

NORDSEE Heringsschmaus 2020: Variantenreiche Vielfalt mit 50 Prozent Fischanteil

Wien, 05. Februar 2020 – Der traditionelle Heringsschmaus markiert den Beginn der Fastenzeit. NORDSEE Österreich hat dafür von 03. Februar bis 01. März 2020 eine große Bandbreite an traditionellen und innovativen Heringssalaten im Angebot – zum Mitnehmen oder zum Verzehr in der Filiale. Qualität, Frische und Nachhaltigkeit sind dabei eine Selbstverständlichkeit: NORDSEE Heringssalate überzeugen mit einem garantierten Fischanteil von mindestens 50 Prozent und feinen Heringsfilets aus MSC-zertifizierter Fischerei. Der Markt- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie kann dabei auf bewährte und neu entwickelte Rezepturen zurückgreifen, die aus der über 120 Jahre langen Erfahrung von NORDSEE entstanden sind.

Gerade zum Ende der Faschingszeit ist der Heringsschmaus bei NORDSEE der absolute Höhepunkt und bietet Fischliebhabern deshalb eine große Auswahl an Heringssalat-Variationen.

„Als erste Adresse in Sachen Fisch wollen wir unseren Stammkunden und Gästen nur das Beste bieten – mit über 50 Prozent Fischfiletanteil reihen sich unsere Heringssalate in das NORDSEE Qualitätsversprechen ein. Die große Vielfalt an MSC-zertifizierten Heringssalaten sorgt dafür, dass für jeden etwas dabei ist – so gibt es beispielsweise auch eine laktosefreie Variation“, weiß der Geschäftsführer von NORDSEE Österreich, Alexander Pietsch.

NORDSEE bietet große Vielfalt an Heringssalaten

Rund um den Aschermittwoch am 26. Februar 2020 – genauer gesagt von 03. Februar bis 01. März 2020 – hat NORDSEE in den Filialen eine Vielzahl an variantenreichen Heringssalaten im Angebot: Klassiker wie „Omas Heringssalat“ mit Äpfeln und pikantem Joghurt-Obers-Dressing oder der „Heringssalat Preiselbeer“ mit roten Rüben und Salatmayonnaise stehen dabei genauso auf der Speisekarte wie der laktosefreie „Sylter Heringssalat“ mit Salatgurke, Mayonnaise und grünem Pfeffer.

Die beiden innovativen Kreationen „Heringssalat Cranberry-Preiselbeere“ in cremiger Salatmayonnaise und „Ungarischer Heringssalat“ mit rotem Paprika in würzigem Tomatendressing erfreuen die Gaumen von Fischgourmets. Wer es leicht haben will, der lässt sich den „Schwedischen Heringssalat“ mit Salatgurken und Senf-Joghurdressing schmecken. Was alle Heringssalate von NORDSEE eint – der hohe Fischfiletanteil von mehr als 50 Prozent.

Wer Meeresfrüchte bevorzugt, der ist bei NORDSEE ebenso an der richtigen Adresse – Cocktailgarnelen in verschiedenen Dressings sowie der „Flusskrebssalat Calvados“ bieten hier gelungene Abwechslung.

MSC-Zertifizierung sorgt für nachhaltigen Heringsschmaus

Nachhaltige Fischerei und schonender Fang von Fischen und Meeresfrüchten – das steht bei NORDSEE an erster Stelle. Deshalb sind alle NORDSEE Heringssalate MSC-zertifiziert. Die MSC-Zertifizierung sorgt dafür, dass Fische und Meeresfrüchte nicht überfischt werden, um den Lebensraum Meer auch für künftige Generationen zu erhalten.

Spezialitäten beim diesjährigen NORDSEE Heringsschmaus (03. Februar bis 01. März 2020)

- **„Omas Heringssalat“**
Heringsfilethappen mit fruchtigen Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln in einem pikanten Joghurt-Obers-Dressing
(Allergene: Ei, Fisch, Milch, Senf)
- **„Heringssalat Preiselbeer“**
Heringsfilethappen mit roten Rüben und Zwiebeln in einem cremig-milden Dressing aus Salatmayonnaise und Preiselbeeren
(Allergene: Ei, Fisch, Milch, Senf)
- **„Sylter Heringssalat“** (laktosefrei)
Heringsfilethappen mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer
(Allergene: Ei, Fisch, laktosefreie Milch, Senf)
- **„Heringssalat Cranberry-Preiselbeere“**
Heringsfilethappen mit Cranberry und Preiselbeeren in cremiger Salatmayonnaise
(Allergene: Ei, Fisch, Milch, Senf)
- **„Ungarischer Heringssalat“**
Heringsfilethappen mit rotem Paprika, Zwiebel, Senfkörnern in würzigem Tomaten-Dressing
(Allergene: Fisch, Senf)
- **„Schwedischer Heringssalat“**
Heringsfilets mit frischen Salatgurken in einem leichten Senf-Joghurtdressing
(Allergene: Eier, Fisch, Milch, Senf)
- **Cocktailgarnelen in verschiedenen Dressings** runden das bunte Angebot für Meeresfrüchte-Fans ab.

Bildmaterial: [Link zum Fotodownload](#) © NORDSEE

Rückfragehinweis:

Katharina Fleisch | Brandenstein Communications

Tel. +43 1 319 41 01-17

E. k.fleisch@brandensteincom.at

Nachhaltige Fischerei bei NORDSEE

Beim Fang von Fischen und Meeresfrüchten, die nicht in den heimischen Gewässern zu finden sind, legt NORDSEE großen Wert auf nachhaltige und schonende Fischerei. Der Anteil der zertifizierten Ware steigt stetig. Der NORDSEE Frischfisch-Verkauf ist für MSC und ASC zertifiziert. Darüber hinaus wurde das bestehende bio-zertifizierte Sortiment im NORDSEE Frischfischbereich in den vergangenen Jahren kontinuierlich vergrößert. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Unabhängig von externen Zertifizierungen steht die Marke NORDSEE durch Tradition und höchste Qualitätsstandards sowie strenge Nachhaltigkeitsrichtlinien und interne sowie externe Kontrollen für beste Produktqualität und Sicherheit. Seit vielen Jahren verzichtet NORDSEE schon auf den Verkauf von gefährdeten Fischarten, wie roter Thunfisch und Rochen.

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 120 Jahren in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen aus quotierten Fängen. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Die Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation mit wissenschaftlicher Kompetenz. Unabhängige Zertifizierer überprüfen regelmäßig, ob ein Unternehmen die strengen MSC-Kriterien konsequent erfüllt. Außerdem führt NORDSEE auch eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 32 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 450 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at

NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Österreich, Deutschland sowie anderen internationalen Märkten. Franchise-Partner haben die Möglichkeit, bestehende Filialen zu übernehmen oder neue Filialen zu eröffnen.