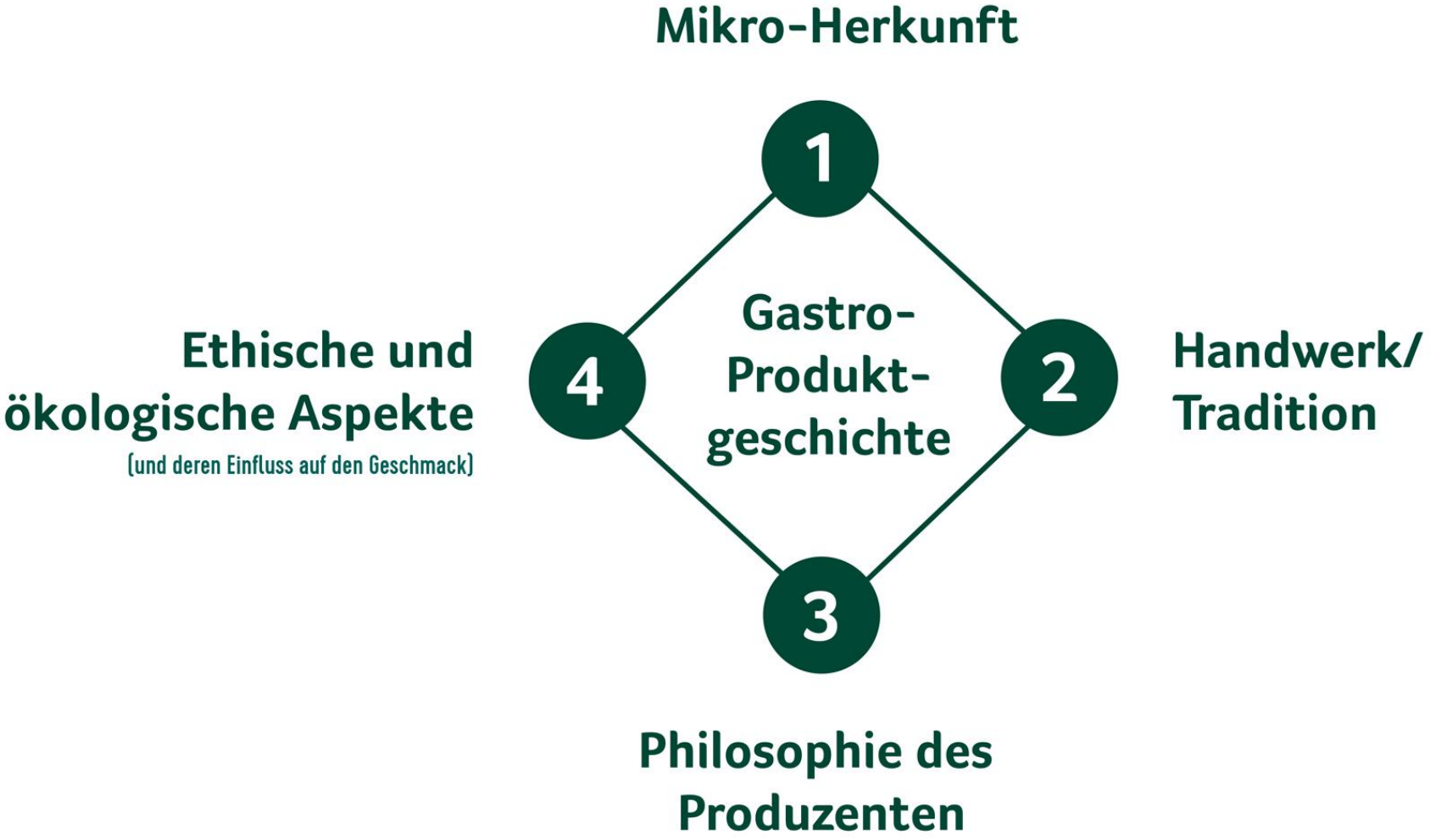
TRANSGOURMET

URSPRUNG

Aus dem Wasser
Auf den Tisch

Historie
ca. 300
Artikel
36 Meta-
produkte
davon 29 aus
Deutschland
Start
2014

Der Vierklang



Die Reise beginnt...

