



servisa  
extrablatt

vom 14.3. – 9.4.2011

Meeres-  
Genüsse

## 9. Campus Culinaire in Frankfurt

# Gäste wollen verführt werden

Kaum einer kennt den Markt der Außer-Haus-Verpflegung so gut wie Gretel Weiß. Die Herausgeberin von *gv-praxis*, *Food Service Europe & Middle East* weiß, wohin der Trend geht und mit welchen Konzepten Gastronomen sich auch morgen noch am Markt behaupten können. Der *Service-Bund* konnte die bekannte Fachjournalistin als Referentin für den Campus Culinaire gewinnen.



**Gretel Weiß:  
Gäste  
wollen  
verführt,  
nicht  
versorgt  
werden.**

„Die Fünf-Euro-Alltagsversorgung ist der ultimative Gewinner in diesen Tagen“, so die Erkenntnis der Redakteurin, die auf [www.café-future.net](http://www.café-future.net) stets die neuesten Rankings anbietet. „Quickservice war dabei im letzten Jahr das einzige Plus und große Ketten sind daher die Gewinner der aktuellen Entwicklung“.

### Zwölf Thesen

Auf welchen Grundlagen beruht diese Entwicklung? Gretel Weiß beschreibt die prägenden Megatrends: Convenience, Gesundheit, Vertrauen, Emotion. Doch die Analyse der Expertin geht tiefer. Zwölf Thesen erläuterte sie dem gespannten Publikum des Campus Culinaire. Als erstes konstatiert die Expertin „Wachstum an den Schnittstellen zwischen Arbeit, Freizeit, Handel und Verkehr.“ Das heißt, dass kleine, unkomplizierte Versorgungslösungen definitiv im Trend liegen, so die Expertin. „Man isst, wo man ist“, bringt Gretel Weiß es auf den Punkt.



### Alles geht

Mix & Match von Fast & Fine Dining, Disziplin & Lust – so lautet Gretel Weiß' zweite These. „Die Essensgewohnheiten sind so ‚patchwork‘ wie die Lebensläufe“, so ihre griffige Analyse. Dabei werden Speisekarten immer femininer und auch der Frisceanspruch steigt. Doch Vorsicht ist angebracht: „Alles, was erklärungsbedürftig ist, verkauft sich schlecht.“

### Asia boomt

Als dritte These hält Weiß das Zusammenspiel von heimischen und Ethnoküchen fest. „Asien als Trendmacher ist mega-in“, betont sie. Gerade die Thai-Küche liegt voll im Trend. Ganz oben in der Rangfolge der Asia-Küchen sieht sie die gesunde vietnamesische Küche. Saucen, so Weiß, spielen im Ethno-Bereich eine wichtige Rolle. „Saucen werden zum kulinarischen Trimm-Dich-Pfad“, meint die Expertin. Klischees spielen dabei eine nicht unerhebliche Rolle. So erwarten Gäste in der Thai-Küche „gelernte Artikel“ wie Thai-Basilikum.

### Erfolgsformel

Zugleich, so die vierte These, werden die deutschen Regionen zu Ideengebern der Konzeptmacher. „Man ist wieder Heimat“, formuliert es die Expertin. Allerdings: „Was als heimisch wahrgenommen wird, ist auch eine Generationenfrage.“ Für modernisierte Angebote hat Gretel Weiß eine Erfolgsformel entwickelt: 70 % Vertrautheit, 30 % Neues.



### Gäste kriegen's gebacken

Auch die Entwicklung der Zubereitungsarten hat Gretel Weiß genau untersucht. Ihr Fazit und zugleich die fünfte These: „Backen steht immer gleichwertiger neben Kochen“. Sie beobachtet, dass ein Großteil der Zwischenmahlzeiten inzwischen aus dem Ofen und nicht vom Herd kommt. Eine Rolle spielt dabei sicher auch die Bedeutung von Brot: „Unser täglich Brot hat einen hohen emotionalen Wert.“

### Siegeszug der Kaffeebars

Neben heißen Backwaren-snacks sind Milchkaffeetränke die Aufsteiger des Tages. Kaffeebars mit Latte Macchiato als Hauptelement sind laut Gretel Weiß sechster These wichtige Elemente

der modernen Außer-Haus-Gastronomie. Starbucks und McCafé sind die wichtigsten Player in diesem Markt. „Kaffeebars werden ein immer selbständigerer Teil unserer Infrastruktur“, konstatiert die Journalistin. „Was sie verkaufen, ist in erster Linie Emotion. Zehn Minuten Pause von der Baustelle des Lebens.“ Moderne Kaffeebars gibt es als Stand-alone- oder Shop-in-Shop-Lösung, sie sind mehr als jedes andere Konzept in der Lage, in jedes Umfeld reinzukriechen, wie es Gretel Weiß formuliert. „Außerdem machen die neuen Kaffeespezialitäten Milch erstmals zu einem anerkannten, erwachsenen Produkt“

