

Lust auf meer?

zeelandia
van Belzen 



Island Flugware

Natürlich. Nachhaltig. Wild.





Island hat eine führende Rolle bei der konsequenten Umsetzung einer nachhaltigen Fischerei mit dem Fokus auf den Erhalt der Fischbestände und einem verantwortungsvollen Umgang mit den marinen Ökosystemen.

Das Hauptziel der isländischen Fischereibehörden ist die Gewährleistung einer systematischen und lückenlosen Rückverfolgbarkeit (Traceability System) der Fischprodukte – vom Fischer bis zum Endverbraucher.



Entscheidungen über die Gesamtfischfangmengen werden vorgegeben und konsequent eingehalten.

Ziel ist die Gewährleistung einer verantwortungsvollen Fischerei und eine nachhaltige Nutzung der lebenden Ressourcen des Ozeans.



Das Fischereimanagement in Island basiert auf umfangreichen Untersuchungen der Fischbestände und den marinen Ökosystemen.

Ein Fangbegrenzungssystem ist der Eckpfeiler des isländischen Fischerei-Managements- Systems.

Das Management wird auch durch weitere Maßnahmen wie Gebietsbeschränkungen und Fanggeräte unterstützt und dient zur Erhaltung gefährdeter Lebensräume.



Warum Island Flugware?

Isländischer Fisch ist ein Qualitätsprodukt. Es wurde nachhaltig aus den reinen Gewässern von Island gefangen und unter optimalen Bedingungen nach allerhöchsten Standards weiterverarbeitet. Die Fischgebiete liegen in unmittelbarer Nähe von Island, dadurch können kleine Tagesbote (Dayboats) ihren Fang täglich anlanden!

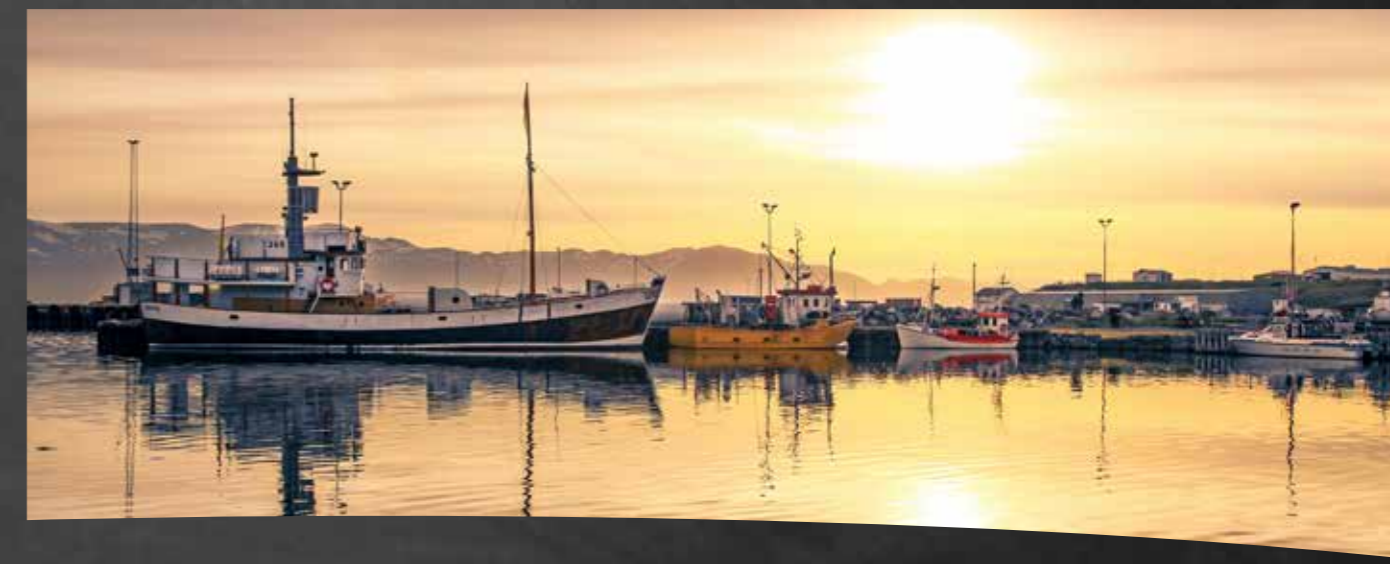
Der Fisch wird direkt weiterverarbeitet und noch am gleichen Abend zum Flughafen gebracht. Somit können wir die Island Flugware bereits 48 Stunden nach dem Fang für unsere Kunden kommissionieren und anschließend in einer einzigartigen Frische ausliefern.



