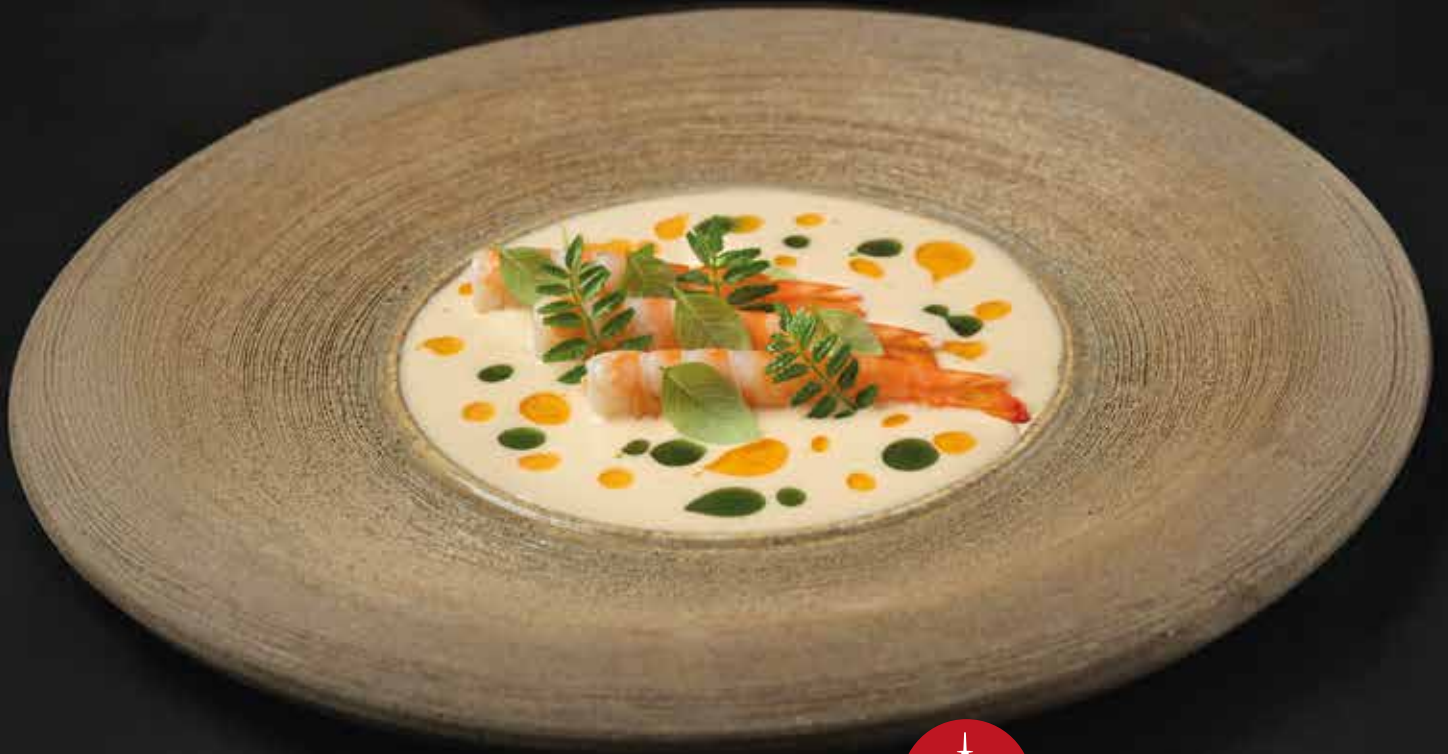


AUSGABE 2025

# SEAFOODIE

- EIN INSPIRIERENDES BUCH ÜBER DAS GOLD DER MEERE -



EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON  
ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN



zeelandia  
van Belzen 

UNSERE EINZELNEN  
SEAFOODIE-STATIONEN GIBT  
ES IN DIESEM JAHR ALS VIDEO!

EINFACH DEN JEWEILIGEN  
QR-CODE SCANNEN!



>> ZUM VIDEO <<





*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](http://WWW.ESSBERICHTE.DE) | [WWW.ZEELANDIA-VAN-BELZEN.DE](http://WWW.ZEELANDIA-VAN-BELZEN.DE)