### Drei Faktoren für Erfolg

„Viele Neueröffnungen gehorchen der Formel frisch-schnell-schön“, bringt es

Gretel Weiß auf einen Nenner. Aus Fast Food einerseits und Casual Dining andererseits habe sich Fast Casual entwickelt. Geprägt wird die neue Konzeption durch Backwaren, Salat als Hauptsache, Pizza und Pasta sowie Bio-Lebensmittel und weniger Fleisch. Derartige Konzepte bedeuten mehr feminine als maskuline Artikel auf dem Teller. „Umsätze werden durch Überzeugungskraft kriecht“, beobachtet die Expertin.

### Liquid Snacks und Lifestyle

Zudem konstatiert Weiß eine Revolution der Getränke, so die achte These. Trinkrituale, Geschmacksintensivierung, Added Value und Liquid Snacks nennt Weiß als Kennzeichen dieses Trends. Und als neunten Trend erkennt die Expertin Lifestyle und Gefühle als Schlüssel zum Erfolg. Gäste suchen Stil, Charakter und Ästhetik. „Lebensstil hat Lebensstandard ersetzt“, wie Gretel Weiß griffig formuliert. Als zehnte These begriffte die Expertin die Tatsache, dass Gastronomie und Gäste auf der Suche nach einer neuen Wertewelt sind. Und das birgt Chancen: „Der Gast spart im Alltag, gibt aber Geld aus für Dinge, die ihm etwas wert sind, zum Beispiel Nachhaltigkeit“, erläutert Gretel Weiß. Immer

Zwei Trendscouts in Sachen Kulinarik: Gretel Weiß und Service-Bund Geschäftsführer Ulfert Zöllner.

mehr verfügbares Einkommen wandere zu Gesundheit, Schönheit, Unterhaltung und Kommunikation.

### Verführt, nicht versorgt

„Der Gast sucht nicht, er findet“, so die elfte These von Gretel Weiß. Für Gastronomen bedeutet dies, dass Neuerungen zu allererst Bringschuld seien und erst dann Holschuld der Gäste. Zudem müssten Innovationen feminin, persönlich, emotional und einfach sein, meint die Gastro-Spezialistin. Gäste wollten verführt, nicht versorgt werden, so ihr Credo. Zu guter Letzt gelte: Qualität ist der Erfolgsmotor schlechthin. Gretel Weiß benennt dies als ihre zwölfte und letzte These. „Qualität ist der Muss-Faktor, der noch vor Innovation steht“, untermauert die Expertin die Bedeutung dieser These. Unabdingbar dabei seien fröhliche, fitte Mitarbeiter als Transmissionsriemen. Denn Weiß ist überzeugt: Die Qualität eines Produktes oder einer Dienstleistung ist nur so gut, wie der Kunde sie wahrnimmt.

Viel Stoff zum Nachdenken und Umsetzen also – wie man es vom Campus Culinaire gewohnt ist.





Benedikt Faust



Andreas Scholz



Christoph Brand



Olaf Dose

# Marktplatz der Ideen

Wenn die INTERNORGA zum 85. Male ihre Pforten öffnet, werden über 100.000 Besucher erwartet. Klar, dass bei diesem internationalen Brancheneignis auch der Service-Bund mit dabei ist. Besonders im Fokus steht in diesem Jahr die geballte Fleischkompetenz für gehobene und höchste Ansprüche.

## Spitzenköche im Einsatz

Allem voran die neue Eigenmarke FleischPlus, RODEO STEAK und Wagyu-Beef sowie die Premiumprodukte von FischPlus – kulinarisch inszeniert in der Showküche von den vier Spitzenköchen Benedikt Faust, Andreas Scholz, Christoph Brand und Olaf Dose.

Für buntes Markttreiben sorgt neben den genannten Highlights auch das Angebot von Service-Bund Partnern aus der Industrie. Mit hochwertigen Sortimenten geben sie wichtige Impulse für abwechslungsreichen Genuss. Wer also gute Ideen für eine kreative Speisekartengestaltung sucht, wird hier garantiert fündig.