SPANISCHER PULPO AUS WEST-ASTURIEN

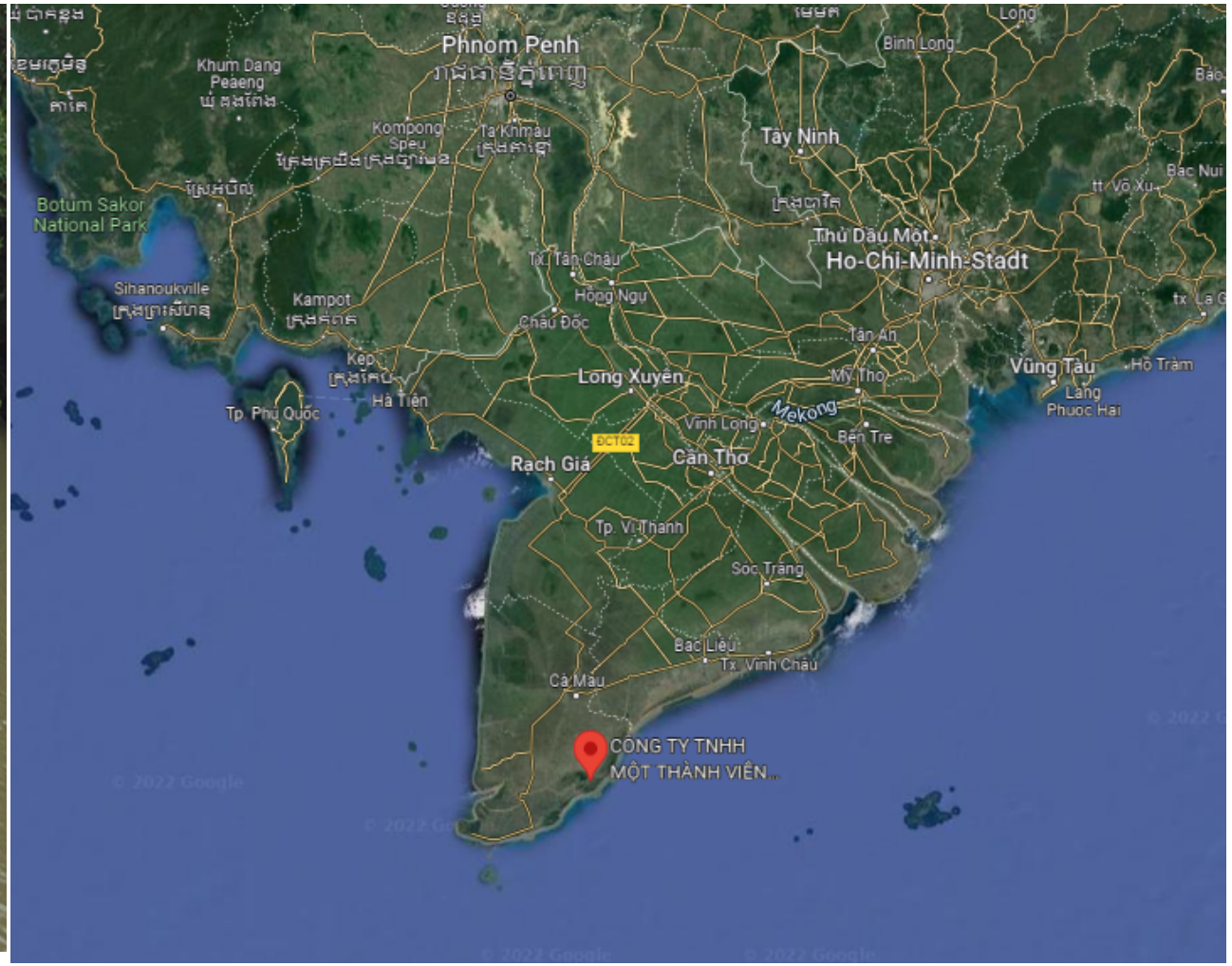
SPANISCHER PULPO AUS WEST-ASTURIEN

An der Küste West-Asturiens, im Nordwesten von Spanien, nahe dem kleinen Ort Viavélez begleiten wir die Ruben David, nur eines von nur knapp 30 Fischerbooten, die hier nach den Anforderungen des MSC-Umweltstandards Oktopus fangen. Sichtbar stolz ist die kleine, dreiköpfige Crew auf Ihre Arbeit und die

