



# NORDSEE

*Wir sind Fisch.*

## Leidenschaft und Energie-Effizienz

Wuppertals „Nordsee“-Filiale am Wall ist dank lokaler Handwerkskompetenz fit fürs 21. Jahrhundert – mit bundesweitem Vorreiter-Charakter

„Die Wuppertaler können stolz auf ihre ‚Nordsee‘ sein“ – davon ist Filial-Manager Thorsten Weiß nicht nur angesichts des überaus breit gefächerten Frischfischangebotes am Wall überzeugt, das in Deutschland nur noch vom Münchner Viktualienmarkt erreicht wird. Thorsten Weiß, dem als gelernter Koch die Leidenschaft für das kulinarisch ungemein facettenreiche Thema Fisch sprichwörtlich in die Wiege gelegt worden ist, leitet einen der stärksten Betriebe der größten europäischen, auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierten Restaurantkette mit schmackhaften Fischgerichten in maritimer Atmosphäre. In der alles in allem 750 Quadratmeter großen „Nordsee“, die am Standort Wall in Elberfeld auf mehrere Jahrzehnte Erfolgsgeschichte zurückblicken kann, sind 35 Mitarbeiter im Einsatz und bereiten die unterschiedlichsten Fischgerichte „just in time“ vor den Augen der Kunden zu: Stets mit dem Wissen um unbedingte Frische und hochwertigste Fang- sowie Verarbeitungsqualität der schon seit 120 Jahren etablierten Restaurantkette „Nordsee“.

› Store-Manager Thorsten Weiß (Mitte) hat zusammen mit dem Wuppertaler Experten-sachverständigen Heiner Clement (rechts) und Markus Prinz die energetische Optimierung der „Nordsee“-Filiale am Wall professionell geplant und umgesetzt. Mehr über „Nordsee“ und die neue Kampagne „Wir sind Fisch“ gibt's auf [www.nordsee.com](http://www.nordsee.com)



### Genussreisen zu den Fischen der Welt

Thorsten Weiß, der die Filiale am Wall seit 15 Jahren leitet, hat aber noch ein zusätzliches Ass im Ärmel: Die Wuppertaler „Nordsee-Gourmet-Bar“, die im Rahmen regelmäßiger Feinschmecker-Abende aus der Elberfelder „Nordsee“ ein echtes kleines

Spitzen-Lokal werden lässt. „Für mehrere Stunden nehmen wir dann unsere Gäste mit auf eine kulinarische Reise, die stets im Zeichen eines bestimmten Fisch-Landes und der dort typischen besonderen Produkte steht“, so Weiß: Dabei wird viel Wissen vermittelt, es gibt Küchen- und Zubereitungstipps vom Experten, man kann selbst mitkochen und ausprobieren – sowie am