



FRIEDRICHS

Erste Hanseatische Feinfisch-Manufactur

**FischGewiss
Zukunftsdinner**



A close-up portrait of a man with a thick, well-groomed red beard and mustache. He is wearing a dark grey knit beanie and a brown t-shirt. He has a slight smile and is looking directly at the camera. The background shows the blue water of the sea and the dark railing of a boat. A white text box is overlaid on the right side of the image.

**FRIEDRICHS: Vorreiter
nachhaltige Fischerei &
verantwortungsvolle
Aquakultur**



Philosophie

Das Beste geben – aus Tradition! So lautet die Philosophie von FRIEDRICH'S, der Ersten hanseatischen Feinfisch-Manufactur.

Gottfried Friedrichs steht mit einer mehr als 100-jährigen Tradition für besondere Erfahrung, Know-how und handwerkliches Können im Bereich geräucherte Feinfisch-Delikatessen.





Geschichte

Unsere Ursprünge reichen bis in die 1880er Jahre zurück. Damals betrieb Ludwig Friedrichs eine kleine Flussfischerei mit angeschlossener Räucherei in Wittenberge an der Elbe. 1889 übernahm Gottfried Friedrichs den väterlichen Betrieb, gab ihm den bis heute bestehenden Namen und baute das Familiengeschäft aus.

Den Werten, nämlich Qualität, Genuss und Verantwortung, fühlen wir uns auch heute noch verpflichtet.





Geschichte

FRIEDRICHS ist Deutschlands älteste Wildlachsräucherei.

Und der größte europäische Abnehmer von Lachsen, die im Trolling-Verfahren gefangen werden. Dies ist die aufwändigste und handwerklichste Fangmethode: Die kleinen Fischerboote haben eine Besatzung von ein oder zwei Mann und ziehen mit der Angel jeden Lachs einzeln aus dem Meer. Kein anderer Fisch wird sorgfältiger behandelt als der per Leine gefangene Lachs.





Handwerkliche Tradition

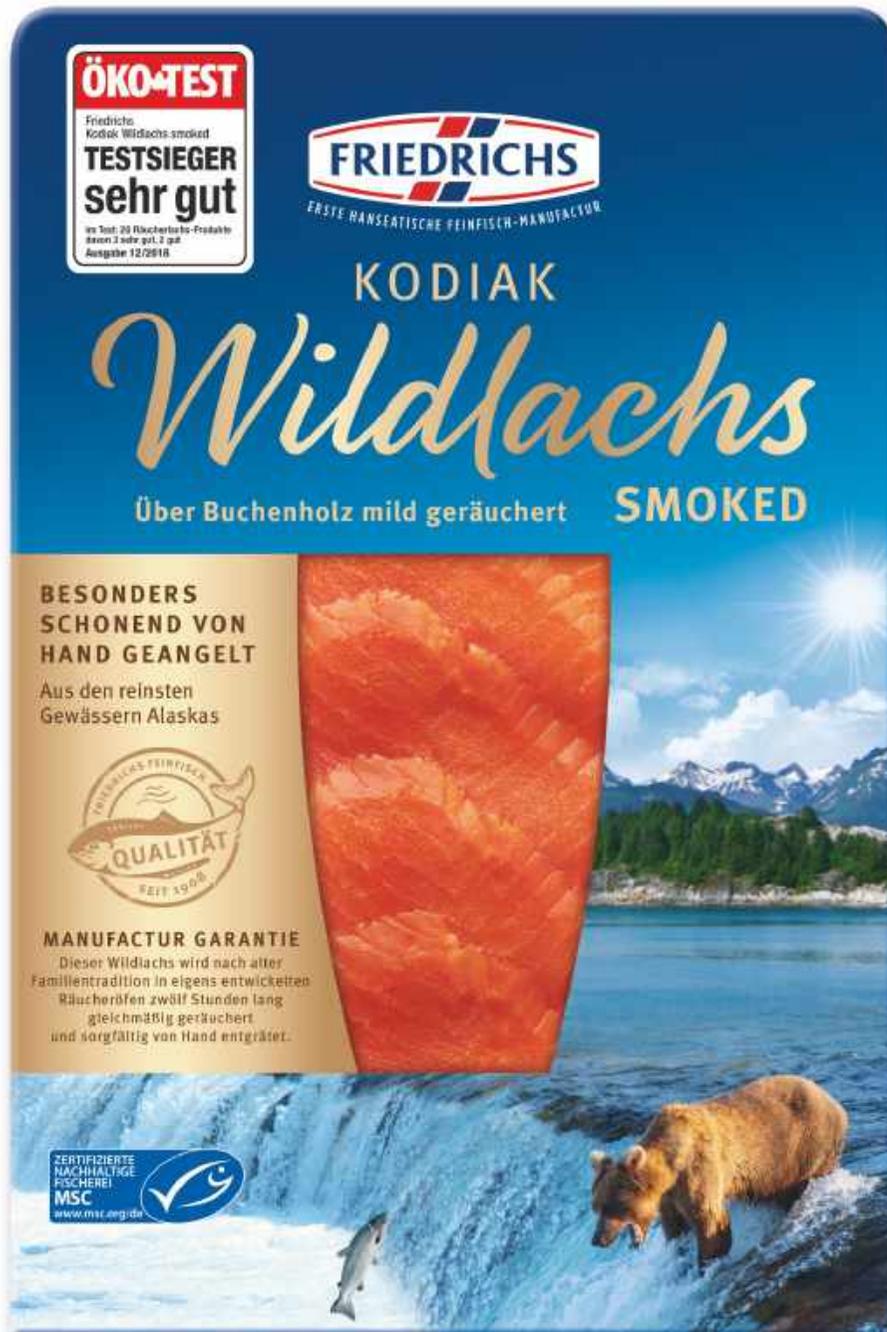
Wir kennen viele der Partner, von denen wir den Fisch beziehen, persönlich und arbeiten schon seit Jahrzehnten mit ihnen zusammen.

