



Presseinformation

März 2019

Beim Fischwirtschaftsgipfel in Hamburg prämierten Vertreter der Fisch verarbeitenden Industrie und des Handels sowie Gastronomen und Fischexperten aus der Wissenschaft den Open Blue Cobia mit dem Seafood Star-Preis als bestes Fischprodukt.

Open Blue:

Doppelsieg für Cobia beim Fischwirtschaftsgipfel

Bereits zum fünften Mal trafen sich Anfang März Vertreter der Fisch verarbeitenden Industrie, aus dem Groß- und Fachhandel, Fischexperten aus der Wissenschaft und Gastronomen zum Fischwirtschaftsgipfel. Erstmals fand dieser in direkter Rufweite zum Hamburger Fischmarkt im Empire Riverside Hotel statt.

Neben spannenden Vorträgen zu den aktuellen Herausforderungen der Fischbranche, der Präsentation verschiedener Fischkonzepte und zwei Podiumsdiskussionen unter Leitung der Branchengröße Dr. Manfred Klinkhardt wurden die besten Fischprodukte gewählt. Als krönender Abschluss durfte die neue Riege der Fischechellen ihre Auszeichnung entgegennehmen.

Cobia als bestes Fischprodukt ausgezeichnet

Knapp 400 Fachleute stimmten während der zweitägigen Veranstaltung über die besten Fischprodukte der Branche ab. Gleich zweimal wurde der Open Blue Cobia als nachhaltiger Hochsee-Aquakultur als bestes Fischprodukt mit dem Seafood Star-Preis prämiert: Die geräucherten Cobia Medaillons, die über den Vertriebspartner Wechsler Feinfisch angeboten werden, überzeugten in der Kategorie „SB-Produkte“, während die neuen Cobia Superfrozen Loins von Open Blue sich in der Kategorie „TK-Fisch“ gegen die Konkurrenz durchsetzen konnten. Der Seafood Star gilt als Branchen-Oskar und zeichnet die besten Konzepte im Fischhandel sowie die besten Fischprodukte des Jahres aus.

Cobia Superfrozen Loins überzeugen Fachpublikum

Die vorportionierten Cobia Loins fanden beim Fachpublikum besonderen Zuspruch. Mit Hilfe der Deep-Freezing-Technologie werden sie innerhalb von Sekunden auf -60 Grad Celsius heruntergekühlt. Auf diese Weise bleiben die Frische und Farbe sowie die typische, feste Textur des Cobia-Fisches erhalten. Die Cobia Superfrozen Loins wurden speziell auf Kundenwunsch entwickelt und sind seit Januar über den Großhandel erhältlich.

Open Blue verfolgt mit den tiefgekühlten Cobia Loins konsequent das Ziel, den Transport der Waren möglichst klimaschonend zu gestalten. Der CO₂-Ausstoß pro Kilogramm Fisch reduziert sich mit den Fischportionen von 3,5 Kilogramm auf unter 10 Gramm.

Alternative zum weitverbreiteten Lachs

Der Cobia von Open Blue wird in seinem ursprünglichen Lebensraum vor den Küsten Panamas in einem einzigartigen Aquakultur-Verfahren gezüchtet. Das kommt der Qualität der Fische zu Gute.

Viel Chichi braucht es für die Zubereitung des erstklassigen Fisches mit seinem frischen, leicht buttrigen Geschmack nicht: Das weiße, feste Fleisch eignet sich perfekt zur rohen Verarbeitung für Sushi, Sashimi oder Ceviche, lässt sich aber ebenso gut als Poké, gebraten oder Sous-Vide gegart servieren. Selbst feinstes Fisch-Tartar ist durch die außerordentliche Struktur des Fleisches möglich. Dank seines recht hohen Fettgehalts bleibt der Cobia bei jeglicher Zubereitungsart schön saftig und verzeiht auch den einen oder anderen Zubereitungsfehler.

Weitere Informationen unter <https://www.openblue.com/de/>

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Carina Jürgens

Huntestraße 8, D-26203 Wardenburg

Tel.: +49(0)174 / 99 65 226

E-Mail: presse.DACH@OpenBlue.com

Über den Fischwirtschaftsgipfel

Der Fischwirtschaftsgipfel findet alle zwei Jahre mit und für die Fischbranche in Hamburg statt. Die Netzwerk-Veranstaltung wird vom SN-Fachverlag organisiert. Fachkonferenzen, Podiumsdiskussionen, Produktschauen und die Verleihung des Seafood Star-Preises gehören zu den Highlights des Branchenevents.

Über Open Blue

Open Blue leistet Pionierarbeit bei der Tiefsee-Marikultur im offenen Ozean. Das Unternehmen verfolgt die Vision, gegenwärtige und künftige Generationen im Einklang mit der Umwelt mit Hilfe innovativer und verantwortungsvoller Fischzucht zu ernähren. In vollständig absenkbaren SeaStations, die sich mehr als 12 Kilometer vor der Küste befinden, züchtet Open Blue Cobia-Fisch in bester Qualität und unter möglichst naturnahen Bedingungen.

Cobia

Cobia ist ein qualitativ hochwertiger, weißer, tropischer Meeresfisch, der in der Karibik beheimatet ist. Die schnellen Strömungen und die unberührte Qualität des offenen Ozeans bringen reineren, gesünderen, schneller heranwachsenden und schmackhafteren Fisch hervor. Die Open Blue Cobia-Fische werden in stressfreien, gering besiedelten, vollständig unter Wasser befindlichen "SeaStations" in so naturnaher Umgebung wie irgend möglich aufgezogen.