



denn.....  
die Natur war vor uns

## PETERS FISCH - INFOBLATT

Kochen lernen oder Kochkurs-Gutscheine verschenken bei Peter Scharff

### STECKBRIEF

## WESTER ROSS LACHS - SCHOTTLAND

Erst wenn wir begreifen, dass man Geld nicht essen kann, wird sich unsere Welt verändern. Seitdem ich den Skandalbericht „Die Eier auf Lachs“ auf ARTE gesehen habe, verarbeite ich keinen Lachs aus Norwegen und Chile mehr und bin sehr kompromisslos was die gelieferte Qualität angeht und was ich meinen Kunden bei Kochkursen und Event-Caterings anbiete. In unserem KULINARISCHEN POP-UP-STORE habe ich den Eigenanspruch, auch bei Fischen nicht nur auf Genuss zu achten, sondern auch auf Nachhaltigkeit und Ernährungsphysiologie. Mein neues Lachsprodukt für euch im Shop ist nun, neben dem ORA KING Lachs aus Neuseeland, der WESTER ROSS Lachs aus Schottland! Dieser ganz besondere Lachs ist im Vergleich fester im Fleisch als der ORA KING Lachs. Eine sämige Textur haben beide. Der größte Vorteil vom neuen Lachs, liegt natürlich im kürzeren Transport- Weg zu uns hier nach Kaiserslautern, in meinen Pop-Up-Store.

Also: WESTER ROSS Lachs ab sofort hier in eurem kulinarischen Pop-Up-Store in Kaiserslautern! Im Ganzen gekauft, zerlegt, grätenfrei, küchenfertig portioniert und schockgefrostet. Topfrischer, gesunder und nachhaltiger Genuss für zuhause!  
Für Kunden, Gäste und Freunde, die meine Ansicht teilen und gerne bei mir und Claudia einkaufen 😊

Anbei nun wieder meine zusammengetragenen Fakten. Viel Spaß beim Lesen!  
Euer Peter



Die kulinarischen Fakten auf einen Blick:

- WESTER ROSS ist ein Landschaftsschutzgebiet im Norden Schottlands, westlich der Region Highlands Hochland. Die Lachsfarm WESTER ROSS ist die älteste Inhaber geführte und somit unabhängige Lachsfarm Schottlands und wurde schon 1970 von dem Pionier Wester Ross gegründet. Heute bewirtschaften seine Urenkel die Farm.

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

KOCHSCHULE | CATERING | EVENTLOCATION | ABHOL- & LIEFERSERVICE



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

- Sechsfaches langsames Wachstum als bei herkömmlichen Aquakulturen/ das heißt keine Wachstumsbeschleuniger, Schlachalter der Wester Ross Lachse beträgt rund 2 Jahre, ca. 72 Stunden nach der Schlachtung ist der Fisch bei uns.
- Es findet keine hektische Verarbeitung auf See, sondern eine stressfreie Verarbeitung an Land statt. Wir kaufen nur ganze Tiere, um uns von der Qualität und der Unversehrtheit überzeugen zu können.
- Kein Einsatz von genetisch veränderten Futtermitteln, Fütterung rein durch organische Fischabschnitte. Dieses Futter wird parallel selbst gezüchtet und geht nicht auf Kosten des Wildfangs.
- Es werden natürliche Pigmente verfüttert und es kommt kein Einsatz von Karotin zur Färbung des Lachsflisches zum Einsatz!
- Keinerlei Einsatz von Anti- Fäulnismitteln oder Chemikalien bei der Netzreinigung. Reinigung rein durch Austrocknung mit 100 % Sonnenlicht. Das dauert, funktioniert aber genauso gut.
- Natürliche Seelaus-Bekämpfung durch den Einsatz von Lippfischen und nicht durch Antibiotika
- Keine automatisierte maschinelle Fütterung, sondern Fütterung durch umsichtige Menschen, die täglich vor Ort sind und Beobachtungen durchführen. Das verhindert auch Futtermittelschwendung, die oft am Boden verrottet.

Tipp: In der Netflixserie "Foodhacks mit Nadiya Hussain" wird die Lachsfarm WESTER ROSS ebenfalls vorgestellt. (Staffel 1, Folge 3)

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

Küchen-Tipp:

Mit diesem Fisch geht alles: Sushi, Sashimi, pochieren, grillen, braten, backen in der Salzkruste (wer´s kann 😊), Tatar und Aufstrich.

