

Genusswelt Fisch & Meeresfrüchte

Für Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten ist Wedl die erste Adresse. In etwa 70 bis 80 verschiedene Sorten von fangfrischen Meeres- und Süßwasserfischen, Schalen- und Krustentieren sowie Meeresfrüchte können über Wedl bezogen werden.



Mehr als nur F(r)isch

Das Familienunternehmen Wedl: Ihr starker Partner, wenn es um Qualität geht!

Wedl zählt zu den führenden Partnern der gehobenen österreichischen Gastronomie, öffentlicher Einrichtungen, sozialer Institutionen und Großverbrauchern. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1904 stellt sich die Familie Wedl stets mutig den Anforderungen einer wechselvollen Entwicklung: Die kompromisslose Qualitätspolitik und die Orientierung an Kundenwünschen sind dabei hervorzuhebende Stärken.

Teilen Sie mit uns die Leidenschaft für Frische und Geschmack. Nutzen Sie unsere Erfahrung und die Sicherheit, die wir in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten in Jahrzehnten gewonnen haben. Vertrauen Sie einer Qualitätspolitik, die das Familienunternehmen Wedl zu einem modernen, leistungsstarken und internationalen Konzern wachsen ließ.

Qualität, Frische und Kompetenz!

Qualität, Frische und Kompetenz sind die Grundsätze der Fischabteilung von Wedl. Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Sortiment an Frischfisch, Meeresfrüchten und - in idealer Ergänzung dazu - ein attraktives Angebot an Tiefkühlware. Nutzen Sie unsere Erfahrung und unser Angebot in einem unserer Märkte oder online über den Wedl 24/7 Online-Shop! Unsere Kompetenz und Kundenorientierung bei der Suche, Auswahl und Bereitstellung der besten Produkte bieten die Basis unseres Erfolges. Von uns können Sie größte Aufmerksamkeit und kompetente Beratung in Kombination mit Wissen um aktuelle Konsumtrends und Ernährungstendenzen erwarten. In diesem Katalog wird nur ein Auszug des Wedl Fisch-Sortiments präsentiert.

Fisch: Eine gesunde Spezialität!

Fische sind hochwertige Eiweißträger, der Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen ist groß und deckt teilweise ein Vielfaches des Tagesbedarfs. Seefisch enthält das für die gesunde Schilddrüsenfunktion so wichtige Jod. Für kalorienbewusste Ernährung zeichnen sich Kabeljau, Schellfisch, Scholle, Seezunge, Seelachs, Seeteufel, Steinbeißer und Steinbutt, ferner Schalen- und Krustentiere durch ihr günstiges Eiweiß-Fett-Verhältnis (viel Eiweiß -wenig Fett) aus. Die fetthaltigen Fische wie Makrele, Lachs und Hering zeichnen sich durch einen anderen Vorteil aus: sie enthalten sehr viel Vitamin D und die sogenannten Omega-3-Fettsäuren. Diese 5-fach ungesättigten Fettsäuren erweisen sich als ein vorteilhafter Ernährungsbeitrag für die Gesunderhaltung der Blutgefäße.

Am Besten schmeckt natürlich frisch zubereiteter Fisch und ist besonders empfehlenswert!

Höchste Transparenz, fachkundige Unterstützung



Wedl achtet nicht nur auf exzellenten Geschmack, sondern auch auf die Herkunft der Produkte aus verantwortungsvoller Zucht und nachhaltiger Fischerei, mit weltweit anerkannten Umweltsiegeln wie ASC und MSC, die Transparenz garantieren und Rückverfolgbarkeit sicherstellen. Zudem können Kunden bei Wedl auf kompetente Beratung und umfassende Informationen vertrauen. Die umfangreiche Auswahl an verpackten Produkten mit ASC- und MSC-Zertifizierung ist im Online-Shop sowie in den Flugblättern deutlich an den gekennzeichneten Labels erkennbar. Entdecken Sie die Vielfalt und Qualität unserer zertifizierten Produkte und profitieren Sie von der Transparenz und Rückverfolgbarkeit, die wir Ihnen bieten. Frische beginnt bei Wedl.



Fisch

Im Ganzen:

Meeresfische	5 - 16
Süßwasserfische	16 - 18

Filets:

Meeresfisch-Filets	19
--------------------------	----

Regionaler Fisch	20 - 21
------------------------	---------

Lachs	22 - 24
-------------	---------

BIO-Fische	25
------------------	----

Exotische Fische	26 - 29
------------------------	---------



Schalen-, Krusten- und Weichtiere

Austern	30 - 33
---------------	---------

Schalentiere	34 - 35
--------------------	---------

Krustentiere	36 - 37
--------------------	---------

Weichtiere	38 - 40
------------------	---------

Räucherfisch

Ganz oder Filets	41 - 43
------------------------	---------



Fischspezialitäten

Spezialitäten für's Buffet	44
----------------------------------	----

Terrinen	45
----------------	----

Gefüllte Fische, Algen, Surimi	46 - 47
--------------------------------------	---------



Tiefkühlfisch

Garnelen	48 - 49
----------------	---------

Filet und Steak	50 - 51
-----------------------	---------

Geräuchert und paniert	52
------------------------------	----

Shrimps und Garnelen	53
----------------------------	----

Schalen-, Krusten- & Weichtiere, Muscheln	54 - 55
---	---------



Zeichenerklärung

TK Tiefkühlware



Zeichenerklärung

Bio



Zeichenerklärung

Vegan

Fischfang und -Verarbeitung

Fischfang mit Angelhaken und Leine

Der Fischfang mit dem Angelhaken ist die älteste Fangmethode und hat auch heute noch ihre Bedeutung.

Nur noch selten anzutreffen ist die Handangel, bei der der Fisch mit einem künstlichen oder natürlichen Köder angelockt wird, um „an zu beißen“.

Die Langleine ist ein besonders wichtiges Angelgerät. Dabei handelt es sich um eine 100 bis 300 m lange, dicke Angelschnur, an die im Abstand von einigen Metern kurze, dünne Angelschnüre angeknüpft sind, die die Angelhaken tragen. Die Fische werden einzeln gefangen und von Hand an Bord gezogen. Aus diesem Grund ist die Angelfischerei die schonendste Fangmethode. Der Hinweis: „Mit der Angel gefangen“ gilt unter Kennern als besonderes Qualitätsmerkmal.

Langleinen werden bei folgenden Fischen eingesetzt: Dorsch (Angeldorsch), Kabeljau, Katzenhai, Lachs, Seeteufel und Thunfisch.

Fisch vorbereiten und verarbeiten

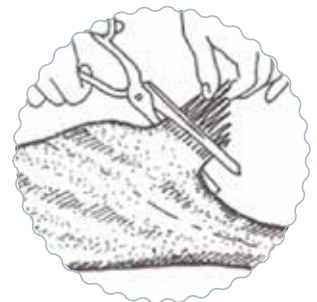
Ohne das „3-S-System“ ist die Vorbereitung von Frischfisch in der Küche undenkbar, auch wenn er im Handel bereits durch Zerlegen in Filets oder Koteletts weitgehend küchenfertig gemacht ist. Säubern, säuern, salzen heißt die Devise, nach der ein wohlschmeckendes Fischgericht mit Sicherheit gelingt.

Hier eine Anleitung für das Ausnehmen von Frischfisch:

schuppen



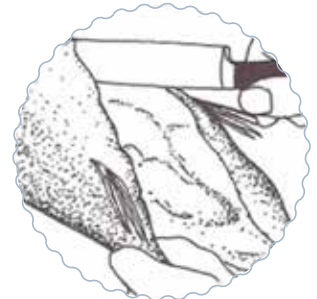
Flossen
abschneiden



enthäuten



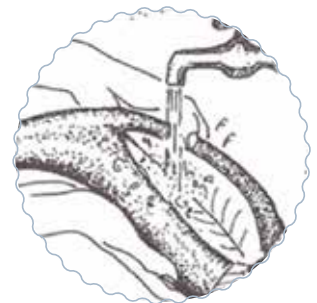
ausnehmen



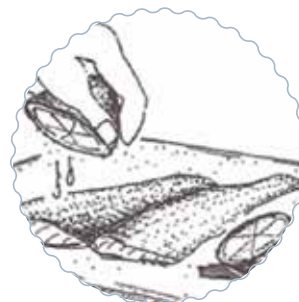
filetieren



säubern



säuern



TIPP

Unsere Fischspezialisten informieren Sie gerne über Neues am Fischmarkt. Beachten Sie bitte auch das umfangreiche Angebot in unserem Wedl 24/7 Online-Shop.

Meeresfische

Als wichtiger Baustein für gesunde Ernährung liegen Meeresfische ganz oben. Vor allem Fische wie die Goldbrasse und der Wolfsbarsch erfreuen sich hoher Beliebtheit in der mediterranen Küche. Beim Kauf von diesen wertvollen Lebensmitteln

achtet Wedl besonders auf nachhaltigen Fisch und schonende Fangmethoden.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Adlerfisch	1 – 5 kg	Nordostatlantik
Bonito	1 – 5 kg	Nordostatlantik
Lippfisch / Viellies	300 g – 3 kg	Nordostatlantik
Knurrhahn	300 g – 800 g	Nordostatlantik
Heilbutt, weiß	5 – 30 kg	Nordostatlantik
Merlan	150 – 400 g	Nordostatlantik
Rotbarbe / Meerbarbe	100 – 400 g	Nordostatlantik
Scholle	300 – 1000 g	Nordostatlantik



Adlerfisch



Lippfisch / Viellies



Knurrhahn



Heilbutt

Fische im Ganzen

St. Peterfisch

Der durchschnittliche St. Petersfisch erreicht eine Länge von 40 Zentimetern, wird maximal 90 Zentimeter lang und kann in freier Wildbahn bis zu zwölf Jahre alt werden. Seine Haut ist derb, er hat eine silbern bis goldbraune Färbung und ist schuppenfrei. Die Flossen benutzt er selten, viel lieber legt er sich auf die Seite und lässt sich treiben, besonders wenn er in Strandnähe kleinen Plattfischen nachstellt. Meist hält er sich in kleineren Gruppen oder allein in Küstennähe auf. Im Mittelmeerraum wird der St. Petersfisch „Saint-Pierre“ genannt. Bei uns ist er auch unter dem Namen Heringskönig bekannt, weil er langsam und majestätisch den Heringschwärmen folgt, die seine Hauptnahrungsquelle darstellen.

