



## „Goldlocke“: nachhaltigere Alternative zur Schillerlocke

### Deutsche See und REWE entwickeln Räucherfisch-Innovation aus nachhaltiger produzierter Rohware / Verwendung von Tilapia aus ASC-zertifizierter Zucht

**Bremerhaven, im November 2014** – Deutsche See Fischmanufaktur, nationaler Marktführer und Fisch-Lieferant der REWE, hat mit der „Goldlocke“ eine Alternative zur Schillerlocke entwickelt, die nicht vom in der Diskussion stehenden Dornhai stammt. Für das neue Räucherfisch-Produkt wird ausschließlich Tilapia aus ASC-zertifizierter Zucht in Indonesien verwendet. „Damit kommen wir unserem Ziel, nur noch Fisch aus verantwortungsvollen Quellen zu beziehen, einen weiteren Schritt näher“, sagt Dr. Tjark Görges, Strategische Qualitätssicherung bei der REWE Group. Er hat die „Goldlocke“ gemeinsam mit dem Produktentwickler Ingolf Ernst von Deutsche See kreiert. „Durch die Verwendung von Tilapia kommen wir der traditionellen Anmutung von geräucherten Schillerlocken sehr nahe“, erklärt Ernst. Gleichzeitig unterstreicht Deutsche See damit einmal mehr ihre Vorreiterstellung im Bereich Produktinnovation.



Ingolf Ernst, Produktentwickler bei Deutsche See Fischmanufaktur, mit seiner neuesten Kreation, der „Goldlocke“

### In Handarbeit hergestellt

Das Produkt wird in der Fischmanufaktur von Deutsche See in Handarbeit hergestellt, geprüft und anschließend an das Handelsunternehmen REWE geliefert. Hierfür verwenden die Fischexperten zunächst das Bauchfilet des Tilapia. „Damit die ‚Goldlocke‘ später ihren typischen Geschmack erhält, pökeln wir das Filet von Hand, rollen es anschließend ein und veredeln es zum Schluss im Heißrauch“, erklärt Ernst. Erhältlich



Die neue Räucherfisch-Innovation „Goldlocke“

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

**a+o** Wolfgang Robben  
Telefon: 040 / 43 29 44 19  
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Andreas.Kremer@deutschesee.de



ist die „Goldlocke“ derzeit exklusiv in den Frischfisch-Theken bei REWE.

### *Produkt im Überblick:*

„**Goldlocke**“: Tilapiafilet, nach Art der Schillerlocke heißgeräuchert, aus einer ASC-zertifizierten Aquakultur in Indonesien. Saftige, feste Konsistenz, 75 g pro Stück, ca. 13 Stück pro Karton

### **Über Deutsche See Fischmanufaktur**

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen mehr als 1.700 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und Top-Gastronomie über Caterer bis hin zur Betriebs- und Sozialgastronomie. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen das Unternehmen aus. Seit 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist sich das Unternehmen der ökologischen, gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung zum nachhaltigen Schutz der natürlichen Ressourcen bewusst. Deutsche See engagiert sich schon lange aktiv für den Erhalt der Fischbestände und den Umweltschutz und wurde dafür 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

### **Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:**



Wolfgang Robben  
Telefon: 040 / 43 29 44 19  
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Andreas.Kremer@deutschesee.de