

«Nur Artgerechtes ist ein echter kulinarischer Genuss»

Immer mehr Seafood-Lieferanten stellen auf nachhaltige Produkte um. Marinex SA bietet zudem eine strenge, eigene Öko-Linie.

.....
GUDRUN SCHLENCZEK

Nach Coop, Migros und der Dyhrberg AG aus Balsthal ist seit diesem Jahr auch die Marinex SA aus Walchwil Mitglied der WWF Seafood Group. Der Fisch- und Meeres-tiere-Lieferant von Gastro-Zulieferern und Grosshandel stellt sein gesamtes Sortiment entsprechend um und lancierte zusätzlich die Öko-Linie «Animare»: Diese erfüllt die weltweit höchsten Standards einer umweltfreundlichen und nachhaltigen Fischerei und Aquakultur: Produkte aus Wildfang erfüllen die Anforderungen des

Marine Stewardship Council (MSC). Aquakultur-Produkte stammen aus biologisch zertifizierter Produktion.

Um die Gastronomen für die nachhaltige Philosophie zu gewinnen, spannt man mit Arne van Grondel zusammen. Der ehemalige Geschäftsführer vom Michel Comestible in Interlaken tritt an der Igeho als Animare-Botschafter auf. Der heutige Kolumnist der htr hotel revue ist von der Wichtigkeit der Nachhaltigkeit beim Seafood überzeugt: «Damit wir in 50 Jahren immer noch Fisch aus Wildfang essen können.» Ihn stört das Miss-

verhältnis zwischen florierendem Bio-Einkauf im Detailhandel und fehlendem Bio-Konsum im Restaurant. Der Bio-Fischkonsum habe im Schweizer Detailhandel im ersten halben Jahr um 30 Prozent zugelegt. «Da frage ich mich, was diese Konsumenten beim Auswärtsessen machen.» Der Gastronom könne sich mit Bio-Fisch profilieren, so van Grondel. «Nur wenn etwas artgerecht gefangen und verarbeitet wird, ist es ein echter kulinarischer Genuss.»

Igeho Halle 1.1 Stand B75



**Bio Black Tiger
Crevetten
fressen
«bio»
und le-
ben art-
gerecht.**