BAD ZWISCHENAHN
SEIT 2018
Bauernladen
REGIONALES & BESONDERES

FISCH & SEAFOOD

FRISCHE & QUALITÄT KENNEN KEINE KOMPROMISSE

REGIONALES & BESONDERES

Herzlich willkommen und „Moin! Moin!“ bei Ihrem Bauernladen ganz in Ihrer Nähe. Entstanden aus der Liebe zu regionalen und frischen Produkten, verkaufen wir seit August 2018 Spezialitäten aus unserer Region. Werfen Sie selbst einen Blick in unseren Bauernladen. Es gesellen sich täglich neue Produkte dazu.

Kommen & Schauen & Probieren & Genießen

FISCH & SEAFOOD AUS DEM BAUERNLADEN

Fisch aus einem Bauernladen?
Das klingt zunächst etwas **besonders,** doch genau **das** zeichnet uns aus.
Wir setzen auf Frische & Qualität, Regionalität & Nachhaltigkeit, Ehrlichkeit & Vertrauen und dafür haben wir uns Unterstützung bei Fischprofis geholt.

Doch was ist daran **besonders**?
Sie finden in unserem neuen Fisch-Sortiment sowohl **Bestandsartikel** als auch **Bestellartikel**.
Bestandsartikel sind vor Ort bei uns verfügbar – kommen Sie vorbei und kaufen diese direkt bei uns ein.
Aus unseren neuen Bestellartikeln können Sie sich Ihren Wunsch auswählen und direkt bei uns bestellen – wir leiten Ihren Auftrag in die Auftragsproduktion nach Bremerhaven weiter.

Das **Besondere** daran:
Hierfür garantieren wir Ihnen ultrafrische Qualität. Denn: die Ware wird erst nach der Bestellung produziert, topfrisch verpackt und ohne Zwischenlager direkt zu uns im 48-Stunden-Rhythmus geliefert.

Wir nutzen die kleinsten Gebindeeinheiten der Produktionsbetriebe, in der Regel 2,5 kg. Das bedeutet für Sie:

- Die Ware ist so frisch, dass Sie sich problemlos ohne Verlust von Nährstoffen einfrieren lässt.
- Oder Sie teilen die Ware mit Verwandten, Freunden, Bekannten oder Ihrem Nachbarn.

Auch Regionalität & Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Wir handeln fast ausschließlich Frischfisch-Produkte mit Nachhaltigkeitszertifikaten (MSC & ASC) oder der Nachhaltigkeitsmarke ‚Ursprung‘.
Produzenten und Züchter sind in der Regel kleine Familienbetriebe, Fischmanufakturen und traditionelle Fischhandwerksbetriebe.
Qualität & Frische kennen bei uns keine Kompromisse – das Gleiche gilt für die Nachhaltigkeit.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback.

BESTELL- & LIEFERRHYTHMUS FÜR DIE BESTELLARTIKEL

In unseren Fischsortiment finden Sie Bestandsartikel sowie Bestellartikel.

Letztere sind mit ⧗ gekennzeichnet und können wie folgt bestellt & abgeholt werden.

Bestellung Kunde bis 9.00 Uhr	Produktion & Verladung	Abholung im Bauernladen
Montag	Dienstag	Mittwoch
Mittwoch	Donnerstag	Freitag

FRISCHFISCH URSPRUNG

Island Lachsfilet

aus 3/5er Lachsen geschnitten, Trim D, mit Haut, pinbone out, praktisch grätenfrei, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands

Filet 1-1,7 kg

Island Lachs

ausgenommen, mit Kopf, mit Haut, pinbone in, aus den kalten nördlichen Westfjorden Islands

