



LUFTGETROCKNET: STOCKFISCH AUS NORWEGEN.



NATÜRLICH NORWEGISCH!

ALS DELIKATESSE WIEDERENTDECKT.



Trocknen ist die älteste Konservierungsmethode für Fisch. Sie wird in Norwegen seit mehr als tausend Jahren angewandt. Schon die Wikinger nahmen Stockfisch auf ihre Eroberungszüge mit. Bald war er das Grundnahrungsmittel aller Seefahrernationen: haltbar und gehaltvoll, gut zu transportieren, der ideale Vorrat für weite Reisen. So eroberte Norwegens erster Exportartikel die Küchen der Welt.

GOLD DER WIKINGER

Norwegen ist der weltgrößte Stockfischproduzent. Dank ihrer wirtschaftlichen Bedeutung und der Farbe ihres hellen Fleisches wird die norwegische Delikatesse auch „Gold der Wikinger“ genannt.

MODERNER GENUSS

Zum Erfolg des Stockfisches tragen neben dem richtigen Klima und der langjährigen Erfahrung im Trockenhandwerk vor allem strenge Qualitätsstandards, innovative Trocknungstechniken und Norwegens nachhaltige Fischerei bei. Der Stockfisch gilt besonders in Küstenländern als Delikatesse und kehrt im Norden Europas zunehmend auf die Speisekarten der gehobenen Gastronomie zurück.



STOCKFISCH: GENUSS AUS MEER UND WIND.

AUSGESUCHTE ROHWARE

Nur einwandfreie Rohware eignet sich für die Trocknung. Für die Herstellung von Stockfisch verwenden die Norweger Kabeljau.

ERSTE QUALITÄT

Eine helle Farbe, eine natürliche Form und eine leicht glänzende Hautoberfläche ohne Verfärbungen, Frostschäden und Druckstellen gelten als Qualitätsmerkmale.

HELLE FARBE

Beste Stockfischqualität erkennt man auch an der hellen Farbe.

LUFTGETROCKNETER KABELJAU

Als Stockfisch bezeichnet man den im Ganzen durch Lufttrocknung haltbar gemachten Fisch. Klippfisch hingegen wird halbiert und vor dem Trocknen eingesalzen.

TROCKNUNGSPROZESS

Das Trocknen entzieht dem Frischfisch den Wassergehalt, die Nährstoffe des Fisches bleiben in hoch konzentrierter Form erhalten.

NAMENSVETTER

Gerichte mit Kabeljau heißen auf Spanisch „bacalao“, auf Portugiesisch „bacalhau“ und auf Italienisch „baccalà“, und prägen die mediterranen Nationalküchen.

HOHER NÄHRWERT

Der Nährwert von einem Kilo Stockfisch entspricht in etwa dem von fünf Kilo Frischfisch.

WENIG FETT

Stockfisch enthält wenig Fett und ist reich an Eiweiß, Vitaminen, Eisen und Kalium.



AUS NORWEGENS GEWÄSSERN.



Der Kabeljau kommt dank bestandsschonender Befischung reichlich in Norwegens Gewässern vor: Die weltgrößten Kabeljaupopulationen leben in der Barentssee und vor den norwegischen Küsten. Norwegischer Kabeljau wird ganzjährig gefangen.

LUFTGETROCKNET

Das Zentrum der norwegischen Stockfischproduktion sind die Lofoten, eine Gruppe von etwa 80 Inseln im Atlantik nördlich des Polarkreises. Dort herrscht das Klima, das aus fangfrischem Kabeljau besten Stockfisch werden lässt: ein ausgewogenes Verhältnis von Wind, Regen, Sonne und Temperaturen knapp über null Grad. Auch in den nördlichen Provinzen Troms und Finnmark wird Stockfisch hergestellt.

NATÜRLICH VERPACKT

Nach drei Monaten durch regelmäßige Kontrollen überwachter Trocknung im Freien auf Holzgestellen in Wind und Sonne, reift der Stockfisch in speziellen Trocknungshäusern weitere vier bis 12 Monate. Dann wird er klassifiziert, nach Qualität und Größe sortiert und zu Bündeln gepresst. Mit Draht zusammengebunden und in Jutesäcke eingenäht wird der Stockfisch weltweit exportiert.





FÜR EXZELLENTEN FISCH HABEN VIELE EINE LEIDENSCHAFT. WIR NORWEGER HABEN DAFÜR EIN SIEGEL.

Das NORGE Herkunftssiegel garantiert die Herkunft der Fische: die kristallklaren, sauberen und kalten Gewässer Norwegens. Hier werden viele Fischarten noch mit der Langleine gefangen und nachhaltiges Fischen hat oberste Priorität. So bietet Norwegen die perfekten Lebensbedingungen für hochwertigen Fisch. Und der wird dafür sehr geschätzt – bei Spitzenköchen der Nordic Cuisine und bei Sterneköchen weltweit.

Erfahren Sie mehr über nachhaltige Fischerei:
DER NORGE NACHHALTIGKEITSBERICHT
www.norwegenfisch.de/nachhaltigkeit



NATÜRLICH NORWEGISCH!