

Der wilde Sablefish aus West-Kanada



Sablefish, Black Cod, Butterfisch, Kohlenfisch



Gesunde, nachhaltig gefischte Delikatesse - direkt für Sie importiert

Der Sablefish, auch Black Cod, Kohlenfisch oder Butterfisch genannt, ist Räuber am Meeresgrund in 300 bis 2700m Tiefe. Er wird bis 1.2m lang, bis 50kg schwer und über 100 Jahre alt. Er ernährt sich von allem, was sich ihm auf dieser Tiefe präsentiert: Krustentiere, Krill, Quallen, Kopffüßer, Fische. Er ist sehr schwer zu fangen, fast nur mit Fallen (Reusen). Der Sablefish ist im gesamten Nordpazifik verbreitet und vor allem in Kanada und Japan ein begehrter Speisefisch.

Lebenszyklus – wild und natürlich

Der Sablefish lebt in den tiefen Gewässern des Nordpazifiks – von Japan über die Beringsee, Alaska bis zur Isla Cetro in Kalifornien. Während junge Kohlenfische eher flache, küstennahe Gewässer bevorzugen, lauern erwachsene Tiere in absoluter Dunkelheit in Tiefen bis 2.7km auf ihre Beutetiere.

Ueber die Fortpflanzung des Sablefish sind keine gesicherten Information bekannt. Dies gründet wohl darauf, dass der Fisch in der Tiefe lebt und Forschung dort sehr schwierig und aufwändig ist. Der Fisch lebt somit ungestört seinen natürlichen Lebenscyklus, bis er dann in Fallen gefangen wird.

Der Sablefish als Nahrungsmittel – wertvoll und delikat

Durch den hohen Fettgehalt hat das schneeweisse Fleisch des Sablefish eine butterzarte aber trotzdem feste Konsistenz und schmilzt fast im Mund. Durch die kräftige Struktur eignet sich der Sablefish für fast alle Zubereitungsarten, roh ist das Fleisch aber eher zäh. Der hohe Anteil an langkettigen Omega 3 Fettsäuren (EPA und DHA), Vitaminen und Mineralien macht ihn zu einem wichtigen Baustein in der gesundheitsbewussten Ernährung und ist für Feinschmecker eine rare Delikatesse sondergleichen – gesunder Genuss durch nachhaltige Fischerei.

Fang und Verarbeitung – nachhaltige Fischerei nach strengsten Normen

Sablefish wird seit mehr als 40 Jahren in den tiefen Gewässern vor der Westküste von British Columbia, Kanada, mit Reusen gefangen. Die gezielte Fischerei begann in den späten 1970er Jahren, als kanadische Fischer Überseemärkte in Japan verfolgten und mit Reusenfangeräten experimentierten. Als die Verbrauchernachfrage stieg und die Fangmethoden verbessert wurden, entstand eine rentable Fischerei.

Seit 1981 kontrolliert das kanadische Ministerium für Fischerei und Ozeane (DFO) die Fischerei, beschränkt sie auf die 48 bestehenden Lizenzen und bestimmt eine jährliche Quote oder zulässige Gesamtfangmenge (TAC) für die Saison, um die Bestände zu sichern. Dies wird rigoros überwacht und Verfehlungen mit hohen Bussen belegt. Der Fisch wird fangfrisch in Vacouver von der Firma 7Seas (Familienbetrieb in 2. Generation) in 90% Handarbeit verarbeitet. Tiefgefroren erreichen die Packungen in Tiefkühlcontainern die Schweiz. Die Importe unterstehen strengen grenztierärztlichen Schweizer Kontrollen. Die Tiefkühlkette wird garantiert.

Weitere Infos unter www.7seas.ca (Fang und Verarbeitung) und www.eventundwerken.ch (Import).



Verkauf und Import:

eventundwerken.ch gmbh / Türlen 8 / 8915 Hausen am Albis/

www.eventundwerken.ch / 079 297 38 20 o. 079 305 44 84 / eventundwerken@gmail.com