Wir setzen auf ein hohes Maß an Handarbeit sowie klassische Räucher- und Beizverfahren.

Die Lachse werden vorsichtig filetiert, mild gesalzen und über ausgesuchten Harthölzern schonend geräuchert.

Anschließend werden die Gräten einzeln mit der Hand gezogen.





MSC-zertifizierter Wildlachs aus Alaska

FRIEDRICH'S ist einer der MSC-Pioniere in Deutschland.

So war der FRIEDRICH'S Kodiak Wildlachs smoked bereits 2002 der erste Rauchlachs, der MSC-zertifiziert wurde.



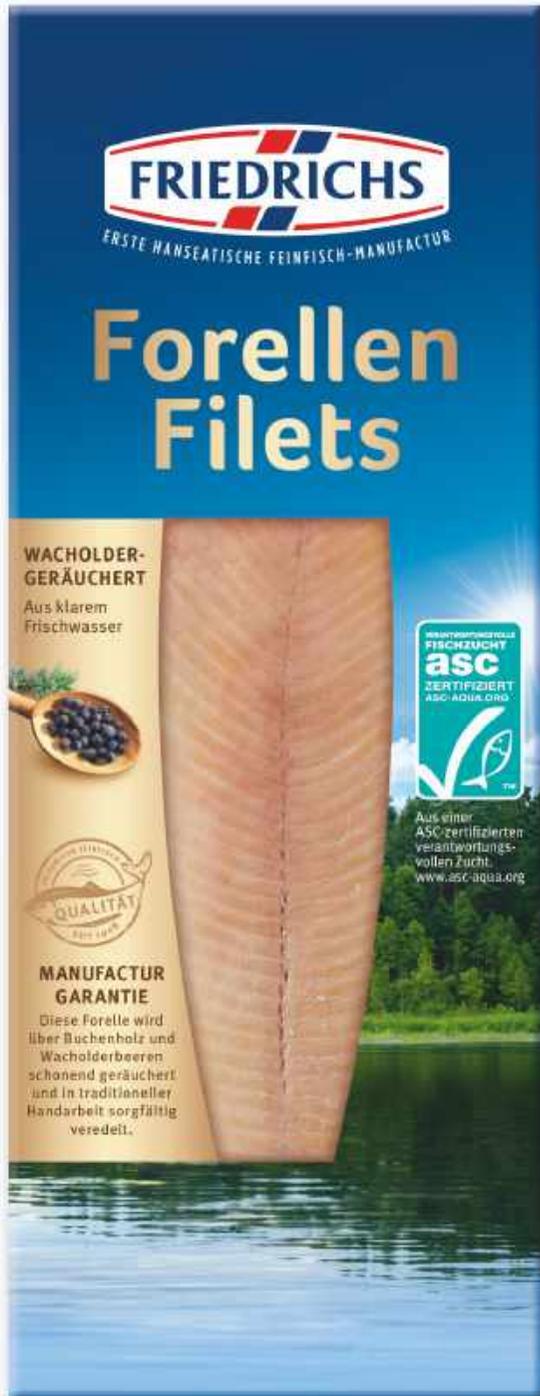


MSC-zertifizierter Wildlachs aus Alaska

Wildlachs aus Alaska gilt als einer der besten Fische der Welt. In den ursprünglichen und nährstoffreichen Gewässern des nordpazifischen Ozeans wächst er in seinem natürlichen Lebenszyklus auf.

Als Teil eines intakten Ökosystems ernährt er sich ausschließlich von Plankton, Garnelen und anderen Meerestieren und nimmt so u. a. seine typische rote Farbe an.





ASC-zertifizierte Produkte

FRIEDRICHS war 2014 einer der ersten, der seine Forelle-Filets nach den Standards für verantwortungsvolle Aquakultur des ASC hat zertifizieren lassen.

Auch der Forellen-Caviar trägt das ASC-Siegel.





ASC-zertifizierte Produkte

Darüber hinaus sind auch die beiden absatzstärksten Produkte aus norwegischer Aquakultur von FRIEDRICH'S, der Original Rauch-Lachs sowie der Original Graved-Lachs, ASC-zertifiziert.

Die erlesene Rohware stammt aus verantwortungsvoll geführter Fischzucht, die nach den Richtlinien des ASC (Aquaculture Stewardship Council) zertifiziert ist.





**FRIEDRICHS Manufactur-
Qualität**



From nose to tail

Aus Respekt vor der wertvollen und begrenzten Rohware Fisch gilt bei uns das Prinzip „from nose to tail“, d.h. wir verwenden alle Teile des Fisches. Und das nicht erst seit Aufkommen dieses Food-Trends!

So lösen zum Beispiel Mitarbeiter das sich noch an den Lachskarkassen befindende, nährstoffreiche Fleisch sorgsam mit Löffeln von den Gräten.





Qualitätsversprechen

1. Lachse werden frisch gefangen und an Bord der Fischerboote sofort aufgeeist
2. Nach strenger Qualitätskontrolle tauen sie schonend im Sprudelbecken bei uns auf
3. Sorgfältiges Filetieren & Trimmen (Entfernen Grätengerüst, Flossen und Fett)
4. Grätenziehen von Hand





Salzung

Für eine gleichmäßige Salzung werden unsere Lachsseiten unter anderem für einen Tag in Salzlake gelegt. Dabei hängen wir die dünnen Schwänze mit Haken nach oben, denn so nehmen sie nicht zu viel Salz auf. Am zweiten Tag werden die Lachsseiten dann per Hand mit Salz eingerieben. Dabei die richtige Menge einzusetzen, erfordert viel Erfahrung. So muss man z.B. den Fettgehalt des jeweiligen Lachses berücksichtigen, da ein Fisch mit höherem Fettgehalt weniger Salz aufnimmt als ein fettarmer.