SEAFOODIE-TOUR 2025 - ÜBERSICHT

REISEZIEL  
01



**PIERRE BECKERLING**  
Europäischer Hummer

Seite 10

REISEZIEL  
02



**EGOR HOPP**  
King Crab

Seite 14

REISEZIEL  
03



**TOBIAS ROCHOLL**  
Rotbarsch

Seite 18

REISEZIEL  
04



**RUBEN BAUMGART**  
Weißer Heilbutt

Seite 22

REISEZIEL  
09



**MARCEL KOKOT**  
Holzmakrele

Seite 44

REISEZIEL  
10



**PHIL ZESSLER**  
Mahi Mahi

Seite 48

REISEZIEL  
11



**N. MENTING & T. WERZL**  
Glattbutt

Seite 52

REISEZIEL  
12



**JAY LEE**  
Dorade Royal

Seite 56

REISEZIEL  
05



**JONAS FRIEDHOFF**

St. Pierre

Seite 26

REISEZIEL  
06

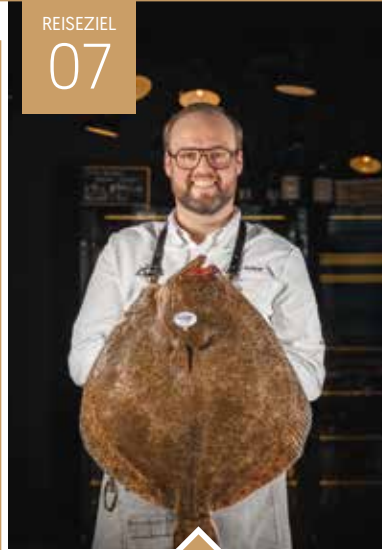


**BENJAMIN KRIEGEL**

Eifeler Lachsforelle

Seite 30

REISEZIEL  
07

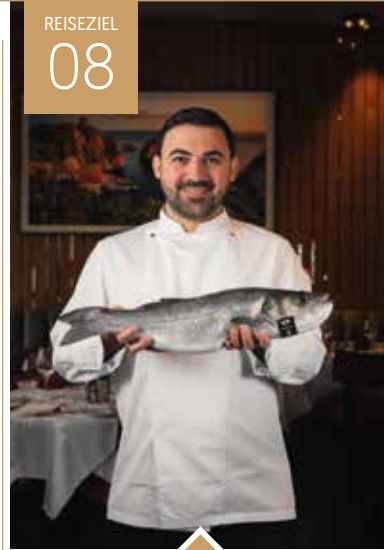


**JÜRGEN KETTNER**

Steinbutt

Seite 34

REISEZIEL  
08



**FRANCESCO SOLINAS**

Wolfsbarsch

Seite 38

REISEZIEL  
13



**DENNIS KUCKUCK**

Schwertmuschel

Seite 62

REISEZIEL  
14

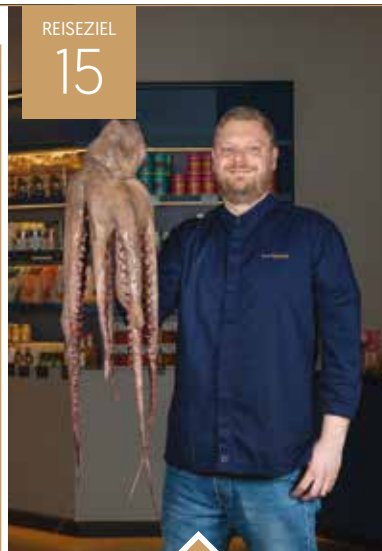


**TOBI PECHER**

Marlin

Seite 66

REISEZIEL  
15



**LARS KLAPDOHR**

Pulpo

Seite 70

REISEZIEL  
16



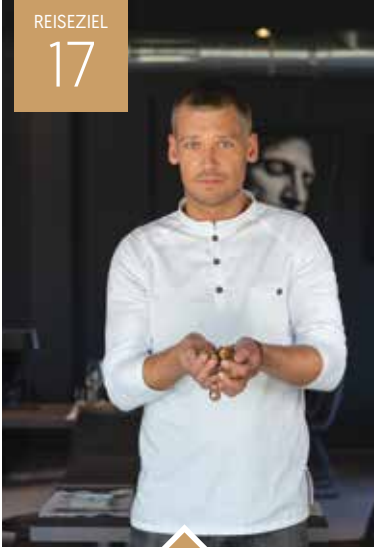
**DOMINIK SCHAB**

Zander

Seite 74

SEAFOODIE-TOUR 2025 - ÜBERSICHT

REISEZIEL  
17

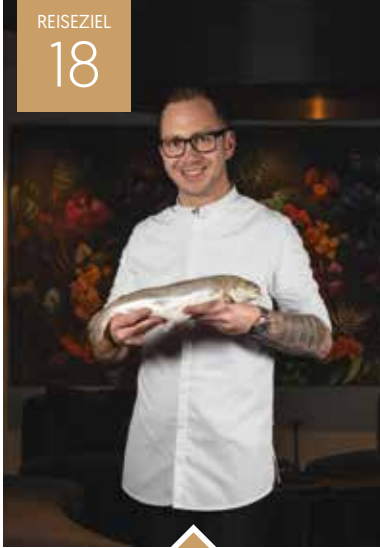


**MATTHÄUS BROL**

Nordseekrabbe

Seite 78

REISEZIEL  
18

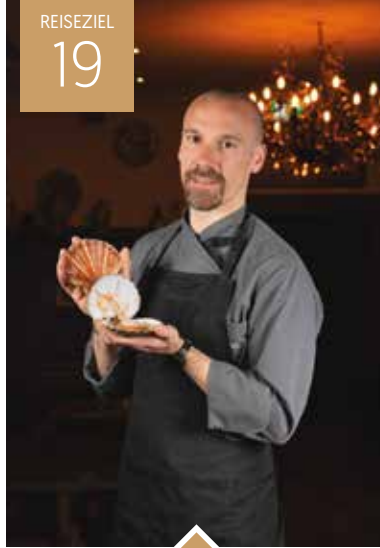


**ALEXANDER HOPPE**

Saibling

Seite 84

REISEZIEL  
19

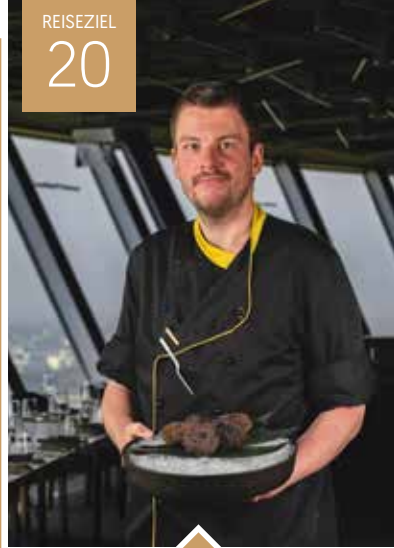


**SIMON NAUELS**

Jakobsmuschel

Seite 88

REISEZIEL  
20



**MARKUS GASZ**

Seeigel

Seite 92

REISEZIEL  
25

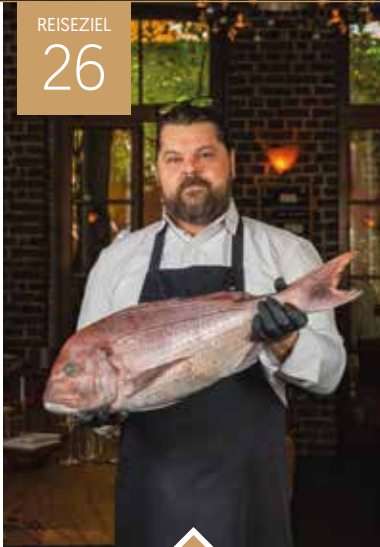


**GIAMPIERO MANCINI**

Gambero Rosso

Seite 116

REISEZIEL  
26



**ALEN RADIC**

Dorade Rosé

Seite 120

REISEZIEL  
27



**PHILIPP DIERGARDT**

Taschenkrebs

Seite 126

REISEZIEL  
28



**KOSTA TZIKAS**

Rotbarbe

Seite 130

REISEZIEL  
21



**ERIK ARNECKE**

Rochen

Seite 98

REISEZIEL  
22



**PASQUALE KUTSCH**

Auster

Seite 102

REISEZIEL  
23



**MARCEL FÖRSTER**

Seezunge

Seite 108

REISEZIEL  
24



**HANS LANGE RODRIGUEZ**

Saint Paul Languste

Seite 112

REISEZIEL  
29

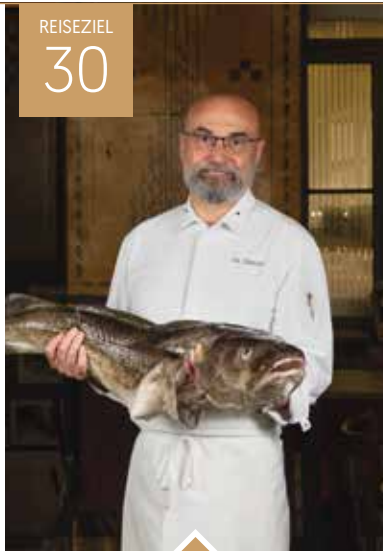


**LEON HOFMOCKEL**

Rotzunge

Seite 134

REISEZIEL  
30



**ERIC MENCHON**

Island Kabeljau

Seite 138

REISEZIEL  
31



**JOSCHUA TEPNER**

Oosterschelde Hummer

Seite 142

REISEZIEL  
32



**FRITZ BENSON**

Jakobsmuschel & Miesmuschel

Seite 146

SEAFOODIE-TOUR 2025 - ÜBERSICHT

REISEZIEL  
33



**SASCHA STEMBERG**

Goldforelle

Seite 150

REISEZIEL  
34



**YOSHIZUMIN NAGAYA**

Hiramasa

Seite 154

REISEZIEL  
35

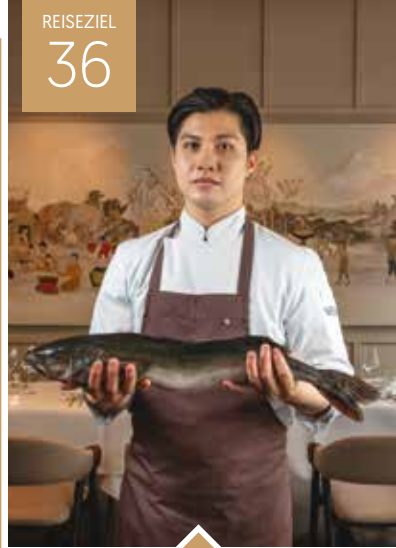


**THIES HENKEL**

Ike Jime Dorade

Seite 160

REISEZIEL  
36



**SIRICHAU PHIRASOPHA**

Black Cod

Seite 164

REISEZIEL  
41



**NINO VERONA**

Carabinero

Seite 190

REISEZIEL  
42



**DANIEL GEORGIEV**

Seehecht

Seite 194

REISEZIEL  
43



**MICHAEL REINHARDT**

Leng

Seite 198

REISEZIEL  
44



**DENNY NEUMANN**

Bacoreta

Seite 202

REISEZIEL  
37



**YANNICK NOACK**

Flusskrebs

Seite 168

REISEZIEL  
38



**THOMAS SCHANZ**

Taschenkrebs & Kohlenfisch

Seite 172

REISEZIEL  
39



**SASCHA MATIC**

Schwertfisch

Seite 178

REISEZIEL  
40



**KENGO NISHIMI**

Kuruma-Ebi

Seite 184

REISEZIEL  
45



**TORBEN SCHUSTER**

Kaisergranat

Seite 206

PIERRE BECKERLING · SCHWARZGOLD

# EUROPÄISCHER HUMMER

*Homarus gammarus – Die blaue Delikatesse aus dem Atlantik*



PRODUKT: Europäischer Hummer

LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer

HERKUNFT: Bretagne

Der europäische Hummer, auch Blauer Hummer genannt, zählt zu den edelsten Krustentieren der Welt. Mit seiner charakteristischen dunkelblauen Schale, die sich beim Garen leuchtend rot färbt, ist er nicht nur optisch ein Highlight, sondern auch geschmacklich ein echtes Erlebnis. Sein Fleisch ist besonders zart, saftig und aromatisch – mit einer feinen Süße und einem leicht nussigen Geschmack.

Beheimatet ist der *Homarus gammarus* vor allem in den kühlen, felsigen Küstengewässern des Nordostatlantiks, von Norwegen bis in die Bretagne, aber auch in Teilen der Nordsee. Dort lebt er bevorzugt in Felspalten und Höhlen, wo er sich mit seinen kräftigen Scheren gegen Fressfeinde verteidigt. Hummer sind Einzelgänger und nachtaktive Jäger, die sich von kleinen Fischen, Muscheln und Krebstieren ernähren. Durch nachhaltige Fischerei und strenge Fangquoten wird der Bestand geschützt, sodass Feinschmecker auch in Zukunft in den Genuss dieses exquisiten Meeresbewohners kommen können.





**PIERRE BECKERLING** ✨

SchwarzGold · Dortmund

**Pierre Beckerling** steht für eine „Straight-outta-Ruhrpott“-Küche, die in Deutschland absolut einzigartig ist. Mit klarer Handschrift, Kreativität und viel Charakter bringt er ehrliche Produkte auf höchstem Niveau auf den Teller. Dafür wurde er 2025 zu Recht mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Das SchwarzGold zählt heute zu den spannendsten Adressen im gesamten Ruhrgebiet.



>> ZUM VIDEO <<



EGOR HOPP · SETZKASTEN

# KÖNIGSKRABBE

*Paralithodes camtschaticus – Der Gigant der Meere*



PRODUKT: Königskrabbe

LEBENSRAUM: Nordeuropa, Nordpazifik

HERKUNFT: Norwegen

Die Königskrabbe, auch Kamtschatka-Krabbe genannt, ist eines der imposantesten und begehrtesten Krustentiere der Welt. Mit einer Spannweite von bis zu zwei Metern und einem Gewicht von über zehn Kilogramm gehört sie zu den größten Krebstieren überhaupt. Ihr Fleisch ist schneeweiß, zart und saftig, mit einem leicht süßlichen, buttrigen Aroma, das sie zu einer begehrten Delikatesse macht.

Ursprünglich stammt die Königskrabbe aus den kalten, nährstoffreichen Gewässern des Nordpazifiks vor Kamtschatka und Alaska, wurde aber in den 1960er-Jahren auch in der Barentssee angesiedelt, wo sie sich bis heute stark ausgebreitet hat. Sie lebt bevorzugt in Tiefen zwischen 20 und 300 Metern auf sandigem oder schlammigem Meeresboden und ist ein geschickter Jäger, der sich von Muscheln, Seesterne und Fischen ernährt.

Der Fang der Königskrabbe ist streng reglementiert, um die Bestände nachhaltig zu bewahren. Ihre außergewöhnliche Größe und ihr exquisiter Geschmack machen sie zu einem der begehrtesten Schätze der Meere – eine echte Delikatesse für Feinschmecker.



## EGOR HOPP ✨

Setzkasten · Düsseldorf

Egor Hopp zählt zur Gilde der jungen kreativen und bis in die Haarspitzen motivierten Küchenchefs des Landes und entwickelt mit viel Leidenschaft und Kreativität konsequent den typischen "Setzkasten-Style" weiter. Dabei setzt er auf ein Zusammenspiel der bunten Lebensmittelvielfalt des Zurheide Feine Kost Marktes und Einflüssen aus seiner Heimat Kasachstan und wurde zurecht in diesem Jahr wieder mit einem Stern ausgezeichnet.





>> ZUM VIDEO <<



TOBIAS ROCHOLL · FRITZ'S FRAU FRANZI

# ROTBARSCH

*Sebastes norvegicus – Der leuchtend rote Alleskönner*



PRODUKT: Rotbarsch

LEBENSRAUM: Nordostatlantik

HERKUNFT: Island

Der Rotbarsch ist ein echter Klassiker unter den Speisefischen und überzeugt mit festem, saftigem Fleisch und einem milden, leicht süßlichen Aroma. Seine charakteristisch rote Färbung verdankt er seiner Ernährung und den lichtarmen Tiefen, in denen er lebt. Der Fisch eignet sich für nahezu jede Zubereitungsart – ob gebraten, gedünstet oder als edle Interpretation eines Backfisches.

Beheimatet ist der *Sebastes norvegicus* in den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantiks, von den Küsten Norwegens über Island bis nach Grönland. Er lebt bevorzugt in Tiefen zwischen 100 und 500 Metern und gehört zur Familie der Drachenköpfe. Rotbarsche sind langlebige Fische – einige Exemplare können über 50 Jahre alt werden.

Aufgrund seines langsamen Wachstums und späten Fortpflanzungsalters wird der Rotbarsch streng nachhaltig befischt, um die Bestände zu sichern. Sein aromatisches, grätenarmes Fleisch macht ihn zu einem der vielseitigsten und beliebtesten Fische der gehobenen Küche.





### **TOBIAS ROCHOLL**

FRITZ's FRAU FRANZI · Düsseldorf

**Tobias Rocholl** prägt das Fritz's Frau Franzi mit einer modernen deutschen Küche, die er in die Landeshauptstadt bringt. Seine Gerichte sind zeitgemäß, ausdrucksstark und fein komponiert. So entstehen Teller, die Tradition respektieren und zugleich eine ganz eigene Handschrift tragen – ein klares Statement für Düsseldorf.



>> ZUM VIDEO <<



RUBEN BAUMGART · RUBENS RESTAURANT

# WEISSER HEILBUTT

*Hippoglossus hippoglossus – Der sanfte Riese der Nordmeere*



PRODUKT: Weißer Heilbutt

LEBENSRAUM: Nordostatlantik

HERKUNFT: Frankreich

Der weiße Heilbutt ist der größte Plattfisch der Welt und eine der edelsten Fischarten der gehobenen Küche. Sein Fleisch ist schneeweiß, fest und gleichzeitig herrlich saftig, mit einem feinen, buttrigen Aroma. Dank seines hohen Kollagengehalts bleibt es auch bei unterschiedlichen Zubereitungsmethoden – ob gebraten, pochiert oder gegrillt – wunderbar zart und saftig. Der Hippoglossus hippoglossus ist in den kalten Gewässern des Nordatlantiks heimisch, von der Ostküste Kanadas bis nach Norwegen und Island. Dort

lebt er in Tiefen von 50 bis 2000 Metern bevorzugt auf sandigem oder schlammigem Meeresboden. Als geschickter Räuber ernährt er sich von Fischen, Tintenfischen und Krebstieren. Seine außergewöhnliche Größe – manche Exemplare erreichen über 300 Kilogramm – macht ihn zu einer beeindruckenden Erscheinung.

Um die Bestände zu schützen, unterliegt der Fang des weißen Heilbutts strengen Regulierungen und wird in vielen Regionen nachhaltig bewirtschaftet. Sein delikates Fleisch und seine vielseitige Einsetzbarkeit machen ihn zu einem echten Schatz aus den Tiefen der Meere.



## RUBEN BAUMGART

Rubens Restaurant · Düsseldorf

Das Rubens Restaurant ist ein echtes Highlight für Liebhaber der österreichischen Alpenkulinarik. **Ruben Baumgart** und sein Team bringen Aromenvielfalt und herzliche Gastlichkeit zusammen und schafft Gerichte, die weit über Düsseldorf hinaus begeistern. Eine Küche, die authentisch, kraftvoll und voller Esprit ist.





>> ZUM VIDEO <<



JONAS FRIEDHOFF · HANNAPPEL

# SAINT PIERRE

*Zeus faber – Der edle Petersfisch mit der goldenen Legende*



PRODUKT: Saint Pierre

LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Pazifik

HERKUNFT: Vendée

Der Saint Pierre, auch als Petersfisch bekannt, ist eine der edelsten Fischarten der gehobenen Küche. Sein zartes, weißes Fleisch ist von außergewöhnlicher Qualität: fest, saftig und mit einem feinen, leicht süßlichen Aroma. Er eignet sich perfekt zum Braten, Dünsten oder als edler Bestandteil raffinierter Fischgerichte. Seine charakteristische, ovale Körperform und die markante dunkle Augenfleckzeichnung an den Seiten machen ihn unverwechselbar.

Der Legende nach soll der Apostel Petrus ihn einst mit den Fingern gehalten haben, weshalb diese Flecken als sein Abdruck gedeutet werden – daher der Name Petersfisch.

Beheimatet ist der Zeus faber in den gemäßigten und warmen Gewässern des Atlantiks, der Nordsee sowie des Mittelmeers. Er lebt bevorzugt in Tiefen von 20 bis 200 Metern, wo er als geschickter Jäger kleinere Fische und Krebstiere erbeutet.

Obwohl er kein Massenfisch ist, wird der Saint Pierre gezielt und nachhaltig gefangen. Sein aromatisches Fleisch, die besondere Optik und seine vielseitige Einsetzbarkeit machen ihn zu einem geschätzten Highlight auf den Tellern anspruchsvoller Küchenchefs.





**JONAS FRIEDHOFF** 🍀  
Restaurant Hannappel · Essen

Im Restaurant Hannappel hat **Jonas Friedhoff** die Rolle des Küchenchefs übernommen, während Tobias Weyers sich neben dem Hannappel auch auf das neue Restaurant Rosa konzentriert. Die Küche bleibt dabei unverändert: klar, modern und voller Energie. Jonas führt das Konzept mit Leidenschaft weiter – „alles beim Alten“, und das macht einfach Spaß.



>> ZUM VIDEO <<



BENJAMIN KRIEDEL · LIDO HAFEN

# EIFELER LACHSFORELLE

*Oncorhynchus mykiss* – Die perfekte Verbindung aus Forelle und Lachs



PRODUKT: Lachsforelle

LEBENSRAUM: Nordamerika, Europa

HERKUNFT: Deutschland

Die Lachsforelle vereint das Beste aus zwei Welten: das feine, zarte Fleisch der Forelle mit der intensiv rötlichen Farbe und dem aromatischen Geschmack des Lachses. Sie gehört zur Familie der Salmoniden und ist eigentlich eine Regenbogenforelle, die unter speziellen Bedingungen aufwächst. Durch eine besonders nährstoffreiche Fütterung, meist mit einem hohen Anteil an Krustentieren, entwickelt ihr Fleisch die charakteristische lachsrote Färbung.

