

PRESSEMITTEILUNG

Für das Festessen zu Weihnachten gehört Lachs zu den Favoriten

Im Fischereihafen von Bremerhaven läuft sogar eine besondere „Lachs-Autobahn“

18.12.: Weihnachtszeit ist auch: Lachszeit. In Bremerhaven, Deutschlands Hauptstadt für die Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten, läuft die Produktion in der Adventszeit auf Hochtouren – und für den Lachs gibt's sogar eine eigene „Autobahn“.

Das Fisch-Informationszentrum hat Branchendaten ausgewertet, dass der Dezember über alle Fischkategorien hinweg der stärkste Monat des Jahres ist. Laut einer repräsentativen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Appinio plant jeder Vierte in Deutschland Fisch oder Meeresfrüchte für sein Weihnachtssessen ein. Dass Lachs dabei zu den Favoriten gehört, weiß Ingolf Ernst nur allzu gut. Er ist Produktentwickler bei „Deutsche See“, dem Marktführer für Produktion und Handel von Fisch und Meeresfrüchten in Deutschland.

Rund 40.000 Tonnen jährlich verarbeitet die Bremerhavener Fischmanufaktur und hat sich damit einen Namen gemacht. Aber einmal im Jahr ähnelt die Küche von Ingolf Ernst einer Weihnachtsmann-Werkstatt – wenn er das Rezept für den besonderen Weihnachtslachs entwickelt, der das kulinarische Können der Küstenköche in sich vereint.

Es duftet nach Früchten und Gewürzen. Einzelnen liegen ganze Lachsseiten in flachen Kisten, um sie von Hand mit Salz, Zucker und einem Hauch Zimt und Mohn zu bestreuen. „Wir legen Wert auf die traditionelle Zubereitung und beizen diesen besonderen Lachs, anstatt ihn zu räuchern. Dadurch wird das Fischfleisch zart und aromatisch“, erklärt Ingolf Ernst. „Meistens kommt die Rezept-Idee dafür nachts, fast so wie der Weihnachtsmann“, schmunzelt der Koch. „Plötzlich weiß man: Das ist es.“

Ein weihnachtliches Rezept mit Orangen, Nüssen, Zimt und Mohn

In seinem Fall ist es die Mischung von Orangen-Aromen und Nuss-Geschmack zusammen mit dem Zimt und dem Mohn. „Ich wollte die sinnliche Atmosphäre von Weihnachten mit der frischen Note vom Lachs vereinen“, erzählt Ingolf Ernst. Das ist ihm gelungen. So wie die Idee ihre Zeit braucht, bekommt auch der Lachs seinen Raum. Sind die Lachsseiten als Filet aus dem Fisch geschnitten und mit der Salz-Zucker-Mischung fürs Beizen bestreut, reifen sie mehrere Stunden im Kühlhaus. Erst dann geht es in einer kleinen Halle über ein schmales Fließband für den Lachs weiter.

„Insgesamt ist es uns als Fischmanufaktur wichtig, dass wir hier kein Industrieprodukt herstellen. Jeder Fisch wird einzeln geprüft und für sich weiterverarbeitet. Diese Sorgfalt findet sich im Geschmack wieder“, betont der Koch. Das gilt auch für die letzte Stufe bei der Veredelung des Weihnachtslachs – passend zum Bild der Weihnachtsmannwerkstatt. Statt ihn maschinell zu würzen, bestreuen Deutsche-See-Mitarbeiter den Fisch mit Haselnuss-Stücken und Orangenschalen – jede Lachsseite einzeln. Anschließend wird der fertige Fisch vakuumiert, verpackt und auf seine Reise in den Handel geschickt.

Die „Lachs-Autobahn“ hat vier Fahrspuren

Ursprünglich stammt der Weihnachts-Lachs aus norwegischen Fjorden und dortiger Aquakultur. Vom Fang braucht der frische Fisch nur gut 72 Stunden bis zur Ankunft in Bremerhaven. Und bei der Deutsche See geht's dann erst auf die „Lachs-Autobahn“ – eine etwa 30 Meter lange Maschine, die vom ganzen Fisch bis zum fertigen Filet nur fünf Minuten benötigt. Vierspurig, dann zweispurig laufen die Bänder, jedes Filet wird fotografisch erfasst und exakt getrimmt: 2000 Filets pro Stunde. Als die Anlage montiert wurde, war sie die weltweit modernste Lachsfiletiermaschine.

Inklusive Filetieren des Fisches, Beizen und der Ruhe im Kühlraum, Weiterverarbeitung und Verpackung bleibt der Lachs bei Deutsche See nur rund 48 Stunden. „Das heißt, wenn der Kunde den Weihnachtslachs auf dem Teller hat, ist der Fisch noch gut sechs Tage vorher im klaren Fjordwasser geschwommen“, betont Ingolf Ernst.

