

dolce vita

05.02.2009

Weitere Bilder zum Artikel

Black-Tiger-Gambas – aber bio



(© zvg)

Arne van Grondel

Gambas: das ist Kochkunst vom Feinsten und zugleich deftige Hausmannskost, es kommt nur auf den Standort an. In den Küchen der Küstenregionen Europas, Asiens und Amerikas haben diese Krustentiere eine uralte Tradition und gehören zum Küchenalltag. Die besseren Transportmöglichkeiten und die heutigen Konservierungsmöglichkeiten, wie das Tiefrieren, machen diese beliebten Krevetten interessant und zu einem erschwinglichen Produkt, auch für Binnenländer wie die Schweiz. Gambas sind ganzjährig verfügbar und werden in riesigen Tiefkühlcontainern, einigermassen umweltverträglich, auf dem Wasserweg in die Schweiz – ja, das kann sogar auf dem Rhein von Rotterdam bis Basel sein – gebracht.

Black-Tiger-Gambas sind an ihrem langen Hinterleib mit der dunklen Färbung und den gelben Querstreifen leicht zu erkennen, der ausgestreckt oder gekrümmt getragen wird und im Verhältnis zum Vorderkörper stark entwickelt ist. Charakteristisch ist das sägeartig bezahnte Stirnhorn, das mit einer besonders starken Ausprägung zum Tragen kommt. Die Black Tigers zählen zu den grössten Garnelen auf dem Markt.

Die Animare Bio-Black-Tiger-Gambas aus der Aquakultur der Sureerath Farm in Thailand, zertifiziert durch «Naturland», sind reiner, unverfälschter Genuss. Und das mit gutem Grund: Die Tiere wachsen in naturnahen Teichanlagen auf. Am Boden ihres intakten Ökosystems finden die Krevetten ausreichend Algen, Kleintiere und Plankton – ihre natürliche, bevorzugte Nahrung. Daher kann die zusätzliche Fütterung deutlich reduziert werden. Und das kommt nicht nur der Wasserqualität, sondern auch dem Geschmack zugute. In den Teichanlagen tummeln sich pro Quadratmeter höchstens zehn Garnelen. Denn die Tiere brauchen für ein optimales Wachstum und Wohlbefinden nicht nur eine ausgewogene Ernährung, sondern auch genügend Bewegungsfreiheit.

Der Vorteil der artgerechten Haltung liegt auf der Hand: Die Tiere stehen nicht unter Stress und sind eindeutig gesünder. Tritt dennoch einmal eine Krankheit auf, kommen mit bestimmter Sicherheit keine Antibiotika zur Anwendung. Auch Gentechnik, Pestizide und Kunstdünger sind in der «Naturland-Bio-Aquakultur» tabu. Vorteile, die man schmecken kann, denn hier essen Ihre Gäste wirklich nur, was sie essen wollen: reine Natur! Bio-Gambas – natürlich, was sonst?

So natürlich die Aufzucht, so natürlich ist auch die weitere Verarbeitung, denn unmittelbar nach der Ernte werden die fangfrischen Bio-Black-Tiger-Gambas vor Ort schonend verarbeitet und tiefgefroren. Und zwar ohne Schwefel und Phosphate, welche üblicherweise als Konservierungsstoffe eingesetzt werden. Ganze Black-Tiger-Tails ohne Kopf, mit Schale: in ihrer natürlichen dunkelgrünen, gelb gebänderten, Färbung; geschält und mit dem dekorativen Schwanzende, im Fachhandel «Tail-on» genannt: perlmuttfarben-transparent kommen die wunderschönen Gambas auf dem Schweizer Markt für die Gastronomie in den Handel.

Krevetten, Shrimps, Prawns oder Gambas? An der Nordseeküste fängt sie der Krabbenkutter. In Frankreich werden sie als «crevettes» genossen. Als «gambas» krönen sie in Spanien eine Paella. Die Engländer sprechen von «shrimps» oder gar «prawns» und doch meinen alle dasselbe: nämlich Garnelen – von denen es weltweit rund 3000 verschiedene Arten gibt.



Weitere Artikel aus diesem Ressort

Der gläserne Zeitgeist



Glas ist gefragt. Die natürliche Verpackung für Getränke aller Art entspricht dem Zeitgeist. Eine moderne Flasche muss die Geschichte ihres Inhalts auf den Punkt bringen. [mehr](#)

Ein Kloster für Hotelgäste



Das besondere Konzept Wo einst Mönche und Nonnen wohnten, erholen sich heute Hotelgäste: im provenzalischen «Couvent des Minimes». [mehr](#)

Die kulinarische Verführung



Meeresfrüchte, Spargeln und Granatäpfel: sie gehören zu den aphrodisierenden Speisen. Und die sind am Valentinstag, am 14. Februar, besonders aktuell. [mehr](#)

Décotterd kocht die Schweiz auf den 5. Platz



Nach monatelangem Üben, Üben, Üben und einem guten 5. Platz am Bocuse d'Or ist Stéphane Décotterd wieder zuhause und vor allem eines: «content». [mehr](#)

Arbeiten im heissen Keller



Harte Teamarbeit: 800 Kilogramm Wäsche waschen, trocknen und bügeln – das ist das Tagespensum in der Villa Castagnola in Lugano. [mehr](#)

Leidenschaft und Liebe im Kunsthaus Zürich

Am Valentinstag von 19 bis 24 Uhr veranstaltet das Kunsthaus Zürich eine Kunsthaus-Nacht zum Thema Art&Passion. Angeboten werden Führ... [mehr](#)

Schweizer Bäckerjugend ist Europameister

An der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confitseriebedarf in Bern fand die Europameisterschaft der Bäckerjugend sta... [mehr](#)

Thailändisches im Mövenpick Zürich-Airport

Bis am 4. März 2009 werden im Restaurant des Mövenpick-Hotels Zürich-Airport thailändische Spezialitäten serviert. Die G&a... [mehr](#)

Fliegende Engel beim neuen Wine Tower des Radisson SAS



Im Hotel beim Zürcher Flughafen holen ab sofort sogenannte