

„Der beste Tuna ever“: 120-Kilo-Bluefin im ROSSO nach sechs Tagen ausverkauft

Restaurant ROSSO Acqua e Sole importierte den größten je in Linz angelandeten Tuna ohne Zwischenhandel – binnen sechs Tagen ausverkauft, mitten in der Linzer Ferienzeit

Linz, 12. August 2026 – Was als außergewöhnliches kulinarisches Experiment begann, wurde zum bisherigen Höhepunkt der laufenden Sommerserie MARE NOSTRUM: Der 120 Kilogramm schwere Bluefin Tuna – der größte, der je in dieser Stadt angelandet wurde – war im Restaurant ROSSO Acqua e Sole nach nur sechs Tagen restlos ausverkauft.

„Der beste Tuna ever“, war eine der spontanen Rückmeldungen, die Gäste während der Woche immer wieder aussprachen. Frische und Zartheit des Fisches, die präzise Abschmeckung und die pure, auf den Punkt gebrachte Präsentation der einzelnen Zubereitungen sorgten für Begeisterung – vom zarten Tartar bis zum Prime Cut Steak.

„Wir hätten nie gedacht, dass wir 120 Kilo Tuna innerhalb von sechs Tagen verkaufen würden. Es gab einen regelrechten Ansturm – und das mitten im August, wenn die halbe Stadt auf Urlaub ist. Das war großartig, für mich persönlich als Patron genauso wie für unser ganzes Team.“

Ingmar Goetzloff, Patron des ROSSO

Direktimport ohne Zwischenhandel

Möglich wurde der Erfolg durch eine neue Kooperation mit dem kroatischen Fischereibetrieb **DP Tuna**. Das Prinzip: DP Tuna fischt, das ROSSO importiert direkt – ohne Zwischenhandel. Gefangen wurde der Tuna von einem hauptberuflichen, ICCAT-lizenzierten Fischer, ausnahmslos mit Rute und Rolle: ein Tier, kein Beifang. Vom Fang bis zum Restaurant vergingen insgesamt 24 Stunden, davon rund sechs Stunden allein für den gekühlten Transport von der Küste nach Linz.

Qualität beginnt in der ersten Minute an Bord

Den Unterschied macht nicht nur die Geschwindigkeit, sondern die Sorgfalt direkt nach dem Fang: Der Tuna wurde noch an Bord nach der japanischen Ikejime-Methode stressfrei getötet, das Rückenmark sofort durchtrennt (Shinkeijime) und kontrolliert ausgeblutet – alles innerhalb weniger Minuten. Direkt im Anschluss wurde der Fisch ausgenommen und in einem Eis-Wasser-Salz-Bad auf 0 bis 2 Grad heruntergekühlt. Diese Kette aus Handwerk und Kühlung ist es, die rohe Zubereitungen in dieser Qualität überhaupt erst möglich macht – und die von den Gästen so unmittelbar geschmeckt wurde.

Registrierung bei der ICCAT: Rückverfolgbarkeit als Prinzip

Weil das ROSSO als Importeur von Blauflossen-Thunfisch auftritt, war eine Registrierung im elektronischen Fangdokumentationssystem der ICCAT (eBCD) verpflichtend – vorgeschrieben durch die EU-Verordnung 2023/2833. Jede Lieferung war seither von einem validierten Fangdokument begleitet, das Fangdatum, Fanggebiet, Schiff und Fischer lückenlos auswies. Für das ROSSO ist das mehr als eine Formalität: Es ist der Nachweis, dass der servierte Tuna aus legalem, vollständig dokumentiertem Wildfang stammt.

„Dass wir uns dafür sogar bei der ICCAT registrieren mussten, zeigt, wie ernst wir Herkunft und Rückverfolgbarkeit nehmen. Was vor Istrien gefangen wird, liegt einen Tag später roh auf dem Teller – dokumentiert, lückenlos, ohne Umwege.“

Ingmar Goetzloff, Patron des ROSSO

Nose to tail: fünf Zubereitungen, ein Fisch

Die Größe des Tunas erlaubte eine Verarbeitung, die im Alpenraum selten möglich ist – von den zartesten bis zu den kräftigsten Partien. Serviert wurde der Fisch in fünf Zubereitungen:

- :: **Am Tuna kratzen** – das zarte Tartar
- :: **Otoro Sashimi** – der Tunabauch, das edelste Stück des Fisches
- :: **Tuna Tataki** – am Yakitori gegrillt
- :: **Tuna Prime Cut Steak** – kurz scharf angebraten
- :: **Tonno Strappato** – Thunfischravioli aus dem leicht geräucherten Tunakopf und Backenfleisch

Über das ROSSO Acqua e Sole

Das Restaurant ROSSO Acqua e Sole in Linz steht unter der Leitung von Patron Ingmar Goetzloff und seinem Küchenteam – Christoph Ranetbauer, Armin Mayrhofer und Djordje Materic – für mediterrane Fine-Dining-Küche mit Fokus auf Fisch und Meeresfrüchte. Im Rahmen der laufenden Sommerserie MARE NOSTRUM widmet sich das Restaurant wöchentlich wechselnden Themen rund um Meeresküche und Mittelmeer-Aromen.

Pressekontakt

Ingmar Goetzloff
Restaurant ROSSO Acqua e Sole
office@restaurantrosso.at
+43 699 18181097
restaurantrosso.at

Für Rückfragen zur Herkunft und zum Fangpartner:

DP Tuna – Benedikt Poruba, Josua Deppisch
info@dptuna.com · +49 176 36 39 7130 · Pula, Kroatien

Bildmaterial auf Anfrage erhältlich.