Geliefert wird der Lachs in Ikarimi-Qualität – einer der höchsten Stufen der Lachs-Veredelung mit besonders festem Fleisch, intensiver Farbe und purem Geschmackserlebnis. Hergestellt und verkauft wird er nur zum Advent. Der Preis pro 100 Gramm Weihnachtslachs liegt bei etwa drei Euro und zu finden ist er an gut sortierten Fischtheken im Einzelhandel. Von der limitierten Weihnachts-Edition werden nur gut 2000 Packungen hergestellt.

Bremerhavens Fischereihafen gehört zu den größten in Europa

Der Bremerhavener Fischereihafen ist einer der größten Standorte in Europa für Lebensmittel und Tiefkühlkost. Jährlich werden hier allein rund 200.000 Tonnen Fisch verarbeitet. Mehr als 9000 Menschen arbeiten hier. Welthauptstadt der Fischstäbchen – so wird die größte deutsche Stadt an der Nordsee auch gern genannt. Die Frosta AG ist hier zuhause, Iglo produziert in Bremerhaven im Jahr 2,3 Milliarden Fischstäbchen für ganz Europa.

Die Deutsche See beschäftigt an ihrem Firmen-Hauptsitz im Bremerhavener Fischereihafen rund 900 Mitarbeiter, bundesweit sind es 1700 in 19 Niederlassungen.

IKARIMI Haselnuss- Orange-Lachs mit winterlicher Panzanella

Zutaten

240 Gramm IKARIMI Haselnuss-Orange-Lachs
120 Gramm Milchbrötchen (wahlweise auch Stuten/Brioche)
1 Rote Bete gekocht
1 Orange
8-12 Rosetten Feldsalat
½ Stange Staudensellerie
12 Schalotten mittelgroß
4 Zweige Thymian frisch
280 ml Kräftige Brühe (Fleisch, Huhn oder Gemüse je nach Belieben)
8 EL Heller Balsamico Essig (wahlweise Apfelessig)
12 EL Öl
2 EL Salz
4 EL Zucker
Eine Prise Pfeffer
6 TL Creme Fraiche
4 TL wahlweise Kaviar (Saibling, Forelle, Seehase, Stör je nach Geschmack)

Vorbereitung: (kann schon 1 - 2 Tage im Vorfeld geschehen)

Brot in wallnussgroße Stücke brechen, komplett durchtrocknen und leicht goldbraun rösten
Rote Beete in haselnussgroße Segmente schneiden
Orange in Filets schneiden
Feldsalat putzen, waschen
Staudensellerie in dünne Blättchen schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abkühlen

Schalotten- Vinaigrette

Schalotten in feine Würfel schneiden und im Öl mit leichter Farbe anschwitzen.

Mit der Brühe auffüllen und kurze Zeit köcheln lassen.

Thymianblättchen vom Zweig zupfen und in den noch köchelnden Sud geben

Mit Essig, Zucker, Salz und einer Prise Pfeffer abschmecken.

Die Vinaigrette darf ruhig kräftig abgeschmeckt werden, da Salat und Brot viel Geschmack schlucken.

Fertigstellung

Die Rote Bete mit ca. 1/3 der lauwarmen Vinaigrette marinieren

Wenige Minuten vor dem Anrichten, dass getrocknete Brot mit lauwarmer Vinaigrette marinieren.

Das Brot soll sich schön vollsaugen, allerdings nicht durchweichen - leicht knusprig im Kern.

Deswegen nicht alles auf einmal nehmen, sondern rantasten

Feldsalat mit ein wenig der Vinaigrette marinieren

Lachs und alle Komponenten auf dem Teller in Szene setzen – fertig.

6.597 Zeichen/LQ

Bildunterschriften:

BU1: „Die besten Ideen kommen nachts“ – Produktentwickler Ingolf Ernst mit seinem Weihnachtslachs. Foto: Stop press/Helmut Stapel

BU3: Handwerk: das Beizen des Lachses bei Deutsche See. Foto: Deutsche See

BU4: So sieht sie aus, die vierspurige „Lachs-Autobahn“ in Bremerhaven. Foto: Deutsche See

BU6: Angerichtet mit Roter Beete und Kaviar: der Weihnachtslachs als festliche Vorspeise. Foto: Stop press/Helmut Stapel

BU7: Von der Idee zur Umsetzung: der Weihnachtslachs in der Entwicklungsküche der Deutsche See. Foto: Stop press/Helmut Stapel