

Nº 02 / 2026

HENRIS

The real culinary, lifestyle & travel magazine

LONDON

Internationale Frauen-Power
rockt die Restaurantszene



MAGIC MOMENTS

DINGE, DIE UNS GUT TUN, MIT
MENSCHEN, ESSEN, WEIN UND MEHR

TOP

Die besten Restaurants
in Deutschland, der Schweiz,
Österreich und Südtirol



TOSKANA

Drei ikonische
Weingüter zum
Erkunden



HEIMATKÜCHE

Zu Besuch in Davos
und Stans

ZU TISCH

Silicon Valley und Apple-Pionier
Satjiv Chahil: Rezepte für die Zukunft



4 193977 009902

02

02/2026 D 9,90 €

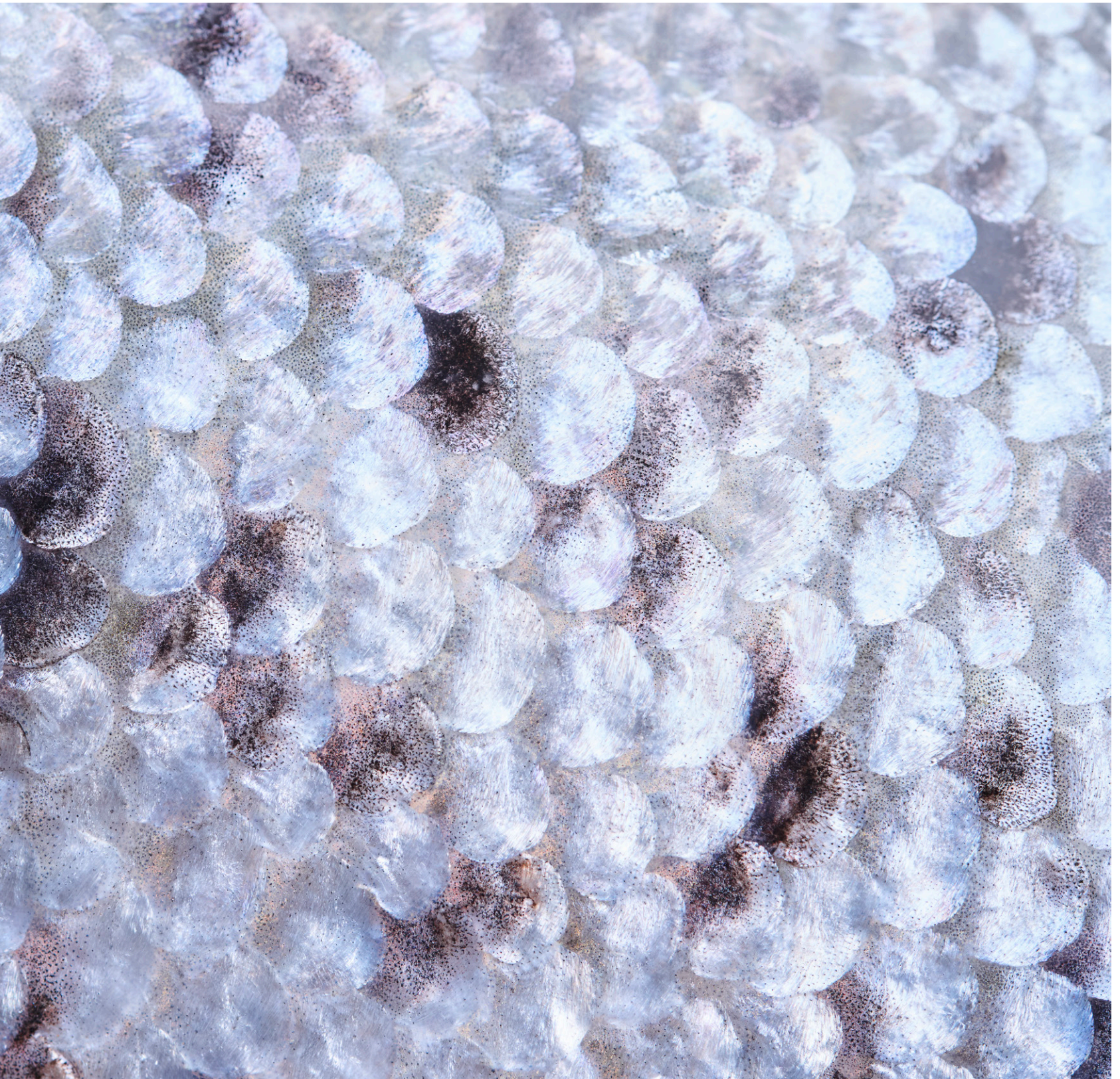
A 10,90 €, CH 15,80 CHF,
BeNeLux 11,40 €, ITA 13,40

SKAGEN LACHS NEU GEDACHT

Ein Lachs aus Skagen zeigt, wie
Haltung, Herkunft und Geschmack
heute zusammenfinden.



