



Pressemitteilung

Feuer frei für Fisch: Deutsche See setzt neue Maßstäbe am Rost.

Bremerhaven, 17. Februar 2026 – Deutsche See Fischmanufaktur startet mit vier handveredelten Produkthighlights in die Grillsaison 2026: dem **Lachsfiletspieß „Chicorée“**, der **Dorade „Rauchpaprika“**, dem **Tilapia „Caipirinha“** und dem **Heringsfilet „Knoblauch-Chili“**. Diese speziell für den Profi-Einsatz optimierten Spezialitäten bieten einen echten Mehrwert für Gastronomie und Food-Service: Da alle Artikel in der Bremerhavener Manufaktur fix und fertig vorbereitet werden, entfällt der aufwendige Mise-en-place-Prozess nahezu komplett. Dies schont wertvolle personelle Ressourcen, garantiert eine 100 % gelingsichere Kalkulation und sorgt durch effizientes Handling für maximale Prozesssicherheit am Grill. Ob Event-Catering, Betriebsgastronomie oder exklusive Hotellerie – die bedarfsgerechten Gebinde ermöglichen eine flexible Integration in jedes professionelle Küchenkonzept. Alle Neuheiten sind ab dem 23. März 2026 erhältlich.

Innovation trifft Handarbeit: Das Grill-Sortiment im Detail

Ein optisches wie geschmackliches Highlight der diesjährigen Saison ist der **Lachsfiletspieß „Chicorée“**. Hier treffen zarte Lachsfiletportionen auf frische Chicoréehälften. Die Kombination aus saftigem Fisch und den feinen Bitternoten des Gemüses sorgt für ein außergewöhnliches Grillerlebnis, das ohne zusätzliche Beilagenvorbereitung auskommt und somit wertvolle Zeit im Service spart.

Für Liebhaber der mediterranen Küche bietet die **Dorade „Rauchpaprika“** eine geschmacksintensive Lösung. Die ganze, bereits ausgenommene Dorade ist in einer kräftigen Würzmarinade mit intensiver Rauchnote eingelegt. Dies verleiht dem Fisch auf dem Grill ein tiefes Aroma, während der operative Aufwand durch das entfallende Putzen und Marinieren minimiert wird.

Exotische Frische bringt das **Tilapiafilet „Caipirinha“** auf die Karte. Die praktischen, grätenfreien Portionen sind in einer fruchtigen Marinade eingelegt, die sommerliche Leichtigkeit verspricht. Damit eignet sich das Produkt ideal für die moderne Event-Gastronomie, die auf Trend-Aromen bei gleichzeitig hoher Durchlaufgeschwindigkeit setzen möchte.

Abgerundet wird das Sortiment durch das **Heringsfilet „Knoblauch-Chili“**. Die pikant marinierten Doppelfilets mit Haut bleiben auf dem Rost besonders saftig und bedienen den Gästewunsch nach kräftigen Fischgerichten, ohne dass die Gefahr des Austrocknens bei hohen Temperaturen besteht.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 66 05 018
Martina.Buck@deutschesee.de



Wirtschaftlichkeit durch Manufaktur-Qualität

Jedes Produkt wird in echter Handarbeit in der Bremerhavener Manufaktur veredelt und unter Schutzatmosphäre verpackt. Deutsche See reagiert damit direkt auf die aktuellen Herausforderungen der Branche: Fachkräftemangel und hoher Kostendruck. Während die handwerkliche Optik und der Geschmack den Gast überzeugen, profitiert der Küchenleiter von der hohen Zeitersparnis und der exakten Portionierbarkeit.

Die neuen Grillprodukte im Detail:

Tilapiafilet „Caipirinha“

Zarte Tilapiafilets ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer frischen, fruchtigen Marinade nach Caipirinha-Art.

Schalengewicht: ca. 1,4 kg (10 Filets)

Verkaufsstart: KW 13/2026

Saison: Grillen (März bis September)

Dorade „Rauchpaprika“

Fein ausgewählte Dorade in einer kräftigen Rauchpaprika-Würzmarinade.

Schalengewicht: ca. 1,845 kg (3-4 Stück)

Verkaufsstart: KW 13/2026

Saison: Grillen (März bis September)

Heringsfilet „Knoblauch-Chili“

Saftige Herings-Doppelfilets mit Haut, eingelegt in einer pikanten Marinade aus Chili und Knoblauch.

Schalengewicht: ca. 1,3 kg (12 Doppelfilets)

Verkaufsstart: KW 13/2026

Saison: Grillen (März bis September)

Lachsfiletspeiß „Chicorée“

Lachsfiletportionen, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit Würzmarinade in zwei

Chicoréehälften, gespießt.

Schalengewicht: ca. 1,1 kg (5 Spieße)

Verkaufsstart: KW 13/2026

Saison: Grillen (März bis September)

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in Bremerhaven und 19 Niederlassungen deutschlandweit und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 2014 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 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.deutscheesee.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 66 05 018
Martina.Buck@deutscheesee.de