Laut Geschichte ist der St. Petersfisch nach seinem Hauptmerkmal, einem deutlich erkennbaren Fleck hinter den Kiemen benannt worden. Der Legende nach fuhr der heilige Petrus vor über 2000 Jahren an den See Genesareth und ihm fiel ein Geldstück hinein, welches sich der Fisch schnappen wollte. Petrus jedoch griff sofort zu und holte es sich zurück. Dabei hinterließ er seinen Fingerabdruck auf der Haut des Fisches.



St. Peterfisch

Bezeichnung	Gewicht
St. Peterfisch	1 – 3 kg
 St. Peterfisch-Filet mit Haut, TK	150 – 200 g
 St. Peterfisch ohne Haut aus Neuseeland, TK	115 – 175 g

Seeteufel

Der Seeteufel, auch Anglerfisch genannt, ist ein Grundfisch, welcher in Wassertiefen zwischen 20 und 1000 Metern anzutreffen ist. Als Lauerfisch gräbt er sich zum Teil im Boden ein und imitiert mit seiner „Angel“, einem umgebildeten Strahl der 1. Rückenflosse, die Bewegungen kleiner Beutetiere. So lockt er seine Nahrung, hauptsächlich Seeaale, Knurrhähne oder Rochen an, welche er dann mit seinem riesigen Maul verschlingt. Mit ca. 6 Jahren ist der Seeteufel geschlechtsreif und laicht in einer Tiefe von etwa 400 Metern bis zu 1 Millionen Eier ab, welche in ein violettes Schleimband eingebettet sind. Aus dieser Laichmasse schlüpfen die Larven. Diese leben zunächst im freien Wasser und erst ab einer Länge von 6 bis 8 Zentimetern gehen sie zum Bodenleben über.

Das Fleisch des Seeteufels ist mager und hat eine feste Konsistenz. Sein Aroma ist dezent und er eignet sich gut zum Grillen, da er nicht so schnell zerfällt. Schmoren, Braten oder Dünsten sind ebenfalls beliebte Zubereitungsmethoden. Da der Seeteufel in der Regel direkt nach dem Fang verarbeitet wird, sind ganze Seeteufel nur selten im Handel erhältlich



Seeteufel

Bezeichnung	Gewicht
Seeteufel mit Kopf	2 – 10 kg
Seeteufelschwänze	1 – 2 kg
Seeteufelschwänze	2 – 4 kg
Seeteufelfilet, TK	200 – 400 g
Seeteufelbacken	-



Fische im Ganzen

Kabeljau

Kabeljau, oder auch Dorsch genannt, gehört zu den wichtigsten Speisefischen. Einen Jungfisch bezeichnet man als Dorsch und den laichreifen Fisch nennt man Kabeljau. Einen Fisch aus der Ostsee nennt man meist nur Dorsch. Der Kabeljau kann eine Körperlänge von 1,50 Meter erreichen, sein Körper ist lang gestreckt und im Querschnitt annähernd rund. Charakteristisch sind der Oberkiefer und der kräftige Bartel am Unterkiefer. Das zarte Fleisch des Kabeljaus schmeckt sehr gut, ist zugleich auch fest und äußerst fettarm.

Seit dem Mittelalter wird Kabeljau bis nach Südeuropa

exportiert. Dazu musste er haltbar gemacht werden. Das geschieht auch heute noch so mit einem Teil des Fanges. Er wird entweder im Ganzen auf großen Holzgestellen getrocknet oder aufgeschnitten auf Felsen als Klippfisch. Eine Delikatesse sind eingesalzene Filetstücke („nasser bacalhau“ genannt). In Portugal ist Stockfisch, dort „bacalhau“ genannt, in der Küche als Grundnahrungsmittel zu finden. In der Sternküche Frankreichs wird er als feinstes Püree „brandade de morue“ serviert.



Kabeljau im Ganzen



Stockfisch

Bezeichnung	Gewicht
Kabeljau im Ganzen	2 – 7 kg
Kabeljau ohne Kopf/ Skrei	2 – 5 kg
Kabeljaufilet	200 – 400 g / 400 – 600 g
Kabeljau Loins	-
Kabeljau mit Haut	-
 Kabeljaufilet – interleaved / seefrost, TK	-
 Kabeljau Portionen, TK	-

Stockfisch - nur saisonbedingt erhältlich, daher rechtzeitig vorbestellen!

In Südtirol und Nordtirol war einst ein frischer Fisch auf dem Teller ein Statussymbol der wohlhabenden Bürger und Adeligen. Ebenso war Frischfisch Teil der Fastenregeln für die Geistlichen. Bei den Bauern gab es daher meist nur Makrele aus der Ölkonzerve mit Polenta oder Stockfisch. Der Stockfisch wurde als Gröstl „Greaschtl“ zubereitet. Stockfisch ist durch Lufttrocknung haltbar gemachter Fisch. Die Südtiroler nennen den trockenen Dörrfisch auch „Schoatn“, weil er sie an Holzschichten erinnert. Traditionell wird das Stockfischgröstl in Tirol am Aschermittwoch zubereitet, wenn die Fastenzeit beginnt.

Noch heute erzählt man sich die Geschichte, wie der Stockfisch nach Tirol kam: Der venezianische Seefahrer Pietro Querini geriet 1431 auf dem Weg nach Brügge (Belgien) in Seenot. Er musste sich mitsamt seiner Mannschaft auf die Beiboote retten. So trieben sie wochenlang entkräftet und orientierungslos durch das Nordmeer, bis sie schließlich eine Insel fanden, die nur im Sommer als Weide genutzt wurde. Die wenigen Überlebenden fanden einen Stall auf der Insel und konnten sich vor der eisigen Januar-Kälte schützen. Einen Monat später wurden sie von Einheimischen entdeckt und auf die Insel Røst (Norwegen) gebracht. Als der Seefahrer Querini wieder nach Venedig zurückkam, hatte er auch einige Stockfische mit im Gepäck. Die Venezianer waren sofort begeistert vom Dörrfisch: er war sehr schmackhaft, leicht und vor allem lange haltbar. So entstand ein reger Tauschhandel zwischen den Venezianern und den Norwegern. So eroberte das billige Fischgericht namens „baccalà“, oder „stoccafisso“ den gesamten Mittelmeerraum und auch Tirol.

Der Stockfisch ist noch heute ein Klassiker in vielen Regionen Italiens. In Südtirol und Nordtirol ist das traditionelle Bauerngericht „Stockfisch-Greaschtl“ fester Bestandteil der Fastenzeit.

Den Stockfisch gibt es bei uns im Fachhandel bereits gewässert. Getrockneten und eingesalzenen Stockfisch muss man für ca. 8-10 Stunden im Wasser bei regelmäßigem Wasserwechsel „quellen“ lassen.

„Stockfisch-Greaschtl“

Zutaten (4 Personen)

Für den Stockfisch:

600 g Stockfisch gewässert (Kabeljau)
100 ml Milch
600 ml Wasser
1 Karotte
1 kleines Stück Stangensellerie
Etwas Petersilie
1 kleines Stück Lauch
½ Zwiebel
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe
Salz

Für das Greaschtl:

5 festkochende Kartoffel
50 g Butter
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale dämpfen oder im Wasser weichkochen und auskühlen lassen (evtl. bereits am Vortag). Die Milch, das Wasser, das Gemüse und die Gewürze zum Kochen bringen. Den Stockfisch zugeben und für etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze gar werden lassen. Vom Herd nehmen und im Sud etwas abkühlen lassen.

Die Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne mit wenig Butter goldgelb braten, die gehackten Zwiebel und die klein geschnittene Knoblauchzehe zugeben und mit dem Rest der Butter fertigdünsten. Den Stockfisch aus dem Sud herausnehmen, dann von Haut und Gräten befreien und zerkleinern (geht gut von Hand). Zu den gerösteten Kartoffeln zugeben, salzen und pfeffern. Gut durchschwenken, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Fische im Ganzen

Skrei - Außergewöhnlich edel

Skrei, der Norwegische Winterkabeljau, ist kulinarisch ein Edelfisch. Skrei bedeutet übersetzt auf Norwegisch „Wanderer“ und das nicht ohne Grund. Der Fisch lebt in der arktischen Barentssee und sobald er im Alter von fünf bis sieben Jahren geschlechtsreif wird, wandert er gut genährt von der eisigen Barentssee zum Laichen über 1000 km bis zu den norwegischen Lofoten. Hier nutzt er zur Fortpflanzung vor der norwegischen Küste das etwas wärmere Wasser des Golfstroms (4 bis 7 °C). Diese Wanderung geschieht jedes Jahr in den Wintermonaten von Januar, manchmal erst Februar, bis April.

Seit Jahrhunderten bestimmte der winterliche Skreifang den Lebensrhythmus der Lofotfischer. In der Fangsaison lebten sie fern von Zuhause in einfachsten Holzhütten („rorbu“) so nah wie möglich bei ihren Booten und Fanggründen. Diese simplen Hütten kann man auch heute noch besichtigen. Vielfach werden sie als Sommerunterkünfte für Touristen genutzt. Für die Fischer geht es in der Fangsaison frühmorgens bei Dunkelheit zu den Fanggründen, spätabends wird zurück gerudert. Mehrere 100 km nörd-

lich des Polarkreises wird es in dieser Jahreszeit bei grauer Dämmerung nur über Mittag einige Stunden hell. Zudem ist das Wetter unberechenbar und die eisige See gefährlich.

Der Skrei wird seit dem Mittelalter bis nach Südeuropa exportiert. Allerdings musste er für die langen Transportwege haltbar gemacht werden. Das geschieht mit einem Teil des Fangs bis heute. Als Stockfisch wird er auf großen Holzgestellen im Ganzen, oder aufgeschnitten auf Felsen als Klippfisch getrocknet. Eine wirklich delikate Variante sind eingesalzene „nasser bacalhau“ genannte Filetstücke. In der recht bäuerlichen Küche Portugals gehört Stockfisch, dort „bacalhau“ genannt, bis heute zu den allgegenwärtigen Grundnahrungsmitteln. Auch in der gehobenen Sterneküche wird der Fisch zu feinstem Püree weiterverarbeitet. Dieses lautet auf den Namen „brandade de morue“ und ist ein kulinarisches Highlight in der gehobenen Gastronomie.



Skrei Winterkabeljau-Filet mit Haut



Getrockneter Skrei auf Holz

Rotbarsch

Der Rotbarsch ist ein sehr beliebter Seefisch, der seinen Namen durch sein leicht rosafarbenes Fleisch erhielt. Das Fleisch ist fest, fettarm, relativ grätenlos und sehr wohlschmeckend. Im Durchschnitt wird der Fisch ca. 40 cm lang. Rotbarsch eignet sich hervorragend zum Braten.