Island – eine Nation mit Fischerei in den Genen

Die Fischerei ist ein wesentlicher Bestandteil der Geschichte Islands. Schon seit den ersten Besiedlungen des rauen Lands, haben isländische Fischer den Meeren getrotzt, um ihren Fang nach Hause zu bringen. Fisch war seit jeher eine wichtige Nahrungsquelle der Isländer und legte den Grundstein für die heutige Wirtschaft des Landes.

Der Respekt vor dem Ozean und seinen Gaben ist in der isländischen Kultur tief verwurzelt. Der verantwortungsvolle Umgang mit Meeresressourcen ist von grundlegender Bedeutung für die Nation.





Kabeljau

Kabeljau wird in 100 bis 250 m tiefen Gewässern bei Temperaturen von 4-7°C rund um die Insel gefangen. Die durchschnittliche Größe des gefangenen Kabeljaus liegt zwischen 55 und 90 cm, allerdings kann er zum Teil auch sehr groß werden. Der größte in Island gefangene Kabeljau war 17 Jahre alt und maß stolze 186 cm!



Schellfisch

Der Schellfisch ist ein Verwandter des Kabeljaus. Die durchschnittliche Größe der gefangenen Schellfische liegt im Bereich von 50 bis 65 cm. Aber auch Schellfische können sehr groß werden. Der größte in isländischen Gewässern gefangene Schellfisch war 14 Jahre alt und hatte eine stattliche Größe von 109 cm. Die Fanggebiete sind bei den Westfjorden, im Südwesten und der Südostküste Islands. Schellfische sind meistens auf weichen Böden in einer Tiefe von 10 bis 200 m zu finden.



Seeteufel

Seeteufel schwimmen in Tiefen von bis zu 1.000 m. Durchschnittlich hat der Seeteufel eine Größe von 40 bis 60 cm, aber er kann durchaus bis zu 170 cm lang werden und bis zu 40 kg wiegen. Diese Bodenbewohner werden ausschließlich mit nachhaltigen Fangmethoden wie Langleine und Kiemennetztechniken gefangen.



Scholle

Schollen können in Tiefen von bis zu 250 m schwimmen und ein Alter von bis zu 50 Jahren erreichen. Die Hauptfischgründe für Schollen sind vorwiegend an der Nordküste Islands.



Rotzunge

Die Rotzunge ist zwar in ganz Island zu finden, bevorzugt aber vor allem die wärmeren Gewässer entlang der Südküste mit felsigen oder sandigen Meeresböden. In der Regel misst eine Rotzunge ca. 30 cm.



Rotbarsch

Die Hauptfischgründe für Rotbarsch befinden sich am Rand des Festlandssockels südlich und westlich von Island. Sie leben in Tiefen von 200 bis 400 m. Die Größe ist selten größer als 40 bis 50 cm, aber es wurden auch schon außergewöhnlich große Rotbarsche mit einer Länge von bis zu 100 cm und einem Gewicht 15 kg gemessen. Beim Fang von Rotbarsch kommt fast ausschließlich die Grundschieppnetzfisherei zu Einsatz.



Seelachs

Der in Island gefangene Seelachs kommt zum größten Teil aus den wärmeren Gewässern (ca. 4-12°C) vor der Süd- und Westküste der Insel, sowie tief vor den Westfjorden. Der Seelachs wird im Allgemein mit der Grundschieppnetzfishereimethode gefangen. Die Größe von gefangenen Seelachsen beträgt im Durchschnitt etwa 60 bis 110 cm. Der größte in isländischen Gewässern gefangene Seelachs hatte eine Größe von 132 cm!