Styropor-Box 1 Stück à 3-4 kg

LACHSZUCHT IM EINKLANG MIT DER NATUR

- Ursprüngliches Klima und nährstoffreiches Wasser schaffen die perfekte Umgebung für den Island Lachs.
- In Ökologie und Nachhaltigkeit setzt dieser natürlich gezüchtete Fisch neue Maßstäbe.
- Der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen sorgt für maximal schonende Zuchtbedingungen.
- Das limitierte „Boutique Farming“ der Fische unterliegt der strengen Lizenzvergabe durch den Staat Island.
- Die Fische kommen aus dem Coldwater-Farming. Das bedeutet, die geringe Besatzdichte der Anlage von 1:99 liegt weit unter der sonst branchenüblichen in Norwegen.
- Wasserreinheit ist das oberste Gebot: der Island Lachs ist frei von Antibiotika und Pestiziden, das Fischfutter ist gentechnikfrei und stammt ausschließlich aus nachhaltigem Fischfang.
- „Animal welfare“ ist entlang der kompletten Produktionskette gewährleistet und wird strengstens überwacht.
- Jeder Fisch lässt sich zu 100% bis zum Ei zurückverfolgen.
- Perfekte Bedingungen für einen gesunden und natürlichen Lachs.

Saibling

ganz, ausgenommen, mit Kopf, rotfleischig, Stück 300-500 g

Styropor-Box 3 kg

Regenbogenforelle

ganz, ausgenommen, weißfleischig, Stück 300-400 g

Styropor-Box 3 kg

Bachforelle

ganz, ausgenommen, weißfleischig, Stück 300-500 g

Styropor-Box 3 kg

Karpfenfilet

geschnitten, Holsteiner Ursprung-Karpfenfilet, ohne Haut und Gräten, handfiletiert, Filet 150-300 g

Styropor-Box ca. 3 kg

ZWISCHEN DEN MEEREN - FISCHZUCHT & BINNENFISCHEREI

Im Land, wo Fisch und Mensch vom selben Wasser leben und schottische Highland-Rinder die Gartenarbeit übernehmen – dort kümmert sich unser Produzent in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht. Hinzu kommen Karpfen, Aale, Saiblinge und Edelmaränen, die in Buchen- und Erlenrauch geräuchert werden. Binnenfischerei und Zuchtbetrieb, gespiesen aus bestem Quellwasser, mit Zeit zum Wachsen, nachhaltigem Futter und viel Platz für Bewegung – beste Voraussetzungen für tollen Fisch.

Das Wasser für die Teiche speist sich aus unzähligen natürlichen Quellen in der Umgebung. Es ist so rein, dass sogar die Dorfbevölkerung ihr Wasser für den Haushalt, unbehandelt vom Wasserwerk der Fischzucht bezieht. Was für den Menschen gut genug ist, kann dem Fisch nicht schaden. Auch das Wasser in den bewirtschafteten Seen ist klar & sauber, bietet genügend Nährstoffe und hat Trinkwasserqualität. An Zeit soll es den Fischen auch nicht mangeln. Die Forellen werden hier bis zu 3 Jahre alt. In anderen Ländern bekommen die Tiere nur ein Drittel der Zeit zugesprochen, um dasselbe an Gewicht zuzulegen. Bei 15 Kilogramm Fisch pro Quadratmeter Wasser herrscht mehr als ausreichend Platz zum Flossen schwingen und Bewegen. Das nachhaltige Futter darf demnach nicht von überfischten Beständen stammen und wird neben heimischem Getreideschrott zugefüttert.

LEIDENSCHAFT FÜR DEN FISCH & HOHE PROFESSIONALITÄT, DIE MAN SPÜRT UND SCHMECKT

Unser Wels stammt aus regionaler, deutscher Aquakultur in Mecklenburg-Vorpommern. Vom Jungtier über Aufzucht, Produktionsbetrieb, bis hin zur Verarbeitung und Veredelung findet alles in Deutschland seinen Ursprung!
Nachhaltige und ressourcenschonende Zucht- und Verarbeitungsbedingungen schützen hierbei nicht nur die Umwelt, sondern sorgen auch für ein natürliches, qualitativ hochwertiges und gesundheitsförderndes Produkt der Extraklasse!
Jedes Produkt kann lückenlos bis hin zum Ursprung verfolgt werden.