SPANISCHER PULPO AUS WEST-ASTURIEN

SPANISCHER PULPO AUS WEST-ASTURIEN

MANGROVEN BLACK TIGER GARNELEN



MANGROVEN BLACK TIGER GARNELEN

Von Cà Mau, ganz im Süden Vietnams, fahren wir eine Stunde mit dem Auto ins Landesinnere und steigen danach auf ein kleines Motorboot um. Wir besuchen Ngueyên Ańh Yuân. Der 46-Jährige ist einer von über 1.200 Garnelenfarmern, der sich an diesem Bio-Projekt beteiligt. Er bewirtschaftet zwei Bassins, die ihm der Staat verpachtet. Er und seine Frau Ta Văn Tiên leben zusammen mit der jüngsten Tochter alleine hier draußen in ihrem Haus. Umgeben von nichts anderem als Land, Wasser und Mangroven.

MANGROVEN BLACK TIGER GARNELEN

Storytelling – Regeln

TIERE

TYPEN

TASTE

Die Verbindung - Storytelling

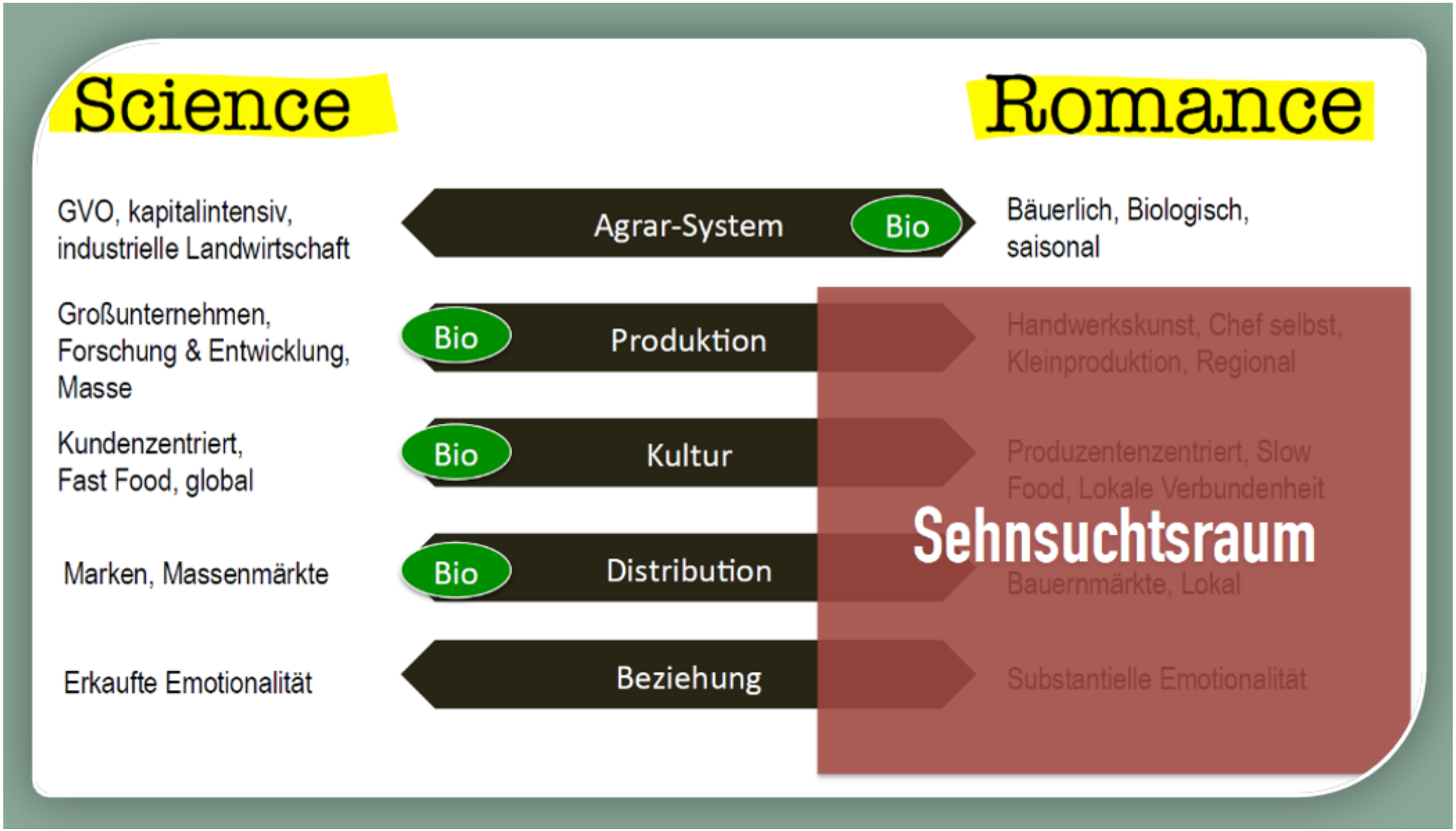
Regionalität sollte im eigenen Restaurant
weniger „verkopft“ (rational)
sondern mit mehr „Bauch“ (emotional)
angegangen werden, mit mehr Mut dazu,
ein eigenes Regionalitätsverständnis zu formulieren.