Der Fisch lebt im Nordatlantik, vor allem im europäischen Nordmeer in einem großen Gebiet zwischen den Küsten von Norwegen, Island, Grönland, den Färöer-Inseln, Schottland und Schweden. Rotbarsche sind Schwarmfische, die sich in Tiefen zwischen 200 und 1000 Metern pelagisch oder knapp über dem Meeresgrund bewegen. Dort ernähren sie sich von

Krill, kleinen Krebsen, Tintenfischen und anderen Fischen. Im Unterschied zu den meisten anderen Fischarten bringen Rotbarsche ihren Nachwuchs lebend zur Welt. Sie werden erst sehr spät, im Alter von 10 bis 12 Jahren, geschlechtsreif. Je nach Lebensraum paaren sie sich in den späten Herbst- oder Wintermonaten. Zwischen April und Juni werden dann bis zu 150.000 Larven geboren.



Rotbarsch im Ganzen



Rotbarsch-Filet

Bezeichnung	Gewicht
Rotbarsch im Ganzen	-
Rotbarschfilet ohne Haut	120 g+
Rotbarschfilet mit Haut	120 g+
Rotbarsch Loins	200 g+
Rotbarschfilet ohne Haut, TK	160 – 180 g
Rotbarschfilet Loins mit Haut, TK	150 – 250 g
Rotbarsch Portionen, auf Anfrage	-



Fische im Ganzen

Hering - Matjes

Wenn sich im Frühjahr das Meer erwärmt, dann vermehrt sich auch das Plankton im Meer. Nun hat der Hering, der im Winter abgemagert war, die Zeit und die Gelegenheit, sich sein Fett anzufressen. Wenn er genügend gefressen hat, ist der Hering voll von Aufbau- und Wuchsstoffen, woraus er später den Rogen und den Milchner bildet. Vorher wird dieser Hering allerdings gefangen und zu Matjes verarbeitet. Denn in dieser Phase hat er den richtigen Fettgehalt und einen besonders hohen Eiweißgehalt, sowie hoch ungesättigte Fettsäuren, die

besonders für die menschliche Ernährung gesund sind. Nun wird der Hering noch in einem bestimmten Verhältnis gesalzen. Erst nach der Salzung und der anschließenden Reifung wird aus dem Hering ein Matjes. Heute gehen wir bei der Salzung von Matjes von 4,5 bis 6 % und einem Fettgehalt von mindestens 12% aus. Heringe, die weniger als 12 % Fettgehalt haben und gesalzen werden, heißen Heringsfilets nach Matjes- Art.



Hering im Ganzen



Matjes-Filet

Bezeichnung	Gewicht
Echte Matjes-Filet	1060 – 2 L
Teufelroller	212 ml – 1 L
Gabelroller	212 ml – 1 L
Russen	580 ml
Rollheringe	580 ml
Heringsalate versch. Sorten	1 L

Kap-Seehecht

Von allen Seehechtarten steht der Kap Seehecht wegen seiner erstklassigen Qualität an erster Stelle auf der Beliebtheitsskala. Der Kap Seehecht gehört zur Familie der dorschartigen Fische. Er ist ein Schwarmfisch und wird in den eiskalten Gewässern des Südostatlantiks vor Namibia und

Südafrika gefangen. Die Filets dieses hochwertigen und beliebten Speisefisches überzeugen durch ihr mildes Aroma und ihr festes, mageres Fleisch. Küchenfertig vorbereitet und praktisch grätenfrei. Ideal zum Braten.



Kap-Seehecht im Ganzen



Kap-Seehecht-Filet

Bezeichnung	Gewicht
Seehecht im Ganzen	-
Seehecht ohne Haut	120 g+
Seehecht mit Haut	120 g+
Seehecht Loins	200 g+
 Kap-Seehecht mit Haut, TK	130 – 150 g, 5 kg Karton
 Kap-Seehecht mit Haut, TK	170 – 230 g, 5 kg Karton
 Kap Seehechtfilet mit Haut, TK	90 – 120 g, 10 x 1 kg Karton

Fische im Ganzen

Steinbutt

Der Steinbutt gehört zu den Grundfischarten, die sich überwiegend in der Nähe des Meeresbodens aufhalten und ist einer der edelsten Vertreter der Plattfische. Er bevorzugt eine Wassertiefe von 20 bis 70 Metern und gräbt sich gerne in sandigem, steinigem oder gemischtem Grund ein. Ein besonderes Merkmal des Steinbutts ist sein diskusförmiger Körper. Er wird bis zu einem Meter lang und kann ein Gewicht von 20 kg erreichen.

Steinbutte werden im fünften Lebensjahr geschlechtsreif und laichen in der Zeit von April bis August. Aus der Ostsee stammende Steinbutte sind in der Regel kleiner als die übrigen dieser Plattfischart. Auffallend ist, dass es in allen Verbreitungsgebieten zahlenmäßig deutlich mehr männliche als weibliche Steinbutte gibt. Der Steinbutt lebt in allen europäischen Meeren von Island bis Marokko, einschließlich der Ostsee, des Mittelmeeres und des Schwarzen Meeres. Das Hauptfanggebiet des Steinbutts ist der Nordatlantik.

Grundsätzlich ist der Steinbutt ganzjährig erhältlich, da er auch in Zuchtfarmen aufgezogen wird. Die beste Fleischqualität hat er jedoch in den kälteren Wintermonaten. Das Fleisch des Steinbutts ist weiß, fest und hat einen leicht nussigen, unverwechselbaren Geschmack.



Steinbutt im Ganzen

Steinbutt mit Pommery-Senfschaum

Zutaten

Steinbutt
Vollei
Ein Eigelb
2 cl trockener Weißwein
1 EL Pommerysenf
Butter

Zubereitung

Vom ganzen Steinbutt den Kopf und die Seitenflossen entfernen. Vom Kopf einen Fischfond herstellen, ein Vollei und ein Eigelb mit 2 cl trockenem Weißwein und einem EL Pommerysenf in eine Schüssel geben, warm/kalt ausschlagen. Streichfähige Butter nach und nach hinzugeben, bis die Masse eine schaumartige Konsistenz bekommt. Das Steinbuttfilet im restlichen Fischfond garziehen lassen (nicht kochen).

Beilagenvorschlag:

Salzkartoffel oder Broccoli-Röschen

Steinbutt in Champagner

Zutaten

Schalotten
Champignons
Butter
Sahne
Salz

Zubereitung

Schalotten klein schneiden, in Butter anschwitzen, Champignons ebenfalls, danach aus dem Topf nehmen. Filets in den Topf geben, Champignons dazugeben, die Filets leicht mit Champignons bedecken mit Salz abschmecken und im Ofen bei 150° C ziehen lassen. Filets und Champignons herausnehmen und Sauce mit Sahne einkochen lassen, mit kalter Butter binden und servieren.

Beilagenvorschlag:

Salzkartoffel

Aus den Tiefen der Adria

Mit dem Wunsch, die besten Bedingungen für das Wachstum und die Gesundheit unserer Fische zu erzielen, passen wir die Zusammensetzung der Nahrung den einzelnen Arten, ihren Lebenszyklen und den gegebenen Faktoren an. Wir verwenden

keinerlei Wachstumsförderer, Hormone, sowie keine Medikamente und Antibiotika, wodurch wir ausgenommen Qualität der gezüchteten Goldbrassen und Seebarsche unter unserer Warenmarke ROYAL ADRIATIC erhalten.



Goldbrassen / Dorade Royal
aus Aquakultur Kroatien



Wolfsbarsche / Branzino
aus Aquakultur Kroatien

Fische im Ganzen

Süßwasserfische

Einige Süßwasserfischsorten sind nur zu bestimmten Jahreszeiten oder in kleinen Mengen lieferbar, da dies dem natürlichen Wachstumszyklus der Fische entspricht. Durch ein

gezieltes Angebot aus Aquakulturen können einerseits die Nachhaltigkeit und andererseits die dauerhafte Verfügbarkeit gewährleistet werden.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Stör	3 – 4 kg	Aquakultur Italien
Felchen	200 – 300 g	Binnenfischerei Deutschland
Forellen, küchenfertig	200 g+	Aquakultur Italien
Forellen-Filet	120 – 150 g	Aquakultur Italien
Karpfen, küchenfertig	1 – 4 kg	Aquakultur Tschechien
Karpfen-Filet, geschröpft	150 – 400 g	Aquakultur Tschechien
Eismeerforellen	2 – 3 kg	Aquakultur Dänemark
Eismeerforellen-Filet	400 – 800 g	Aquakultur Norwegen
Lachsforellen	800 – 900 g	Aquakultur Italien
Lachsforellen-Filet	150 – 400 g	Aquakultur Italien
Stör-Filet	1 – 2 kg	Aquakultur Italien
Wels-Filet, rot	200 – 300 g	Aquakultur Holland
Wels-Filet, weiß, natur	200 – 300 g	Aquakultur Deutschland



Karpfen



Lachsforellen



Felchen

Zander

Zunächst nur in Ost- und Nordeuropa verbreitet, lebt der Zander mittlerweile auch in Seen und Flüssen in ganz Mitteleuropa. In salzarmen Teilen der Ostsee gibt es zudem den sogenannten Haff-Zander. Außerdem ist Zander vom Aralsee über das Schwarze Meer bis in die oberen Teile der Donau sowie im ungarischen Balatonsee zu finden. In Nordeuropa ist er auch in einigen Regionen Finnlands und Schwedens heimisch. Als Süßwasserfisch gehört er zur Familie der Barsche. Zander haben besonders hohe Ansprüche an die Umweltbedingungen unter Wasser. Er bevorzugt getrübte Gewässer, der Wassergrund sollte hart sein und die Seen und Flüsse, in denen er zu finden ist, dürfen im Sommer sogar höhere Wärmegrade aufweisen. Der Zander ist ein Raubfisch und jagt bevorzugt Stinte, eine kleine Fischart, aber auch Krebse und Kleinlebewesen.

Aufgrund seines großen Appetits wächst der Zander recht schnell und erreicht in der Regel nach einem Jahr und günstigen Lebensbedingungen eine Länge von 10 bis 15 Zentimeter. Mit drei Jahren, bei etwa 25 Zentimetern, werden die Fische geschlechtsreif und die Weibchen legen zwischen April und Mai mehrere hunderttausend Eier in Ufernähe oder im Flachwasser ab. Zander werden üblicherweise zwischen 40 und 130 Zentimetern lang und bis zu zehn Kilogramm schwer.

Zander hat einen sehr feinen Geschmack. Das fettarme Fleisch ist weiß und fest. Zanderfilet ist nahezu grätenfrei und lässt sich wunderbar braten oder dünsten. Es empfiehlt sich, Zanderfilets immer mit Haut zuzubereiten, da diese schön kross wird und wunderbar schmeckt.