Beheimatet ist die *Oncorhynchus mykiss* ursprünglich in Nordamerika, heute wird sie jedoch vor allem in klaren, kühlen Gewässern Europas nachhaltig gezüchtet. Besonders beliebt sind Lachsforellen aus norwegischen Fjorden oder alpinen Süßwasserquellen. Sie wachsen in fließendem, sauerstoffreichem Wasser heran, was ihre Fleischqualität besonders zart und saftig macht.

Durch ihr festes, aber dennoch saftiges Fleisch eignet sich die Lachsforelle hervorragend zum Braten, Räuchern oder für roh zubereitete Gerichte wie Tatar oder Ceviche. Ihre ausgewogene Kombination aus feinem Aroma und reichhaltigem Geschmack macht sie zu einer vielseitigen Delikatesse in der modernen Küche.





### **BENJAMIN KRIEGEL**

Lido Hafen · Düsseldorf

**Benjamin Kriegel** zählt seit Jahren zu den besten und kreativsten Köchen der Landeshauptstadt. Seit 2024 prägt er nun das Lido Hafen, wo er eine ganz eigene Handschrift etabliert. Mit klarer Fokussierung auf Qualität und Nachhaltigkeit verbindet er auf innovative Art und Weise regionale Inspiration mit frischen, saisonalen Produkten.



>> ZUM VIDEO <<



JÜRGEN KETTNER · KETTNER'S KAMOTA

# STEINBUTT

*Scophthalmus maximus – Der König der Plattfische*

PRODUKT: Steinbutt

LEBENSRAUM: Nord-Ostatlantik, Mittelmeer, Nordsee

HERKUNFT: Frankreich

Der Steinbutt gilt als einer der edelsten Plattfische und ist in der gehobenen Gastronomie besonders geschätzt. Sein Fleisch ist weiß, fest und dabei unglaublich saftig, mit einem feinen, nussigen Aroma. Dank seines hohen Kollagengehalts bleibt es auch beim Garen wunderbar zart und entfaltet seinen vollen Geschmack sowohl gebraten, gedünstet als auch gegrillt.

Beheimatet ist der *Scophthalmus maximus* in den gemäßigten Küstengewässern des Nordostatlantiks, der Nordsee und des Mittelmeers. Dort lebt er auf sandigem oder schlammigem Meeresboden, perfekt getarnt durch seine variable Färbung, die sich dem Untergrund anpasst. Als geschickter Räuber lauert er auf Beute wie kleine Fische und Krebstiere, die er blitzschnell schnappt.

Der Steinbutt wird sowohl wild gefangen als auch nachhaltig in Aquakultur gezüchtet. Seine außergewöhnliche Qualität, der feine Geschmack und die vielseitige Zubereitung machen ihn zu einem der begehrtesten Fische in der Spitzengastronomie.







## JÜRGEN KETTNER ☼

Kettner's Kamota · Essen

Im Kettner's Kamota prägt **Jürgen Kettner** eine Küche, die österreichische Wurzeln mit asiatischen Einflüssen verbindet. Diese Handschrift ist weit und breit einzigartig und macht das Restaurant zu einer der spannendsten Adressen der Region. Kreativität, Klarheit und Produktnähe stehen bei ihm im Mittelpunkt.



>> ZUM VIDEO <<



FRANCESCO SOLINAS · CECINO'S

# WOLFSBARSCH

*Dicentrarchus labrax – Die edle Raubkatze der Meere*



PRODUKT: Wolfsbarsch

LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer

HERKUNFT: Kroatien

Der Wolfsbarsch, auch als Loup de Mer bekannt, ist einer der begehrtesten Speisefische der gehobenen Küche. Sein festes, weißes Fleisch besticht durch eine feine Struktur, ein mildes, dennoch aromatisches Geschmacksprofil und eine dezente Süße. Ob im Ganzen gegrillt, filetiert gebraten oder roh als Ceviche – der Wolfsbarsch überzeugt mit seiner Vielseitigkeit und Eleganz auf dem Teller.

Beheimatet ist der *Dicentrarchus labrax* in den Küstengewässern des Atlantiks, des Mittelmeers und der Nordsee. Als geschickter Raubfisch bewegt er sich bevorzugt in küstennahen Fels- und Seegrasgebieten, wo er Jagd auf kleine Fische und Krebstiere macht. Seinen Namen verdankt er seiner Schnelligkeit und seinem ausgeprägten Jagdinstinkt.

Da Wildfänge limitiert sind, wird Wolfsbarsch zunehmend in nachhaltiger Aquakultur gezüchtet, insbesondere in den klaren Gewässern des Mittelmeers. Sein edler Geschmack, die feine Textur und seine vielseitige Verwendbarkeit machen ihn zu einem der beliebtesten Fische in der modernen Spitzenküche.





## FRANCESCO SOLINAS

Cecino's · Düsseldorf

**Francesco Solinas** steht für italienische Raffinesse und die Liebe zu besten Produkten. Mit klarer Handschrift und mediterraner Eleganz interpretiert er klassische Zutaten auf moderne Art. Seine Küche ist geprägt von Feinsinn, Leidenschaft und einer tiefen Verbundenheit zur kulinarischen Tradition Italiens.



>> ZUM VIDEO <<







MARCEL KOKOT · TROYKA

# HOLZMAKRELE

*Trachurus trachurus – Der unterschätzte Jäger der Küstengewässer*



PRODUKT: Holzmakrele

LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer

HERKUNFT: Mittelmeer

Die Holzmakrele, auch als Stöcker oder Bastardmakrele bekannt, gehört zur Familie der Stachelmakrelen und ist ein echter Geheimtipp in der modernen Küche. Ihr festes, aromatisches Fleisch hat einen kräftigen, leicht nussigen Geschmack und eignet sich hervorragend zum Grillen, Braten oder Räuchern. Besonders in der mediterranen und asiatischen Küche wird sie für ihre Vielseitigkeit geschätzt.

Beheimatet ist die *Trachurus trachurus* in den

wärmeren Küstengewässern des Ostatlantiks, der Nordsee und des Mittelmeers. Sie lebt bevorzugt in Schwärmen in Tiefen zwischen 50 und 500 Metern und ernährt sich vor allem von kleinen Fischen, Krustentieren und Plankton. Als schneller, wendiger Jäger ist sie ein wichtiger Bestandteil des marinen Ökosystems.

Trotz ihrer exzellenten Qualität wird die Bastardmakrele oft unterschätzt. Dabei überzeugt sie nicht nur geschmacklich, sondern ist auch reich an Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Nährstoffen. In der nachhaltigen Fischerei gewinnt sie zunehmend an Bedeutung – ein echtes Highlight für experimentierfreudige Küchenchefs.





**MARCEL KOKOT** ✿

TROYKA · Erkelenz

Das TROYKA ist ein Dreigespann, das weit und breit einzigartig ist. **Marcel Kokot** und Alex Wulf stehen hier Seite an Seite als Küchenchefs. Ihre Gerichte sind das Ergebnis gemeinsamer Kreativität – geprägt von klarer Technik und russischen Einflüssen, die man in dieser Form nirgendwo sonst findet. Eine Handschrift, die begeistert.



>> ZUM VIDEO <<



PHILIPPE ZESSLER · SHIMA BY ITO

# MAHI MAHI

*Coryphaena hippurus – Der Goldmakrele mit tropischem Charakter*



PRODUKT: Mahi Mahi

LEBENSRAUM: Atlantik, Pazifik, Indischer Ozean

HERKUNFT: Pazifik

Der Mahi Mahi, auch als Goldmakrele oder Dorado bekannt, ist einer der auffälligsten und geschmacklich interessantesten Speisefische der Welt. Sein festes, saftiges Fleisch ist mild-aromatisch mit einer leicht süßlichen Note und eignet sich perfekt zum Grillen, Braten oder für roh zubereitete Gerichte wie Ceviche und Poke.

Beheimatet ist der *Coryphaena hippurus* in den tropischen und subtropischen Gewässern des Atlantiks,

Pazifiks und Indischen Ozeans. Er ist ein schneller, kräftiger Schwimmer, der oft in offenen Meeresgebieten nahe der Oberfläche anzutreffen ist. Seine schillernde Farbgebung – leuchtendes Gold mit türkisgrünen und blauen Reflexen – macht ihn zu einem der schönsten Fische des Ozeans.

Mahi Mahi wächst extrem schnell und hat eine hohe natürliche Reproduktionsrate, weshalb er als nachhaltig befischte Art gilt. Sein exzellenter Geschmack, die vielseitige Einsetzbarkeit und sein niedriger Fettgehalt machen ihn zu einer beliebten Wahl in der internationalen Spitzenküche.



## PHIL ZESSLER

Shima by ITO · Köln

Phil Zessler steht für eine moderne, japanisch inspirierte Küche mit klarer Produktliebe. Seine Gerichte sind puristisch, fokussiert und voller Tiefe. Mit Gespür für Texturen und Aromen bringt er die Essenz jeder Zutat auf den Teller – minimalistisch in der Optik, maximal im Geschmack.



>> ZUM VIDEO <<



TIBOR WERZL & NICOLAI MENTING · FIVE BOCHUM

# GLATTBUTT

*Scophthalmus rhombus – Der feine Verwandte des Steinbutts*



PRODUKT: Glattbutt

LEBENSRAUM: Atlantik, Nordsee, Mittelmeer

HERKUNFT: Frankreich

Der Glattbutt ist eine elegante Alternative zum bekannten Steinbutt und überzeugt mit seinem zarten, weißen Fleisch und seinem feinen, leicht nussigen Aroma. Sein Fleisch ist etwas weicher als das des Steinbutts, bleibt jedoch beim Garen saftig und aromatisch. Ob gebraten, pochiert oder gegrillt – der Glattbutt bietet eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten und ist eine geschätzte Delikatesse in der gehobenen Küche.

Beheimatet ist der *Scophthalmus rhombus* in den gemäßigten Küstengewässern des Nordostatlantiks, der Nordsee und des Mittelmeers. Er lebt bevorzugt auf sandigem oder schlammigem Meeresboden in Tiefen von bis zu 100 Metern. Dank seiner abgeflachten Körperform kann er sich hervorragend tarnen und auf Beute wie kleine Fische und Krebstiere lauern.

Obwohl er weniger bekannt ist als der Steinbutt, gilt der Glattbutt als exzellenter Speisefisch und wird sowohl wild gefangen als auch nachhaltig gezüchtet. Sein feiner Geschmack und seine vielseitige Einsetzbarkeit machen ihn zu einem echten Geheimtipp für Liebhaber hochwertiger Fischküche.





## TIBOR WERZL & NICOLAI MENTING

five · Bochum

"Pure food society", so lautet das Motto von **Nico** und **Tibor** in ihrem Bochumer Restaurant FIVE. Und mit diesem Credo bringen sie die Kombination aus ihrer Leidenschaft fürs Kochen, der Besorgung bester Zutaten, den kreativen Umgang mit Garmethoden, Techniken und Einflüssen aus den verschiedensten Kochstilen sowie die Reduktion auf das Wesentliche auf den Punkt.



>> ZUM VIDEO <<



JAY LEE · JUNSUI

# DORADE ROYAL

*Sparus aurata – Die Goldbrasse mit königlichem Geschmack*



PRODUKT: Dorade Royal

LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer

HERKUNFT: Frankreich

Die Dorade Royal, auch als Goldbrasse bekannt, gehört zu den edelsten Fischen des Mittelmeers. Ihr festes, weißes Fleisch überzeugt mit einem feinen, leicht nussigen Aroma und bleibt beim Garen besonders saftig. Ob gegrillt, gebraten oder im Ganzen in der Salzkruste gegart – die Dorade ist ein vielseitiger Genuss, der in der mediterranen Küche eine zentrale Rolle spielt.

Der *Sparus aurata* ist in den warmen Küstengewässern des Mittelmeers und des Ostatlantiks heimisch, wo er sich bevorzugt in Seegraswiesen und felsigen Buchten aufhält. Ihren Namen verdankt sie dem charakteristischen goldenen Streifen zwischen den Augen. Als opportunistischer Jäger ernährt sie sich von Muscheln, Krebstieren und kleinen Fischen.

Dank nachhaltiger Aquakultur ist die Dorade Royal heute ganzjährig verfügbar und bleibt dennoch ein hochwertiges Produkt. Ihr exzellenter Geschmack, die feine Textur und ihre Vielseitigkeit machen sie zu einem der beliebtesten Speisefische der gehobenen Küche.





## JAY LEE

Junsui · Meerbusch

Mit seinem Omakase-Konzept zählt **Jay Lee** zu den spannenden Newcomern im Rheinland. Lediglich sechs Gäste finden Platz in seinem Restaurant und erleben eine kulinarische Reise in eine ferne Kultur, wobei sie eine meisterliche Auswahl täglich wechselnder Sushi-Köstlichkeiten genießen.



