



Pressemitteilung

Deutsche See bringt Naturland zertifizierten Seelachs exklusiv in Handel und Gastronomie

Nachhaltigkeit auf höchstem Niveau

Bremerhaven, 11. Februar 2020 – Deutsche See startet am 01. März 2020 mit Seelachsfilet aus Naturland Wildfisch zertifizierter Fischerei. Der Seelachs wird mit Schiffen unter deutscher Flagge besonders nachhaltig in der nördlichen Nordsee gefangen und stammt aus einem gut gemanagten Bestand. Gefischt wird ausschließlich in festgelegten Fanggebieten, in denen kein sensibler Lebensraum und kein Fischnachwuchs gefährdet wird. Die Bremerhavener Fischmanufaktur setzt mit diesem ersten Naturland Wildfisch Projekt gemeinsam mit Naturland neue Maßstäbe in punkto Nachhaltigkeit.

Vom Fang bis in den Handel sorgen Deutsche See und Naturland gemeinsam dafür, dass Nachhaltigkeit und Qualität des Seelachses stimmen. Der Seelachs stammt aus gesicherten Beständen in der nördlichen Nordsee um Norwegen. Gefischt wird ausschließlich in definierten Fanggebieten und -korridoren, in denen keine Jungfische leben und kein sensibler Lebensraum gefährdet wird. Leichte Netze mit großer Maschenweite und ohne Scheuerschutzmatten sorgen für einen geringeren Treibstoffverbrauch, geben anderen als den zum Fang bestimmten Fischen die Chance zur Flucht und vermeiden das Aufwühlen des Meeresbodens. Diese und viele weitere Maßnahmen schützen die Seelachs-Bestände und zollen ihm den verdienten Respekt.

Naturland zertifizierte Fischereien stehen nicht nur für den respektvollen Umgang mit dem marinen Ökosystem und für die Achtung der Fischbestände, sondern für Nachhaltigkeit in der gesamten Wertschöpfungskette. So gelten sowohl an Bord als auch in den verarbeitenden Betrieben hohe Sozialstandards. In diesem Sinne müssen nach den Naturland Wildfisch Richtlinien sowohl ökologische als auch soziale Kriterien eingehalten werden. Für Deutsche See bedeutet den Naturland Wildfisch zertifizierten Seelachs exklusiv in den Handel, die Gastronomie und den Food Service zu bringen, einen weiteren wichtigen Schritt in punkto Nachhaltigkeit. Das Bremerhavener Unternehmen unterstreicht mit dem von Naturland zertifizierten Seelachs seine führende Position in punkto Nachhaltigkeit.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschesee.de



Die Produkte im Überblick:

Seelachsfilet

Seelachs aus Naturland Wildfisch zertifizierter nachhaltiger Fischerei. Gefangen in der nördlichen Nordsee, Filet, ohne Haut.

Seelachsloin

Seelachs aus Naturland Wildfisch zertifizierter nachhaltiger Fischerei. Gefangen in der nördlichen Nordsee, praktisch grätenfrei, ohne Haut.

Seelachsfilet portioniert

Seelachs aus Naturland Wildfisch zertifizierter nachhaltiger Fischerei. Gefangen in der nördlichen Nordsee, praktisch grätenfrei, ohne Haut.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.800 Mitarbeitern in rund 20 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen finden Sie unter www.deutschese.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschese.de