Welsfilet

ohne Haut, mit Bauchlappen, praktisch grätenfrei, handfiletiert, aus Aquakultur in Deutschland, Filet 200-400 g

Styropor-Box 3 kg

FRISCHFISCH

Seelachsfilet, MSC-zertifiziert

ohne Haut, Fanggebiet Nordostatlantik, Filet 150-400 g

Styropor-Box ca. 2,5 kg

Seelachs-Loin, MSC-zertifiziert

ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island, Stück ca. 150 g+

Styropor-Box ca. 3 kg

Kabeljaufilet, MSC-zertifiziert

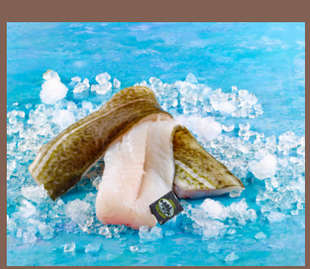
mit Haut, geschuppt, gefangen im Nordostatlantik, Filet 200-300 g

Styropor-Box ca. 3 kg

Kabeljau-Loin

ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island, Stück ca. 180 g+

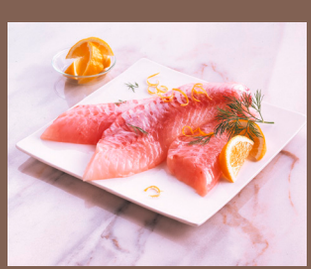
Styropor-Box ca. 3 kg



Skreifilet, MSC-zertifiziert

mit Haut, handfiletiert, Winterkabeljau, pinebone in, Filet 400-800 g

Styropor-Box ca. 2,5 kg
Nur von Januar-März erhältlich!



Rotbarschfilet, MSC-zertifiziert

ohne Haut, handfiletiert, Filet 100 g+

Styropor-Box ca. 2,5 kg

Rotbarsch-Loin, MSC-zertifiziert

ohne Haut, handfiletiert, praktisch grätenfrei, Flugware Island, Stück ca. 180 g+

Styropor-Box ca. 3 kg

Dorade Royal

mit Kopf, ausgenommen, Stück 300-400 g

Styropor-Box ca. 3 kg

Karpfen

ausgenommen, mit Kopf, aus Aquakultur, verarbeitet in Deutschland, Stück 1-2 kg

Styropor-Box ca. 5 kg

RÄUCHERFISCH

Island Räucherlachs

vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt

Seite 1 kg

Graved Lachs

geschnitten, Trim D, ohne Haut, tiefenenthäutet, 175 g + 20 ml Sauce, vakuumverpackt

Packung 175 g

Stremellachs Feta-Paprika

Lachsfilet, ohne Haut, mit einer Frischkäse-Feta-Paprika-mischung gefüllt, in Happen geschnitten, heißgeräuchert

Schale à 3 Stück

Island Räucherlachs

vorgeschnitten, ohne Haut, trockengesalzen und kaltgeräuchert, mild im Geschmack, vakuumverpackt, Packung 5-7 Scheiben à ca. 22 g

Packung 150 g

Mini-Räucherlachs-scheiben

kaltgeräuchertes Lachsfilet, handgesalzen, ohne Haut und braunes Muskelfleisch, in halbe Scheiben geschnitten

Packung 150 g

Flammlachs-Stremel

Lachsfilet mit Haut, in Portionen geschnitten, gesalzen, geflammt und gebacken, mit Marinade bestrichen und karamellisiert

Packung 125 g

Räucherlachs

Premium Räucherlachs, geschnitten, handgesalzen, nach traditioneller Art kaltgeräuchert, ohne Haut, aus norwegischer „pre-rigor“ Rohware, vakuum-verpackt