>> ZUM VIDEO <<







DENNIS KUCKUCK · VENDÔME

# SCHWERT MUSCHEL

*Ensis spp. – Die feine Delikatesse in Schalenform*

PRODUKT: Schwertmuschel

LEBENSRAUM: Atlantik, Nordsee, Mittelmeer

HERKUNFT: Norwegen

Die Schwertmuschel, auch bekannt als Messermuschel, ist eine schlanke, längliche Muschelart, die mit ihrem zarten, leicht süßlichen Fleisch in der Spitzengastronomie immer mehr an Beliebtheit gewinnt. Ihr Geschmack erinnert an eine Mischung aus Jakobsmuschel und Tintenfisch – fein, maritim und elegant. Ob kurz gebraten, gedämpft oder roh mariniert: Die Schwertmuschel ist vielseitig einsetzbar und bringt frischen Meerescharakter auf den Teller.

Beheimatet sind die *Ensis*-Arten in den sandigen Küstenzonen des Atlantiks, der Nordsee und des Mittelmeers. Sie graben sich tief in den Meeresboden ein und werden traditionell bei Ebbe per Hand oder mithilfe spezieller Geräte geerntet.

Da sie besonders empfindlich auf Umweltveränderungen reagieren, ist ihr Fang in vielen Regionen streng reguliert und erfolgt zunehmend nachhaltig. Ihre filigrane Form, der feine Geschmack und die elegante Präsentation machen die Schwertmuschel zu einer gefragten Zutat in der modernen Meeresküche.





**DENNIS KUCKUCK** ❁❁

Vendôme · Bergisch Gladbach

**Dennis Kuckuck** verkörpert eine neue Generation von Spitzenköchen, die Tradition und Moderne miteinander verschmelzen lassen. Mit feinem Gespür für Aromen, Texturen und Perfektion interpretiert er exklusive Produkte in einem klaren, zeitgemäßen Stil. Im Vendôme bringt er Energie und Kreativität in eine legendäre Küche.





>> ZUM VIDEO <<



TOBI PECHER · PORT VICTORIA

# MARLIN

*Makaira spp. / Istiophorus spp. – Kraftpaket der Ozeane mit kulinarischem Potenzial*



PRODUKT: Marlin

LEBENSRAUM: Atlantik, Pazifik, Indischer Ozean

HERKUNFT: Seychellen

Der Marlin gehört zu den beeindruckendsten Raubfischen der tropischen und subtropischen Ozeane. Mit seinem stromlinienförmigen Körper, dem markanten Schwert und seiner enormen Schnelligkeit ist er ein Symbol für Kraft und Eleganz. In der Küche überzeugt der Marlin mit festem, rosafarbenem bis rötlichem Fleisch, das mild im Geschmack, dabei aber intensiv im Biss ist.

Besonders beliebt ist er roh als Sashimi oder Tataki, eignet sich aber ebenso hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen.

Sein niedriges Fettgehalt und die fleischige Textur erinnern an Thunfisch, machen ihn aber zu einer eigenständigen Delikatesse mit Charakter.

Marline leben im offenen Ozean und sind als schnelle Jäger ständig in Bewegung. Sie kommen in verschiedenen Arten weltweit vor – am bekanntesten sind der Blaue Marlin (*Makaira nigricans*) und der Gestreifte Marlin (*Kajikia audax*). Der Fang erfolgt meist gezielt mit der Langleine, und in vielen Regionen wird auf nachhaltige Bestände geachtet.

Kulinarisch ist der Marlin ein seltener, aber umso spannenderer Fisch – perfekt für kreative Gerichte mit maritimer Kraft und Finesse.





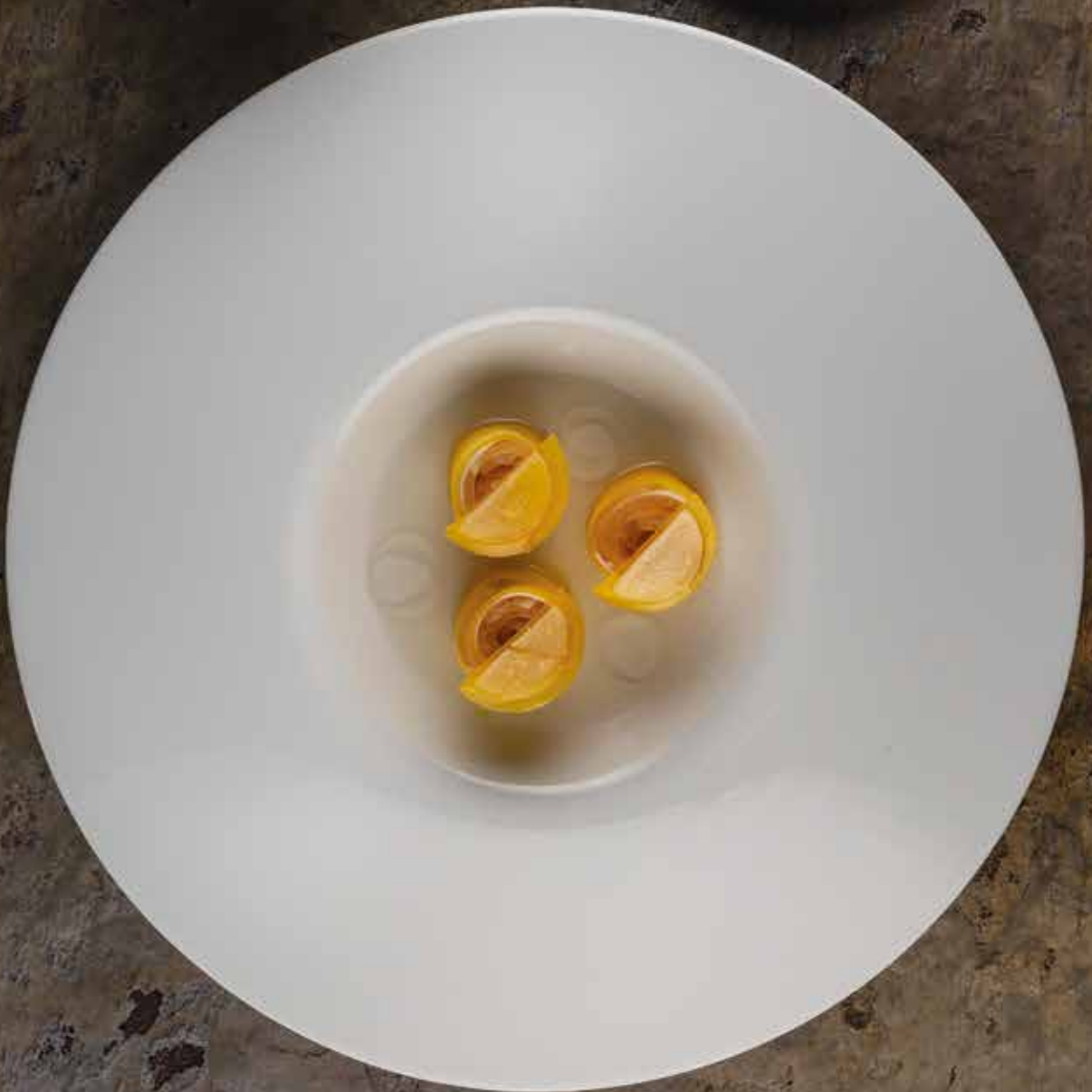
## TOBI PECHER

Port Victoria · Neuss

Im Port Victoria zeigen **Victoria Fonseka** und **Tobi Pecher** eine weltweite, von den Seychellen inspirierte Küche. Ihre Gerichte sind geprägt von Leichtigkeit, Eleganz und mutigen Kombinationen. Gemeinsam schaffen sie ein kulinarisches Erlebnis, das exotische Akzente setzt und zugleich im Hier und Jetzt verwurzelt bleibt.



>> ZUM VIDEO <<



LARS KLAPDOHR · KLAPDOHR BISTRO & DELIKATTESSEN

# OKTOPUS

*Octopus vulgaris – Intelligenz aus der Tiefe mit feiner Textur*

PRODUKT: Oktopus

LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Indopazifik

HERKUNFT: Galizien

Der Oktopus, auch Gemeiner Krake genannt, ist ein faszinierender Meeresbewohner – nicht nur wegen seiner außergewöhnlichen Intelligenz und Anpassungsfähigkeit, sondern auch wegen seines kulinarischen Potenzials. Sein zartes, leicht nussiges Fleisch ist bei richtiger Zubereitung unglaublich aromatisch und vielseitig verwendbar – ob gegrillt, geschmort, sous-vide gegart oder als Carpaccio.

Beheimatet ist der *Octopus vulgaris* in den gemäßigten und warmen Küstengewässern des Atlantiks, Mittelmeers und Indopazifiks. Er lebt am Meeresgrund, versteckt sich in Felsspalten oder selbstgebauten Höhlen und jagt vor allem nachts nach Krustentieren, Muscheln und kleinen Fischen.

Durch gezielte Fangmethoden – häufig mit Reusen oder traditionellem Taucherfang – kann der Oktopus nachhaltig und selektiv geerntet werden. In vielen kulinarischen Kulturen, besonders rund ums Mittelmeer und in Asien, hat er einen festen Platz auf den Speisekarten.

Sein einzigartiger Biss, der intensive Geschmack des Meeres und die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten machen den Oktopus zu einem geschätzten Produkt für kreative und anspruchsvolle Fischküche.







## LARS KLAPDOHR

Klapdohr Bistro & Delikatessen · Düsseldorf

**Lars Klapdohr** steht für eine Küche, die Authentizität, Kreativität und Regionalität verbindet. In seinem Delikatessen-Bistro vereint er Tradition mit Moderne und zeigt dabei, wie handwerkliche Perfektion auch im kleinen Rahmen große Wirkung entfalten kann. Seine Handschrift ist ehrlich, direkt und voller Finesse.



>> ZUM VIDEO <<



DOMINIK SCHAB · 1831

# ZANDER

*Sander lucioperca – Der Edelfisch aus heimischen Gewässern*



PRODUKT: Zander

LEBENSRAUM: Mittel- und Osteuropa

HERKUNFT: Frankreich

Der Zander zählt zu den beliebtesten Süßwasserfischen in Europa und überzeugt durch sein festes, weißes Fleisch mit feiner Struktur und mildem, fast grätenfreiem Geschmack. Sein delikates Aroma, das weder zu aufdringlich noch zu neutral ist, macht ihn zu einem echten Allrounder in der gehobenen Küche – ideal zum Braten, Pochieren oder Dämpfen.

Beheimatet ist der Sander *luciperca* in den Flüssen, Seen und Talsperren Mittel- und Osteuropas.

Er bevorzugt klare, sauerstoffreiche Gewässer mit sandigem oder kiesigem Grund und ist ein geschickter Jäger, der vor allem in der Dämmerung auf Beutefang geht. Als Raubfisch ernährt er sich überwiegend von kleineren Fischen.

Zander wird sowohl wild gefangen als auch nachhaltig in Aquakultur erzeugt. Besonders geschätzt ist er in der regionalen Küche, wo er oft als Alternative zu Meeresfischen eingesetzt wird.

Sein feiner Geschmack, die vielseitige Verwendbarkeit und die regionale Verfügbarkeit machen den Zander zu einem echten Liebling auf den Tellern moderner wie klassischer Fischküche.





## DOMINIK SCHAB

1831 · Essen

Seit 2022 prägt **Dominik Schab** das Fine-Dining-Restaurant 1831 im Schlosshotel Hugenpoet und hat es in kürzester Zeit zu einer festen Größe in der Region gemacht. Mit moderner Küche, klaren Aromen und starken regionalen Bezügen setzt er seine Ideen präzise um. Längst gilt er als einer der spannendsten Kandidaten für den nächsten Michelin-Stern in Essen – ein Küchenchef mit Format und Zukunft.



>> ZUM VIDEO <<



MATTHÄUS BROL · CHEFS & BUTCHERS

# NORDSEE KRABBE

*Crangon crangon – Der feine Klassiker aus heimischen Küstengewässern*



PRODUKT: Nordseekrabbe

LEBENSRAUM: Nordsee

HERKUNFT: Nordsee

Die Nordseekrabbe, auch als Granat oder Sandgarnele bekannt, ist ein echter Klassiker der norddeutschen Küche. Ihr zartes, saftig-süßliches Fleisch begeistert mit feinem, leicht nussigem Aroma und macht sie zur perfekten Zutat für vielfältige Gerichte – von traditionellem Krabbenbrot über feine Salate bis hin zu modernen Interpretationen in der gehobenen Küche. Beheimatet ist die Crangon crangon in den küstennahen Gewässern der Nordsee, wo sie in sandigen, fla-

chen Bereichen lebt. Gefangen wird sie überwiegend mit kleinen Krabbenkuttern, oft von Familienbetrieben, die die jahrhundertealte Tradition des Krabbenfangs pflegen. Nach dem Fang werden die Krabben meist direkt an Bord gekocht und später per Hand gepult – ein aufwendiger, aber qualitätssichernder Prozess.

Die Nordseekrabbe ist nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell tief mit dem Leben an der Küste verbunden. Ihre regionale Verankerung, der unverwechselbare Geschmack und die handwerkliche Verarbeitung machen sie zu einem echten Genussbotschafter des Nordens.