Lachshaut mit feiner Schuppenstruktur in Großaufnahme



Der erste Eindruck ist kein Aroma. Es ist Widerstand. Das Messer gleitet durch festes, fein strukturiertes Fleisch und hinterlässt eine klare Schnittkante. Nichts fällt auseinander, nichts wirkt weich. Erst dann kommt der Geschmack: frisch, ruhig, erstaunlich präzise. Skagen Salmon versteht man schon beim Schneiden.

Seine Geschichte beginnt ganz im Norden Dänemarks, wo Nordsee und Ostsee aufeinandertreffen. In Skagen wächst der Atlantische Lachs nicht in Netzen im offenen Meer auf, sondern an Land. Die geschlossene Anlage arbeitet mit einem rezirkulierenden Aquakultur-System, kurz RAS. Das Wasser wird gefiltert, aufbereitet und laufend überwacht. Vom Ei an lassen sich Temperatur, Strömung und Sauerstoff steuern. Statt im Kreis in überfüllten Netzgehegen zu schwimmen, bewegen sich die Tiere gegen eine gezielte Strömung. Das sieht man später im Fleisch: Es ist fester, gleichmäßiger, weniger fett.

Peter Niemann spricht nicht zuerst über Technik, sondern über den Moment, in dem ein Produkt im Gedächtnis bleibt. „Der erste Lachs, der mir in Erinnerung geblieben ist“, sagt er über Skagen Salmon. Niemann kommt aus Gastronomie und Großhandel. Er kennt den Unterschied zwischen einer schönen Geschichte und einem Produkt, das im Küchenalltag bestehen muss.

Die Zucht beginnt mit einer strengen Auswahl widerstandsfähiger Tiere. Gefüttert wird mit sorgfältig ausgewähltem regionalem Biofutter, abgestimmt auf die jeweilige Wachstumsphase. Weil der Bestand in einem kontrollierten System aufwächst, bleibt er frei von unerwünschten Parasiten und Antibiotika; unabhängige Laboranalysen bestätigen das. Der Lachs muss deshalb nicht tiefgefroren werden. Seine natürliche Textur bleibt erhalten, ebenso jene klare Frische, die roh besonders deutlich wird.

Das klingt nach Leitungen und Messwerten. Auf dem Teller wird es einfach. Ein sauberer Schnitt. Eine natürliche Farbe. Ein Biss, der nicht nachgibt, sondern antwortet. Vielleicht ist genau das die modernste Form von Luxus: Man muss nichts hinzufügen, um den Unterschied zu bemerken.



Der Lachs – ein eindrucksvolles Porträt



Chefkoch Silvio Pfeufer aus dem Berliner Restaurant Matthias setzt den Lachs gekonnt in Szene



Svenja Renken und Peter Niemann:
Zwischen Dünen und Meer beginnt die
Geschichte eines Lachses, dessen
Herkunft vom Ei an nachvollziehbar bleibt





Peter Niemann zeigt, was in dem Lachs steckt
– hier als fein geschnittenes Sashimi

D I E R E I N S T E F O R M V O N L A C H S

Guter Lachs braucht Fett. Nur eben nicht zu viel. Skagen Salmon besitzt nach Angaben des Produzenten 25 Prozent weniger Fett als konventioneller Zuchtlachs. Was nach Nährwerttabelle klingt, wird beim Essen unmittelbar: Das Fleisch wirkt saftig, aber nicht schwer. Vor allem behält es jene Spannung, die Köche für Sashimi, präzise Portionen und kurze Garzeiten suchen.

Diese Qualität entsteht im ganzen System. Wasserqualität, Sauerstoff und Strömung werden ständig kontrolliert; regionale Futtermittel und eine sorgfältige Auswahl der Tiere gehören dazu. Abwärme wird genutzt, Schlamm und Fischreste werden in Biogas umgewandelt.

Windkraft und Photovoltaik tragen zur Energieversorgung bei. Nachhaltigkeit bleibt hier kein Etikett, sondern steckt in den Abläufen.

Auch der Weg ist kürzer gedacht. Für den europäischen Markt kommt der Lachs aus Dänemark ausschließlich über Land. Kein Flug, kein Umweg um den halben Globus. Das schont nicht nur die CO₂-Bilanz, sondern vor allem die Frische. Das Mindesthaltbarkeitsdatum liegt bei zwölf bis vierzehn Tagen. Entscheidend ist, was erhalten bleibt: feste Struktur, natürliche Farbe und ein Geschmack, der auch roh nichts verdecken muss und erstaunlich eigenständig bleibt.



