

Lust auf meer?

zeelandia
van Belzen 



ÍSLAND  FISKUR
PREMIUM SEAFOOD

Natürlich. Nachhaltig. Wild.



ÍSLAND FISKUR ist die Premium Seafood Marke von Zeelandia van Belzen und Icelandic Fish Partners. Wir garantieren Ihnen allerbeste Premium Qualität. Die einzigartige Frische und eine herausragende Qualität ohne Kompromisse und Zugeständnisse wird auch Sie überzeugen!



Nur reine, natürliche Ware: Es werden keine Konservierungsstoffe, Pökelsalzwasser, Phosphate oder sonstige Zusatzstoffe verwendet.

Die Flugware wird ab Fang in 36 bis spätestens 48 Stunden zu Ihnen geliefert. Diese außergewöhnlich schnelle Lieferzeit kann keiner der übrigen europäischen Fischereihäfen gewährleisten.



Der Fang erfolgt ausschließlich durch ausgewählte und anerkannte Tagesboote mit selektierter Fischerei (Hook 'N' Line) und lückenloser Nachvollziehbarkeit der Herkunft.

Nur Fisch aus verantwortungsvoller, nachhaltiger und zertifizierter Fischerei nach den Standards des MSC und der Iceland Responsible Fisheries.

Qualifizierte Einkäufer mit langjähriger Erfahrung selektieren auf den isländischen Auktionen nur die allerbeste Ware nach strengen Qualitätsrichtlinien. Nur das Beste ist gut genug!

Die Handfiletierung und Weiterverarbeitung erfolgt ausschließlich durch ausgewählte isländische Familienunternehmen, zu denen jahrelange Partnerschaften bestehen.



Warum Island Flugware?

Die reinen Gewässer vor der Küste Islands sind sehr schadstoffarm. Da der kalte Grönlandstrom auf den warmen Golfstrom trifft, findet man dort ein sehr nährstoffreiches Wasser mit viel Phytoplankton.

Isländischer Fisch ist ein Qualitätsprodukt. Er wird nachhaltig gefangen und unter optimalen Bedingungen nach allerhöchsten Standards weiterverarbeitet. Die Fischgebiete liegen in unmittelbarer Nähe zu Island, dadurch können kleine Tagesboote (Dayboats) ihren Fang täglich anlanden!

Der Fisch wird direkt weiterverarbeitet und noch am gleichen Abend zum Flughafen gebracht. Somit können wir Island Flugware bereits 36 Stunden nach dem Fang für unsere Kunden kommissionieren und anschließend in einer einzigartigen Frische ausliefern.



- wesentlich schnellere Verfügbarkeit gegenüber konventionell gefangener Ware
- Nachhaltige Fischerei mit Fangquoten
- Nährstoffreiche Gewässer bieten den Fischen optimale Bedingungen
- Hoher Qualitätsstandard durch interne und externe Kontrollen



- Spitzenqualität mit absoluter Frische
- Klarer, purer Geschmack und festes Fleisch
- Qualität, die sich sehen, fühlen und schmecken lässt
- Verpackung mit Kühlpads anstelle von Eis

Warum Island Flugware?



Island – eine Nation mit Fischerei in den Genen

Die Fischerei ist ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte Islands. Schon seit den ersten Besiedlungen des rauen Lands, haben isländische Fischer den Meeren getrotzt, um ihren Fang nach Hause zu bringen. Fisch war seit jeher eine wichtige Nahrungsquelle der Isländer und legte den Grundstein für die heutige Wirtschaft des Landes.

Der Respekt vor dem Ozean und seinen Gaben ist in der isländischen Kultur tief verwurzelt. Der verantwortungsvolle Umgang mit den Meeresressourcen ist von grundlegender Bedeutung für die Nation.





Island hat eine führende Rolle bei der konsequenten Umsetzung einer nachhaltigen Fischerei mit dem Fokus auf den Erhalt der Fischbestände und einem verantwortungsvollen Umgang mit den marinen Ökosystemen.

Das Hauptziel der isländischen Fischereibehörden ist die Gewährleistung einer systematischen und lückenlosen Rückverfolgbarkeit (Traceability System) der Fischprodukte – vom Fischer bis zum Endverbraucher.



Entscheidungen über die Gesamtfischfangmengen werden vorgegeben und konsequent eingehalten.

Ziel ist die Gewährleistung einer verantwortungsvollen Fischerei und eine nachhaltige Nutzung der lebenden Ressourcen des Ozeans.



Das Fischereimanagement in Island basiert auf umfangreichen Untersuchungen der Fischbestände und den marinen Ökosystemen. Ein Fangbegrenzungssystem ist der Eckpfeiler des isländischen Fischerei-Managements- Systems.

Das Management wird auch durch weitere Maßnahmen wie Gebietsbeschränkungen und Fanggeräte unterstützt und dient zur Erhaltung gefährdeter Lebensräume.



