

Pressemitteilung

Leichter Genuss für heiße Tage

Mit nachhaltigen Fischprodukten aus Alaska lassen sich leckere Sommergerichte zaubern

Düsseldorf, 01. August 2011. Die Meteorologen sagen es voraus: Der Sommer kehrt zurück und die Temperaturen steigen wieder an. Gerade wenn es draußen heiß ist, ist die Lust auf gesunde und vor allem leichte Gerichte groß. Fisch sollte dabei auf keinem Speiseplan fehlen, denn er versorgt unseren Körper mit lebenswichtigen Vitaminen und Omega-3-Fettsäuren und ist auch bei Hitze sehr gut verträglich.

Ganz besonderen Genuss bietet Fisch aus Alaska. Denn dort wachsen die Tiere inmitten von unberührter Natur und als Teil des intakten Ökosystems im Nordpazifik auf. Von den ansässigen Fischern werden die Prinzipien der Nachhaltigkeit seit über fünf Jahrzehnten aktiv gelebt und dienen als weltweites Vorbild. Ein Beispiel hierfür ist der Fang von Alaska-Seelachs, der zu den beliebtesten Speisefischen zählt.

Nur wenige wissen, dass es sich um einen echten Wildfisch handelt, der sich im Meer natürlich ernährt. Die Schutzgebiete und die Einhaltung strenger Auflagen sorgen dafür, dass sich der Bestand nachhaltig entwickeln kann und der Alaska-Seelachs nicht zur bedrohten Art wird. Dies bestätigt die Zertifizierung des Alaska Seafood Marketing Institutes, der die Prinzipien und Kriterien des anerkannten FAO-Kodex für verantwortungsvolle Fischerei zugrunde liegen. Dieser legt Grundsätze und internationale Verhaltensstandards fest, um die nachhaltige Nutzung der Meeresressourcen im Einklang mit der Umwelt sicherzustellen.

Raffinierte Rezeptideen

Die natürliche Umgebung Alaskas hat eine Vielfalt weiterer köstlicher Fischarten hervorgebracht. Das Angebot reicht von Wildlachsdelikatessen über Kabeljau bis hin zu Produkten wie Rogen oder Surimi. Gerade mit dem hierzulande noch eher unbekanntem Surimi,



Alaska Seafood Marketing Institute

Pressekontakt:
Markonsult
Nelly Masson
58 rue Pottier – 78150 Le Chesnay
Tel. +33 1 39 23 20 07
Fax +33 1 39 23 20 17
nmasson@alaskaseafood.org

das aus Alaska-Seelachsfilet hergestellt wird, lassen sich tolle Sommergerichte zaubern: Raffinierte Rezeptideen wie zum Beispiel „Sommerlicher Surimi-Pfirsich-Cocktail auf Avocadocarpaccio“ oder „Alaska-Seelachsspieße auf Couscous“ erfordern wenig Aufwand bei der Zubereitung und schmecken einfach lecker – ob zum Mittagessen oder abends auf dem Balkon.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter www.alaskaseafood-westeurop.com.

Alaska Seafood Marketing Institute

Das Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) mit Sitz in der Hauptstadt Juneau ist eine Agentur des Staates Alaska. Es wurde 1981 partnerschaftlich vom Staat Alaska und der privaten Fischwirtschaft einschließlich der Fischer und Verarbeiter gegründet. Ihr Ziel ist es, weltweit über die nachhaltigen Fischereimethoden und die Produkte aus Alaska zu informieren sowie das Marketing zentral zu steuern.

Vertretung des ASMI für Deutschland:

Markonsult

Nelly Masson
58 rue Pottier – 78150 Le Chesnay
Tel. +33 1 39 23 20 07
Fax +33 1 39 23 20 17
nmasson@alaskaseafood.org

Weitere Informationen sowie druckfähige Presse-Bilder finden Sie auch unter www.alaskaseafood-westeurop.com



Pressekontakt:
Markonsult
Nelly Masson
58 rue Pottier – 78150 Le Chesnay
Tel. +33 1 39 23 20 07
Fax +33 1 39 23 20 17
nmasson@alaskaseafood.org