Spitzenkoch Markus Semmler ist ebenfalls auf den Lachs gekommen

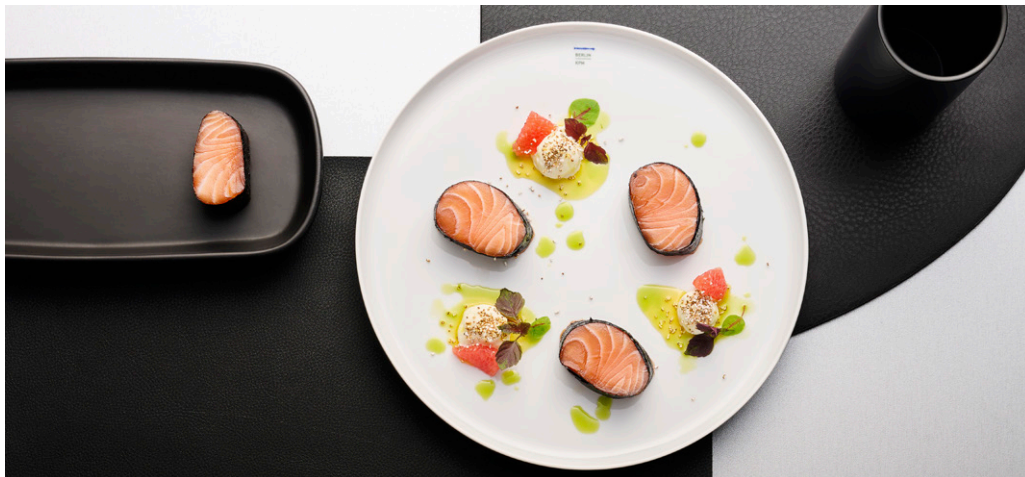
Peter Niemann lächelt in die Kamera. Sein Anspruch ist dennoch ernst. Er sucht Produkte mit Charakter, die sich nicht auf eine gute Geschichte verlassen. Sie müssen im Alltag funktionieren: in der Sterneküche ebenso wie beim Catering oder in einer Großküche, in der 4.000 Teller auf den Pass gehen. Niemann kennt beide Seiten. Er kommt aus Gastronomie und Großhandel. Heute begleitet seine Meisterwerke GmbH hochwertige Marken beim Eintritt in Deutschland und Österreich und verbindet Vertrieb, Logistik und Markenaufbau. Dabei prüft sein Team jedes Produkt auf gleichbleibende Qualität, Frische, transparente Prozesse und Liefertreue. Am Ende geht es um eine persönliche Frage: Welches Produkt ist gut genug, dass man den eigenen Namen dafür hergibt?

Bei Skagen Salmon war die Antwort schnell da. Niemann überzeugte die Verbindung aus Geschmack, kontrollierter Herkunft und einem System, das Verantwortung nicht als Zusatz behandelt. Die Anlage arbeitet an Land, bereitet ihr Wasser wieder auf und überwacht jeden Kreislauf. Vom Ei bis zur Auslieferung bleibt der Fisch rückverfolgbar.

Für Niemann zeigt sich Qualität dort, wo der Betrieb Druck bekommt: beim ersten Schnitt, im Zeitfenster einer Lieferung und auf dem Teller. Ein Fisch muss stets dieselben Eigenschaften mitbringen. Er darf dem Koch keine Rätsel aufgeben und dem Gast trotzdem eine Entdeckung schenken. Deshalb hört er genau hin, wenn Profis den Fisch testen. Entscheidend sind konkrete Beobachtungen: Bleibt die Schnittkante sauber? Wie verhält sich das Fleisch nach Tagen? Joachim Gerner vom Berliner FACIL ließ Skagen Salmon zwei Wochen im Dry Ager reifen. Danach sei die Struktur unverändert fest gewesen, der Geschmack intensiver und fleischiger. Ein besserer Belastungstest lässt sich kaum erfinden.



Prüfen, portionieren, anrichten: In der Küche zeigt sich, wie verlässlich ein Produkt wirklich ist



Hier präsentiert Markus Semmler seine Interpretation des Lachses (li.). Auch Joachim Gerner, Küchenchef im FACIL in Berlin, widmet sich dem Lachs (u.). Das Ergebnis kann sich sehen lassen (re.)

Am Ende entscheidet die Küche. Silvio Pfeufer vom Berliner Matthias beschreibt ein feines Verhältnis: zart im Aroma, zugleich fest und klar strukturiert. Vu Nam Nguyen vom Leipziger Shiho & Sakura sagt es noch kürzer: frisch und fest. Zwei Worte, die erklären, weshalb Skagen Salmon für Sushi und Sashimi interessant ist.

Auch Joachim Gerners Versuch im Dry Ager erzählt davon. Nach zwei Wochen blieb die Struktur fest, während der Geschmack an Intensität gewann. Das zeigt, wie viel Spielraum ein Produkt eröffnet, wenn Frische nicht mit Empfindlichkeit verwechselt werden muss.

Auf dem Teller braucht dieser Lachs keine Inszenierung. Ein sauberer Schnitt, kontrollierte Hitze, ein heller Akzent. Die Präzision liegt darin, dem Fisch seine Eigenart zu lassen. Er soll nach Lachs schmecken - nur klarer, fester und erstaunlich leicht.



P R Ä Z I S I O N U N D F R I S C H E

ADRESSE

**PETER NIEMANN /
MEISTERWERKE GMBH**
Schlossbergstraße 21
37293 Herleshausen
SKAGEN SALMON P/S
Buttervej 49
9990 Skagen, Dänemark
peter-niemann.com

