

Pressemitteilung

Käpt'n iglos Ostergruß zum Karfischfreitag



Butter bei die Fische: Zu Ostern endlich mit dem Fischfreitag starten

Ostern steht vor der Tür und damit Schlemmereien, viel Familienzeit und unterschiedlichste Traditionen. Ein typischer Brauch am Karfreitag ist es, auf Himmels- und Erdtiere zu verzichten. Deshalb servieren viele Familien bis heute an diesem Tag traditionell Fisch. Das freut den Käpt'n, immerhin setzt er seit jeher auf Fisch am Freitag – so übrigens auch viele Deutsche. Eine aktuelle iglo-Studie* zeigt: Knapp ein Drittel isst auch heute noch freitags Fisch, wenn auch meist ohne religiösen Hintergrund. 27 Prozent verbinden mit dem freitäglichen Fischgenuss eine Kindheitserinnerung, die sie gern mit in die Gegenwart nehmen.

Warum also nicht den Karfreitag als Startschuss für regelmäßigen Fischgenuss am Ende der Woche sehen? Denn Leichtigkeit, Tradition und guter Geschmack lassen sich ganz einfach das ganze Jahr über miteinander verbinden – am wöchentlichen Fischfreitag mit Familie und Freunden!

Käpt'n iglo wünscht frohe Ostern und versteckt schon einmal drei kleine Geschenke:

- Wissen für den Oster-Smalltalk: Beeindruckendes zur Artenvielfalt der Fische
- Wildlachsfilet: Leckerei für Fisch-Gourmets
- Die Rezeptidee zum Karfreitag: Schlemmerfilet à la Bordelaise auf Meerrettichpüree

* iglo-Studie Februar 2017, durchgeführt von mafo.de

Käpt'n iglos Fish Fact

Ob ganz bunt, winzig, kugelförmig oder mit spitzen Zähnen: Es gibt unzählige unterschiedliche Fische in Meeren, Flüssen und Seen rund um die Welt. Mit über 30.000 Arten machen die Schuppenträger sogar etwa die Hälfte aller Wirbeltiere aus. Ihre Vielfalt ist wirklich beeindruckend: Manche Fischarten können „fliegen“, andere klettern – und einige sind sogar in der Lage, ihr Geschlecht zu wechseln. Wer sie alle kennen will, muss ordentlich pauken. In Nord- und Ostsee leben übrigens insgesamt etwa 500 Arten.

Rezeptidee: Schlemmerfilet à la Bordelaise auf Meerrettichpüree

Am Karfreitag schmeckt ein Fischgericht besonders gut. Rote und grüne Farbtupfer machen Lust auf das Osterwochenende. Guten Appetit!

1. Schlemmerfilets nach Packungsanleitung im Backofen oder in der Mikrowelle zubereiten. Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen.
2. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel Duo darin glasig dünsten. Weißwein zugießen, aufkochen und Topf vom Herd ziehen. Frischkäse zugeben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kartoffeln abgießen, Meerrettich, Milch und Frischkäse zugeben und zu einem feinen Püree zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Tomaten und Lauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schlemmerfilets aus dem Ofen oder der Mikrowelle nehmen, halbieren und mit Püree, Soße und Gemüse anrichten.



Fotos: iglo GmbH

**KÄPT'N IGLOS
FISCHFREITAG!**

**Alles rund um den leckersten Tag der Woche:
Produkte, Rezepte, Zubereitung,
Nachhaltigkeit & Hintergrund**



Schlemmerfilet für Gourmets

Die Osterfeiertage sind der passende Anlass für einen ganz besonderen Hochgenuss. Das beliebte Schlemmerfilet überrascht in der Gourmet-Variante mit zartem, saftigen Wildlachs. 100 Prozent Filet und ein hochwertiges Topping aus Blattspinat verwöhnen die Geschmacksnerven.



Ab sofort gibt's von uns regelmäßige Updates zu Fishsights, Hintergrundinfos, neuen Produkten und selbstverständlich leckeren Inspirationen.

Pressekontakt:

Caja Plath
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-27
E-Mail: plath@segmenta.de

Marlene Munsch
iglo GmbH
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: marlene.munsch@iglo.com