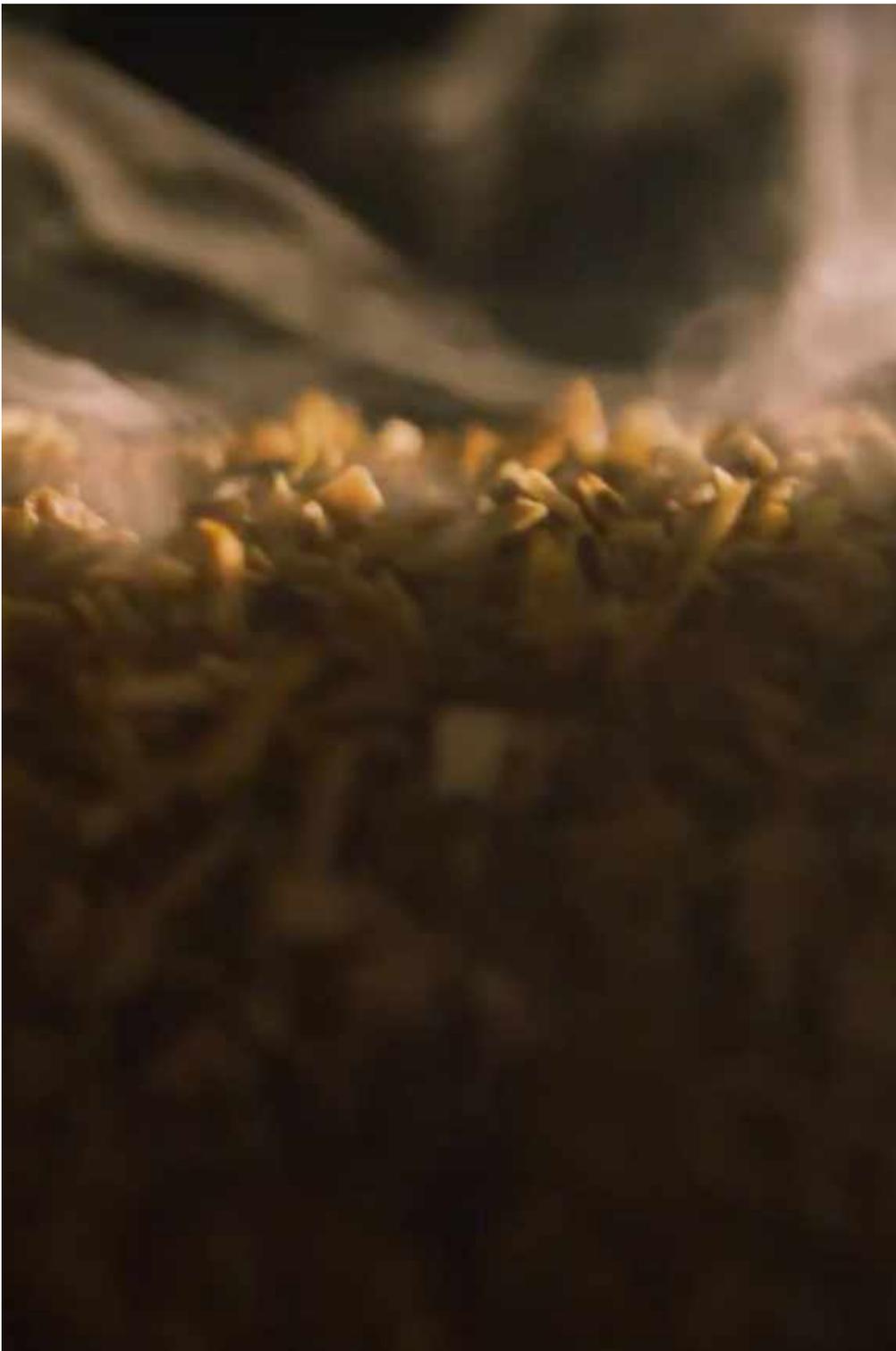


Räucherverfahren

Für das Räuchern nehmen wir bei FRIEDRICHS uns viel Zeit: Unsere Lachsseiten räuchern ganze 12 Stunden über ausgesuchten Harthölzern – das ist deutlich länger als üblich!

Besonders außerdem: Das FRIEDRICHS Räucherverfahren ist ein Querstromverfahren, bei welchem der Lachs gleichmäßig von allen Seiten geräuchert wird.