Packung 500 g

Räucherlachs-Rücken-loin ‚Natur‘

ohne Haut und braunes Muskelfleisch, von Hand geschnitten, gesalzen und nach traditionellem Räucherverfahren schonend kaltgeräuchert

Packung 200 g

Geräuchertes Welsfilet ‚Retro‘

mit Haut, handgesalzen, prak-tisch grätenfrei

Stück 280-350 g

Räucherlachs

vorgeschnitten, ohne Haut, Trim D, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt

Packung 200 g

Heißgeräucherte Lachsstreifen

Lachsstreifen, mit Haut, ca. 15 cm lange Stücke vom Bauch-lappen, heißgeräuchert

Packung 200 g

FISCHSNACKS I DIPS I MEE(H)R

‚Wels-Beste' Welsbratwurst

erlesenes Welsfilet, zu Brühwurstbrät zerkleinert und mit ausgesuchten Gewürzen veredelt, in Eiweißsaitling

Packung 5 Stück à ca. 90 g

Welsbockwürstchen

Welsfilet vermengt mit erlesenen Gewürzen, in Schaf-Saitling, gebrüht und im Anschluss geräuchert

Packung 8 Stück à ca. 50 g

Lachslümmel

geräuchertes Lachsfilet, im Natursaitling, geräuchert und extra lange getrocknet

Schale 750 g
(= ca. 25 Stück à ca. 30 g)

Fischfrikadelle

Allerlei feine Gewürze verleihen den einzigartigen raffinierten Geschmack. Fischfrikadellen nach traditioneller Art, verzehrfertig

MAP-Schale 5 Stück à ca. 100 g

Remoulade mit Joghurt

mit kleinen Gurken- und Zwiebelstückchen, verfeinert mit frischem Joghurt

Becher 150 g

Aioli-Tunke

herzhafte Knoblauchsauce mit Joghurt verfeinert

Becher 340 g

Kamasutra-Dip

verführerisch, sinnlich, geschmacksintensiv – als Beilage für fast alle Gerichte – ob Seafood, Fisch, Salate oder auch Fleisch. Verführen Sie Ihre Gäste mit dieser scharfen aber auch sinnlichen Sauce. Verfeinert mit Cayennepfeffer, Curry, Kokosmilch und Kokosraspeln

Becher 250 g

Edle Fischsuppe

zarte Lachs-, Seelachs- und Kabeljaufiletwürfel, knackige Garnelen und feines Miesmuschelfleisch, mit viel Julienne Gemüse, in würzigem Sud

Glas 400 g

Hühnersuppe

traditionelle Hühnersuppe in kräftiger Brühe, mit zartem Hähnchenfleisch, kleinen Fleischbällchen, Eierstich und verschiedenen Gemüsesorten

Glas 400 g

Labskaus

herzhafter Labskaus, nordisches Traditionsgericht, Zubereitung aus Kartoffeln und Rindfleisch, vermengt mit Zwiebeln und Gewürzen, Serviertipp: Gurke, Rote Bete, Rollmops und Spiegelei passen wunderbar

Glas 400 g

FEINKOST I MATJES & MARINADEN

Feinkost Herings-Sortimentsmix, MSC-zertfiiziert

1x Bremerhavener Heringssalat, MSC-zertifiziert, 1x Dillherings-happen mit Joghurt, MSC-zertfi-iziert, 1x Heringshappen in Senf, MSC-zertifiziert

Karton à 3 x 150 g

Feinkost 3er Sortimentsmix

1 x Heringshappen Sherry Joghurt, MSC-zertifiziert
1 x Heringshappen Minze-Limette, MSC-zertifiziert
1 x Garnelenkomposition Tandoori

Karton à 3 x 150 g

Milde Nordsee Matjesfilets rosé, MSC-zertifiziert

Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art gereift, zart und mild-gesalzen, in Rapsöl eingelegt