Zander

Bezeichnung	Gewicht
Zander, ganz	1 kg+
Zander-Filet, mit Haut	250–350 g
 Zander Loins mit Haut, TK	120–140 g
 Zanderfilet mit Haut, TK	70–800 g

Fisch Filets

Viktoriabarsch

Der Viktoriabarsch ist eigentlich ein Nilbarsch. Seit er in den 1960er Jahren im drittgrößten See der Welt, dem Viktoriasee in Ostafrika, eingesetzt wurde, ist er allerdings unter diesem Namen bekannt. Er lebt in allen größeren Flüssen im tropischen und subtropischen Afrika sowie in größeren Seen und Brackwasserseen. Ausgewachsene Tiere, die im Schnitt bis zu einem Meter groß werden, teilweise aber auch bis zu 2 Metern, leben in Tiefen zwischen 10 und 60 Meter. Der Viktoriabarsch ist ein Raubfisch und ernährt sich zunächst von Krebsen, Jungfischen und Insekten. Die großen Exemplare fressen andere Fische, bevorzugt andere Buntbarsch-Arten.

Der Viktoriabarsch ist grau-silber und sowohl im Kopfbereich als auch an der Rückenflosse mit vielen Dornen ausgestattet. Über den Körper verteilt hat der Viktoriabarsch große, teils gezähnte Schuppen. Er wird bis zu 2 Metern groß und erreicht ein Gewicht von ca. 100 kg.

Viktoriabarschfilet ist fest und hat den höchsten Anteil an Omega-3-Fettsäuren unter den Speisefischen. Das Filet lässt sich aufgrund seines feinen, angenehmen Geschmacks mit vielen, intensiven Aromen kombinieren. Es ist hervorragend zum Grillen und Braten geeignet.



Viktoriabarsch-Filet

Bezeichnung	Gewicht
Viktoriabarsch-Filet ohne Haut	200 – 400 g
Viktoriabarsch-Filet ohne Haut, TK	300 – 500 g



Meeresfisch-Filets

Neben dem großen Angebot an ganzen Fischen bietet die Fischabteilung auch ein umfangreiches Sortiment an fachgerecht filetiertem Fisch an. Damit ersparen Sie sich Zeit und Geld bei der Zubereitung ohne an Qualität zu verlieren.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Heilbutt-Filet, schwarz, ohne Haut	200–400 g	Nordostatlantik
Schollen-Filet, mit Haut	80–150 g	Nordostatlantik
Seelachs-Filet	200–400 g	Nordostatlantik
Wolfsbarsch-Filet	90–120 g	Aquakultur Griechenland
Goldbrassen-Filet	90–120 g	Aquakultur Griechenland
Lengfisch-Filet, ohne Haut	150–200 g	Nordostatlantik
Schellfisch-Filet, ohne Haut	100–150 g	Nordostatlantik
Knurrhahn-Filet, mit Haut	80–120 g	Nordostatlantik
Merlan-Filet, mit Haut	100–120 g	Nordostatlantik
Steinbeisser-Filet, ohne Haut	200–400 g	Nordostatlantik
Rotbarben- / Meerbarben-Filet	80–150 g	Nordostatlantik
Dorsch- / Franzosendorsch-Filet	80–120 g	Nordostatlantik
St. Petersfisch-Filet, mit Haut	200–400 g	Nordostatlantik
Drachenkopf-Filet	200–400 g	Nordostatlantik



Steinbutt-Filet



Seelachs-Filet



Goldbrassen-Filet



Drachenkopf-Filet

Fische im Ganzen

Regionaler Fisch aus Österreich

Das Familienunternehmen Wedl ist stets bemüht, den Kundinnen und Kunden heimische Produkte aus der Region anzubieten. Genießen Sie Fische aus der Region!

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Forellen	200 – 400 g	Aquakultur Österreich
Forellen-Filet	300 – 500 g	Aquakultur Österreich
Bachsaibling	200 – 400 g	Aquakultur Österreich
Bachsaiblings-Filet	200 – 400 g	Aquakultur Österreich
Huchen	0,5 – 1,5 kg	Aquakultur Österreich
Huchenfilet	300 – 500 g	Aquakultur Österreich
Lachsforelle	800 – 1000 g	Aquakultur Österreich
Lachsforellen-Filet	200 – 400 g	Aquakultur Österreich
Seesaibling	900 – 1300 g	Aquakultur Österreich
Seesaiblings-Filet	200 – 400 g	Aquakultur Österreich



Huchen



Seesaibling



Forelle



Bachsaiblings-Filet



Lachsforelle



Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Saiblinge	250–350 g	Aquakultur Österreich
Saiblings-Filet	80–120 g	Aquakultur Österreich
Kwell Saibling ausg.	300–450 g	Aquakultur Österreich
Kwell Saibling rund	300–450 g	Aquakultur Österreich
Kwell Saiblings-Filet	120–150 g	Aquakultur Österreich
Seeforelle	300–500 g	Aquakultur Österreich
Seeforellen-Filet	120–200 g	Aquakultur Österreich
Goldforelle	300 g+	Aquakultur Österreich
Goldforellenfilet	120–150 g	Aquakultur Österreich
Waller/Wels rot	1–3 kg	Aquakultur Österreich
Waller/Wels weiß	1–3 kg	Aquakultur Österreich



Saiblings-Filet



Kwell Saibling



Seeforelle



Goldforelle



Waller / Wels rot

Lachs

Lachs gehört heute zu den am meisten geschätzten Speisefischen. Sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Er kann roh, gedämpft, gebraten und geräuchert verzehrt werden. Die Zucht von Lachsen erfolgt

nach den gleichen Methoden wie die Zucht von Forellen. Die Farbintensität unterscheidet sich zwischen atlantischen Lachsen aus Aquakultur und solchen aus Wildfang.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Lachs Superior	3 – 6 kg	Aquakultur Norwegen
Lachsfilet Superior, frisch, Trim C / D	900 – 1300 g	Aquakultur Norwegen
Lachs, Label Rouge / Loch Duart	3 – 4 kg	Aquakultur Schottland
Wildlachsfilet Keta	800 – 4000 g	Alaska - Saison
Wildlachsfilet Sockeye	500 – 2000 g	Alaska - Saison



Das „Label Rouge“

Das Label Rouge ist ein renommiertes Gütesiegel. Es wurde ursprünglich auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legten. Bei allen Produkten, die das Label Rouge tragen dürfen, stehen drei Merkmale im Vordergrund:

1. Eine perfekte Qualität in ernährungswissenschaftlicher, geschmacklicher und hygienischer Hinsicht.
2. Eine strenge Kontrolle aller Stadien der Erzeugung, des Erzeugerbetriebs, der Futtermittel bis hin zur Kontrolle der Präsentation auf dem Ladentisch.
3. Maximale Sicherheit für Verbraucher.

Lachs aus Schottland erhielt 1992 als erster Fisch und als erstes nicht-französisches Produkt das begehrte Etikett.



Lachs, Label Rouge



Lachsfilet ohne Haut



Lachsfilet, Label Rouge

Zuschnitte (Trimming) von Lachs

Die unterschiedlichen Zuschnitte vom Lachs:

Trimm-A

Ohne Bauchgräten mit Stehgräten.



Trimm-C

Ohne Bauchgräten, ohne Kragenknochen, ohne Bauch- und Rückenflossen. Bauchfett wurde teilweise entfernt. Praktisch grätenfrei, mit Haut.



Trimm-E

Ohne Bauchgräten, ohne Kragenknochen, ohne Bauch- und Rückenflossen. Bauchfett wurde teilweise entfernt. Praktisch grätenfrei, ohne Haut. Komplett getrimmt.



Trimm-B

Ohne Bauchgräten, ohne Kragenknochen, ohne Bauch- und Rückenflossen. Bauchfett wurde teilweise entfernt.



Trimm-D

Ohne Bauchgräten, ohne Kragenknochen, ohne Bauch- und Rückenflossen. Bauchfett wurde teilweise entfernt. Praktisch grätenfrei, mit Haut. Komplett getrimmt.



TIPP

Sie bekommen in unserer Fischabteilung auf Wunsch schon fertig getrimmten Lachs unserer Fischspezialisten.

Natürlicher Lachs schmeckt erstklassig

Vårlaks Lachs - auf in den Norden

Der feinste Lachs gedeiht im Norden Norwegens in der Nähe des Polarkreises. Eisige Temperaturen, weite Landschaften und ausgezeichnete Wasserqualität sind die perfekten Bedingungen für den Lachs um natürlich aufwachsen zu können. Dort sind nur wenige Familienunternehmen, die unermüdlich jeden Tag auf das Wasser hinausziehen um auf natürliche Art die Lachse zu züchten. Aus folgenden Gründen unterscheiden sich die Vårlaks-Lachse von den Zuchtlachsen:



Natürliche Selektion

Die Vårlaks Lachse gedeihen in einem ausgezeichnetem Umfeld. Es dauert sechs Wochen bis die Lachseier zu jungen Fischen herangewachsen sind. Zusätzlich bekommen sie ausreichenden Bewegungsraum in ausgedehnten Becken.

Ernährung

Die Vårlaks Fische bekommen nur Futter ohne Antibiotika, Hormonen, Zusatzstoffen, Chemikalien, Gentechnik und ohne synthetischen Farbstoffen.

Das natürliche Karotin, auch Panafred genannt, verleiht den Lachsen ihre auffällig orange-rote Färbung. Krankheiten wie Lachsläuse werden ganz ohne Chemie behandelt.

100% rückverfolgbar

Nachdem der Lachs in den norwegischen Fjorden sein Erntegewicht erreicht hat, wird er gefangen und sorgfältig verpackt. Damit die Frische erhalten bleibt, wird der Fisch noch vor Einsetzen der Totenstarre nach Mitteleuropa verschifft. Innerhalb von 48 Stunden wird der Lachs gefangen und verarbeitet. Damit erhalten wir die hohe Qualität des Produkts - denn nur der naturbelassene Lachs schmeckt gut.

5 x JA

- ✓ Geringe Dichte
- ✓ Kleine Familienbetriebe
- ✓ Abgelegene arktische Standorte
- ✓ Natürliche Fütterung & Landwirtschaft
- ✓ 100% rückverfolgbar

5 x NEIN

- ✗ Antibiotika
- ✗ Chemikalien
- ✗ GVO
- ✗ Hormone
- ✗ Zusatzstoffe



Lachs Superior
3/4 Varlaks, per kg



Lachs Superior
5/6 Varlaks, per kg



Lachsfilet Trim D
1,4-1,8 kg, Varlaks, per kg

Fische aus Bio-Zucht

Nachhaltigkeit und Top-Qualität sämtlicher Fischprodukte gehören bei Wedl zum guten Ton! Wir arbeiten daher schon immer mit zertifizierten heimischen und europäischen Bio-Fischzuchtbetrieben zusammen, die den ständig wachsenden Bedarf an Bio-Fisch kontinuierlich oder saisonal abdecken.