Räucherverfahren

Bei diesem langsamen und besonders schonenden Räuchern verlieren die Lachsseiten bis zu 11 Prozent Wasser, also fast ein Prozent in der Stunde. Wir von FRIEDRICHS sind aber überzeugt, dass gerade durch dieses traditionelle Vorgehen der Lachsgeschmack besonders gut zur Geltung kommt, denn: je weniger Wasser, desto mehr Geschmack.

Die Lachsseiten nehmen so durch und durch den FRIEDRICHS typischen milden Rauchgeschmack an.





Graved Verfahren

Das FRIEDRICHS Original Graved-Verfahren basiert auf einer jahrhundertealten Methode aus dem Norden, um Lachs haltbar zu machen und geschmacklich zu verfeinern. „Graved“ bedeutet in den Sprachen Skandinaviens „vergraben“.

Früher wurden die Lachsseiten mit Kräutern, Salz und Zucker bestreut, in große Blätter eingewickelt und im Erdreich vergraben.





Graved Verfahren

Heute vergraben wir natürlich nichts mehr, aber wir fertigen unseren Kodiak Wildlachs Graved nach wie vor auf traditionelle Art und Weise zu einem großen Teil in Handarbeit. So bestreuen wir jede einzelne Seite per Hand mit einer Mischung aus Rohrzucker und Salz. Das Salz-Zucker-Gemisch entzieht dem Lachs Wasser.

Der starke Entzug von Wasser bewirkt, dass der reine Lachsgeschmack optimal zur Geltung kommt.





Graved Verfahren

Insgesamt wird der Lachs bei uns für die Dauer von drei Tagen gebeizt. Damit die Lachsseiten gleichmäßig reifen, wenden wir sie täglich von Hand und schichten sie um.

Zum Schluss werden noch besondere Geschmackskomponenten wie Ahornsirup zugegeben oder Dill zur Frischbegrünerung auf die Seiten gestreut.





