

PETERS FISCH - INFOBLATT

Kochen lernen oder Kochkurs-Gutscheine verschenken bei Peter Scharff

STECKBRIEF / COBIA-FISCH (AQUA-KULTUR)

COBIA AUCH OFFIZIERSBARSCH (DER WAGYU FISCH DES MEERES)



**A FISH FOR A BETTER TOMORROW / NACHHALTIG / EFFIZIENT /
GESUND / LECKER**

Wer von euch in den letzten 2 Jahren auf Events wie bei der Küchenparty etc. teilgenommen, oder zu Ostern für zuhause was bei uns bestellt hat, kennt diesen außergewöhnlichen Fisch der Marke open blue bereits. Remco de Waard (Niederländer) der Vertriebs- und Operation Manager Europe besuchte uns vor 3 Jahren und wir präsentierten den Cobia Fisch zum ersten mal auf unserer Küchenparty als „Ceviche“! In meinen Augen gibt es keinen besseren Fisch dafür! Andere ja, aber keinen besseren!

Für Familien ist es der perfekte leckere Fisch! für diejenigen unter euch, die gar nicht soo gerne Fisch mögen aber wissen, Fisch ist gesund und die Fischliebhaber ein Genuss, die ihn zu schätzen wissen!

Für Kindergerichte ist er super gut geeignet da er wirklich einen sehr geringen Eigengeschmack besitzt, dafür aber wenn er richtig gegart ist saft und fest im Biss!

Der Cobia ist ein in der Natur vorkommender Fisch beheimatet in Süd- Ost Asien. Er wird im Alter von 12 – 14 Monaten bei einem Lebendgewicht von 5 - 6 kg geerntet, hat festes weisses Fleisch, wenig Eigengeschmack und bis zu 18 % Fett mit hochwertigen Omega 3 Fettsäuren.

Deswegen bekam er den Spitznamen Wagyu des Meeres. Die Marke die den Ora King Lachs betreut hat diesen Claim jetzt wohl auch für sich aufgegriffen merkte ich kürzlich.

Der Cobia/ Offiziersbarsch- Fisch wurde mit einer Investition von über 100 Millionen US Dollar in ein Zuchtprogramm aufgenommen um die Überfischung der Meere zu verhindern und der wachsenden Bevölkerung in der Zukunft trotzdem genügend Fischgenuss und Proteine zu liefern.

3 Jahre dauerte die Suche nach der richtigen Spezies und vor allen Dingen auch nach dem richtigen Zucht-Standort. Je besser die Wasserqualität und umso besser die natürlichen Futtervorkommen umso besser für das Projekt. Man entschied sich für Panama wegen der ungleichen Strömungen von Atlantik und Pazifik!

Wir waren vor Ort !

Im Oktober 2019 war eine Delegation von Topköchen wie Tristan Brandt, Domink Wetzel, Sven Feldmann (darunter auch meine Wenigkeit) u.a. in Panama vor Ort, um die Zuchtanlage, die open water Fischreusen und den Zerlegebetrieb genau anzuschauen und uns von der Sauberkeit dieses Projektes aus allen Blickwinkeln zu überzeugen. Alle kritischen Fragen wurden beantwortet. Ich könnte hier noch 10 Seiten darüber schreiben. Wenn es interessiert spricht mich bitte an.



Der Cobiafisch wird an Land von eigenen Muttertieren aus eigenem Kaviar herangezogen und wenn die Fische eine Länge von ca. 12-20 cm erreicht haben, werden sie in den freien Atlantik überführt. Dort darf er in der natürlich vorkommenden Strömung zwischen 12 – 14 Monate bis auf sein ausgewachsenes Gewicht von ca. 5 kg heranwachsen. Zufüttert wird über das Mittelrohr gesteuert was ihr hier seht. Damit kann man die Reusen auch indem man das Wasser abpumpt auf eine Tiefe von mehr als 30 Meter

hinablassen. Das sah echt cool aus. Ich dachte ich bin im Film WATERWORLD 😊!

Alle Reusen die ca. 18 m Durchmesser haben und ca. 30m tief sind werden gps gesteuert überwacht. Sie bedienen sich etwas was bei uns Menschen selbstverständlich ist. Jedes einzelne Jungtier wird an Land von einheimischen Mitarbeitern geimpft. Dadurch wird keinerlei Antibiotika oder sonstiges verfüttert.

Die sogenannte Ernte wird schonend nach Bedarf vollzogen. Der Zerlegebetrieb wird aktiviert und dann die Filets direkt in einen Schockfroster-Container eingelagert. Alles vom Fisch wird dann in Panama verarbeitet und findet man findet für alles eine Verwendung. Wenn der Froster- Container voll ist, wird er auf ein Container-Schiff verladen und ist innerhalb 12 Tagen auf dem Seeweg in Rotterdam oder Bremerhaven. Wow ich dachte daß dauert viel länger.



Ich habe den Fisch u.a. fast 3 Jahre bei meinen Fachkollegen und im Lebensmittelhandel promotet, Schulungen und Präsentationen gegeben.

Letzlich ist der Siegeszug in Deutschland vom Cobiafisch daran gescheitert, daß dieses aufwendige Zuchtprogramm keinen billigen Fischpreis zulässt. Das KG kostet im Einkauf ca. 35,00 € netto.

Meine gastronomischen Kollegen und der Handel sind einfach nicht bereit, am Gast / Kunden genug Storytelling zu betreiben und dafür zu kämpfen, das solche Projekte gefördert werden und du als Gast so einen Fisch der vom Namen her unberühmt ist kennenlernenst, deinen Preis dafür nimmst und ihn dann auch schlußendlich auf dem Markt forderst.

Dieser Fisch tritt in sehr vielen Ländern seinen Siegeszug an und open blue hat gerade ein Red Snapper Projekt dazugestartet. Selbst in der USA, wo wir immer glauben die besitzen ein geringes kulinarisches Verständnis steigt der Absatz jährlich prozentual knapp zweistellig.

Intressant zu Wissen:

Der CO2 Fußabdruck ist bei Schiffs-Fracht 50 % geringer als bei Luftfracht!

Nach bestem Gewissen für meine Freunde und Gäste des kulinarischen Genusses recherchiert! www.peter-scharff.de

Küchen-Tipp:

Perfekt für Sushi, Sashimi, Ceviche, und die Hawaiianischen Poké Gerichte. Auch super für auf den Grill, Beefer, in der Pfanne gebraten oder einfach nur sanft pochiert ! Die Kerntemperatur sollte 50 - 52 ° C nicht übersteigen sonst wird er zu trocken. Beilagen läßt er alles zu 😊. Karibische Früchte, Chili, Kräuter oder auch mediterran zubereitet in Olivenöl pochiert sensationell. Ich habe ihn sogar schon mit Sauerkraut und einem Champagnersensfösschen zubereitet 😊