das Rationale, praktisch und effizient

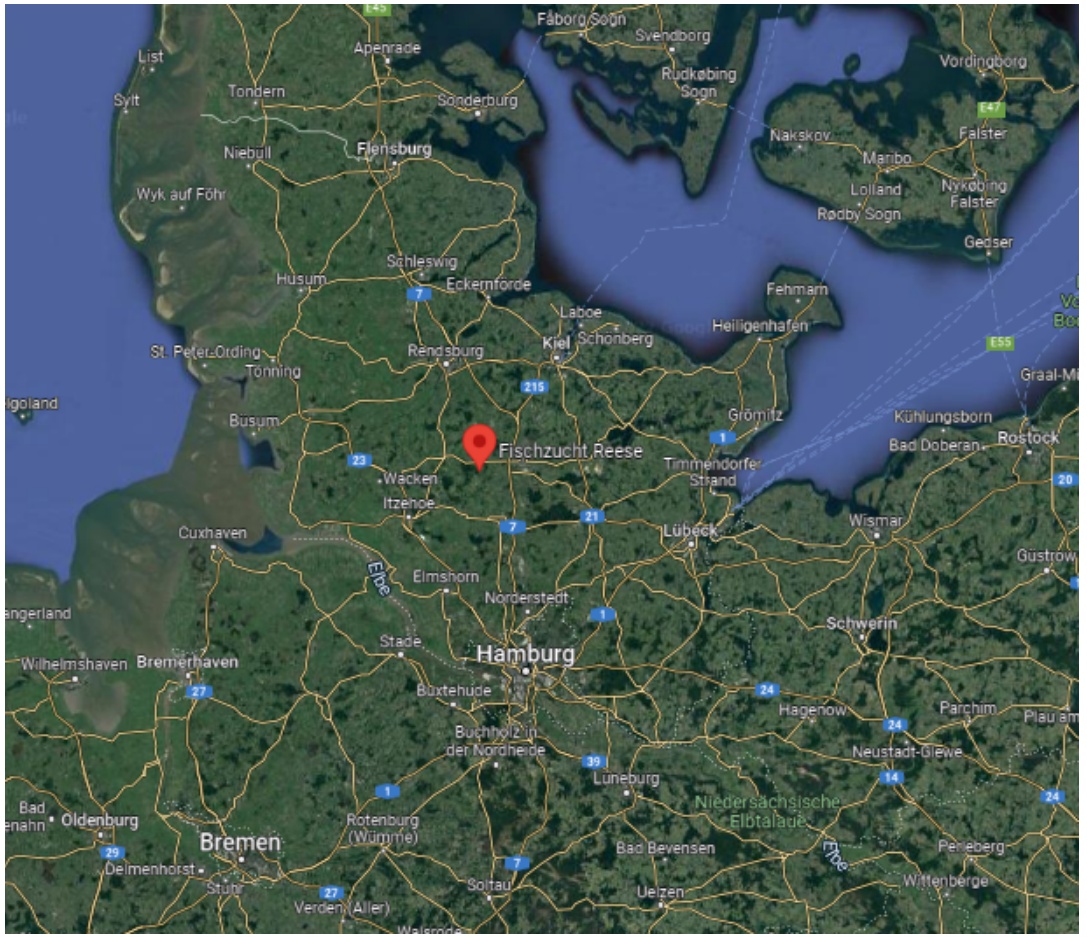
„Die Industrie bietet Science, die Menschen wollen Romance.“

