

Lust auf meer?

zeelandia
van Belzen 



Natürlich. Regional. Nachhaltig. Frische Fische aus klarem Eifelwasser

Familientradition & Verantwortung

Nachhaltigkeit, Frische & Qualität aus der Eifel

Unsere Fische mit dem Prädikat „Eifeler Naturgut“ stammen von einer familiengeführten Fischzucht aus der Nordeifel, die seit Generationen mit viel Leidenschaft und Respekt für die Natur die Teichanlagen bewirtschaftet und allerhöchste Qualität garantiert.

Regional & Nachhaltig

Vom Wasser auf den Teller

Die Fische wachsen in sauberem Eifel-Quellwasser auf, werden direkt vor Ort verarbeitet und auf kürzesten Wegen geliefert. Durch naturnahe Haltung und umweltfreundliche Prozesse garantieren wir Frische, Qualität und eine nachhaltige Wertschöpfungskette.





*Genießen Sie Fisch in seiner besten Form!
Nachhaltig, regional und mit Liebe zum Detail.*





- ▶ Reines Eifel-Quellwasser
Beste Wasserqualität für gesunde Fische.
- ▶ Artgerechte Haltung
Stressfreie Aufzucht in großzügigen Becken.
- ▶ Umweltfreundliche Produktion
Schonende Verarbeitung und moderne Filtertechnik.
- ▶ Kurze Lieferwege
Direkt aus der Region an die Gastronomie.
- ▶ Traditionelles Handwerk
Perfekte Qualität durch echte Handarbeit.



 Tel.: +49.2151.72 41 40

 Zeelandia-vanBelzen.de

  @ZeelandiaVanBelzen

Lust auf meer?

zeelandia
van Belzen 



Qualität und Geschmack ohne Kompromisse

Ob frisch oder geräuchert – die Forellen, Lachsforellen und Saiblinge mit dem Prädikat „Eifeler Naturgut“ stehen für unverfälschten Genuss. Nachhaltigkeit und höchste Qualität gehen Hand in Hand. Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern, können wir die Spitzenprodukte mit dem Siegel „Eifeler Naturgut“ dauerhaft in allerbesten Qualität und zu absoluten Top-Konditionen anbieten.

Eifeler Naturgut – Forellen

Der Klassiker für vielseitigen Genuss. Mit ihrem feinen Geschmack und festen Fleisch ideal zum Braten, Grillen oder Räuchern.


Eifeler Naturgut – Lachsforellen


Besonders aromatisch mit zartem, rötlichem Fleisch. Perfekt für die Zubereitung im Ofen, auf dem Grill oder als edles Filetgericht.



Eifeler Naturgut – Saiblinge

Eine Delikatesse mit fein marmoriertem Fleisch und mild-nussigem Aroma. Besonders beliebt in der gehobenen Küche, ob gedünstet, gebraten oder geräuchert.



 Tel.: +49.2151.72 41 40

 Zeelandia-vanBelzen.de

  @ZeelandiaVanBelzen