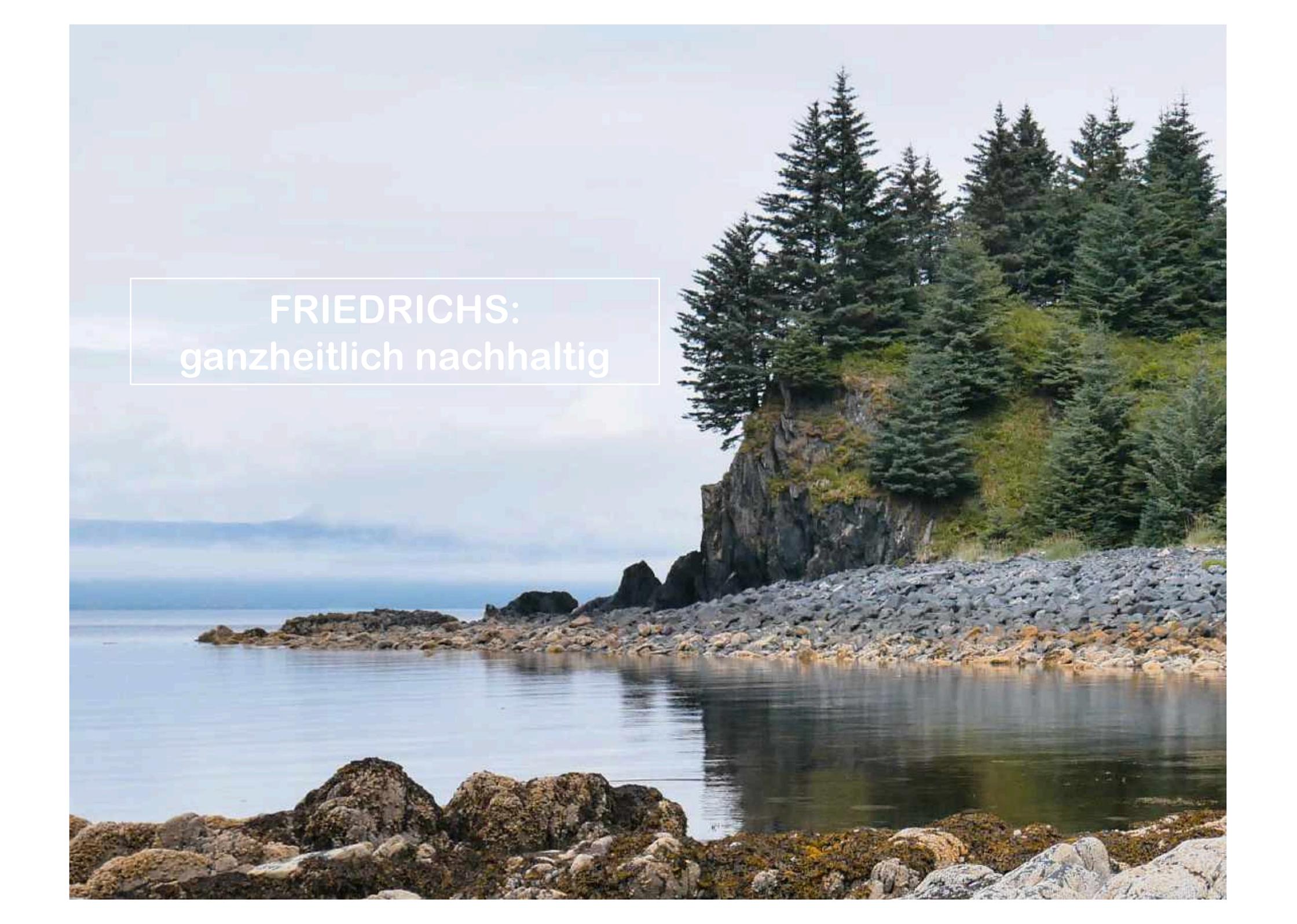
Graved Verfahren

Alles in allem eine sehr aufwendige und zeitintensive Arbeit!

Das ist sicher auch der Grund dafür, dass FRIEDRICH'S inzwischen der einzige größere Anbieter in Deutschland ist, der Graved Lachs noch auf diese althergebrachte und bewährte Methode beizt.

Aber diese Sorgfalt schmeckt man einfach auch...



A scenic landscape photograph of a rocky coastline. In the foreground, there are large, dark, moss-covered rocks. The middle ground shows a calm body of water reflecting the sky. To the right, a steep, rocky cliffside is covered with dense evergreen trees. The sky is overcast and grey. A white text box is overlaid on the left side of the image.

FRIEDRICHS:
ganzheitlich nachhaltig



Zum Schutz der Weltmeere: Plastikreduktion

Unser ökologisches Verantwortungsbewusstsein hört aber nicht mit der Beschaffung der Rohware auf.

Gerade im Hinblick auf die Auswirkungen auf unsere Weltmeere liegt uns das Thema Plastikreduktion besonders am Herzen!





Zum Schutz der Weltmeere: Plastikreduktion

Deswegen haben wir dem Plastikmüll bereits früh den Kampf angesagt: Seit 2016 haben wir die Folienstärke bei unseren Verpackungen um bis zu 50 Prozent verringert. Auf diese Weise konnten wir bereits bis zu 30 Tonnen Folie pro Jahr sparen.

Zusätzlich wird die Unterfolie, die wir verwenden, bis zu 44% aus recyceltem Material hergestellt – für den Schutz des wertvollen marinen Lebensraums unserer Fische!





CO2 Fußabdruck

Ökostrom, Blockheizkraftwerke und LED-Beleuchtung – das sind nur einige der Maßnahmen, die wir in unseren Werken umsetzen, um unsere Fischspezialitäten möglichst umweltschonend und mit niedrigem Energieverbrauch zu produzieren.

So lag z.B. der Gesamtanteil von Strom aus erneuerbaren Energien 2019 über sämtliche Standorte der FRIEDRICH'S Gruppe hinweg bei 41 Prozent.