Atlantischer Lachs

Atlantischer Lachs wird in Island besonders nachhaltig in kleinen Populationen und verschmutzungsfreiem Wasser gezüchtet. Somit steht er ganzjährig in einer Top Qualität und Frische zur Verfügung.



Saibling (Arctic Char)

Der Saibling ist einer der nördlichsten Süßwasserfische. Den isländischen Saibling zeichnet einen sehr hohen Nährwert an Omega-3-Fettsäuren und Vitamin D aus. Die nachhaltige Zucht des Saiblings erfolgt ausschließlich in kleinen Populationen in klarem und sauberem Wasser.

Isländischer Kabeljau

Kabeljau ist mit Abstand der wichtigste Fisch für Island. Sein milder, aber ausgeprägter Geschmack und sein mäßig festes Fleisch machen ihn zu einem wahren Genuss. Charakteristisch sind seine frische Farbe und die großen, weißen Flocken. Kabeljau wird in Island das ganze Jahr über gefangen, die meisten im März und Oktober.

In Island wird Kabeljau immer mit der Hook-and-Line-Methode gefangen. Diese Fangart ist sehr nachhaltig, da sie die Belastung für den Kabeljaubestand reduziert und sehr wenig Beifang verursacht, einer der größten Ursachen für Überfischung.

Die wichtigsten Fischgründe sind vor der Südwestküste, vor den Westfjorden und vor der Südostküste. In den letzten Jahren sind die Bestände des isländischen Kabeljaus wieder deutlich gestiegen und es wird erwartet, dass es in den kommenden Jahren weiterhin ein kontinuierliches Wachstum geben wird.



Die isländische Kabeljaufischerei wurde 2010 durch das der Welternährungsorganisation (FAO) angehörende isländische Management-Zertifizierungsprogramm für verantwortungsvolle Fischerei zertifiziert. Die Zertifizierung deckt alle Bereiche des isländischen Kabeljaus ab. Hierzu gehört u. a. die Eingrenzung der Fischerei innerhalb der 200-Meilen-EEZ. Das Chain-of-Custody-Zertifizierungsprogramm ermöglicht Händlern eine einfache und schnelle Rückverfolgbarkeit und Kontrolle.

Wegen den besonders verantwortungsvollen und nachhaltigen Fangmethoden trägt der isländische Kabeljau zudem das berühmte Label des Marine Stewardship Council (MSC). Diese Zertifizierungen bestätigen das verantwortungsbewusste isländische Fischereimanagement und den schonenden Umgang mit den Meeresressourcen.



Zertifizierungen



Warum Zeelandia Island Flugware anbietet:

- Schnellere Verfügbarkeit als konventionell gefangene Ware. Die Ware wird mit Tagesbooten gefangen und kommt direkt auf die Auktion. Von da geht sie am gleichen Tag per Flug auf reisen und kommt am nächsten Tag in Willich an.
- Ware wird nicht mit Eis sondern Kühlpads verpackt
- Nachhaltige Fischerei mit Fangquoten



- Gute Bedingungen für die Fische. Das Wasser vor der Küste Islands ist sehr schadstoffarm. Da der kalte Grönlandstrom auf den warmen Golfstrom trifft, findet man dort ein sehr nährstoffreiches Wasser mit viel Phytoplankton.
- Spitzenqualität mit absoluter Frische
- Klarer, purer Geschmack und festes Fleisch
- Qualität, die sich sehen, fühlen und schmecken lässt.
- Hoher Qualitätsstandard mit eigenen und extern Kontrollen



Lust auf meer?

zeelandia
van Belzen 



ASC-C-01447



MSC-C-55867

Zeelandia van Belzen e. K.

Karl-Arnold-Str. 2a
D-47877 Willich

Fon: +49.2154.95 37 6-0
Fax: +49.2154.95 37 6-16

info@Zeelandia-vanBelzen.de
www.Zeelandia-vanBelzen.de



Folge uns
@ZeelandiaVanBelzen

24 Std. telefonische Bestellannahme!



Satz & Layout praeco-media.com