

Greetsieler Bismarckheringe hausgemacht

Bismarckheringe hausgemacht – Traditionelle Delikatesse nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish

Wenn von echter norddeutscher Fischkultur die Rede ist, dürfen **Bismarckheringe** nicht fehlen – sie sind seit Generationen ein fester Bestandteil der regionalen Küche und gelten bis heute als Inbegriff ehrlicher, handwerklich hergestellter Feinkost. Die **hausgemachten Bismarckheringe**, zubereitet nach dem traditionsreichen Familienrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, stehen für authentischen Geschmack, natürliche Zutaten und die Liebe zum maritimen Genuss. Produziert werden sie täglich frisch durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – ein Traditionsunternehmen mit höchsten Qualitätsansprüchen. Exklusiv erhältlich ist diese Spezialität über den Online-Shop **GreetFish** – frisch, direkt, norddeutsch.

Der Klassiker: Eingelegt nach bewährter Familienrezeptur

Bismarckheringe sind mild sauer eingelegte Heringsfilets, die sich durch ihren besonders feinen Geschmack und eine zarte, zugleich angenehm feste Konsistenz auszeichnen. Ihren Namen verdanken sie dem deutschen Reichskanzler Otto von Bismarck, der ein begeisterter Liebhaber dieser Spezialität war. Bei **Fisch-Feinkost Klaassen** wird diese Delikatesse nach traditioneller Art eingelegt – in einer fein abgestimmten **Marinade aus Essig, Öl, Zwiebeln und aromatischen Gewürzen**.

Das Besondere: Die Marinade ist nicht nur würzig, sondern trägt auch eine **dezent süßliche Note**, die die natürliche Salzigkeit des Fisches wunderbar ausbalanciert. Frische Zwiebeln sorgen für zusätzliche Aromenvielfalt, während Lorbeer, Piment, Senfkörner und ein Hauch Zucker die Tiefe und Milde der Einlage vollenden.

Qualität beginnt beim Fisch

Verwendet werden ausschließlich **frische Heringsfilets** aus nachhaltigem Fang – sorgfältig ausgewählt, glänzend in der Farbe und fest im Biss. Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** legt größten Wert auf die Herkunft der Rohware und arbeitet ausschließlich mit vertrauensvollen Partnern aus kontrollierter Fischerei zusammen. So ist nicht nur der Geschmack exzellent, sondern auch die Herkunft transparent und verantwortungsbewusst.

Die Filets werden schonend verarbeitet, von Hand enthäutet und in der hausgemachten Marinade eingelegt. Die Reifung erfolgt unter kontrollierten Bedingungen – für gleichbleibende Qualität und einen harmonischen Geschmack, der überzeugt.

Hausgemachter Genuss – so vielseitig wie beliebt

Ob klassisch auf einem frischen Brötchen mit roten Zwiebeln, in einem rustikalen Fischbrötchen mit Remoulade und Salat oder als feiner Bestandteil eines norddeutschen Buffets – **Bismarckheringe** sind universell einsetzbar. Auch in Kombination mit saurer Sahne, Dill und Gurken oder als Element in einem herzhaften Kartoffelsalat entfalten sie ihr volles Geschmackspotenzial.

Weitere Servierideen:

- Auf Pumpernickel oder Roggenbrot mit einem Klecks Kräutersahne
- Mit Pellkartoffeln und Rote-Bete-Salat als klassisches norddeutsches Gericht
- In kleinen Vorspeisengläsern angerichtet mit Kapern, Ei und Schnittlauch

Tipp: Ein herbes Bier, ein trockener Riesling oder ein nordischer Korn runden den Geschmack perfekt ab.

Frische, die man schmeckt – direkt aus Greetsiel

Die Produktion erfolgt täglich frisch bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH**, unter ausschließlicher Verwendung des bewährten Rezepts von **Fisch-Feinkost Klaassen**. Das garantiert einen Geschmack, der sich deutlich von industriellen Produkten abhebt – fein, ausgewogen, mit Persönlichkeit. Über **GreetFish** erhalten Sie die Bismarckheringe direkt ab Manufaktur – in höchster Frische und mit maximalem Aroma.

Fazit: Tradition zum Genießen

Die **hausgemachten Bismarckheringe** sind ein Stück norddeutsche Kultur in ihrer ehrlichsten Form – handwerklich eingelegt, mit Liebe zum Detail und einem klaren Bekenntnis zur Qualität. Die fein abgestimmte Marinade, die zarte Textur und der unverwechselbare Geschmack machen diese Spezialität zu einem Muss für alle, die echten Fischgenuss schätzen.

Tagesfrisch von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish – das sind Bismarckheringe, wie sie sein sollten: **echt, hausgemacht und unvergesslich im Geschmack.**

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Probieren Sie selbst – und erleben Sie die norddeutsche Delikatesse neu.

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	790 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	5 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	2,4 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Zutaten

500g-Schale: Heringfilets 40%
1500g-Eimer: Heringfilets 50%
Hering, Wasser, Salz, Brantweinessig, künstl. Süßungsmittel, Zwiebeln, Gewürze

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel