

Feinster Bio-Alpenfisch aus Mariazell trifft auf Umami-Geschmack

Das innovative Biogenuss-Unternehmen "Genusskoarl", das seit 2016 einzigartige fermentierte und glutenfreie Bio-Würzsaucen braut, did it again. Zusätzlich zum prämierten Flaggschiff „WienerWürze“ aus Lupinen und sieben weiteren Würzsaucen und -pasten kommt nun die erste heimische BIO-Fischsauce auf den Markt.



Copyright: Genusskoarl

ERSTE HEIMISCHE BIO-FISCHSAUCE

Nun hat sich der Genusskoarl wieder etwas gebräut! "Wir sind stolz unsere Bio-Fischsauce, die erste traditionelle Fischsauce aus Österreich in Bio-Qualität zu präsentieren, mit Zero-Waste-Gedanken und Regionalität in reinsten und köstlicher Form," freut sich „Genusskoarl“ KARL SEVERIN TRAUOGOTT. Die neue Bio-Fischsauce vom Genusskoarl ist natürlich „Natur pur“! Sie besteht rein aus zwei Ingredienzien: beste Bio-Forellen und -Saiblinge sowie nicht jodiertes Salz aus dem Salzkammergut - und sonst gar nichts.

Die Hauptessenz der Bio-Fischsauce stammt von „DECLAVA'S Alpenfisch“. Die Bio-Fischzucht mit kristallklaren Quellwasser-Teichen liegt mitten im unberührten Mariazeller Bergland. „Gut Ding braucht Weile, und ein exzellenter Fisch in Bio-Qualität seine Zeit. Viel Zeit, die unsere Saiblinge und Forellen natürlich bekommen. Zwei bis drei Jahre wachsen sie in malerischen Umgebungen heran, versorgt mit zertifiziertem Bio-Futter und Nährstoffen aus dem natürlichem Bachwasser, ehe sie anschließend für mehrere Monate im Fass für die Bio-Fischsauce reifen“, hebt Klaus Decleva, Chef vom gleichnamigen Alpenfisch hervor.

UMAMI-GESCHMACK & GESCHMACK FRISCHER FORELLEN

Sorgfältig fermentiert, punktet die edle Bio-Fischsauce mit ihrem einzigartigen, intensiv salzig-würzigen Umami-Geschmack, gepaart mit einer dezenten Note von frischen Forellen und Saiblingen. Die Bio-Fischsauce eignet sich hervorragend zum Würzen regionaler Gerichte, wie Pfannengerichte, Suppen, Saucen, Salatdressings, auch Marinaden für Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte oder Gemüse, als auch fernöstlicher Spezialitäten, wie Pho, Pad Thai, Summer Rolls, oder Grünes Thai Curry.

Der Genusstipp vom Genusskoarl: "Oft reichen schon wenige Tropfen, um den Geschmack eines Gerichts perfekt auszubalancieren. Da sie sehr geschmacksintensiv ist, empfiehlt es sich mit einer kleinen Menge zu starten und nach und nach Fischsauce hinzuzufügen."

ZERO-WASTE-GEDANKE UND REGIONALITÄT

Das Besondere an der nachhaltigen Bio-Fischsauce zum einzigartigen Geschmack, sind der Zero-Waste-Gedanke und die Regionalität in köstlicher und in ehrlicher Form. Karl Severin Traugott: "Bei der Herstellung verwenden wir nur Abschnitte von Bio-Forellen und -Saiblingen, die beim Filetieren anfallen. Die Fische werden nicht extra für die Produktion der Fischsauce gefangen, sondern die Verwertung der Abschnitte stellt sicher, dass die Tiere als Lebensmittel vollständig genutzt werden." Die Fermentation der Fischabschnitte erlaubt es, die maximal mögliche Essenz an Geschmack und Aromen aus diesen Teilen, die normalerweise entsorgt werden, zu extrahieren.

Darüber hinaus punktet die regional produzierte Würzsauce mit kurzen Lieferwegen, und schließt eine echte Lücke im Bio-Lebensmittelbereich. "Mit dieser köstlichen Würzsauce sind wir auch ein Vorreiter bei einem der aktuell größten Food-Trends „New Glocal“. „Wir produzieren ein globales Produkt vollkommen lokal. Fischsaucen werden überwiegend auf dem asiatischen Markt produziert und müssen erst über tausende Kilometer transportiert werden, ehe sie in Österreich genossen

werden können“, betont Karl Severin Traugott.

Die brandneue „Bio-Fischsauce“ vom Genusskoarl ist ab sofort online unter www.fischsauce.at / www.genusskoarl.at sowie bei <https://declevas-fisch.bio> im pfiffigen 100 ml Glasgebilde erhältlich. Kostpreis: UVP 9,90.- Euro incl. USt.

(mst/kjz)

Genusskoarl {<https://www.genusskoarl.at>}

Declavas Alpenfisch {<https://declevas-fisch.bio>}