das Ursprüngliche und Intuitive, den lustvollen und sinnlichen im Umgang mit Essen

Quelle: Consumer Value Monitor


Science
Romance
GVO, kapitalintensiv, industrielle Landwirtschaft
Agrar-System
Bio
Bäuerlich, Biologisch, saisonal
Großunternehmen, Forschung & Entwicklung, Masse
Bio
Produktion
Handwerkskunst, Chef selbst, Kleinproduktion, Regional
Kundenzentriert, Fast Food, global
Bio
Kultur
Produzentenzentriert, Slow Food, Lokale Verbundenheit
Sehnsuchtsraum
Marken, Massenmärkte
Bio
Distribution
Bauernmärkte, Lokal
Erkaufte Emotionalität
Beziehung
Substantielle Emotionalität

Fischspezialitäten aus Sarlhusen



Fischspezialitäten aus Sarlhusen

Im Land, wo Fisch und Mensch vom selben Wasser leben und schottische Highland-Rinder die Gartenarbeit übernehmen - dort kümmert sich Gunnar Reese in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht. Hinzu kommen Karpfen, Aal, Saibling und Silber- und Edelmaräne, die in Buchen- und Erlenrauch geräuchert werden. Ein Zuchtbetrieb, mit bestem Quellwasser, mit Zeit zum Wachsen, ASC-konformen Futter und viel Platz für Bewegung - beste Voraussetzungen für tollen Fisch.

Fischspezialitäten aus Sarlhusen

VOM TEICH AUF DEN TELLER

EIGENMARKEN MARKETING

Juni 2023 – September 2023

TRANSGOURMET

URSPRUNG

Olaf Bergmann hat das Mittagessen für die Kinder mitgebracht, eine ganze Goldforelle auf Eis.

Kleine Fischaktionäre

Eine Kita wird Fischaktionär.

„Wir machen das heute ganz lager", sagt Fischsommelier Olaf Bergmann und schaut verschmitzt lächelnd in die erwartungsvollen Gesichter der Kita-Kinder, die vor ihm sitzen. Seit diesem Jahr ist „ihre Kita Luna" in München-Fasanerie Fischaktionär und „ihr Olaf" ist extra angereist mit spannenden Geschichten im Gepäck rund um Goldforelle, Saibling und Co.

Schon Wochen vorher wurde in der Kita, in der aktuell 53 Kinder betreut werden, gemalt, gebastelt und gelacht, um auf den Besuch von Fischsommelier Olaf Bergmann vorbereitet zu sein. Als es so weit ist, ist die Aufregung groß, denn Olaf Bergmann hat nicht nur jede Menge Wissen mitgebracht, sondern auch das Mittagessen: eine ganze Goldforelle auf Eis, die die Kinder vor der Zubereitung in Augenschein nehmen dürfen. Nachdem geklärt ist, dass der Fischsommelier auch eine Frau und Kinder hat – Fragen, die die Kinder ebenfalls brennend interessierten –, erklärt er, wie viele Fische es überhaupt gibt, wie sie leben und warum Fischessen so gesund ist. „Warum schwimmen die Fische im Kreis?", „Wie sind die Fische hierhergekommen?" und „Was essen Fische eigentlich?" sind nur ein paar der Fragen, die der Fischsommelier geduldig beantwortet. Dann geht es ans Eingemachte oder besser ans Auf-Eis-Gebettete. Die stattliche Goldforelle wird in einer Wanne hereingebracht.