Vom 18.03. – 23.03.2011  
in Hamburg  
Halle B 4 / EG,  
Stand 105

### TK Premium Lachsfilets,

ganz, mit Haut, Trim D  
(Salmo salar)

– Seite ca. 1,4 - 1,8 kg – festes Fleisch durch Herstellung im Kaltschlachtverfahren. Beste Qualität durch schnelle Verarbeitung direkt vor Ort. Hohe Produktsicherheit durch zertifizierte Zucht- und Produktionsbetriebe. Einzeln vakuumiert, praktisch grätenfrei

96308  
Ktn. 10 kg kg **14,98**



### TK Premium Lachs-Loins,

ohne Haut (Salmo salar)

– Stückgewicht ca. 250 - 350 g – das Beste vom Filet in Sashimi-Qualität. Ohne Abschnitte = 100 % verwertbar. Nach dem sogenannten Kaltschlachtverfahren. Einzeln vakuumiert, garantiert grätenfrei

96310  
Ktn. 5 kg kg **22,90**

### TK Premium Räucherlachs,

ganze Seiten, vorgeschnitten, in Scheiben (Salmo salar)

– Seite 1 kg – eine exklusive Premium-Qualität Trim D, frangisch veredelt, traditionell von Hand gesalzen, klassische Kalträucherung, vorgeschnitten in feste dünne Scheiben, ohne Muskeldreieck, auf Gold-Tray

45748  
Ktn. 10 kg (10 Seiten) kg **24,95**

## Tipp

*Dünne Scheiben von Thunfisch-Loins in heller Sojasauce, etwas vietnamesischer Fischsauce und einigen Tropfen Sesamöl marinieren und zu einem Wildkräutersalat servieren.*



### TK Hummerschwänze, ganz, roh,

ganz, roh, ohne Schale  
(Homarus americanus)

– Stückgewicht ca. 56 - 85 g – nach der Hyperfresh-Methode von der Schale befreit. Behalten durch diese produktschonende Verarbeitung Farbe und Geschmack. Für Hummer-Cocktails oder als Suppeneinlage, halbiert als Vorspeise für Surf & Turf

50603  
Btl. ca. 300 g (4 Stück) kg **79,00**  
(St. ca. 5,50)



### TK Hummer,

ganz, roh (Homarus americanus)

– Stückgewicht 550 - 600 g – mit Schale, aus dem Nordwest-Atlantik (Canada). Im Schutznetz, ohne Eispanzer. Nach der vorteilhaften Hyperfresh-Methode vom Panzer gelöst. Das Fleisch wird dadurch noch zarter und läßt sich ohne große Mühe entfernen. Durch diese produktschonende Verarbeitung bleiben Farbe und Geschmack erhalten

50454  
Ktn. 3 Stück St. **13,75**

### TK Thunfisch-Loins, Sashimi-Qualität

(Thunnus albacares)

– Stückgewicht 2 - 3 kg – eine Spitzenqualität dank innovativer Superfreeze-Technik. Bei -18° C hält dieses Thunfisch-Loin ca. 3 Wochen lang seine tiefe rote Farbe. Kann aufgetaut wie frischer Thunfisch in Sashimi-Qualität verarbeitet werden. Aus Yellow-Fin-Thunfisch, gefangen im Ost-Atlantik

54329  
Ktn. 10 kg (ca. 3 Loins) kg **22,95**

### TK Langustenschwänze,

roh, IQF (Panulirus spp.)

– Stückgewicht ca. 225 g – eine Spezialität aus den Wildfang-Regionen Kubas. Ohne Kopf, mit Schale. Unglasiert und einzeln entnehmbar. Ideal zu kombinieren mit kalten oder warmen Saucen, als Vorspeise oder als Hauptgericht mit feinem Gemüse

40791  
Ktn. 4,5 kg (10 Btl. à 2 Stück) Btl. **25,90**  
(St. 12,95)



### Frischer Steinbutt, ganz, mit Kopf, ausgenommen

(Psetta maximus)  
ein begehrter Edelfisch aus Aquakultur (Spanien, Portugal). Sein feines Fleisch ist fest, weiß und fettarm. Leicht nussiger Geschmack. Einzeln vakuumiert

45021 Stückgewicht ca. 1,5 - 1,8 kg  
Ktn. ca. 10 kg [Zum aktuellen Wochenpreis](#)

45022 Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg  
Ktn. ca. 10 kg [Zum aktuellen Wochenpreis](#)

47154 Stückgewicht ca. 3 kg +  
Ktn. ca. 10 kg [Zum aktuellen Wochenpreis](#)

Die Marke FischPlus steht für besten Fisch und Meerestiere

- aus den Ursprungsregionen,
- in kontrollierter, nach haltiger Qualität,
- mit größtmöglicher Transparenz und Frische durch den Kauf direkt beim Produzenten.



