

FRISCHFISCH-Saisonkalender



UNSERE SAISON-EMPFEHLUNGEN:

Fangfrisch geliefert von der Küste direkt in Ihren Betrieb.

Januar: Ehlers Skrei

(Gadus morhua)

mit Haut, ca. 400-600 g

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Haken und Leinen und Longline

Erhältlich als: Loin oder Filet mit und ohne Haut, ganz ohne Kopf



Den Skrei, den arktischen Winter-Kabeljau, gibt es nur in Norwegen in den Wintermonaten von Januar bis April, der Skrei hat zartes, hellweißes Fleisch und ist durch seine lange Wanderung schön fest und mager, es schmeckt aromatisch mit einer leicht salzigen Note.

Mai: Ehlers

Schollenfiletfilet

(Pleuronectes platessa), ca. 120 g

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze

Erhältlich als: Filet mit oder ohne Haut, küchenfertig und mit Kopf



Das weiße Fleisch der Scholle ist wohlschmeckend, sehr zart und durch seine relativ feste Konsistenz sehr beliebt in der Küche.

Juni: Ehlers Hering

(Clupea harengus)

ohne Kopf, MAP 10x ca. 90 g

Herkunft: Nordostatlantik

Fangart: Schleppnetze



Der Hering wird als einer der wichtigsten Speisefische sowohl kalt als auch warm in Form von Sahnehering, Rollmops, Brathering, geräuchert, im Salat, gepökelt oder als Matjes – einer besonderen Zubereitungsart des Salzherings – gerne gegessen.

September - März:

Ehlers Föhler Muscheln

(Mytilus edulis), MAP, 1,5 kg

Herkunft: Aquakultur Niederlande

Fangart: Dredgen, Reusen und Fallen



Aus Miesmuscheln lässt sich eine Muschelsuppe herstellen, weitere Muschelgerichten sind Reispfannen, frittierte Muschelspieße, Spaghetti mit Muscheln oder Muscheln in Tomatensauce.

Dezember:

Ehlers Karpfen

(Cyprinus carpio)

mit Kopf, ca. 3 kg, Saison

Herkunft: Aquakultur Deutschland, Polen, Tschechien

Fangart: Hebenetze

Erhältlich als: Filet mit und ohne Haut, ganzer Fisch (ausgenommen)



Der Karpfen eignet sich grundsätzlich für viele Zubereitungsarten wie beispielsweise braten, im Backofen backen, auf dem Grill zubereiten, dämpfen oder dünsten.



Bad Hersfeld Telefon: 06621/9271-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr
Cölbe Telefon: 06421/8826-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Erfurt Telefon: 0361/77842-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 6-18 Uhr, Sa. 7-13 Uhr
Eschwege Telefon: 05651/9589-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Gießen Telefon: 0641/96203-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-15 Uhr
Göttingen Telefon: 0551/50430-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Gotha Telefon: 03621/3076-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18 Uhr, Sa. 7-14 Uhr
Kassel Telefon: 0561/95895-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-19 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

Alle Angebotspreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, bei Abnahme von Original-Einheiten. Abgabe analog Ihrer sonstigen Bezugsvolumen. Für Druckfehler keine Haftung. Irrtum für den Gesamthalt vorbehalten.

Alle lebensmittelrechtlich relevanten Informationen zu den aufgeführten Artikeln können Sie unter www.sunion.de/lmiv einsehen.

Petersberg Telefon: 0661/9436-0
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7-18:30 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

www.sunion.de