...mit System

Isländischer Kabeljau

Kabeljau ist mit Abstand der wichtigste Fisch für Island. Sein milder, aber ausgeprägter Geschmack und sein mäßig festes Fleisch machen ihn zu einem wahren Genuss. Charakteristisch sind seine frische Farbe und die großen, weißen Lamellen. Kabeljau wird in Island das ganze Jahr über gefangen, die meisten im März und Oktober.

In Island wird Kabeljau 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, einer der größten Ursachen für Überfischung.

Die wichtigsten Fischgründe sind vor der Südwestküste, vor den Westfjorden und vor der Südostküste. In den letzten Jahren sind die Bestände des isländischen Kabeljaus wieder deutlich gestiegen und es wird erwartet, dass es in den kommenden Jahren weiterhin ein kontinuierliches Wachstum geben wird.



Die isländische Kabeljaufischerei wurde 2010 durch das der Welternährungsorganisation (FAO) angehörende isländische Management-Zertifizierungsprogramm für verantwortungsvolle Fischerei zertifiziert. Die Zertifizierung deckt alle Bereiche des isländischen Kabeljaus ab. Hierzu gehört u. a. die Eingrenzung der Fischerei innerhalb der 200-Meilen-EEZ. Das Chain-of-Custody-Zertifizierungsprogramm ermöglicht Händlern eine einfache und schnelle Rückverfolgbarkeit und Kontrolle.

Wegen den besonders verantwortungsvollen und nachhaltigen Fangmethoden trägt der isländische Kabeljau zudem das berühmte Label des Marine Stewardship Council (MSC). Diese Zertifizierungen bestätigen das verantwortungsbewusste isländische Fischereimanagement und den schonenden Umgang mit den Meeresressourcen.



verantwortungsvoll und nachhaltig gefangen



Kabeljau

Kablejau am Stück | 10 kg +
 Kabeljau ohne Kopf | 2-4 kg | 6-8 kg | 8 kg +
 Kabeljau Loins mit Haut | 800 g +



Rotbarsch

Rotbarsch am Stück | 700 g + | 1,5 kg +
 Rotbarsch Loins mit Haut | 250 g +
 Rotbarschfilets mit und ohne Haut | 160-300 g



Schellfisch

Schellfisch ohne Kopf | küchenfertig | 1,5 kg +
 Schellfisch Loins mit Haut | 150 + g
 Schellfischfilet ohne Haut | 300-700 g



Seelachs

Seelachs am Stück | 4 kg +
 Seelachs Loins mit Haut | 300 g +
 Seelachs Loins ohne Haut | 300 g +



Steinbeißer

Steinbeißer mit Kopf | 4 kg +
 Steinbeißer Loins mit und ohne Haut | 300 g +
 Steinbeißerfilet ohne Haut | 400 g + | 800 g +



Scholle

Scholle mit Kopf | 400-600 g | 1 kg +
 Schollenfilet mit Haut | 120 g +
 Schollenfilet ohne Haut | 120 g +



Lumb

Lumb am Stück | 1,5 kg +
 Lumb Loins ohne Haut | 200 g +



Blauleng

Blauleng am Stück | 2 kg +
 Blauleng Loins ohne Haut | 200 g +



Weißer Heilbutt

Weißer Heilbutt am Stück | 4-8 kg | 8 kg +
Weißes Heilbuttfilet mit Haut | 200 g +



Rotzunge

Rotzunge mit Kopf, ohne Haut | 500 g +
Rotzungenfilet ohne Haut | 80 g +



Arktischer Saibling

Arktischer Saibling am Stück | 1-2 kg
Arktisches Saiblingfilet | 400-600 g



Arktische Forelle

Arktische Forelle mit Kopf | 1 kg +
Arktisches Forellenfilet mit Haut | 300 g +



Grönland Heilbutt

Grönland Heilbutt ohne Kopf | Japan Cut | TK | 3-5 kg
Grönland Heilbuttfilet | 200-800 g



Seeteufel

Seeteufel am Stück | 5 kg +
Seeteufel-Schwänze ohne Bauchlappen | 1-2 kg | 2-4 kg
Seeteufelfilet ohne Haut | 300 g +



Atlantischer Lachs

Atlantischer Lachs am Stück | 4-5 kg | 5-6 kg
Lachsfilet mit Haut | Trimm D | 1,5-1,8 kg



Seeigel

3 kg Box

Lust auf meer?

zeelandia
van Belzen 



ASC-C-01447



MSC-C-55867

Zeelandia van Belzen GmbH

Odilia-Von-Goch-Straße 12
47839 Krefeld

Fon: +49.2151.72 41 40
Fax: +49.2151.72 41 416

info@Zeelandia-vanBelzen.de
www.Zeelandia-vanBelzen.de



Folge uns
@ZeelandiaVanBelzen

24 Std. telefonische Bestellannahme!