## Rezept

## Steinbeißerfilet mit Schnittlauchsauce und Reiskrapfen

Zutaten für 10 Portionen:  
1,6 kg Steinbeißerfilet, 200 ml RAMA Cremefine Kochcreme, 65 g KNORR Velouté Weiße Grundsauce, 50 g Schnittlauch, 250 g PFANNI Pommes Dauphine, 200 g KNORR Spitzen Langkorn-Reis, parboiled, Salz und Pfeffer, 500 ml Wasser KNORR AROMAT für Fisch, 50 ml PHASE Butter Flavour, etwas Goldflex.

Zubereitung:  
Das Steinbeißerfilet mit Aromat würzen und durch Cremefine zum Kochen ziehen. Die Fischfilets in Butter Flavour goldbraun braten. Den Langkornreis in Salzwasser al dente garen. Den gegarten Reis in die nach Packungsanleitung zubereitete Pommes Dauphine-Mwase geben. Die Masse zu Kugeln formen und in Goldflex goldbraun ausfrittieren. Weiße Sauce nach Zubereitungsanleitung fertig stellen, mit Schnittlauch verfeinern und mit allen Komponenten anrichten.



## TK Steinbeißerfilets, ohne Haut

(Anarhichas spp.)  
– Stückgewicht ca. 200 g, portioniert – auch Katfisch genannt, praktisch grätenfrei. Ein helles, fast weißes Fleisch in fester Konsistenz  
48393  
Ktn. 2 kg  
(ca. 10 Stück) **kg 7,45**  
(St. ca. 1,49)

## TK Thunfischmedaillons, ohne Haut

(Thunnus albacares)  
– Stückgewicht ca. 100 g – leckere Medaillons mit fester Filetstruktur  
77430  
Ktn. 3 kg  
(ca. 30 Stück) **kg 8,95**  
(St. ca. 0,89)

## TK Schwertfischmedaillons

(Xiphias gladius)  
– Stückgewicht ca. 100 g, portioniert – ausgesuchte Medaillons ohne Gräten mit fester Filetstruktur, perfekt zum Kurzbraten  
90513  
Ktn. 3 kg  
(ca. 30 Stück) **kg 12,50**  
(St. ca. 1,25)

## TK Tropische Steinbuttfilets, ohne Haut

(Psettodes belcheri)  
– Stückgewicht ca. 200 g – gefangen im mittleren Ozeanatlantik  
50424  
Ktn. 3 kg  
(ca. 15 Stück) **kg 9,95**  
(St. ca. 1,99)

## TK Meerbarbenfilets, mit Haut

(Parupeneus spp.)  
– Stückgewicht ca. 60 - 80 g – mit rötlicher Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei. Festes Fischfleisch, sehr gut geeignet zum Braten und Grillen  
87917  
Ktn. 10 x 1 kg **kg 10,95**  
(St. ca. 0,77)

## TK Red Snapperfilets, mit Haut

(Lutjanus malabaricus)  
– Stückgewicht 170 - 230 g, portioniert – geschuppt und praktisch grätenfrei. Feste Konsistenz, aromatischer Geschmack  
99192  
Ktn. 10 x 1 kg **kg 9,95**  
(St. ca. 1,99)

## TK Störfilets, ohne Haut

(Acipenser baeri)  
– Stückgewicht 100 g, portioniert – feines Filet aus deutscher Aquakultur, zum Braten und Dünsten geeignet  
43028  
Ktn. 2 kg  
(20 Stück) **kg 19,90**  
(St. ca. 1,99)



## TK Dorade Royal-Filets, mit Haut

(Sparus auratus)  
– Stückgewicht 100 - 120 g – edelste Meerbrasse mit einem gräten- und fettarmen, hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten  
91485  
Ktn. 5 x 1 kg **kg 12,95**  
(St. ca. 1,42)



## TK Wolfsbarschfilets

„Loup de Mer“, mit Haut  
(Dicentrarchus labrax)  
– Stückgewicht 100 - 120 g – mageres, festes Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten  
91484  
Ktn. 5 x 1 kg **kg 11,65**  
(St. ca. 1,28)



