Chimichurri

RALF MARHENCKE · POISSON

WAHOO

Acanthocybium solandri



PRODUKT: Wahoo
LEBENSRAUM: Atlantik, Indischer Ozean
HERKUNFT: Neuseeland

Der Wahoo ist ein Neuling auf unserer SEAFOODIE-Tour und durch seine beeindruckende Größe und Körperform ein wahrer Eye-Catcher.
Er bewohnt die tropischen und subtropischen Gewässern der Welt und ist von den Küsten der Karibik über den Indischen Ozean bis hin zum Pazifik anzutreffen. Ihr bevorzugter Lebensraum sind offene Gewässer und Riffe, wo sie in großen Schwärmen jagen. Mit einer durchschnittlichen Körpergröße von 1 bis 2 Metern und einem Gewicht von 20 bis 40 Kilogramm zählt der Wahoo zu den schnellsten Raubfischen. Ihr schlanker Körperbau und ihre kräftigen Muskeln ermöglichen es ihnen, Geschwindigkeiten von bis zu 80 km/h zu erreichen.
Der Wahoo ist für seine atemberaubenden Jagdtechniken und akrobatischen Sprünge bekannt.





RALF MARHENCKE

Poisson · Köln

The best Fish in Town, so steht es auf der Website des Poisson und die Aussage kann man unterschreiben. Vielleicht kann man sogar noch einen Schritt weiter gehen und sagen, das Poisson gehört zu den besten auf Fisch spezialisierten Restaurants im Rheinland.
Vernatwortlich dafür ist Chef und Inhaber **Ralf Marhencke**, der sich für uns in diesem mit dem Wahoo einem bei uns noch sehr unbekannten Fisch gewidmet hat.









FILET VOM WAHOO

Seafood-Paella · Krustentierschaum · Chorizo



SASHIMI VOM WAHOO

Yuzu · Avocado · Jalapeno



DAS WAR SIE UNSERE SEAFOODIE-TOUR 2023.
WIR HOFFEN EUCH EIN WENIG INSPIRIERT
ZU HABEN UND WÜRDEN UNS FREUEN, WENN
IHR UNS WEITERHIN BEGLEITET.

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE

WWW.FACEBOOK.COM/ZEELANDIAVANBELZEN

WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE

WWW.INSTAGRAM.COM/ZEELANDIAVANBELZEN



IMMER AUF DER JAGD NACH DEN BESTEN PRODUKTEN DER MEERE!

Auch in diesem Jahr hat es uns wieder riesig Spaß gemacht, die prächtigsten Fische und Meeresfrüchte aus aller Welt nach Nordrhein Westfalen zu holen, um zu sehen, was großartige Spitzenköche daraus zaubern und auf den Teller bringen.

Also bitte bleibt uns alle treu und empfiehlt uns weiter, denn die Geschichte über das "Gold der Meere" ist noch lange nicht zu Ende erzählt!

Euer Team von Zeelandia van Belzen



EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON

ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN

SCHUTZGEBÜHR

19,90 EUR