Zu den Kriterien einer Ökostandard-Aquakultur zählen unter anderem artgerechte Lebensbedingungen, die ein natürliches Verhalten ermöglichen, Fischfutter hergestellt aus nachhaltigen Rohstoffen, sowie eine geringe Besatzdichte.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
BIO Goldbrassen/ Doraden-Filet	80 – 120 g	Aquakultur
BIO Wolfsbarsch/ Branzino-Filet	80 – 120 g	Aquakultur
BIO Forellen-Filet	90 – 200 g	Aquakultur
BIO Forellen	200 – 300 g	Aquakultur
BIO Lachs-Filet	900 – 1200 g	Aquakultur
BIO Lachs	3 – 4 kg	Aquakultur
BIO Karpfen	1 – 3 kg	Aquakultur
BIO Karpfenfilet	200 – 400 g	Aquakultur



BIO Forellen



BIO Goldbrassen-Filet



BIO Lachs-Filet



BIO Karpfen

Exotische Fische

Spezialitäten aus allen Weltmeeren

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Schwertfisch im Ganzen	8 – 20 kg	Indischer Ozean
Thunfisch im Ganzen	5 – 60 kg	Indonesien
Mahi Mahi	3 – 30 kg	Indischer Ozean
Gelbschwanzmakrele - Kingfisch	2 – 5 kg	Neuseeland
Dorade Rose	400 g – 1 kg+	Indischer Ozean
Baramundi	800 g – 3 kg	Malaysia
Barracuda	2 – 4 kg	Indischer Ozean
Juwelenbarsch	300 – 500 g	Senagal
Black Cod Sablefish	1 – 2 kg	Nord- Westatlantik
Drachenkopf	500 g – 1,5 kg	Neuseeland
Knurrhahn	300 – 800 g	Neuseeland
Thunfisch-Filet, Sashimi Angel	2 – 3 kg	Indischer Ozean
Schwertfisch-Filet Loins	2 – 3 kg	Indischer Ozean
Blue Marlin-Filet, mit Haut	2 – 3 kg	Indischer Ozean
Mahi Mahi-Filet	200 – 400 g	Indischer Ozean
Baramundi-Filet	300 – 500 g	Malaysia



Drachenkopf



Mahi Mahi



Schwertfisch-Filet



Baramundi-Filet

Papageifisch

Der Papageifisch verdankt seinen Namen nicht nur seiner Farbenpracht, sondern auch seiner zu einer Art Schnabel zusammengewachsenen Kieferzähne. Papageifische werden etwa 90 cm lang. Der Papageifisch hat ein sehr festes, weißes und aromatisches Fischfleisch. Er eignet sich insbesondere für das Braten mit niedrigeren Temperaturen.

Papageifische bewohnen in großen Gruppen ausschließlich tropische Meere. Die meisten Arten leben als Weidgänger an Korallenriffen. Mit ihren schnabelartigen Zähnen weiden sie

die niedrige Pflanzendecke an den freien Kalkoberflächen der Korallenriffe ab. Dabei wird auch das Sediment entfernt. Durch diese Ernährungsweise tragen Papageifische erheblich zur natürlichen Erosion der Korallenriffe bei, sodass das Gleichgewicht zwischen Korallen, Seetang und Algen erhalten bleibt, gleichzeitig schaffen sie die Grundlage für das Wachstum neuer Korallen.



Papageifisch

Bezeichnung	Gewicht
Papageifisch	2 – 30 kg
 Papageifisch-Filet, TK	170 – 230 g

Exotische Fische

Zackenbarsch

Alle braunen Zackenbarsche werden als Weibchen geboren. Erst ab einer Körpergröße von 40 cm wechseln einige Tiere ihr Geschlecht. Während die Weibchen des braunen Zackenbarsches ihre Geschlechtsreife mit 3 bis 5 Jahren erreichen, werden die Männchen erst im Alter von 10 Jahren fortpflanzungsfähig. An manchen Orten zieht es die Reduktion der Reproduktionsleistung nach sich, was diese Spezies zusätzlich gefährdet. Braune Zackenbarsche können über 50 Jahre alt werden.

Der braune Zackenbarsch erzeugt unter Wasser ein markantes Geräusch, das sich wie Elefanten-Brüllen anhört. Dabei wird eine Mischung von Luft und Wasser durch die Kiemen-deckel gepresst. Dies dient wahrscheinlich zum Abschrecken der natürlichen Feinde.



Zackenbarsch

Bezeichnung	Gewicht
Zackenbarsch-Filet	200–400 g
Zackenbarsch	2–40 kg
Zackenbarsch oder Groupe	800 g–2 kg

Red Snapper

Der Red Snapper oder Roter Schnapper kommt aus der Familie der barschartigen Fische mit über 300 Arten. Ein Schnapper fängt seine Beute durch blitzartiges Zuschnappen. Die Räuber ernähren sich von Fischen, Garnelen und Kleintieren. Schnapper werden bis zu 1 Meter lang und können über 20 kg schwer werden. Je nach Art können sie zwischen 4 und 21 Jahre alt werden. Die Red Snapper sind Riffbewohner und leben in tropischen und subtropischen Gewässern in einer Tiefe von 10-190 Metern. Die Jungfische halten sich eher im

seichten und sandigen Gewässer auf, während die erwachsenen Tiere den tiefen und steinigen Untergrund bevorzugen. Der Red Snapper hat festes Fleisch mit einem sehr dezenten Geschmack und eignet sich daher auch für Personen mit weniger Vorlieben für Fisch. Darüber hinaus ist er unglaublich vielseitig und kann in fast jeder gewünschten Art zubereitet werden.



Red Snapper

Bezeichnung	Gewicht
Red Snapper-Filet, mit Haut	200–400 g
Red Snapper	800 g–1,5 kg
Red Snapper	1–7 kg

Austern

Die Austernaufzucht

Auch wenn sie für einige Menschen nicht zu den Hochgenüssen des Lebens zählt, so ist sie doch für die anderen einfach nicht mehr vom Speiseteller weg zu denken. Gemeint ist: die Auster. Bereits schon Casanova behauptete: „Die Auster verfeinert das Leben und die Liebe.“ Aber bevor es zu diesem Genuss kommt, werden die Austern erst einmal unter verschiedenen Bedingungen und in verschiedenen Kulturen gezüchtet.

Wenn im Frühjahr die Austernmütter die Larven auswerfen, müssen diese innerhalb von 10 Tagen an einem Felsen (oder extra dafür aufgebaute Schiefertafeln) Halt finden. Die Auster entwickelt sich an diesen Sammlern, wird nach einigen Monaten eingeholt und vom Schiefer abgetrennt.

Danach kommt die Auster in die Zucht. Dazu kommen die Austern in Drahtkisten, oder sie werden im tiefen Wasser ausgesät. Die Auster kann auch in anderen Formen von Aufzucht-Kulturen gezüchtet werden. Nach 4 bis 5 Jahren ist es soweit. Die Auster hat die Größe, um in den Handel zu kommen. Sie wird gehackt und versetzt.

Zur Veredelung kommt die Auster in die „Marennes“. In einem Becken mit einem Quadratmeter Wasseroberfläche bei einer Wassertiefe von ca. 30 cm, kommen 25 Stück in sehr planktonreiches Wasser und bekommen dadurch ihren besseren Geschmack. Das heißt dann „Fine de claires“. Wenn in einem Becken auf einen Quadratmeter Wasseroberfläche bei einer Wassertiefe von ca. 30 cm nur 5 Austern in sehr planktonreiches Wasser für einige Monate kommen, dann heißen diese „Spéciales de claires“.

Danach kommen die Austern in eine Ablaufrinne (die Trompasche). Hier lernen die Austern, ihre Fruchtkappen geschlossen zu halten, damit sie ihr Wasser während des Transportes nicht verlieren. Dann ist es soweit. Die Austern können auf den Teller kommen.

Genuss mit langer Geschichte

Bezeichnung	Herkunft
Austern Normandie	Aquakultur Frankreich
Austern Belon	Aquakultur Frankreich
Austern fine de claire, Bretagne Rojal	Aquakultur Frankreich
Austern Normandie	Aquakultur Frankreich
Austern Gillardeau	Aquakultur Frankreich
Austern Perle blanche	Aquakultur Frankreich
Austern Marenne Vert	Aquakultur Frankreich
Felsenaustern spezial (inkl. einem kleinen Messer)	Aquakultur Niederlande



Austern Tsarskaya



Austern Belon

Frankreich - Pazifische Felsenauster (Creuse)

Nummer	Kurzzeichen	Gewicht
0	TG (Très Grand für sehr groß)	> 150 g
1	TG (Très Grand für sehr groß)	111 – 150 g
2	G (Grand für groß)	86 – 110 g
3	M (Moyen für mittlere Größe)	66 – 85 g
4	M (Moyen für mittlere Größe)	46 – 65 g

Europäische Auster (Flache)

Nummer	Kurzzeichen	Gewicht
000000	TG (Très Grand für sehr groß)	> 150 g
0000	TG (Très Grand für sehr groß)	120 g
000	TG (Très Grand für sehr groß)	110 g
00	TG (Très Grand für sehr groß)	100 g
0	G (Grand für groß)	90 g
1	M (Moyen für mittlere Größe)	75 g

Austern

Austern aus allen Meeren

Zeeländische flache Austern - intensiv und delikat

Ein authentisch holländisches Produkt mit einer eleganten, charakteristischen Geschmackspalette: kräftig mit einem sahnigen, nussigen Aroma und einem süß-salzigen Prickeln auf der Zunge. Eine luxuriöse Delikatesse.

Herkunft: Oosterschelde & Grevelingensee

Struktur: Fest

Verzehr: Als Vorspeise oder als Aperitif

Zubereitungstipp: etwas Zitronensaft und Pfeffer



Zeeländische Austern

Irische Felsenaustern - mild und überraschend

In der noblen irischen Auster schmeckt man die gehaltvollen Einflüsse des Atlantischen Ozeans. Sie ist salzig und hat einen süßlichen Unterton mit einem Seetang-Aroma. Lassen Sie sich von diesem außergewöhnlichen Geschmack überraschen und genießen Sie diese Auster ganz nach irischer Art mit einem dunklen Bier.