Berührungsängste? Kennt kaum ein Kind!

„Traut sich jemand, den Fisch anzufassen?" Die meisten Arme schnellen nach oben und die Kinder drängen sich um die Wanne.

Die kleinen Aktionäre können ihren Fischen live per Webcam beim Wachsen zusehen.

Fischsommelier Olaf Bergmann begeistert die Kinder mit spannenden Geschichten rund um Goldforelle, Saibling und Co.

Fisch-Börse auf Kurs

Mit der Fischaktie starten Transgourmet Ursprung und die Fischzucht Reese aus Schleswig-Holstein ein Programm, das es gastronomischen Betrieben ermöglicht, den Gästen nachhaltigen Zuchtfisch zu servieren.

ergänzt sie. Durch das Projekt können auch die Reeses optimal planen und so den Käufern die Qualität und Frische der Fische garantieren.

Tradition seit 1872

„Ein hochwertiger Speisefisch entsteht durch gute Haltung, eine hohe Wasserqualität, Hygiene und nahrhaftes Futter", erklärt Gunnar Reese. Gemeinsam mit seiner Frau Birgit führt der Fischwirtschaftsmeister die Fischzucht mit insgesamt 140 Teichen in vierter Generation. Im kleinen Örtchen Sarlhusen, zwischen Hamburg und Kiel gelegen, befindet sich der Hauptsitz. Schottische Hochlandrinder sorgen dafür, dass die Anlage stets gepflegt aussieht und die Teichdeiche stabil bleiben. Marx H. Reese kaufte 1872 das Areal und funktionierte die Stauteiche in Forellen-Zuchtteiche um. Von der Aufzucht bis zum Vertrieb finden dort

Die Fischaktie garantiert Gastronomen die regelmäßige Belieferung mit Süßwasserfischen aus Binnenfischerei und Zucht – nachhaltig und transparent.

Eine Fischaktie aus Sarlhusen

Planungssicherheit für Fisch direkt vom Erzeuger

Ein bislang wohl einzigartiges Pilotprojekt haben Transgourmet und die schleswig-holsteinische Fischerei Reese ins Leben gerufen. Eine Fischaktie garantiert Gastronomen die regelmäßige Belieferung mit Süßwasserfischen aus Binnenfischerei und Zucht – nachhaltig und transparent. Dabei kann der Gastronom die Fische während ihrer gesamten Wachstumsphase per Kamera live begleiten.

Im Herzen Schleswig-Holsteins lässt es sich noch träumen. „In einem Land, in dem Fisch und Mensch dasselbe Wasser trinken und Schottische Hochland-Rinder die Gartenarbeit übernehmen – dort kümmert sich Gunnar Reese in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht", schwärmt Christian Dreßler. Der Vertriebler von Transgourmet betreut ein einzigartiges neues Verkaufskonzept: die Fischaktie aus Sarlhusen, einer keine 500 Einwohner zählenden Gemeinde am Rande des Naturparks Aukrug. Hier, zehn Kilometer westlich von Neumünster, ist der Hauptsitz der Fischzucht Reese. Neben den genannten drei Fischarten räuchert Gunnar Reese auch Karpfen, Aal, Saibling, Silber- und Edelmaräne über Buchen- und Erlenrauch. Sie stammen teils aus den Seen des nördlichsten Bundeslandes, teils aus von Quellwasser gespeisten Teichen. „Mit Zeit zum Wachsen, ASC-konformem Futter und viel Platz für Bewegung – beste Voraussetzungen für tollen Fisch", lobt Dreßler den größten Fischproduzenten des Landes.

Fisch und Nachhaltigkeit bei tg

PLATZHALTER NH / TGS BHV

TRANSGOURMET URSPRUNG

Vielen Dank