CO2 Fußabdruck

Um möglichst umweltfreundlich zu sein, nutzen wir Blockheizkraftwerke. Blockheizkraftwerke produzieren gleichzeitig Wärme und Strom, weil die Abwärme bei der Stromerzeugung zum Heizen genutzt wird.

Durch die Nutzung dieses thermischen Kraft-Wärme-Prinzips der Blockheizkraftwerke reduziert sich auch der CO2 Ausstoß weiter.





CO2 Fußabdruck

Klimaschutz ist eine wichtige Sache!
Deswegen freuen wir uns umso mehr,
dass FRIEDRICHS im März mit dem
Lean and Green Award ausgezeichnet
wurde!

Ziel ist es, unseren CO2 Ausstoß
innerhalb der nächsten fünf Jahre um
20 Prozent zu reduzieren.





FEINSTE PREMIUM-LACHS ONLINE KAUFEN * HANDWERKLICH VERFEHLT * TRADITIONELLES RÄUCHERN UND BRATEN

FRIEDRICHS Meisterstück

Unsere Meisterstücke – das sind ganze Lachsseiten und Lachsfilets, in die wir all unsere Sorgfalt, unser handwerkliches Können und unsere Räucherkunst legen. Diese Premium-Spezialitäten sind das Edelste, das unsere Manufactur verflusst. Handgewaschene Lachs, natürliche Räucherung über Buchenholz, traditionelle Graved Verfahren, marktfrische Kräuter oder das Grätenziehen von Hand sind nur einige Besonderheiten, die das FRIEDRICHS Meisterstück auszeichnen und zu einem Genuss vom Feinsten machen!



Rezepte



FRIEDRICHS Meisterstück
Kodiak Wildlachs graved auf
Rote Bete Hummus



Ringelbete Carpaccio mit
Wasabischaum, FRIEDRICHS
Meisterstück Kodiak



Lachs Sushi: Crunchy Salmon
Roll mit Wasabi Creme

ERSTE HANSEATISCHE FEINFISCH-MANUFACTUR

Seit über 100 Jahren verbindet wir in unserer Manufactur nur ausgewählte Lachse mit traditioneller Räucherkunst und einem hohen Maß an Handarbeit nach gut gefühlten Familienrezepturen. Auch heute geben wir unseren Premium-Spezialitäten die Sorgfalt und die Zeit, die sie benötigen, um den besonderen FRIEDRICHS Geschmack zu



Brandneu: FRIEDRICHS Online-Shop

Ganze Lachsseiten und –Filets: Ab sofort sind die FRIEDRICHS Meisterstücke auch Online bestellbar!

www.gottfried-friedrichs.de/shop

Aktuell nur innerhalb Deutschlands liefer- und bestellbar.



Schaut euch auch unser Manufactur Video an auf <https://www.youtube.com/watch?v=nxOQgY-6VTc>



„Das Beste geben – aus Tradition.“

FRIEDRICH'S
ERSTE HANSEATISCHE FEINFISCH-MANUFATUR

Gottfried Friedrichs KG - Erste Hanseatische Feinfisch-Manufactur
162 Abonnenten

ABONNIEREN

ÜBERSICHT VIDEOS PLAYLISTS KANÄLE DISKUSSION KANALINFO

Pasta mit FRIEDRICH'S Kodiak Wildlachs smoked und Spinat-F...
71.540 Aufrufe · vor 2 Jahren

Lust auf leckeren #Wildlachs? Wir haben das passende #Rezept. Unser Kodiak #Wildlachs smoked mit #Linguine in einer Spinat-Frischkäse-Sauce lässt sich ganz schnell und einfach zubereiten. Den Namen Kodiak hat der Wildlachs übrigens seinem natürlichen Lebensraum zu verdanken: Vor der Küste Alaskas, in einem der klarsten und reinsten Meere, wird unser Wildlachs unter strengen Richtlinien für nachhaltige Fischerei

MEHR INFOS

LIEBLINGS KANÄLE

Stührk Delikatessen
ABONNIEREN

Hier gibts auch tolle Rezepte... 🐟 😊



**Wir nehmen nur das Beste, um
es noch besser zu machen!**