Herkunft: Irland

Struktur: Fest

Verzehr: Als Vorspeise oder als Aperitif

Zubereitungstipp: Mit einer Soße aus Guinness-Bier



Irische Felsenaustern

Prestige de Zélande - voll und sahnig

Der milde, etwas süßliche Geschmack und die samtweiche Struktur machen die Prestige-Auster zu einer zugänglichen Delikatesse für jeden Geschmack. Die vollmundige, sahnige Auster schmeckt roh am Besten. Besonders lecker mit frischer Zitrone und einer Prise Pfeffer.

Herkunft: Veerse Meer & Grevelingensee

Struktur: Weich

Verzehr: Als Vorspeise

Zubereitungstipp: roh mit etwas Zitronensaft und Pfeffer



Prestige de Zélande

Pazifische Felstenaustern - frisch und salzig

Die „hohle“ Seeländische Auster hat einen edlen und einzigartigen Geschmack: fruchtig und frisch. Sie kann perfekt mit spritzigem Champagner oder Gin kombinierbar werden. Mann kann sie roh oder gratiniert genießen. Ein echtes Geschmackserlebnis!

Herkunft: Ossterschelde & Grevelingensee

Struktur: Fest

Verzehr: Als Vorspeise oder als Aperitif (roh)

Zubereitungstipp: etwas Zitronensaft und Pfeffer



Pazifische Felstenaustern

Schalentiere

Muscheln

Besonders die Venusmuscheln waren lange von Mythen umrankt, nicht nur wegen ihrer aparten Form sondern vor allem wegen ihres besonderen Inhalts: Eine der zartesten Delika-

tessen des Meeres in einer fest verschlossenen Schale. Die größeren Venusmuscheln - auch Herzmuscheln - sind besonders zum Grillen geeignet.

Bezeichnung

Teppichmuscheln, Palourdes

Entenmuscheln, klein

Vongole Veraci

Bouchot Muscheln

Messerscheidenmuscheln

Kammuscheln in der Schale

Kammuschelfleisch, (Jakobsmuscheln)

Miesmuscheln, extra

Miesmuscheln, im Netz

Pfahlmuscheln aus Spanien

Sandklaffmuscheln

Strandschnecken / Bigorneaux

Meeresschnecken Bulots

Herzmuscheln, mittel



Messerscheidenmuscheln



Miesmuscheln



Vongole Veraci



Meeresschnecken Bulots

TIPP

Die Zeit zwischen September und April ist traditionell die Muschelsaison. Beim Kauf von Muscheln ist natürlich auf deren Frische zu achten, diese erkennt man an dem typisch frischen Meerwasser-Geruch!

Venusmuscheln

Venusmuscheln (lat. Veneridae) sind eine Familie von Muscheln, die insgesamt über 400 Arten umfasst, besonders bekannt sind sie auch in unseren Breiten unter dem italienischen Namen Vongole. Aufgrund ihrer aparten Form und der fast schon mystischen Verslossenheit waren Venusmuscheln lange von Mythen und philosophischen Betrachtungen umrankt.

In mitteleuropäischen Küchen nehmen Venusmuscheln eine eher untergeordnete Rolle ein – völlig zu Unrecht, wie wir finden! Neben der bekannten Variation Spaghetti Vongole, lassen sich größere Venusmuscheln zum Beispiel auch Grillen. Auch als Einlage in die Fischsuppe machen Venusmuscheln eine hervorragende Figur! Wie alle Muscheln sollte man sie nicht zu lange garen, da das Fleisch sonst schrumpft. Venusmuscheln sind zarter und feiner in Geschmack und Textur als ihre großen Schwestern, die Miesmuscheln.

Man unterscheidet dabei wild geerntete Muscheln und naturnah auf Muschelbänken aufgezogene Muscheln. Die heute als "vongole veraci" bekannten Muscheln stammen eigentlich aus dem Pazifik und wurden in den 1980er Jahren in Italien ausgesetzt, wo sie bald viele autochthone Venusmuschelarten verdrängten.



Venusmuscheln

Venusmuscheln in Curry

Zutaten

Venusmuscheln
Lauch
Zwiebel
Karotten
Butter
Lorbeerblatt
Weißer Pfeffer
Currypuder
Weißwein
Sahne

Zubereitung

Die Venusmuscheln waschen und säubern, Lauch, Zwiebel und Karotten waschen, schälen und in Streifen schneiden. Danach das Gemüse in Butter anschwitzen und die gewaschenen Venusmuscheln hinzugeben, Lorbeerblatt und weiße Pfefferkörner nicht vergessen, und etwas Currypuder hinzugeben.

Mit Weißwein angießen und mit einem Deckel verschließen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, danach die Venusmuscheln herausnehmen und den Fond einkochen lassen.

Mit Sahne und Liaison nicht zu stark binden, die Muscheln auf einem Teller servieren und die Sauce als Tunke extra servieren.

Beilagenvorschlag:
Fladenbrot

Krustentiere

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Kaisergarnelen, frisch	U/5 lbs	Nordostatlantik
Taschenkrebse	400 – 600 g	Nordostatlantik
Königskrabbén, TK	1 – 2 kg	Alaska/ Norwegen
Tiger Prawns-Garnelen, gekocht	20/40 lbs	Aquakultur Vietnam
Nordmeer-Garnelen	-	Nordostatlantik
Carabiero rote Garnelen, TK	L1	Westlicher Indischer Ozean
Hummer, Bretagne	alle Größen	Nordostatlantik
Hummer, Kanada	alle Größen	Nordwestatlantik
Seespinnen	200 – 600 g	Nordostatlantik
Langustenschwänze, TK	250 – 400 g	Mittelmeer / Westatlantik
Langusten	alle Größen	Nordostatlantik
Heuschreckenkrebsé	-	Mittelmeer
Flusskrebsé	80 g+	Aquakultur Türkei / Iran



Hummer



Taschenkrebse



Kaisergarnelen



Langustenschwänze



Seespinnen

Kaisergranat

Kaisergranate leben an der europäischen Atlantikküste sowie fast im gesamten Mittelmeerraum. Die nachtaktiven Krustentiere sind in Höhlen am Meeresboden in Tiefen bis zu 800 Metern unter dem Meeresspiegel sesshaft. Unser Kaisergranat kommt aus dem Nordostatlantik, den kühlen Gewässern vor Schottland, Dänemark, Schweden und Island.

Kaisergranat ist eine besonders wohlschmeckende Art aus der Familie der Hummer und Krebse. Am besten lässt er sich im Ganzen zubereiten: in gutem Öl oder feiner Butter grillen oder braten. Der orangerote Panzer des Kaisergranats schützt dabei sein samtenes Fleisch und die Schale gibt zudem Geschmack.



Kaisergranat

Bezeichnung	Gewicht
Kaisergranat, Langostinos, Scampi	16/20 lbs
Kaisergranat, Langostinos, Scampi, TK	8/12 lbs
Kaisergranat, Langostinos, Scampi, TK oder Frisch	4/7 lbs

UHP Hummer

Revolutionär, schonend und praktisch

UHP (ultra high pressure) steht für extrem hohen Druck, ein Verfahren indem der Hummer schnell und schonend getötet wird. Diese Methode bringt viele Vorteile mit sich. Das Hummerfleisch kann im rohen Zustand sehr einfach von seiner

Schale gelöst werden, was einerseits mehr Fleisch ergibt und andererseits den Geschmack besser bewahrt. Weiters werden bei diesem Verfahren Keime weitgehend reduziert und dem Produkt so eine längere Haltbarkeit verliehen.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Hummer halbiert, roh, mit Schale	200 g	Kanada
Hummerschwanz, roh, mit Schale	250 g	Kanada
Hummerfleisch, roh, ohne Schale	185 g	Kanada



Hummer halbiert
roh, mit Schale



Hummerschwanz
roh, mit Schale

Tintenfisch, Oktopus & Co.

Sepia, Kalmar und Tintenfische gehören zum Standard-Kulinarium der mediterranen Küche. Verwertbar ist beim Tintenfisch so ziemlich alles und die Zubereitung der Weichtiere ist

sehr vielfältig. Zusätzlich liefert das überaus kalorienarme Fleisch neben Vitamin E auch viele Spurenelemente.

Bezeichnung	Herkunft
Tintenfisch / Moscardino	Mittelmeer
Calamares C4/ C4L / C4LL	Atlantik/Mittelmeer/Patagonien
Sepia, in Lake	Mittelmeer/Atlantik
Seeigel	Nordostatlantik/Mittelmeer
Sepia, geputzt	Mittelmeer/Atlantik



Sepia



Calamares



Seeigel

Weichtiere

Tintenfischkrake in Tomaten-Paprika-Sauce

Zutaten

Pulpo
Butter
Zwiebel
Weißwein
Tomaten
Paprikawürfel
Olivenöl
Thymian
Knoblauch

Zubereitung

Den gesamten Körper von Hautinnereien und Unvollkommenheiten beseitigen, danach die Arme vom Körper trennen und alles zusammen in einem Topf mit Salzwasser und Naturkorken (von Weinflaschen) ca. 40 bis 45 Minuten garen.

Dann die Arme und Körperteile in kleine Stücke schneiden, Butter und Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Klein geschnittene Tomaten hinzugeben und alles zusammen einkochen lassen, danach pürieren und die Kerne und Hautstücke entfernen. In Butter angeschwitzte Paprikawürfel in die Sauce geben. Die Sauce mit etwas Butter verfeinern und mit der Sauce einen Spiegel gießen.

Die Krakenwürfel in heißem Olivenöl anbraten, danach in einer Pfanne mit zerlassener Butter geben und mit Thymian und Knoblauch abschmecken und auf dem Saucenspiegel geben.

Beilagenvorschlag:
Reiskroketten oder Grieskroketten

Pulpo

Der Pulpo zählt zu den Tintenfischen und kommt weltweit in den wärmeren Zonen der Ozeane vor, wo er in Felshöhlen, Korallenriffen oder auf Seegraswiesen lebt und nach Krebs- und Weichtieren jagt. Sein helles Fleisch ist außerordentlich zart und gilt als echte Delikatesse.



Pulpo

Bezeichnung	Herkunft
Oktopus / Pulpo	Mittelmeer

Gravedlachs und Räucherlachs

Graved bedeutet „vergraben“. Graved Lachs ist ein ursprünglich skandinavisches Verfahren, um den leicht verderblichen Lachs über die Fisch-Fangaison hinaus haltbar zu machen. Hier wird der Lachs unter Zugabe von Salz, Zucker, Kräutern und Gewürzen gebeizt und dadurch gegart.

Räuchern

ist das Garen von Eiweiß durch die Einwirkung von warmen oder heißem Rauch.