## TK Wildlochfilets, ohne Haut, Mittelstücke

(Oncorhynchus keta)  
– Stückgewicht 160 - 180 g, portioniert – grätenfreie, ganze Filets aus rotfleischigem Wildlachs geschnitten. Fettarm, ideal zum Grillen  
67609  
Ktn. 5 kg **kg 7,75**  
(St. ca. 1,32)

## TK Neuseeländ. St. Petersfischfilets, ohne Haut

(Pseudocyttus maculatus)  
– bestehend aus: 1 Dorade Royal-Filet (Sparus auratus), geschuppt, mit Haut (ca. 60 g), 1 - 2 Meerbarben-Filets (Parupeneus spp.), mit Haut (ca. 60 g), 1 St. Pierrefilet (Pseudocyttus maculatus) ohne Haut (ca. 60 g)  
91486  
Ktn. 5 x 1 kg **kg 8,95**  
(St. ca. 1,29)

## TK Fischteller „Mittelmeer“

– Portionsgewicht 180 g – bestehend aus: 1 Dorade Royal-Filet (Sparus auratus), geschuppt, mit Haut (ca. 60 g), 1 - 2 Meerbarben-Filets (Parupeneus spp.), mit Haut (ca. 60 g), 1 St. Pierrefilet (Pseudocyttus maculatus) ohne Haut (ca. 60 g)  
67510  
Ktn. 2,7 kg  
(15 Stück) **kg 56,85**  
(Port. 3,79)

## TK Zanderfilets, mit Haut

(Stizostedion spp.)  
– Stückgewicht 170 - 230 g – handgeschuppte Filets mit weißem festen Fleisch. IQF-Qualität, grätenfrei. Ideal zum Braten  
48188  
Ktn. 5 kg **kg 12,95**  
(St. ca. 2,59)



## TK US Seeteufel-Filets, ohne Haut

(Lophius americanus)  
– Stückgewicht ca. 200 - 400 g – festes, wohlschmeckendes Fleisch ohne Gräten, zum Braten und Dünsten. Eine Spitzenqualität aus dem Nordwest-Atlantik  
45786  
Ktn. 5 kg **kg 16,95**





### TK Seelachsfilet-Tails

„Polarmeer-Spitzen“, natur (Pollachius virens)  
– Stückgewicht 160 - 180 g – grätenfrei, ideal zum Braten und Dünsten  
88474  
Ktn. 5 kg

kg **5,35**  
(St. ca. 0,91)

### TK Seelachsfilets, ohne Haut, mehliert

– Stückgewicht 180 - 220 g – zarte Naturfilets, praktisch grätenfrei. Ideal zum Braten in der Pfanne oder auf der Grillplatte  
88506  
Ktn. 5 kg

kg **5,45**  
(St. ca. 1,09)

### TK Makrelen-naturfilets, mit Haut

(Scomber scombrus)  
– Stückgewicht 80 - 150 g – weißes, festes Fleisch, aus dem Atlantik, eignet sich zum Kurzbraten, praktisch grätenfrei  
40889  
Ktn. 5 x 1 kg

Ktn. **7,95**  
(St. ca. 0,91)

### TK Neuseel. Hoki-Naturfilets, ohne Haut, Center Cut

(Macruronus novaezealandiae)  
– Stückgewicht 140 - 160 g – besonders saftiges, hellfleischiges Mittelstück, praktisch grätenfrei  
46629  
Ktn. 5 kg

kg **5,55**  
(St. ca. 0,83)

### TK Seelachs-Loins

(Pollachius virens)  
– Stückgewicht 140 - 160 g – sehr schmackhafter Seelachs-Filetrücken. Das Beste vom Filet. Saftig und fest im Fleisch. Ideal zum Braten und Pochieren. Praktisch grätenfrei  
69753  
Ktn. 5 kg

kg **5,95**  
(St. ca. 0,89)

### TK Seelachs-Naturfilets, ohne Haut

(Pollachius virens)  
– Sortierung 225 - 450 g – ohne Bauchlappen, seegefragene fangfrische Produktion, interleaved verpackt  
53785  
Ktn. 3 x ca. 9 kg

kg **4,49**

### TK Pazifische Schollenfilets, mit weißer Haut

(Lepidotsetta bilineata)  
– Stückgewicht 120 - 140 g – unpanierte, praktisch grätenfreie Einzelfilets, wie gewachsen  
91483  
Ktn. 5 x 1 kg

kg **5,95**  
(St. ca. 0,774)

