

Neue Bücher



Lars Müller

Fisch und Meeresfrüchte verarbeiten, haltbarmachen und vermarkten.

160 Seiten
durchgehend farbig bebildert
Hardcover
ISBN 978-3-7020-1864-1
€ 22,90

Für Fischliebhaber, Angler, Fischer und Direktvermarkter: Wie werden Fische richtig geschuppt, entgrätet und filetiert? Welche Geräte werden dazu benötigt? Wie werden sie für den Verkauf oder die Zubereitung richtig gelagert und haltbar gemacht? Wie legt man Fische in Garbäder, Marinaden oder Salzbäder ein, worauf ist beim Einfrieren und Auftauen zu achten?

Darüber hinaus werden alle Fragen rund um die Vermarktung von frischem Fisch und Meeresfrüchten, die Präsentation in einer Fischtheke und die Ansprüche einzelner Kundengruppen behandelt.

Der Autor

Lars Müller ist Fischwirtschaftsmeister und Fachlehrer in der Aus- und Weiterbildung am Institut für Fischerei in Starnberg. Zudem arbeitet er als Trainer für Fisch und Seafood auf allen Ebenen des Handels und der Produktion.

Hier haben wir ein Buch, das sich thematisch an Produzenten, Verarbeiter und Vermarkter von Fischprodukten wendet. Jedoch bietet es auch für interessierte Laien einen sehr profunden Einblick in die Vorgänge bei der Fischverarbeitung und Vermarktung. Man kann viel über das Fischhandwerk lernen, von Betäubung und fachgerechter Tötung bis zum Filetieren unterschiedlicher Arten. Es gibt dazu ausführliche Anleitungen für Renke, Aalrutte, Wels, Hecht und Weißfischen, auch eine bebilderte Anleitung für die küchenfertige Vorbereitung von Kalmaren findet sich. Wir erhalten viel an Hintergrundwissen, warum was wie gemacht wird. Wie wird Fischfleisch rot, wie vermeide ich die Entstehung von Histamin oder was ist eigentlich ein Seelachs.

Als besonders positiv möchte ich hervorheben, dass auch klar Problemfelder angesprochen werden, wie z. B. die kontroverse Thematik Nachhaltigkeit in der Aquakultur, das Problem mit dem Fischmehl und der problematische Zusatz von Ethoxyquin. Es werden aber auch erfreuliche Alternativen wie Bio-Produkte besprochen –inklusive einem kleinen Kapitel »Der Bio-Kunde (eine seltene Spezies)«.

Diese Fülle an Information bedingt auch meinen einzigen Verbesserungswunsch: ein Stichwortverzeichnis.

Haimo Prinz

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2021

Band/Volume: [74](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 158](#)