Heißrauch:

- Garung der Rohware durch Hitze (offenes Feuer und Glut, unter 80° C im Ofen)
- Hauptkonservierungsfaktor ist Salz
- Wasserentzug, dadurch bessere Haltbarkeit
- Übermittlung des Rauchgeschmackes
- Verfärbung der Oberfläche durch Rauchpartikelchen
- Dauer des Räucherns ca. 2 - 3,5 Stunden, je nach Größe
- Verwendung finden beim Räuchern Laubhölzer (Buche, Erle, Weide usw.)
- 3 Phasen: Trocknen - Garen - „Dämpfen“ (starke Rauchentwicklung).

Kaltrauch:

- Produkte werden bereits durch Salzeinwirkung gegart bzw. angegart
- Schwefelfeuer durch Sägespäne (Raucherzeuger)
- Temperaturen im Ofen ca. 22° C mindestens, aber nicht über 30° C
- Dauer des Räucherns ca. 3 - 4 Stunden
- Langsames Durchdringen des Rauchgeschmackes
- Färbung der Oberfläche durch Rauchpartikelchen (etwas blasser als beim Heißrauch)
- Wasserentzug, dadurch bessere Haltbarkeit
- Hauptkonservierungsfaktor ist Salz.

Räucherfisch

Mit Rauch verfeinerte Spezialitäten

Das Räuchern von Fisch ist wohl eine der ältesten Konservierungsmethoden. Heute werden Fische jedoch hauptsächlich aus Gründen des Aromas und Geschmacks geräuchert. Ob heiß, warm oder kalt geräuchert ausgesuchter Rohfisch wird

mit viel Sorgfalt und fachmännischer Erfahrung in den Hallen ausgewählter Räuchereien zu hochwertigem Räucherfisch verarbeitet.

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Aal	0,8 – 1 kg	Binnenfischerei Holland
Aal-Filet	100 g	Binnenfischerei Holland
Forelle, einzeln vakuumiert	250 – 300 g	Aquakultur Österreich
Forellen-Filet, mit Haut	500 g	Aquakultur Polen
Forellen-Filet, ohne Haut	500 g	Aquakultur Polen
Forellen-Filet, mit Haut, einzeln vakuumiert	80 – 120 g	Aquakultur Österreich
Forellen-Filet, ohne Haut, einzeln vakuumiert	80 – 120 g	Aquakultur Österreich
Graved Lachs geschnitten	150 g	Aquakultur Norwegen
Graved Lachs kalibriert, 20 x 25 g Scheiben	500 g	Aquakultur Norwegen
Graved Lachs Premium, TK	ca. 1 kg	Aquakultur Norwegen
Kieler Sprotten, frisch	20 g	Nordostatlantik
Lachs Stremel Knoblauch	250 g	Aquakultur Norwegen
Lachs Stremel natur	250 g	Aquakultur Norwegen
Lachs Stremel Pfeffer	250 g	Aquakultur Norwegen
Lachsforelle	400 – 600 g	Aquakultur Österreich
Lachsforellen-Filet, einzeln vakuumiert	150 g	Aquakultur Italien
Räucherlachs-Filet mit Haut, geschnitten	ca. 1 kg	Aquakultur Schottland



Aal geräuchert



Lachs Stremel natur



Kieler Sprotten

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Räucherlachs-Abschnitte	200 g	Aquakultur Norwegen
Räucherlachs-Filet Bruschetta	ca. 1 kg	Aquakultur Norwegen
Räucherlachs-Filet kalibriert, 20 x 25 g Scheiben	ca. 1 kg	Aquakultur Norwegen
Räucherlachs-Filet Rotholz	500 g	Aquakultur Norwegen
Räucherlachs-Filet Premium, geschnitten, ohne Haut, TK	ca. 1 kg	Aquakultur Norwegen
Wildlachs-Filet Sockeye	ca. 1 kg	Aquakultur Norwegen
Makrelen, ganz	-	Nordostatlantik
Makrelen-Filet Happen	-	Nordostatlantik
Makrelen-Filet, natur	-	Nordostatlantik
Makrelen-Filet, Kräuter	-	Nordostatlantik
Makrelen-Filet, mixed	-	Nordostatlantik
Makrelen-Filet, Pfeffer	-	Nordostatlantik
Makrelen-Filet, Zwiebel	-	Nordostatlantik
Saiblings-Filet, einzeln vakuumiert	-	Aquakultur Österreich
Seesaiblings-Filet, einzeln vakuumiert	-	Aquakultur Österreich
Schillerlocken	-	Nordwestatlantik
Stör-Filet	-	Aquakultur Frankreich
Schwertfisch-Filet	-	Pazifischer Ozean
Thunfisch-Filet	-	Indischer Ozean
Thunfischrogen Bottarga	-	Mittelmeer



Makrelen



Saiblings-Filet



Schwertfisch-Filet



Thunfisch-Filet

Fischspezialitäten

Spezialitäten für das Buffet

Bezeichnung	Herkunft
Büclingsfilet Mix Pfeffer/Natur	Nordostatlantik
Büclingsrollmops	Nordostatlantik
Makrelenrollmops	Nordostatlantik
Lachsspieße Frucht mit Oliven	Aquakultur
Lachsspieß Trio	Aquakultur
Lachsspieß Sesam	Aquakultur
Lachszopf Trio Natur/Pfeffer/Knoblauch	Aquakultur
Lachsrolle Ananas	Aquakultur
Lachslollies	Aquakultur
Lachspralinen	Aquakultur
Buttermakrelenzopf geräuchert	Pazifischer Ozean
Garnelen geräuchert 500g map	Aquakultur



Buttermakrelenzopf



Lachslollies



Lachsspieß Sesam



Büclingsrollmops



Lachsspieß Trio

Terrinen - Köstlichkeiten mit Pfiff

Terrinen sind eng verwandt mit Pasteten - feingewürzte Gerichte aus einer Farce aus Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch - mit dem Unterschied, dass Terrinen ohne Teig in einem feuerfesten Gefäß gegart werden. Terrinen, oder Schüsselpaste-

ten finden ihren Ursprung vermutlich im Frankreich des 13. Jahrhunderts. Mit Schmalz verschlossene Fleischtöpfe dienten damals der Vorratshaltung und sind auch heute noch als Rillettes bekannt.

Bezeichnung	Gewicht
Lachs nach norwegischer Art	840 g
Drei Fische	840 g
Hummer mit Whiskey	840 g
Lachsfilet mit Pistazien	500 g
Geräucherte Forelle	500 g
Welsfilet mit Gemüse	500 g
Zander mit Trüffel und Tomaten	500 g
Gemüse in feiner Farce (Vegan)	500 g



Zander mit Trüffel und Tomaten



Geräucherte Forelle



Lachsfilet mit Pistazien

TIPP

Quarkmayonnaisen, Kresseschaumsauce oder ein würziges Blattsalatbukett eignen sich hervorragend als Begleiter für Fischterrinen oder -rillettes.

Fischspezialitäten

Bezeichnung	Gewicht	Herkunft
Gefüllte Fische aus Frankreich	-	Saison
Atlantiklachs, gefüllt mit Gemüse vorgeschnitten	ca. 3 kg	Saison
Lachsforelle mit Safranmouseline vorgeschnitten	ca. 2 kg	Saison
Hecht, gefüllt mit Gemüse, vorgeschnitten	ca. 1 kg	Saison
Salicorne Meeresalgen	1 kg	
Goma Wakame-Algensalat, mit Sesam, TK	250 g	
Surimi Sticks, TK	500 g	



Atlantiklachs gefüllt



Hecht gefüllt



Meeresalgen



Goma Wakame Salat

Für echte Lachs-Liebhaber

Das edelste und zarteste Stück des Lachses veredelt zum Lachsrückenfilet Wedl Gourmet Salmon Top Loin. Die kräftige orangerote Farbe und die aromatisch feste Konsistenz lassen das Lachsrückenfilet auf der Zunge zergehen. Mit äußerster Sorgfalt werden die frischen dänischen Lachse nach dem Fang von Hand filetiert und gesalzen. Damit die Wedl Gourmet Lachsrücken Loins ihre bissfeste Konsistenz beibehalten, bekommen die Fische viel Zeit zum Reifen im Salz. Hierdurch wird dem Lachs Gewebewasser entzogen.

Durch Veredelung mit ausgewählten Edelhölzern und selektierten Gewürzen erhält das Salmon Top Loin Lachs- rückenfilet sein einzigartiges Raucharoma.

Unsere Servierempfehlung:

Für den idealen Genuss schneidet man das Lachsrückenfilet in etwa 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben auf.

- Nachhaltig aufgezogen, frei von Antibiotika, Hormonen und Chemikalien
- Handfiletiert, selektiert veredelt, tiefenenthäutet, ungeschnitten und kalt geräuchert
- Ab Bestellung innerhalb von 2 Tagen lieferbar

Bezeichnung	Gewicht
Wedl Gourmet Salmon Natur	500 g
Wedl Gourmet Salmon Wildkräuter	500 g
Wedl Gourmet Salmon Orangenpfeffer	500 g
Wedl Gourmet Salmon mit Rotholz	500 g
Wedl Gourmet Salmon Zitronenpfeffer	500 g
Wedl Gourmet Salmon Bruschetta	500 g
Wedl Gourmet Salmon Knoblauch-Pfeffer	500 g



Salmon Natur



Salmon Wildkräuter



Salmon Bruschetta



Salmon mit Rotholz

Garnelen

Verschiedene Bezeichnungen

Bezeichnung	Übersetzung
Prawn	Englische Bezeichnung für Riesengarnelen (King Prawns /Tiger Prawns)
Shrimps	Englische Bezeichnung für Garnelen (Krabben) mit mehr als 200 Stück pro lbs.
Camarones	Spanische Bezeichnung für eine im Ostpazifik (z.B.Chile) verbreitete Garnelenart zwischen 6-12 cm. Auch Sammelbezeichnung (spanisch) für Garnelenarten.
Langostinos	Französische Bezeichnung für Kaisergranat
Scampi	Italienische Bezeichnung für Kaisergranat
Gambas	Spanische Bezeichnung für Garnelenart aus dem Südpazifik
Crevette	Französische Bezeichnung für Garnelen

Gewichtseinheiten

Die Größe gibt die Anzahl der Garnelen pro festgelegte Gewichtseinheit an.