## MATTHÄUS BROL

Chefs & Butchers · Essen

**Matthäus Brol** lebt eine Küche, die ehrlich, produktnah und gleichzeitig kreativ ist. Im Chefs & Butchers kombiniert er feines Handwerk mit innovativen Ideen und bleibt dabei stets nah am Gast. Sein Stil ist bodenständig und modern zugleich – eine Kombination, die überzeugt und begeistert.





>> ZUM VIDEO <<







ALEXANDER HOPPE · CHEFS ATELIER

# SAIBLING

*Salvelinus spp. – Feinheit und Eleganz aus klaren Gewässern*



PRODUKT: Saibling

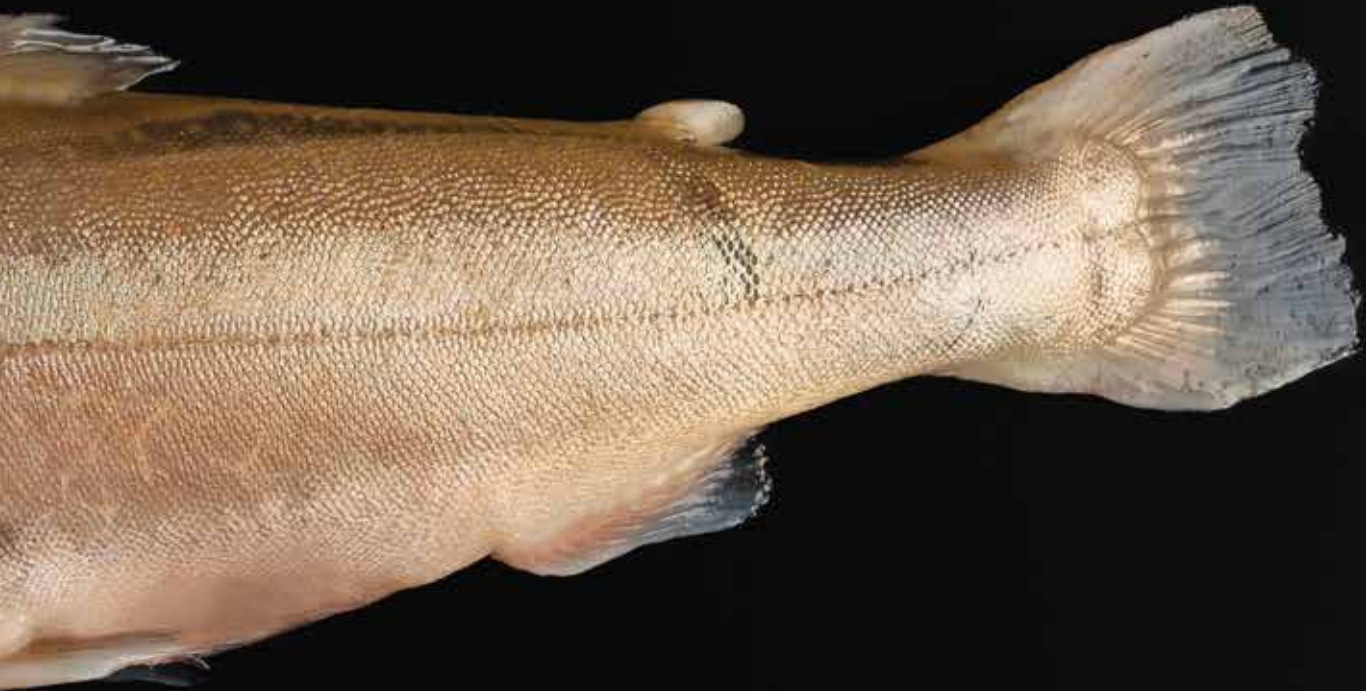
LEBENSRAUM: Alpenregion, Skandinavien, Nordamerika

HERKUNFT: Deutschland

Der Saibling gehört zur Familie der Salmoniden und gilt als einer der edelsten Süßwasserfische Europas. Sein zartes, fein strukturiertes Fleisch ist hellrosa bis tiefrot gefärbt, äußerst saftig und überzeugt mit einem mild-nussigen, leicht buttrigen Aroma. Ob gebraten, gedämpft, geräuchert oder roh als Tatar – der Saibling ist vielseitig einsetzbar und eine echte Delikatesse.

Beheimatet ist der Salvelinus in kalten, sauerstoffreichen Seen und Flüssen der Alpenregion, Skandinaviens und Nordamerikas. In Aquakultur fühlt er sich besonders in Quellwasseranlagen wohl, wo konstante Temperaturen und hohe Wasserqualität für exzellente Fleischbeschaffenheit sorgen.

Sein feiner Geschmack, die edle Optik und die nachhaltige Züchtung machen den Saibling zu einem Liebling in der modernen wie klassischen Fischküche. Ein Fisch für Genießer – klar, elegant und voller Charakter.





**ALEXANDER HOPPE** ✿

Chefs Atelier · Essen

**Alexander Hoppe** steht für moderne Eleganz und kreative Klarheit. Im Chefs Atelier entstehen Gerichte, die von Leichtigkeit und Präzision geprägt sind. Mit einem klaren Fokus auf Produktqualität schafft er Kompositionen, die puristisch wirken, dennoch voller Raffinesse stecken und im Frühjahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden.



>> ZUM VIDEO <<



SIMON NAUELS · WEINHAUS TANTE ANNA

# JAKOBS MUSCHEL

*Pecten maximus – Edle Meeresfrucht mit zartem Biss*



PRODUKT: Jakobsmuschel  
LEBENSRAUM: Nordatlantik  
HERKUNFT: Norwegen

Die Jakobsmuschel zählt zu den edelsten und begehrtesten Meeresfrüchten weltweit. Ihr nussig-süßliches, butterzartes Fleisch – besonders der weiße Muskel, die sogenannte Nuss – begeistert durch feine Aromen und eine elegante Textur. Ob roh als Carpaccio, kurz angebraten oder sanft gegart: Die Jakobsmuschel bietet puren, klaren Meeresgeschmack und ist ein Highlight auf jedem Teller.

Beheimatet ist die *Pecten maximus* in den kühlen Küstengewässern des Nordatlantiks – besonders beliebt sind Wildfänge aus der Bretagne, Irland oder Norwegen. Jakobsmuscheln leben am Meeresboden und werden traditionell von Tauchern oder per Schleppnetz gefangen – hochwertige Ware stammt meist aus nachhaltigem, handwerklichem Fang. Benannt nach der Symbolfigur des Jakobswegs, ist sie nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell bedeutend. Ihre markante, fächerförmige Schale dient bis heute als Erkennungszeichen für Pilger. Die Jakobsmuschel vereint Geschmack, Geschichte und Handwerk – ein echtes Juwel der Meeresküche.





## **SIMON NAUELS**

Weinhaus Tante Anna · Düsseldorf

**Simon Nauels** bringt im traditionsreichen Tante Anna frischen Wind und kreative Energie ein. Mit klarer Handschrift und einem sicheren Gespür für Aromen entwickelt er Gerichte, die Tradition respektieren und zugleich modern interpretieren. Seine Küche ist ein Brückenschlag zwischen Historie und Gegenwart.



>> ZUM VIDEO <<



MARKUS GASZ · QOMO

# SEEIGEL

*Echinoidea – Das goldene Meeresaroma der besonderen Art*

PRODUKT: Seeigel

LEBENSRAUM: Weltweit

HERKUNFT: Frankreich

Der Seeigel zählt zu den außergewöhnlichsten Delikatessen der Meeresküche. Genutzt wird vor allem der leuchtend orangefarbene Rogen, auch „Uni“ genannt, der mit einer cremigen Textur und einem intensiven, jodig-süßlichen Aroma begeistert. Der Geschmack ist unverkennbar: salzig, leicht mineralisch und mit einem Hauch von Umami – eine echte Explosion maritimer Tiefe.

Seeigel sind weltweit verbreitet und leben vor allem in felsigen Küstenregionen, wo sie sich von Algen ernähren. Besonders geschätzt werden wild gefangene Exemplare aus dem Mittelmeer, Japan oder der Bretagne. Der Fang erfolgt meist per Hand durch Taucher – ein aufwendiges Verfahren, das für höchste Qualität sorgt.

In der japanischen Küche ist Seeigel seit jeher eine geschätzte Delikatesse, inzwischen findet er aber auch in der europäischen Spitzengastronomie immer häufiger Verwendung – ob pur, auf Sushi, in Pasta oder als feine Meeressauce. Der Seeigel ist ein Produkt für Mutige und Kenner – intensiv, puristisch und unvergesslich.





## 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**.



>> ZUM VIDEO <<







ERIK ARNECKE · PHILIPP SOLDAN

# ROCHEN

*Rajidae – Charakterfisch mit zartem Flügel*

PRODUKT: Rochen

LEBENSRAUM: Atlantik, Nordsee, Mittelmeer

HERKUNFT: Frankreich

Der Rochen ist ein eher ungewöhnlicher, aber umso spannenderer Vertreter in der Fischküche. Besonders geschätzt werden die Rochenflügel, deren Fleisch feinfasrig, zart und dennoch strukturiert ist. Geschmacklich überzeugt Rochen mit einem milden, leicht süßlichen Aroma, das entfernt an Krustentiere erinnert. Klassisch pochiert in brauner Butter oder kreativ modern interpretiert – Rochen bietet viel Raum für kulinarische Ideen.

Zur Familie der Rajidae gehörend, lebt der Rochen bevorzugt auf sandigem oder schlammigem Meeresboden in Küstennähe – vor allem im Nordostatlantik, der Nordsee und im Mittelmeer. Als Bodenbewohner ernährt er sich von Muscheln, Krebsen und kleinen Fischen.

Der Fang erfolgt meist gezielt mit Schleppnetzen, wobei der Rochen in den letzten Jahren zunehmend in den Fokus nachhaltiger Fischerei rückt. Aufgrund seiner ungewöhnlichen Anatomie wird er in der Verarbeitung oft unterschätzt – dabei ist sein Fleisch besonders delikat und bietet eine spannende Abwechslung auf dem Teller.

Ein Fisch für neugierige Genießer und kreative Küchen – fein, eigenständig und voller Potenzial.







**ERIK ARNECKE** 🍀

Philipp Soldan · Frankenberg

Im Philipp Soldan in Frankenberg zeigt **Erik Arnecke**, wie Sterneküche heute aussehen kann: modern, transparent und voller Leichtigkeit. Gemeinsam mit seinem Team verbindet er handwerkliche Präzision mit kreativer Aromenküche und regionalen Spitzenprodukten. Das Ergebnis ist eine französisch inspirierte Küche mit regionalen Akzenten – raffiniert, klar und doch ohne jede Schwere. Eine Sterneküche, die einlädt statt einschüchtert.



>> ZUM VIDEO <<



PASQUALE KUTSCH · BRASSERIE STADTHAUS

# DAVID HERVÉ AUSTER

*Handwerkliche Perfektion aus Marennes-Oléron*

PRODUKT: Auster von David Hervé

LEBENSRAUM: Frankreich

HERKUNFT: Frankreich

Die Austern von David Hervé gehören zu den feinsten Muscheln Frankreichs und sind in der Spitzengastronomie weltweit gefragt. Ihr Fleisch ist fest, zugleich cremig und begeistert mit einem klaren, jodigen Aroma, das von einer feinen Nussigkeit begleitet wird. Charakteristisch ist die perfekte Balance zwischen Mineralität, Süße und Meeresfrische.

Beheimatet sind sie in den Austernparks von Marennes-Oléron an der französischen Atlantikküste, wo sie in traditioneller Handarbeit kultiviert werden. David Hervé steht für höchste Qualität: Die Austern wachsen mehrere Jahre in klaren Gezeitengewässern heran und werden anschließend in speziellen Klärbecken, den „Claires“, veredelt. Dieses langsame, sorgfältige Verfahren verleiht ihnen ihre außergewöhnliche Feinheit und den eleganten Geschmack.

Ob pur, mit einem Spritzer Zitrone oder kreativ interpretiert – Austern von David Hervé sind ein Symbol für maritime Exzellenz und den Luxus der Einfachheit.



## PASQUALE KUTSCH

Brasserie Stadthaus · Düsseldorf

Mit **Pasquale Kutsch** hat ein langjähriger Wegbegleiter das Zepter in der Küche der Brasserie Stadthaus übernommen. Als Mitarbeiter der ersten Stunde kennt er die frankophile DNA des Hauses wie kaum ein anderer und beherrscht sein Handwerk aus dem Effeff. Vieles bleibt bewusst beim Alten – und genau das ist gut so. Denn die Brasserie zählt seit Jahren zu den beliebtesten kulinarischen Adressen in Düsseldorf und begeistert mit französischer Bistroküche auf konstant hohem Niveau.









MARCEL FÖRSTER · AGATA'S

# SEEZUNGE

*Solea solea – Die Königin unter den Plattfischen*



PRODUKT: Seezunge

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik, Nordsee

HERKUNFT: Frankreich

Die Seezunge gilt als einer der edelsten und begehrtesten Speisefische Europas. Ihr festes, weißes Fleisch ist fein strukturiert, äußerst zart und zeichnet sich durch ein mildes, leicht nussiges Aroma aus. Besonders beliebt ist sie in der klassischen Zubereitung „à la meunière“, also in Butter gebraten mit Zitrone – doch auch in modernen Interpretationen überzeugt sie durch ihre geschmackliche Eleganz.

