



denn.....  
die Natur war vor uns

## PETERS FISCH - INFOBLATT

Kochen lernen oder Kochkurs-Gutscheine verschenken bei Peter Scharff

### STECKBRIEF

## BLUEFIN – TUNFISCH - BALFEGÓ

Der Thunfisch, den man mit bestem Gewissen genießen kann!

Der Bestand des roten Thunfisches ist nach der Einführung sehr strenger Richtlinien und Fangquoten schon lange nicht mehr Artenschutz gefährdet!

Denn der Fang ist auf bis zu einem Monat im Jahr begrenzt und sobald die quotierte Menge erreicht ist, endet die Fangsaison.

Gefangen wird nach der „Almadraba“- Methode, wie seit über 500 Jahren. Diese Methode gilt heute als moderner denn je, so wie es Manuel Balfegó, einer von wenigen Pionieren wenn es beim Thunfischfang um Respekt, Nachhaltigkeit und Ressourcen- Schonung geht, handhabt.

Die Fische werden nach dem Laichen mit Netzen umkreist und somit wild gefangen. Dann werden die Netze immer enger geschlossen. Bei jedem Boot fährt ein staatlicher Kontrolleur mit, der die Anzahl und Größe der Thunfische überprüft und freigibt! Geschulte Taucher lassen darauf Jungtiere (weniger wie 40kg) und schwangere Thunfische, die evtl. noch nicht im Mittelmeer abgelaicht haben, wieder frei. Das ist bei großen Herden gar nicht so selten.

Die gefangenen Tiere werden in großen Freigehegen mit 120m Durchmesser und knapp 40 Meter Tiefgang gehalten. Sie werden mit natürlichem Wildfisch gefüttert, denn je höher die Fetteinlagerung, umso besser die Qualität und der Gehalt an natürlichen Omega 3 Fettsäuren.

Jeder Thunfisch wird nach Bestellung von einem Taucher separat aus dem Gehege genommen und harpuniert. Das ist die schonendste Art, ohne die Herde zu irritieren.

Jeder Thunfisch wird genauestens Labortechnisch kontrolliert. Dadurch wird eine gleichbleibende Qualität sichergestellt.

**Interessant zu wissen:** Man hat es bis heute nicht geschafft Thunfische zu züchten!



*denn.....  
die Natur war vor uns*

Nach bestem Gewissen für meine Freunde und Gäste des kulinarischen Genusses  
recherchiert! [www.peter-scharff.de](http://www.peter-scharff.de)

**Mein Küchen-Tipp:**

Niemals durchbraten! Perfekt geeignet für Tatar, Sushi, Sashimi, und kurz und heiß gegrillt,  
innen nicht über 42° C Kerntemperatur.

Schmeckt sensationell mit PETERS neuer Pfeffermischung THE HATEFUL 8!



[www.peter-scharff.de](http://www.peter-scharff.de)

KOCHSCHULE | CATERING | EVENTLOCATION | ABHOL- & LIEFERSERVICE