### TK Nordsee-Schollenfilets, ohne schwarze Haut

(Pleuronectes platessa)  
unpanierte, praktisch grätenfreie Doppelfilets, wie gewachsen  
40505 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg

kg **6,50**  
(St. ca. 0,98)

### TK Tropenzungenfilets, ohne Haut

(Cynoglossus spp.)  
– Stückgewicht ca. 80 - 120 g, portioniert – saftige, vollfleischige Zungenfilets aus den Tiefen des Ozeans  
44687  
Ktn. 6 x 2 kg

kg **6,98**  
(St. ca. 0,698)

### TK Asiat. Rote Knurrhahn Filets, mit Haut

(Lepidotrigla microptera)  
– Stückgewicht ca. 100 - 150 g – helles, festes Fleisch, sehr wohlschmeckend, ideal zum Braten auf der Hautseite  
65340  
Ktn. 10 x 1 kg

kg **6,25**  
(St. ca. 0,78)

### TK Victoriasee-Barschfilets, ohne Haut

(Lates niloticus)  
– Stückgewicht 200 - 500 g, kalibriert – ohne Bauchlappen, tiefenthäutet, interleaved gepackt. Festes weißrötliches Fleisch, hervorragend zum Backen, Braten und Dünsten geeignet  
44013  
Ktn. 6 kg

kg **6,50**

### TK Rotbarsch-Naturfilets, ohne Haut

(Sebastes marinus)  
küchenfertig filetiert, eine Spitzenqualität aus dem Nordost-Atlantik. Fangfrisch gefroren  
94508 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg

kg **5,95**  
(St. ca. 0,89)

56421 Stückgewicht 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg

kg **5,95**  
(St. ca. 1,01)

### TK Seelachs-Naturfilets, ohne Haut

(Pollachius virens)  
unpanierte, küchenfertig filetierte Filets, aus den Tiefen des Nord-Atlantiks  
56418 Stückgewicht 140 - 160 g  
Ktn. 5 kg

kg **4,98**  
(St. ca. 0,75)

56419 Stückgewicht 160 - 180 g  
Ktn. 5 kg

kg **4,98**  
(St. ca. 0,85)

### TK Lachsfilets, ohne Haut

(Salmo salar)  
– Stückgewicht 125 g, portioniert – Filet aus hochwertigem Salmo Salar Superior-Lachs geschnitten; grätenfrei  
58234  
Ktn. 5 kg

kg **10,95**  
(St. ca. 1,37)

### TK Kap-seehechtfilets, mit Haut

(Merluccius capensis)  
– Stückgewicht 170 - 230 g – weißes, festes Fleisch mit mildem Aroma, von Hand küchenfertig filetiert, aus den Tiefen des Südost-Atlantiks, mit 10 % Glasur  
55879  
Ktn. 5 kg

kg **5,48**  
(St. ca. 1,09)



### TK Atlantik-Lachsfilet-Würfel

(Salmo salar)  
Würfel ca. 1,5 x 1,5 cm, vom atlantischen Zuchtlachs, rotfleischig, praktisch grätenfrei  
45013  
Ktn. 5 x 1 kg

kg **6,98**

### TK Pangasiusfilets, ohne Haut

(Pangasius spp.)  
– Stückgewicht 180 - 200 g – ein feines, hellfleischiges Süßwasser-Filet aus Asien. Ähnelt dem Zungenfilet. Zum Braten und Dünsten geeignet, praktisch grätenfrei  
46455  
Ktn. 10 x 1 kg

kg **2,99**  
(St. ca. 0,57)

### TK Pangasiusfiletspieße

(Pangasius hypophthalmus)  
– Stückgewicht ca. 165 g – feinste Filetstücke vom Pangasius auf einem Holzspieß. Ideal geeignet als marinierte Grillspieße oder einfach in der Pfanne gebraten  
87766  
Ktn. 10 x 1 kg  
(10 x 6 Stück)

kg **5,55**  
(St. ca. 0,92)



Foto: Wiberg

### TK Kabeljau-Loins

(Gadus morhua)  
– Stückgewicht ca. 160 - 180 g, portioniert – sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei  
69754  
Ktn. 5 kg

kg **10,45**  
(St. ca. 1,78)

### TK Kabeljau-Naturfilets, ohne Haut

(Gadus morhua)  
– Stückgewicht 240 - 480 g – sehr helles, festes Fleisch. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar  
82809  
Ktn. 3 x 9 kg

kg **6,45**

### Rezept

Ein Rezept zu Kabeljau auf mediterrane Art finden Sie unter [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de) Magazin-Code S120



Neu