



## Skrei – das „Gold der Lofoten“

Der Skrei oder auch das „Gold der Lofoten“ gilt als der exklusivste Fisch Norwegens. Er hat nicht nur einen ganz fantastischen Geschmack, sondern ist auch nur begrenzt verfügbar. Erwachsene Tiere legen jährlich eine weite Reise zurück: Von der eisigen Barentssee zu den



wärmeren Gewässern vor der norwegischen Inselgruppe der Lofoten schwimmt er mehrere Hundert Kilometer. Bevor der Winterkabeljau wieder in die Weiten der Barentssee entschwindet, hat man nicht viel Zeit, um diesen besonderen Fisch zu fangen: Nur von Januar bis April dauert die Fangsaison an. Die wichtigsten Fragen rund um den leckeren Winterkabeljau beantwortet Ingolf Ernst, Koch und Produktentwickler bei Deutsche See.

### Was ist das Besondere am Skrei?

„Der Skrei ist ein saisonaler Kabeljau, der nur von Januar bis April Fangsaison hat. Wenn also die Polarnächte kürzer werden und sich stattdessen das Tageslicht wieder zeigt, ziehen große Schwärme vom Winterkabeljau von der eisigen Barentssee zu der norwegischen Inselgruppe der Lofoten. Daher hat der Skrei auch seinen Namen, denn übersetzt heißt das ‚der Wanderer‘“, erklärt Ingolf Ernst. „Der Skrei hat im Vergleich zu anderen Kabeljauarten ein festeres und fettärmeres Fleisch, welches durch ein reines, charaktervolles Aroma überzeugt – das macht ihn auch hierzulande sehr beliebt.“



### Unter welchen Bedingungen wird der Skrei gefangen?

„Skrei ist für die Bewohner der Lofoten von großer Bedeutung. Aus diesem Grund achten sie auch auf seine nachhaltige Fischerei und stellen den Bestand dank effektiver Schutzmaßnahmen sicher. Die Norweger legen großen Wert auf einen respektvollen Umgang mit dem wertvollen Fisch. Beispielsweise wird hauptsächlich mit Lang- und Handangelleinen oder kleineren Netzen gefischt. Durch diese behutsame Fangart erzielen die Norweger

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

**a+o** Stephanie Erding  
Telefon: 040 / 43 29 44 23  
Stephanie.Erding@a-und-o.com



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



wunderbare Resultate, was die Qualität des Fisches angeht. Damit wird garantiert, dass die Tiere in bester Qualität zu uns nach Bremerhaven gelangen“, so der Experte.

### Wie bereitet man den Skrei am besten zu?



„Der Skrei überzeugt durch die Qualität des feinen, weißen Fleisches. Um eine knusprige Haut und ein wunderbar saftiges Fleisch zu erhalten, rate ich, den Skrei zu einem Großteil sachte auf der Hautseite zu braten. Die Filets schmecken hervorragend in Kombination mit luftig, lockerem Kartoffelstampf mit grobem Senf und Nussbutter, dazu cremiger Blattspinat. Denn weniger ist manchmal mehr.

Und wer Skrei traditionell norwegisch servieren möchte, kombiniert ihn mit Salzkartoffeln, gedünsteten Karotten und zerlassener Butter. Dazu harmoniert ein kräftiger Rotwein.“

Viele weitere Infos zum „Gold der Lofoten“ und leckere Rezepte unter [www.deutschesee.de/skrei](http://www.deutschesee.de/skrei).

### Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in 22 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen [Online-Shop](http://www.deutschesee.de). Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen unter [www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de).

### Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

**a+o**

Stephanie Erding  
Telefon: 040 / 43 29 44 23  
Stephanie.Erding@a-und-o.com



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