



## **Presseinformation**

**Mai 2019**

Beim Euro-Toques Deutschland e. V. steht das kommende Jahr ganz im Zeichen des Cobia zu Ehren der neu geschlossenen Partnerschaft mit Open Blue, dem Pionier auf dem Gebiet der Offshore-Marikultur.

### **Open Blue:**

## **Euro-Toques Köche läuten Cobia-Jahr ein**

Im Mai startet Euro-Toques Deutschland e. V. eine besondere Aktion mit ihrem neuen Partner Open Blue: 12 x Cobia aus 12 Euro-Toques-Küchen. Jeden Monat setzt ein Mitglied seine Cobia-Kreation auf die Speisekarte. Den Anfang macht Stefan Faulstich vom Landhotel & Restaurant Rhönblick in Petersberg.

Seine Idee passt zu Jahreszeit und Saison, denn er kombiniert zum in Orangen-Gin gebeizten Cobia einen leichten Spargel-Panzanella – eine gelungene Vorspeise. „Das feste Fischfleisch des Open Blue Cobia lässt sich in hauchdünne Scheiben schneiden, daher ist er bestens für dieses Gericht geeignet“, sagt Stefan Faulstich. „Mich überzeugt der Fisch aber auch, weil er aus nachhaltiger Aquakultur stammt. Open Blue züchtet den Cobia im offenen Meer, also in seinem natürlichen Lebensraum.“

### **Edelfisch von Open Blue gilt als „Wagyu of the Sea“**

Küchenchefs weltweit sind von der Qualität des Open Blue Cobia bereits überzeugt und nennen ihn sogar "Wagyu of the Sea", was ihre Wertschätzung für dieses Lebensmittel bekräftigt. Die Euro-Toques Mitglieder aus Deutschland stellen jetzt Monat für Monat ihr Können und ihre Kreativität mit dem Cobia unter Beweis.

Im Juni nimmt Markus Lindner von Lindner's Culinarium den Edelfisch auf die Karte. Darauf folgen Jörg Disse von Esstyle im Juli, Marc Schumacher vom Wirtshaus zum Silberwald im August, Andreas Schreiner vom Schreiner's im September, Boris Aland vom Hotelrestaurant Zum Taufstein im Oktober, Kevin Balthasar vom Restaurant Villa 39 im November, Marc Ahrend vom Restaurant Les Ecuries du Parc im Dezember, Uwe Jung vom Hotel Krone-Post im Januar, Thomas Hausmann vom Café Wald-Eck im Februar, Erwin Kriesch vom Landhotel & Restaurant Rhönblick im März und Jürgen Beyer vom Betriebsrestaurant uniVersa im April. Jeder von ihnen wird den Open Blue Cobia auf seine ganz eigene Art und Weise der Saison entsprechend interpretieren.

Und auch die Nachwuchsköche des Euro-Toques Deutschland e. V. dürfen sich am Cobia versuchen. Der Fisch ist Teil des Warenkorbs, der im Rahmen des Jugendwettbewerbes zur Verfügung gestellt wird. Die Euro-Toques Challenge, die am 17. Mai in Berlin und am 1. Juli in Koblenz stattfinden wird, ist ein Wettbewerb für angehende und professionelle

#### **Pressekontakt Open Blue DACH:**

Carina Jürgens, Huntestraße 8, D-26203 Wardenburg, Tel.: +49(0)174 / 99 65 226, E-Mail: [presse.DACH@OpenBlue.com](mailto:presse.DACH@OpenBlue.com)

Köche. Die Teams aus einem Auszubildenden und einem ausgebildeten Koch mit maximal zehn Jahren Berufserfahrung kreieren aus den Zutaten im Warenkorb sechs Fingerfood-Gerichte, die anschließend von einer Fachjury bewertet werden.

### **Unschlagbare Vielfalt in der Zubereitung**

Dank seines festen, buttrig schmeckenden Fleisches lässt sich der Cobia auf vielfältige Weise zubereiten. Hauchdünnes Sashimi, Tataki und feines Tatar sind ebenso möglich, wie die Zubereitung des Fisches als Filet oder am Stück. „Wir bieten den Cobia mittlerweile in verschiedenen Ausführungen für die Gastronomie an“, sagt Remco de Waard von Open Blue. „Neben dem ganzen Fisch haben wir unter anderem auch Superfrozen Filets und Loins ins Sortiment aufgenommen, um möglichst alle Teile des Fisches zu verarbeiten und die Prozesse noch nachhaltiger und klimaschonender gestalten.“

Der Cobia von Open Blue wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Die Superfrozen Loins überzeugten deutsche Fischexperten erst kürzlich als „Bestes TK-Produkt“ und wurden mit im Rahmen des Fischwirtschaftsgipfels in Hamburg ausgezeichnet. „Mit den Loins hat der Koch die Möglichkeit, den Fisch ohne Verluste und ganz nach seinem Bedarf einzusetzen. Für uns haben die Cobia-Zuschnitte aber noch einen weiteren Vorteil: Wir können so die CO<sub>2</sub>-Emission je Kilogramm Fisch auf unter 10 Gramm reduzieren“, betont Remco de Waard.

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

### **Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten**

#### ***Über Euro-Toques***

Euro-Toques unterstützt traditionelle, handwerkliche Erzeuger, fördert Qualitätserzeugnisse und trägt dazu bei, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten. Euro-Toques Köche verpflichten sich zum verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, zur Verwendung jahreszeitlicher und frischer, unverfälschter Produkte und Pflege traditioneller Rezepte sowie zum Bezug regionaler Waren, um die Vielfalt des europäischen kulinarischen Erbes zu erhalten. Europaweit engagieren sich über 3.000 Spitzenköche für die Ziele von Euro-Toques.

#### ***Über Open Blue***

Open Blue leistet Pionierarbeit bei der Offshore-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 absenkenden SeaStations, die sich mehr als zwölf Kilometer vor der Küste Panamas befinden, züchtet Open Blue Cobia 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. Der Open Blue Cobia wird in stressfreien, gering besiedelten, vollständig unter Wasser befindlichen "SeaStations" in naturnaher Umgebung und ohne den Einsatz von Pestiziden, Hormonen und Farbstoffen aufgezogen.