Schale 500 g,
5-10 Stück à ca. 50 g

Milde Nordsee Rauchmatjes, MSC-zertifiziert

Matjesfilets ohne Haut, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Rapsöl eingelegt

Schale 500 g,
6-8 Stück à ca. 55 g

Milde Nordsee Matjes-filets Gartenkräuter, MSC-zertifiziert

Nordsee-Heringe ohne Haut, nach nordischer Art, mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln in Rapsöl eingelegt

Schale 500 g,
5-10 Stück à ca. 55 g

Lachsöl Original, ASC-zertifiziert

naturbelassenes Lachsöl aus Nebenprodukten von Lachsen aus ASC-zertizierter nordeuropäischer Aquakultur

Flasche 100 ml

Lachsöl Zitrone, ASC-zertifiziert

naturbelassenes Lachsöl aus Nebenprodukten von Lachsen aus ASC-zertizierter nordeuropäischer Aquakultur, mit Zitronenaroma

Flasche 100 ml

Lachsöl Mediterran, ASC-zertifiziert

naturbelassenes Lachsöl aus Nebenprodukten von Lachsen aus ASC-zertizierter nordeuropäischer Aquakultur, mit mediterranen Kräutern

Flasche 100 ml

UNSERE LACHSÖLE
werden aus ASC-zertifizierten Lachsabschnitten der Primärpro-duktion gewonnen. Hiermit wird eine 100%ige Verwertung, also eine maximale Rohwarennutzung und Zero Waste erreicht. Die Lachsöle verfeinern im Alltag heimische und exotische Fisch- und Fleischgerichte ebenso wie gedünstetes Gemüse, Pastagerichte und Salatbeilagen. Einige Tropfen des Öls unterstrei-chen vor allem das Aroma von Fischfilets, Meeresfrüchten und Fischsaucen.

Probieren Sie es aus!

Black Tiger Garnelen, ASC-zertifiziert

roh, 26/30, ohne Kopf, ohne Schale, Seawater, Black Tiger Garnelen aus den Mangroven, entdarmt, mit 20% Glasur (Beutel 500 g netto), einzeln entnehmbar

Beutel 625 g

Garnelen XXL U8 ‚Friend of the Sea' zertifiziert

U8 (unter 8 Stück pro kg), 26-30 cm plus, roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, Wildfang Nigeria, Seefrost (FAS), real count, mit Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar

Schachtel 2 kg

Black Tiger Garnelen, ASC-zertifiziert

roh, 8/12, ohne Kopf, mit Schale, Seawater, Black Tiger Garnelen aus den Mangroven, entdarmt, mit 20% Glasur (Beutel 500 g netto), einzeln entnehmbar

Beutel 625 g

Garnelen XXXL U5 ‚Friend of the Sea' zertifiziert

U5 (unter 5 Stück pro kg), 30 cm plus, roh, Seawater, Black Tiger Gambas, mit Kopf und Schale, Wildfang Nigeria, Seefrost (FAS), real count, mit Glasur / kompensiert (100% Nettogewicht), einzeln entnehmbar

Schachtel 2 kg

Eismeergarnelen aus Grönland, MSC-zertifiziert

175/275, gekocht und geschält, mit 10% Glasur (Schale à 450 g netto), einzeln entnehmbar

Schale 500 g

Sylter Muscheln, Bio-zertifiziert

lebende Muscheln

Schale 1 kg

Nordseekrabbenfleisch

gekocht und geschält, aromatisch und mild-salzig im Geschmack, aromaschutzverpackt

Schale 500 g

Bauernladen Bad Zwischenahn - Regionales & Besonderes
Anemonenweg 1 - Unternehmenszentrum I 26160 Bad Zwischenahn I Tel.: 04403-8169691 I www.bauernladen-ammerland.de I info@bauernladen-ammerland.de
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 08:00-18:00 Uhr I Samstag 09:00-13:00 Uhr