Bei Garnelen ohne Kopf bezieht sich der Count auf das englische Pfund (1 lb = 454 g). Garnelen werden nach dem sogenannten Count gehandelt. Er besagt wie viel Stück Garnelen (mit Kopf) für ein Kilogramm benötigt werden

Garnelen ohne Kopf pro 1 lb. = 450 g

U/5 p.lb. = 11 Stk/kg

6/8 p.lb = 13 – 18 Stk./kg

8/12 p.lb = 18 – 26 Stk./kg

13/15 p.lb = 29 – 33 Stk./kg

16/20 p.lb = 35 – 44 Stk/kg

26-30 p.lb = 44 – 46 Stk/kg

31/40 p.lbs = 66 – 88 Stk/kg

Garnelen mit Kopf / Gambas pro kg

U/5 = 5 – 6 Stück

6/8 = 6 – 8 Stück

9/12 = 9 – 12 Stück

13/15 = 13 – 15 Stück

16/20 = 16 – 20 Stück

21/30 = 21 – 30 Stück

Fachbegriffe zu Garnelen

Was ist „Seawater- Qualität“?

Seawater- Qualität bedeutet, dass die betreffende Garnelenart im Meerwasser großgezogen wurde - im Gegensatz zu Freshwater- Garnelen, die im Süßwasser leben.

Seawater- Garnelen haben gegenüber Freshwater- Garnelen eine dünnere, fast pergamentartige Haut (höhere Ausbeute – geringerer Schalenanteil); festes, knackiges Fleisch, angenehmen, arttypisch süßlichen Geschmack; geringere Auftauverluste; geringere Garverluste. Der etwas höhere Preis wird durch die Produktvorteile mehr als ausgeglichen. Aus diesen Gründen greifen immer mehr Kunden zu Seawater- Qualität.

Was unterscheidet Warmwasser- Garnelen von Kaltwasser-Garnelen?

Seawater- Garnelen: typische Vertreter sind z. B. die „Grönland- Garnele“ (*Pandalus borealis*) aus den kalten, tiefen Gewässern des nördlichen Atlantiks und die Camarones (*Heterocarpus reedi*), die aus den eiskalten Tiefengewässern vor Chile gefangen werden und die daher „Chile- Shrimps“ heißen, sowie die Riesengarnelen aus dem Pazifik und Indopazifik.

Freshwater- Garnelen sind überwiegend *Penaeus*- Arten aus den Süßwasser-Gewässern der Pazifik- und Indopazifik- Anrainer- Staaten. Fangnationen sind Bangladesch, Indonesien, Indien, Malaysia, Pakistan, die Philippinen, Thailand und Vietnam.

Grundsätzlich kann man sagen, dass Garnelen aus kalten, tiefen Gewässern aufgrund des langsameren Wachstums qualitativ und geschmacklich der Ware aus relativ flachen und wärmeren Gewässern überlegen sind.

Was bedeutet eine „Schutzglasur“?

Dies ist eine auf die Oberfläche des Produktes aufgebraachte Schicht aus gefrorenem Wasser, um das Produkt vor dem Austrocknen zu schützen.

Was bedeutet „IQF“?

IQF heißt „individually quick frozen“, d. h. einzeln schockgefrostet. Man sagt auch, „die Ware ist lose rollend“. Der Vorteil ist die exakte Dosiermöglichkeit durch stückweises Entnehmen.

Was heißt „tail on“?

Tail on bedeutet, dass die Garnele ohne Schale geliefert wird, nur das letzte Schwanzsegment wurde nicht entfernt. Diese Angebotsform ist ideal für das kalte Buffet, besonders wenn die Garnele schon gekocht wurde. Dann dient die Schwanzflosse als „Anfasser“, ideal für Fingerfood.

Tiefkühlfisch

Filet & Steak

Tiefgekühlte Fische, Meeresfrüchte und Fischspezialitäten sind sowohl eine praktische als auch gesunde Alternative zu Frischfisch. Wer auf hohe Qualität und Frische setzt ist hier bestens beraten. Tiefkühlfisch wird meist schon am Fangschiff verarbeitet und sofort tiefgefroren.

Diese schnelle Verarbeitung und Frostung bewahrt nicht nur wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe sondern ermöglicht es auch, dass Fische aus weit entfernten Regionen gefangen werden ohne an ihrer Fangfrische zu verlieren.

Bezeichnung	Gewicht
Adlerfisch-Filet	150 – 200 g
Barramundi-Filet	300 – 500 g
Snapper-Filet	300 – 500 g
Buttermakrelen-Loin-Filet	3000 – 4000 g
Buttermakrelen Steak	160 – 190 g
Polar Dorsch / Seelachs natur	20 x 150 g
Forellen-Filet	120 – 140 g
Goldbrassen-Filet, mit Haut	120 – 140 g
Heilbutt-Filet, ohne Haut	200 – 400 g
Kabeljauloins, IQF	140 – 160 g
Kabeljau-Filet, interleaved verpackt*	250 – 450 g
Kabeljau-Filet, interleaved verpackt*	450 – 900 g
Seelachs-Filet, interleaved verpackt*	225 – 450 g
Kap Seehecht-Filet	130 – 150 g
Kap Seehecht-Filet	90 – 150 g
Lachs-Filet, Trim D	1000 – 1400 g
Lachs-Filet, 5er-Kette	5 x 160 g
Lachsforellen-Filet	100 – 250 g
Pangasius-Filet / Schlankwels	120 – 170 g
Pangasius-Filet / Schlankwels	170 – 230 g



Snapper-Filet



Polardorsch



Heilbutt-Filet

* mit Folienzwischenlagen

Bezeichnung	Gewicht
Rotbarsch-Filet	160 – 180 g
Rote Meerbarben-Filet	80 – 120 g
Schollen-Filet	110 – 140 g
Schwertfischloins	2000 – 4000 g
Seesaiblings-Filet, mit Haut	150 – 250 g
Seeteufel-Filet, Pazifik	200 – 400 g
Seezungen-Filet, Nordostatlantik	100 – 200 g
St. Petersfisch-Filet, ohne Haut	110 – 130 g
St. Petersfisch-Filet, mit Haut	150 – 200 g
Steinbeisser-Filet	160 – 180 g
Thunfischloins, excellent	2000 – 3000 g
Thunfischsteak	160 – 190 g
Tilapia-Filet, mit Haut	140 – 200 g
Tilapia-Filet, ohne Haut	140 – 160 g
Viktoriabarsch-Filet	300 – 500 g
Wildlachs-Filet	10 x 150 g
Wolfsbarsch-Filet	120 – 170 g
Zander-Filet	120 – 170 g
Zander-Filet	230 – 300 g



Rotbarsch-Filet



Schollen-Filet



Steinbeisser-Filet



Zander-Filet

Tiefkühlfish

Räucherfishfilets & panierte Tiefkühlprodukte

Bezeichnung	Gewicht
Forellen-Filet, geräuchert, ohne Haut	150 – 200 g
Graved Lachs	ca. 1000 g
Lachshering-Filet Brados, geräuchert	300 – 500 g
Lachs-Filet, geräuchert	300 – 500 g



Bezeichnung	Gewicht
Tintenfischringe im Backteig	1000 g
Polar Dorsch / Seelachs, paniert	20 x 150 g
Fischstäbchen	30 g
Fischstäbchen in der Knusperpanade	6 x 1000 g
Garnelen im Backteig	1000 g
Wildgarnelen-Spieße, paniert	420 g
Garnelen im Kartoffelnest	250 – 300 g
Kap Seehecht-Filet, Knusperpanade	140 – 160 g
Knuspergarnelen Torpedo	30 g
Rotbarsch-Filet, paniert	140 – 160 g
Schollen-Filet, paniert	14 – 160 g
Seelachs, paniert	160 – 180 g



Shrimps & Garnelen

Bezeichnung	Gewicht
Riesengarnelen, ohne Kopf Easy peel, Freshwater	U/5
Riesengarnelen, ohne Kopf Easy peel, Freshwater	8/12
Black Tiger, ohne Kopf, Easy peel, Seawater	U/5
Black Tiger, ohne Kopf, Easy peel, Seawater	6/8
Black Tiger, ohne Kopf, Easy peel, Seawater	8/12
Black Tiger, roh, geschält, Seawater	8/12
Black Tiger, roh, geschält, Seawater	13/15
Black Tiger, roh, geschält, Seawater	26/30
Black Tiger, roh, geschält, Seawater	31/40
Black Tiger, roh, geschält, Seawater	41/50
Rotgarnelen mit Kopf aus Argentinien	10/20
Black Tiger, Garnelen mit Kopf	4/6
Black Tiger, Garnelen mit Kopf	8/12
Shrimps, Black Tiger, roh, geschält	90/120
Shrimps, White Tiger, roh, geschält	90/120
Shrimps-Cocktail	100 – 200 g
Garnelen-Spieße	10x100 g
Partygarnelen, gekocht, mit Schwanzsegment	31/40
Wildgarnelen aus Argentinien, geschält	16/20
Wildgarnelen aus Argentinien, ohne Kopf " Easy peel"	13/15



Tiefkühlfish

Schalen- und Krustentiere

Bezeichnung	Gewicht
Flusskrebs, ganz, in Sauce	500 g
Flusskrebsfleisch	100–150 g
Königskrabben-Fleisch	400 g
Königskrabbe Cluster	4 L
Hummer im Eisblock, gekocht	400 g
Kaisergranat Scampi	8/12
Langustenschwänze	340–400 g
Soft Shell-Krabben Jumbo	80 g



Flusskrebse in Dill Sauce



Königskrabbe



Soft Shell-Krabben Jumbo



Langustenschwänze

Meeresweichtiere & Muscheln

Bezeichnung	Gewicht
Calamare Patagonia	C4L 1 kg
Calamari loligo	C4L 5 kg
Moscardini geputzt, IQF	20/40
Pulpo in Wanne	1 – 2 kg
Pulpo in Wanne	3 – 4 kg
Sepia	20/40
Tintenfischringe, roh	1 kg
Tintenfischtuben	U5 / U10
Meeresfruchtcocktail Wedl	1 kg
Meeresfrüchte mit Muscheln	1 kg
Meeresfrüchte spezial	1 kg
Meeresfruchtcocktail-Mix mit Surimi	1 kg

Bezeichnung	Gewicht
Venusmuschelfleisch	1 kg
Venusmuscheln, mit Schale	1 kg
Green Shell Muscheln	1 kg
Miesmuschelfleisch, gekocht	1 kg
Miesmuscheln aus dem Mittelmeer	1 kg
Miesmuscheln mit Schale, gekocht	1 kg
Kammuschel-Fleisch	10/20



Pulpo



Sepia



Venusmuschelfleisch



Green Shell Muscheln

Genusswelt Fisch & Meeresfrüchte

Bitte beachten Sie:

Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.

©Wedl Handels-GmbH

Stand: August 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.wedl](https://www.handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)

Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

Wedl
seit 1904