Beheimatet ist die *Solea solea* vor allem in den Küstengewässern des Ostatlantiks, der Nordsee und des westlichen Mittelmeers, wo sie sich bevorzugt auf sandigem Meeresboden aufhält. Als nachtaktiver Bodenfisch ernährt sie sich von Würmern, kleinen Krebstieren und Weichtieren.

Die Seezunge wird überwiegend wild gefangen und unterliegt strengen Fangquoten, da sie als besonders wertvoll gilt. Ihr hoher kulinarischer Stellenwert, die feine Textur und das dezente Aroma machen sie zur Königin unter den Plattfischen – ein Highlight jeder gehobenen Fischküche.





**MARCEL FÖRSTER** ✿

Agata's · Düsseldorf

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



>> ZUM VIDEO <<



HANS LANGE RODRIGUEZ · TEKO BY LANGE RODRIGUEZ

# SAINT PAUL LANGUSTE

*Panulirus spp. – Exotik aus dem Indischen Ozean*



PRODUKT: Saint Paul Languste  
LEBENSRAUM: Indischer Ozean  
HERKUNFT: Saint Paul

Die Saint Paul Languste gilt als eine der exklusivsten Krustentiere überhaupt. Ihr Fleisch ist fester als das des Hummers, dabei fein, süßlich und aromatisch – ein Produkt, das Spitzenköche besonders schätzen. Gefangen wird sie in den klaren, tiefen Gewässern

rund um die abgelegenen Saint-Paul-Inseln im Indischen Ozean, einer Region, die für ihre außergewöhnliche Wasserqualität bekannt ist.

Anders als der Hummer besitzt die Languste keine Scheren, sondern lange Fühler. Sie lebt in felsigen Riffen und Höhlen und ernährt sich von Muscheln und kleinen Krebstieren. Aufgrund der Seltenheit und der anspruchsvollen Fangbedingungen gilt sie als echte Rarität – und als Inbegriff maritimer Exklusivität.





### HANS LANGE RODRIGUEZ

Teko by Lange Rodriguez · Essen

Hans Lange Rodriguez verbindet in seiner Küche Regionalität und Saisonalität mit einem weltoffenen Geist. Besonders prägend sind südamerikanische Akzente, die seinen Gerichten Tiefe und Charakter verleihen. Im Teko zeigt er eine Handschrift, die sowohl präzise als auch voller Leidenschaft ist.



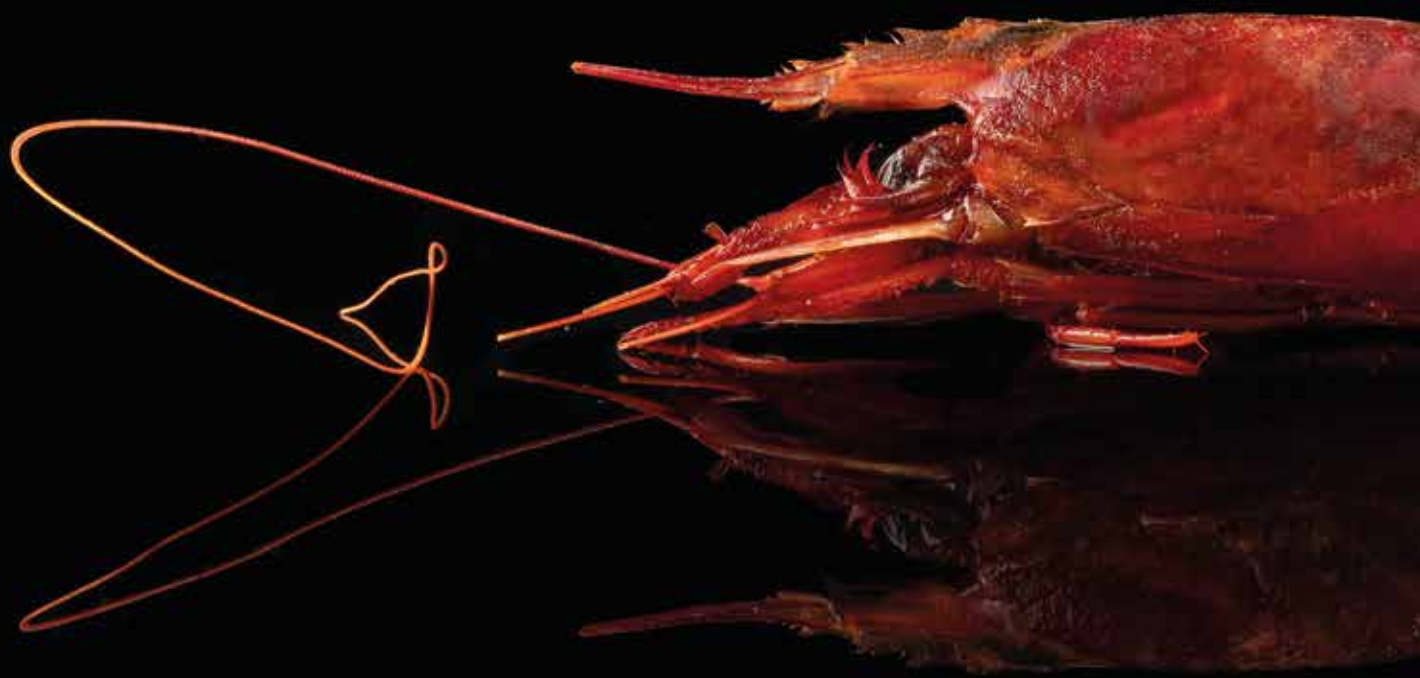
>> ZUM VIDEO <<



GIAMPIERO MANCINI · PRIMITIVO

# GAMBERO ROSSO

*Aristaeomorpha foliacea – Die rote Königin des Mittelmeers*



PRODUKT: Gambero Rosso

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik

HERKUNFT: Italien

Die Gambero Rosso, auch als Rote Tiefseegarnele bekannt, ist eine echte Delikatesse der italienischen Spitzenküche. Ihr Fleisch ist besonders zart, leicht süßlich und mit intensiver Meeresnote – ein Geschmack, der Gourmets begeistert.

Gefangen wird sie vor allem im Mittelmeer und im Ostatlantik, in Tiefen von bis zu 1000 Metern.

Dort lebt sie am sandigen Meeresboden, wo sie sich von kleinen Fischen und Krebstieren ernährt. Charakteristisch ist ihr tiefrotes, fast leuchtendes Erscheinungsbild, das auch nach dem Garen erhalten bleibt. Die Gambero Rosso ist nicht nur kulinarisch wertvoll, sondern auch kulturell fest in der mediterranen Esskultur verankert – puristisch serviert ein unvergleichlicher Genuss.





### **Giampiero Mancini**

Primitivo · Düsseldorf

**Giampiero Mancini** steht für mediterrane Leidenschaft und italienische Raffinesse. Im Primitivo bringt er die Aromen seiner Heimat in eine moderne, elegante Form. Seine Gerichte sind kreativ und voller Emotion – eine Küche, die Italien in all seiner Vielfalt erlebbar macht.



>> ZUM VIDEO <<



ALEN RADIC · LIMBOURG

# DORADE ROSÉ

*Pagellus bogaraveo – Mediterraner Geheimtipp mit feiner Note*



PRODUKT: Dorade Rosé

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik

HERKUNFT: Frankreich

Die Dorade Rosé, auch als Rote Meerbrasse bekannt, ist ein echter Schatz der mediterranen Fischküche. Ihr Fleisch ist fest, weiß und von feinem, leicht süßlichem Aroma, das sie von der bekannten Dorade Royal unterscheidet.

Besonders geschätzt wird ihre elegante Balance zwischen Zartheit und geschmacklicher Intensität.

Beheimatet ist die Dorade Rosé im Mittelmeer und im Ostatlantik, wo sie in Schwärmen in mittleren Tiefen lebt. Ihre rötliche Färbung und die charakteristische schwarze Augenbinde machen sie unverwechselbar. Lange Zeit war sie vor allem ein Fisch für Kenner, doch inzwischen hat sie ihren Platz in der gehobenen Gastronomie gefunden. Ein Produkt, das mediterrane Leichtigkeit und kulinarische Raffinesse vereint.





## ALEN RADIC

Limbourg · Köln

Mit dem Restaurant Limbourg hat **Alen Radic** dem Belgischen Viertel eine kulinarische Adresse von Format geschenkt. In angenehm legerem, stilvollem Ambiente präsentiert er eine weltoffene, von der französischen Klassik inspirierte Küche, die stets auf frischen, hochwertigen Produkten basiert. Seine Handschrift ist klar, modern und zugleich tief in der Tradition verankert – ein Ort, der Kölns Gastroszene nachhaltig bereichert.







PHILIPP DIERGARDT · DIERGARDTS "KÜHLER GRUND"

# TASCHENKREBS

*Cancer pagurus – Kraftpaket aus Nordsee und Atlantik*

PRODUKT: Taschenkrebs

LEBENSRAUM: Nord-Ostatlantik, Nordsee

HERKUNFT: Frankreich

Der Taschenkrebs, auch als Brauner Krebs bekannt, ist ein kräftiger Meeresbewohner mit imposanten Scheren. Sein Fleisch ist aromatisch, fest und hat eine leichte Süße – ein Unterschied zwischen den Scheren und dem feinen, cremigeren Fleisch im Inneren macht ihn besonders vielseitig. Beheimatet ist er in den kalten Küstengewässern des Nordostatlantiks und der Nordsee, wo er in Felsspalten und Sandbänken lebt. Als Jäger und Aasfresser ernährt er sich von Muscheln, Schnecken und kleinen Fischen. Geerntet wird er seit Jahrhunderten in traditioneller Küstenscherei. Heute gilt er als nachhaltiger Klassiker, dessen markantes Aroma und vielseitige Verwendbarkeit ihn zu einem festen Bestandteil der nord- und westeuropäischen Küche machen.







**PHILIPP DIERGARDT**

Diergardts "Kühler Grund" · Hattingen

Das ausgezeichnete Restaurant "Diergardts Kühler Grund" 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 Diergardt**, der hier mittlerweile in dritter Generation am Werk ist.



>> ZUM VIDEO <<



KONSTANTIN TZIKAS · PHAEDRA

# ROTBARBE

*Mullus surmuletus – Charakterstark und mediterran*



PRODUKT: Rotbarbe

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik

HERKUNFT: Frankreich

Die Rotbarbe, auch bekannt als Streifenbarbe, ist einer der charaktvollsten Fische der Mittelmeerküche. Ihr festes, weiß-rosafarbenes Fleisch hat ein intensives, feinwürziges Aroma, das sie von vielen anderen Edelfischen unterscheidet.

Besonders beliebt ist sie in der französischen und italienischen Küche, wo sie oft im Ganzen gebraten wird. Beheimatet ist sie im Mittelmeer sowie im Ostatlantik, wo sie in Küstennähe über sandigen Böden lebt. Mit ihrem auffälligen rötlichen Schuppenkleid und den langen Bartfäden, mit denen sie nach Nahrung sucht, ist sie unverwechselbar. Die Rotbarbe wird meist in kleinen Booten mit traditionellen Netzen gefangen. Ein Fisch voller Charakter, der auf dem Teller mediterrane Wärme und Authentizität verströmt.





## KONSTANTIN TZIKAS

Phædra · Köln

**Konstantin Tzikas** verbindet in seiner Küche mediterrane Tiefe mit moderner Klarheit. Im Phædra entstehen Gerichte, die von Leichtigkeit, feinem Aromenspiel und Eleganz geprägt sind. Seine Handschrift ist fokussiert, weltoffen und immer mit einer besonderen Note versehen.



>> ZUM VIDEO <<



LEON HOFMOCKEL · LA SOCIÉTÉ

# ROTZUNGE

*Lepidorhombus whiffiagonis* – Feiner Plattfisch aus dem Nordostatlantik



PRODUKT: Rotzunge

LEBENSRAUM: Nord-Ostatlantik, Nordsee

HERKUNFT: Frankreich

Die Rotzunge ist ein naher Verwandter von Seezunge und Steinbutt und zählt zu den besonders geschätzten Plattfischen Europas. Ihr Fleisch ist weiß, zart und feinfaserig, mit einem milden, eleganten Aroma. In der Küche gilt sie als vielseitig und eignet sich so-

wohl zum Braten als auch zum Dünsten oder für raffinierte moderne Interpretationen. Beheimatet ist die Rotzunge vor allem im Nordostatlantik, in der Nordsee und rund um die Britischen Inseln, wo sie auf sandigen Böden in Tiefen von 100 bis 400 Metern lebt. Ihr Name rührt von der leichten rötlichen Färbung auf der Oberseite her. Die Rotzunge ist eine kulinarische Delikatesse, die durch ihre Balance aus Zartheit und Geschmack überzeugt und in der Spitzengastronomie immer häufiger auf den Teller kommt.





**LEON HOFMOCKEL** ✿

La Société · Köln

**Leon Hofmockel** steht für Präzision, Eleganz und kreative Modernität. Im La Société bringt er klassische Spitzenprodukte in eine zeitgemäße Form, ohne ihren Charakter zu verlieren. Seine Gerichte sind klar komponiert, ausdrucksstark und voller Feinsinn.



>> ZUM VIDEO <<



ERIC MENCHON · LE MOISSONNIER

# ISLAND KABELJAU

*Gadus morhua – Der weiße Klassiker aus dem Nordatlantik*



PRODUKT: Island Kabeljau

LEBENSRAUM: Nordatlantik

HERKUNFT: Island

Der Island Kabeljau ist ein Synonym für höchste Qualität, wenn es um weißen Fisch geht. Sein Fleisch ist schneeweiß, fest und zugleich saftig, mit einem klaren, milden Aroma, das ihn zu einem der beliebtesten Speisefische weltweit macht.

Besonders geschätzt wird Kabeljau aus den kristall-

klaren Gewässern vor Island, wo die Fische langsam wachsen und dadurch eine hervorragende Fleischstruktur entwickeln. Er lebt bevorzugt in kalten, nährstoffreichen Meeren und ernährt sich von Krebsen, Muscheln und kleinen Fischen. Seit Jahrhunderten ist der Kabeljau fester Bestandteil der nordischen Küche und wird klassisch als Stockfisch, frisch gebraten oder modern interpretiert serviert. Nachhaltige Fischerei sichert heute den Bestand dieses kulinarischen Klassikers.





**ERIC MENCHON** ❁

Le Moissonnier · Köln

**Eric Menchon** prägt seit Jahrzehnten das Le Moissonnier mit einer unverkennbaren Handschrift. Seine Küche ist französisch verwurzelt, aber weltoffen und modern interpretiert. Mit Präzision und Leidenschaft erschafft er Gerichte, die zu Klassikern geworden sind – zeitlos, raffiniert und voller Charakter.



>> ZUM VIDEO <<



JOSCHAU TEPNER · THE DUTCH

# OOSTERSCHELDE HUMMER

*Homarus gammarus – Exklusivität aus den Niederlanden*



PRODUKT: Oosterschelde Hummer

LEBENSRAUM: Oosterschelde

HERKUNFT: Niederlande

Der Oosterschelde-Hummer gilt als einer der besten Hummer der Welt und ist eine echte Rarität. Mit seinem festen, süßlich-nussigen Fleisch steht er dem kanadischen oder bretonischen Hummer in nichts nach – viele Gourmets bescheinigen ihm jedoch ein noch intensiveres Aroma.

Seine Heimat ist die Oosterschelde in den Niederlanden, ein geschütztes Naturgebiet mit besonders klarem, nährstoffreichem Wasser. Dort wird er nur in kleinen Mengen und streng kontrolliert gefangen, was ihn zu einem absoluten Luxusprodukt macht. Die Saison reicht lediglich von April bis Juli. Seine Exklusivität, gepaart mit kulinarischer Finesse, macht den Oosterschelde-Hummer zu einer der begehrtesten Delikatessen der europäischen Spitzenküche.





## JOSCHUA TEPNER

THE DUTCH · Köln

**Joschau Tepner** bringt jugendliche Energie und kreative Ideen in seine Küche. Im THE DUTCH kombiniert er internationale Einflüsse mit moderner Technik und einem sicheren Gespür für Produkte. Sein Stil ist dynamisch, überraschend und immer fokussiert auf spannende Geschmackserlebnisse.



>> ZUM VIDEO <<



FRITZ BENSON · THEODORS

# MIESMUSCHEL & JAKOBSMUSCHEL

*Mytilus edulis & Pecten maximus – Zwei Muscheln, zwei Charaktere*

PRODUKT: Jakobsmuschel  
LEBENSRAUM: Nord-Ostatlantik  
HERKUNFT: Norwegen

Die Kombination aus Jakobsmuschel und Miesmuschel vereint zwei vollkommen unterschiedliche, aber gleichermaßen geschätzte Meeresprodukte. Die Jakobsmuschel begeistert mit zartem, süßlich-nussigem Fleisch, das vor allem roh, kurz angebraten oder sanft gegart seinen eleganten Geschmack entfaltet. Sie stammt vorwiegend aus den kühlen Gewässern des Nordostatlantiks und ist ein Star der Spitzengastronomie.

PRODUKT: Miesmuschel  
LEBENSRAUM: Nordsee  
HERKUNFT: Nordsee

Die Miesmuschel dagegen ist rustikaler, kräftiger im Aroma und überzeugt mit einer klaren, maritimen Note. Sie wird seit Jahrhunderten vor allem in der Nordsee und an den Küsten des Atlantiks geerntet, oft aus nachhaltigen Kulturen. Gemeinsam bilden diese beiden Muscheln ein spannendes Duo – fein und elegant trifft auf herzhaft und charaktervoll.





## FRITZ BENSON

Theodors · Bonn

**Fritz Benson** steht für eine Küche, die bodenständig und zugleich modern wirkt. Mit klarer Handschrift bringt er klassische Zutaten in einen neuen Kontext und kombiniert sie mit überraschenden Ideen. Seine Gerichte im Theodors sind ehrlich, ausdrucksstark und voller Esprit.



>> ZUM VIDEO <<



SASCHA STEMBERG · HAUS STEMBERG

# GOLDFORELLE

*Oncorhynchus mykiss – Edle Variation der Regenbogenforelle*



PRODUKT: Goldforelle  
LEBENSRAUM: Europa  
HERKUNFT: Deutschland

Die Goldforelle ist eine seltene Farbvariante der Regenbogenforelle und fällt sofort durch ihr leuchtend goldenes Schuppenkleid und das zarte, rosafarbene Fleisch auf. Geschmacklich überzeugt sie mit einem feinen, leicht buttrigen Aroma und einer saftigen

Textur. Besonders gerne wird sie gebraten, geräuchert oder als Tatar verarbeitet. Ursprünglich stammt die Art aus Nordamerika, doch heute wird sie in klaren, kühlen Gewässern Europas nachhaltig gezüchtet. Durch ihre auffällige Optik ist die Goldforelle nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein optisches Highlight. Ihr edler Geschmack und ihre Seltenheit machen sie zu einem besonderen Produkt, das gerade in der gehobenen Gastronomie geschätzt wird.



Stemberg

AN



**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.



>> ZUM VIDEO <<



YOSHIZUMI NAGAYA · NAGAYA

# HIRAMASA

*Seriola lalandi – Eleganter Gelbschwanz aus klaren Gewässern*



PRODUKT: Hiramasa  
LEBENSRAUM: Pazifik  
HERKUNFT: Australien

Der Hiramasa, auch als Gelbschwanz-Königfisch bekannt, zählt zu den edelsten Fischen der japanischen Küche. Sein Fleisch ist hell, fest und zugleich zart, mit einem milden, leicht süßlichen Aroma, das ihn perfekt für Rohzubereitungen wie Sashimi und Sushi macht.

Beheimatet ist er in den klaren, kühlen Gewässern des Pazifiks rund um Australien und Japan. Dort lebt er als schneller Schwarmfisch und ernährt sich von kleinen Fischen und Tintenfischen. Besonders geschätzt wird Hiramasa wegen seiner feinen Textur und seines hohen Fettgehalts, der ihm Schmelz und Geschmack verleiht. In der modernen Spitzenküche ist er ein vielseitiges Produkt – roh, gebraten oder gegrillt gleichermaßen ein Genuss.





**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 wie in jedem Jahr hat er für den SEAFOODIE wieder einige Gerichte auf Basis japanischer Kochtechniken kreiert, die man so noch nicht gesehen hat.



>> ZUM VIDEO <<







THIES HENKEL · TANTE ANNA

# IKE JIME DORADE

*Sparus aurata – Höchste Qualität durch japanische Tradition*



PRODUKT: Ike Jime Dorade

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik

HERKUNFT: Frankreich

Die Dorade Royal ist in der mediterranen Küche fest verankert, doch in der Ike-Jime-Methode erfährt sie eine neue Dimension. Diese traditionelle japanische Schlachttechnik sorgt für höchste Frische, eine feine Textur und intensiven Geschmack.

Das Fleisch ist fest, weiß und zugleich saftig, mit mild-nussigem Aroma. Die Dorade lebt in den Küstengewässern des Mittelmeers und Ostatlantiks, bevorzugt in felsigen Buchten und Seegraswiesen. Durch Ike Jime wird das Tier sofort und schonend getötet, wodurch die Qualität des Fleisches besonders klar und rein bleibt. Ein Beispiel für kulinarische Perfektion durch Respekt vor dem Produkt.





### **THIES HENKEL**

Tante Anna · Sprockhövel

**Thies Henkel** verbindet im traditionsreichen Tante Anna Historie mit moderner Kochkunst. Seine Handschrift ist fokussiert, kreativ und geprägt von einem klaren Produktbewusstsein. Er schafft Gerichte, die Klassiker respektieren und zugleich innovativ neu erzählen – ein kulinarischer Brückenschlag.



>> ZUM VIDEO <<



SIRICHAH PHIRASOPHA · WELA

# BLACK COD

*Anoplopoma fimbria* – Buttrige Eleganz aus dem Nordpazifik

PRODUKT: Black Cod  
LEBENSRAUM: Nordpazifik  
HERKUNFT: Kanada

Der Black Cod, auch Kohlenfisch oder Butterfish genannt, gehört zu den edelsten Fischen der Welt. Sein weißes Fleisch ist besonders saftig, zart und reich an Omega-3-Fettsäuren – daher sein buttriger Geschmack und unvergleichlicher Schmelz.

Beheimatet ist er in den kalten Tiefen des Nordpazifiks, von Alaska bis Japan. Dort lebt er in bis zu 1.000 Metern Tiefe und ernährt sich von Krebstieren und kleinen Fischen. Aufgrund seiner Textur eignet er sich perfekt für sanftes Garen, Räuchern oder asiatische Zubereitungen. In Japan wird er besonders gerne mariniert und gegrillt serviert. Ein Fisch, der Luxus und Eleganz vereint.





## SIRICHAH PHIRASOPHA

WELA · Düsseldorf

Im WELA bringt **Sirichai Phirasopha** authentisches Thai Fine Dining ins Herz von Düsseldorf. Der Name bedeutet „Zeit“ – und genau darum geht es: unvergessliche kulinarische Momente zu schaffen. Seine Küche ist eine Reise durch die Aromen Thailands, die er mit modernen Techniken und Erfahrung aus der Sternegastronomie Bangkoks verbindet. Ein exklusives Erlebnis, das thailändische Gastfreundschaft und kulinarische Raffinesse auf höchstem Niveau vereint.



>> ZUM VIDEO <<



YANNICK NOACK · GOTTHARDT'S BY YANNICK NOACK

# FLUSSKREBS

*Astacus astacus – Der kleine Rote aus klaren Gewässern*

PRODUKT: Flusskrebse

LEBENSRAUM: Europa, Südkandinavien

HERKUNFT: Frankreich

Der Flusskrebse ist eine Delikatesse aus europäischen Binnengewässern. Sein Fleisch ist fest, weiß und zart-süßlich im Geschmack – besonders aus den Scheren und dem Schwanz. Beheimatet ist der Edelkrebse in klaren Seen und Flüssen Europas, vor allem in Skandinavien, wo er traditionell bei Krebsessen gefeiert wird. Er lebt versteckt unter Steinen und Wurzeln und ernährt sich von Pflanzen, Insekten und kleinen Fischen. Durch Umweltveränderungen und eingeschleppte Arten ist er selten geworden, doch nachhaltige Zuchtprojekte sichern seinen Bestand. Auf dem Teller bringt er einen eleganten, fast nussigen Geschmack – ideal für Suppen, Ragouts oder als edle Vorspeise.







**YANNICK NOACK** ❁❁

GOTTHARDT'S by Yannick Noack · Koblenz

Als jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands setzt **Yannick Noack** im GOTTHARDT'S neue Maßstäbe. Mit kreativer Raffinesse, Leidenschaft und Präzision schafft er Gerichte, die im Kopf bleiben und Erinnerungen wecken. Seine Küche ist mutig, authentisch und avantgardistisch, getragen von exzellenten Produkten und höchster handwerklicher Qualität.



>> ZUM VIDEO <<



THOMAS SCHANZ · SCHANZ. RESTAURANT.

# KOHELENFISCH & TASCHENKREBS

*Kraft und Eleganz im Duo*



Der Kohlenfisch (*Anoplopoma fimbria*), auch Black Cod, begeistert mit butterzartem Fleisch und feinem Geschmack. Kombiniert mit dem Taschenkrebs (*Cancer pagurus*), dessen aromatisches, leicht süßliches Fleisch zwischen Scheren und Körper differenziert, entsteht ein harmonisches Duo. Beide stammen aus den kalten Gewässern des Nordatlantiks und Nord-

pazifiks, wo sie nachhaltig befischt werden. Der Kohlenfisch lebt in großen Tiefen, während der Taschenkrebs sich am Meeresboden in Spalten versteckt. Zusammen bilden sie ein spannendes Paar – das eine Produkt elegant und buttrig, das andere kraftvoll und charaktervoll.





**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 auch offiziell zu den besten Köchen der Welt. Und wir sind sehr stolz, dass **Thomas** auf unserer diesjährigen SEAFOODIE-Tour wieder dabei ist und zwei großartige Gerichte beisteuert.



>> ZUM VIDEO <<







SASCHA MATIC · BLISS

# SCHWERTFISCH

*Xiphias gladius – Der elegante Räuber der Hochsee*

PRODUKT: Schwertfisch

LEBENSRAUM: Tropen und Subtropen

HERKUNFT: Mittelmeer

Der Schwertfisch ist ein majestätischer Hochseefisch, erkennbar an seiner langen, schwertförmigen Oberkieferverlängerung. Sein Fleisch ist fest, von heller Farbe und mit einem klaren, leicht süßlichen Aroma. Er eignet sich hervorragend zum Grillen und Kurzbraten. Beheimatet ist der Schwertfisch in den tropischen und subtropischen Gewässern aller Ozeane, wo er als Einzelgänger weite Strecken zurücklegt und Jagd auf Fische und Kalmarre macht. In der Küche gilt er als Delikatesse, die Kraft und Eleganz vereint. Nachhaltiger Fang ist entscheidend, da der Schwertfisch in manchen Regionen überfischt wurde. Heute stammt hochwertige Ware aus streng kontrollierten Beständen.







## SASCHA MATIC

Bliss · Essen

"Casual Fine Dining mit mediterranean Flair.", so lautet das Motto von Chef **Sascha Matic** im Essener Restaurant Bliss. Dabei legt man Wert auf saisonale Lebensmittel aus nachhaltigem Anbau und überzeugt auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.



>> ZUM VIDEO <<



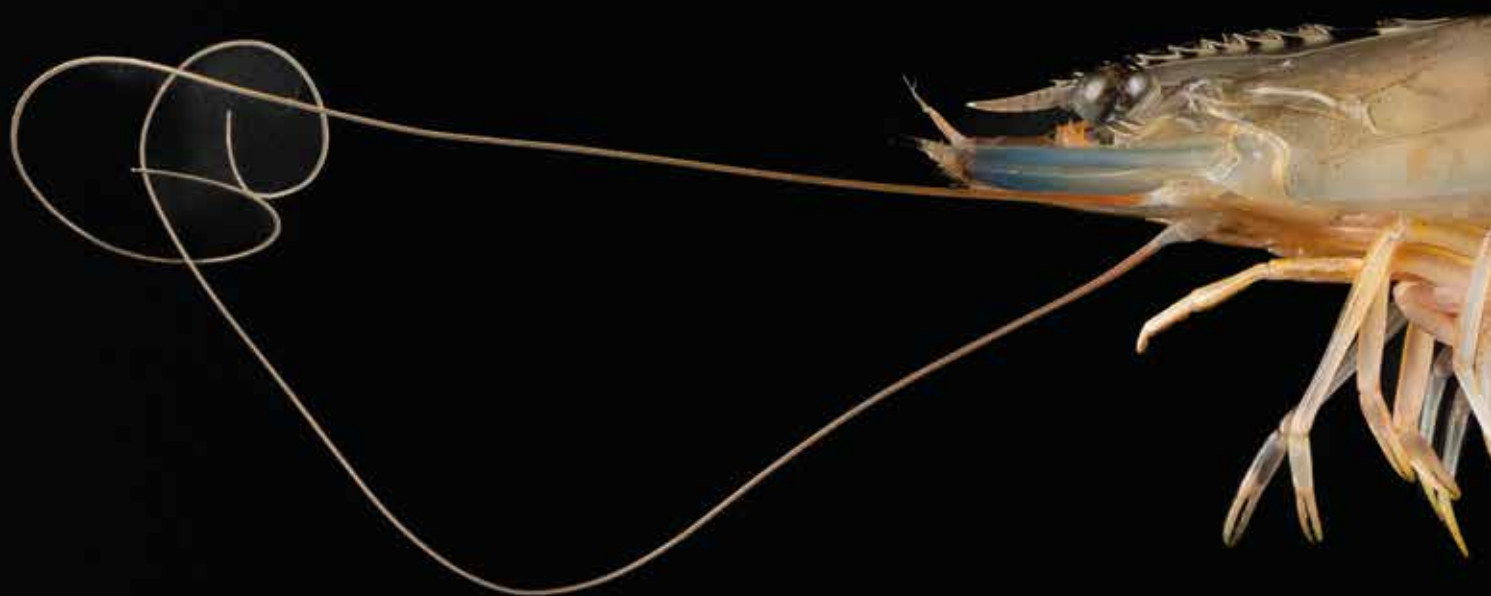




KENGO NISHIMI · ITO JAPANESE CUISINE

# KURUMA-EBI

*Marsupenaeus japonicus* – Die Königsgarnele Japans



PRODUKT: Königsgarnele  
LEBENSRAUM: Westpazifik  
HERKUNFT: Japan

Die Kuruma-Ebi, auch Japanische Tiger- oder Königsgarnele genannt, zählt zu den feinsten Krustentieren der Welt. Ihr Fleisch ist fest, süßlich und aromatisch – perfekt für Sushi, Sashimi oder feine Gargerichte. Sie stammt aus den warmen Küstengewässern des Westpazifiks, insbesondere rund um Japan und Taiwan.

Dort lebt sie in sandigen Bodenzonen und wird seit Jahrhunderten in Aquakultur gezüchtet. Kuruma-Ebi gilt als besonders exklusiv, da sie nur saisonal verfügbar und sehr empfindlich ist. In Japan ist sie Symbol für Festlichkeit und wird bei besonderen Anlässen serviert.





## KENGO NISHIMI

ITO Japanese Cuisine · 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.







NINO VERONA · FRATELLI VERONA

# CARABINERO

*Aristaeopsis edwardsiana* – Tiefrote Rarität aus dem Atlantik



PRODUKT: Carabinero

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik

HERKUNFT: Spanien

Der Carabinero ist eine der begehrtesten Garnelen der Welt, unverwechselbar durch seine intensive, tiefrote Farbe. Sein Fleisch ist fest, saftig und von kräftigem, fast schon wildem Aroma – besonders der Kopf

gilt als wahre Delikatesse. Gefangen wird er vor allem im östlichen Atlantik und im Mittelmeer, in Tiefen bis zu 1.500 Metern. Aufgrund seiner Seltenheit und hohen Fangtiefe zählt er zu den exklusivsten Krustentieren. In der Spitzenküche wird er gerne roh, gegrillt oder in puristischen Zubereitungen serviert, um sein intensives Aroma zu bewahren.





## **NINO VERONA**

Fratelli Verona · Krefeld

**Nino Verona** steht für italienische Leidenschaft und kreative Energie. Im Fratelli Verona bringt er mediterrane Aromen mit moderner Technik in Einklang. Seine Gerichte sind voller Emotion, authentisch und klar in der Handschrift – eine Küche, die die Seele Italiens spürbar macht.



>> ZUM VIDEO <<



DANIEL GEORGIEV · RATSSTUBEN

# SEEHECHT

*Merluccius merluccius – Der elegante Räuber aus dem Atlantik*



PRODUKT: Seehecht

LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik

HERKUNFT: Frankreich

Der Seehecht, auch Hake genannt, ist ein schlanker Raubfisch, der besonders in der spanischen und französischen Küche große Bedeutung hat. Sein Fleisch ist weiß, saftig und feinfaserig, mit einem milden, eleganten Geschmack.

Er lebt im Ostatlantik und im Mittelmeer, bevorzugt in Tiefen zwischen 50 und 400 Metern, wo er Jagd auf kleinere Fische macht. In der Küche überzeugt der Seehecht durch seine Vielseitigkeit: ob gebraten, gedämpft, in Eintöpfen oder als edles Filet – er bringt immer eine feine Balance von Zartheit und Geschmack. Nachhaltige Fischerei sorgt dafür, dass dieses traditionelle Produkt weiterhin ein verlässlicher Bestandteil der europäischen Gastronomie bleibt.





**DANIEL GEORGIEV** ✨

Ratsstuben · Haltern am See

In den Ratsstuben Haltern am See begeistert **Daniel Georgiev** mit Sterneküche voller Genussmomente. Seine Gerichte sind einzigartig komponiert, raffiniert serviert und verbinden kulinarische Präzision mit einer persönlichen Handschrift.



>> ZUM VIDEO <<



MICHAEL REINHARDT · REINHARDT'S RESTAURANT

# LENG

*Molva molva – Der feine Tiefseefisch aus dem Nordatlantik*



PRODUKT: Leng  
LEBENSRAUM: Nordatlantik  
HERKUNFT: Island

Der Leng gehört zur Familie der Dorsche und ist ein charaktvoller Fisch aus den kalten Gewässern des Nordatlantiks. Er lebt in Tiefen von 100 bis über 1.000 Metern und ernährt sich dort von Fischen und Krebsen.

Sein Fleisch ist weiß, fest und saftig, dabei von mildem, leicht süßlichem Aroma. In der Küche überzeugt der Leng durch Vielseitigkeit: ob gebraten, pochiert oder für kräftige Eintöpfe – er ist immer eine feine Wahl. Früher als „Arme-Leute-Fisch“ wenig beachtet, erfährt er heute als nachhaltige Alternative zu Kabeljau und Heilbutt zunehmend Anerkennung in der gehobenen Gastronomie.





## MICHAEL REINHARDT

Reinhardt's · Düsseldorf

Nach zehn Jahren auf Gut Moschenhof zog **Michael Reinhardt** Anfang 2023 mit seinem gleichnamigen Restaurant vom Stadtrand mitten ins Herz von Düsseldorf. In Pempelfort verwöhnt er die Gäste nun mit feiner Brasserie-Küche, die Eleganz mit Leichtigkeit verbindet. Eine Adresse, die zeigt, wie lässig und zugleich präzise Genuss in der Landeshauptstadt sein kann.



>> ZUM VIDEO <<



DENNY NEUMANN · WEINHOF VOOSSEN

# BACORETA

*Euthynnus alletteratus* – Der kleine Thunfisch des Mittelmeers



PRODUKT: Bacoreta  
LEBENSRAUM: Mittelmeer  
HERKUNFT: Italien

Die Bacoreta, auch Thonine oder „Little Tuna“ genannt, gehört zur Familie der Thunfische und wird im Mittelmeer sowie im Ostatlantik gefangen. Sie ist kleiner als der Rote Thun, überzeugt aber mit festem, dunkelrotem Fleisch und einem intensiven, klaren Geschmack.

Reich an Omega-3-Fettsäuren und Proteinen, gilt sie als gesunde und zugleich nachhaltigere Alternative. Im Mittelmeer wird sie traditionell vielfältig verarbeitet – von gegrillten Filets bis hin zu Einlege-Varianten. In der modernen Gastronomie begeistert Bacoreta vor allem roh oder nur kurz gegart, wo sie ihr volles Aroma entfaltet.





## DENNY NEUMANN

Wein Hof Voosen · Mönchengladbach

„Unsere Heimat, unsere Liebe“ – mit diesem Leitsatz beschreibt **Denny Neumann** seinen Kochstil im Wein Hof Voosen. Seine Küche ist traditionell, saisonal und stark regional geprägt. Fangfrische Fische und Krustentiere aus europäischen Gewässern bilden die Basis seiner Gerichte, die Authentizität und Tiefe vereinen. Eine Kulinarik mit Charakter, die Mönchengladbach bereichert.



TORBEN SCHUSTER · GUT LÄRCHENHOF

# KAISERGRANAT

*Nephrops norvegicus – Die edle Languste des Nordatlantiks*



PRODUKT: Kaisergranat  
LEBENSRAUM: Nordatlantik  
HERKUNFT: Norwegen

Der Kaisergranat, auch bekannt als Norwegischer Hummer oder Langoustine, zählt zu den edelsten Krustentieren. Sein Fleisch ist zart, weiß und überzeugt mit einem süßlich-nussigen Aroma. Besonders die Scheren und der Schwanz gelten als Delikatesse.

Beheimatet ist er in den kühlen, klaren Gewässern des Nordostatlantiks, vor allem vor Norwegen und Schottland, wo er in bis zu 500 Metern Tiefe lebt. Gefischt wird er mit speziellen Reusen oder Grundnetzen. Der Kaisergranat ist nicht nur optisch mit seiner leuchtend orange-rosa Farbe ein Highlight, sondern auch kulinarisch ein Symbol für Eleganz und Raffinesse – ein Produkt, das in der Spitzenküche seit jeher seinen festen Platz hat.





**TORBEN SCHUSTER** ✿

Gut Lärchenhof · Pulheim

Das Gut Lärchenhof zählt zu den Top-Adressen in Nordrhein-Westfalen und rangiert regelmäßig in den Bestenlisten des Landes. Verantwortlich dafür ist **Torben Schuster**, der die Kulinarik des Hauses mit sicherer Hand prägt. Seine Küche ist klar in der französischen Haute Cuisine verwurzelt, die er mit moderner Raffinesse und exzellenter Technik auf die Teller bringt. Ein Stil, der Eleganz, Präzision und höchste Produktqualität vereint – und den Lärchenhof zu einem Pflichtziel für Gourmets macht.



>> ZUM VIDEO <<





# 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