



Internationale Fachmesse  
für Gastronomie,  
Hotellerie und  
Ausser-Haus-Konsum

19. - 23. 11. 2011  
Messe Basel

Alle Aussteller und Produkte  
[www.igeho24.ch](http://www.igeho24.ch)

**Inhalt**

- Home
- Nachrichten
- Fleisch & ...
- Backwaren & ...
- Gastronomie

Über uns, Werbung  
Archiv, Suche  
Impressum

13.11.2011  
**Viele Neuheiten am Igeho-Stand von HUG**



Dessert-Stangen, Mini-Tartelettes bis Dekor-Neuheiten (PR) anzeigen...

**Partner/Sponsoren**

Cash+Carry Angehrn:  
Frische für Profis an neun Standorten in der Deutschschweiz.  
Direkt zur CCA-Website:  
[www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)

Regionale Wertschöpfung und Marketing mit dem Trägerverein Culinarium: Gütesiegel für Ostschweizer Regionalprodukte

**Informationen**

Direkt zur Culinarium-Website:  
[www.culinarium.com](http://www.culinarium.com)

**Empfohlene Links:**

Zertifizierungen:  
[www.procert.ch](http://www.procert.ch)

Fachschule für Bäckerei, Konditorei, Coniserie:  
[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)

Fachschule für Metzgerei:  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

**Gastronomie**

- Inhalt:**
- Aktuell: **Erster Schweizer Kaviar in Frutigen lanciert**  
Lesetipp: CCA-Fachbroschüre 2011  
Spanische Tapas: klassisch oder kreativ veredelt
  - Report: **Die besten Öko-Crevetten**  
SCAE Coffee Gala Night im Rückblick  
Weshalb der Wirt zum Metzger geht
  - Tipps & Wissen: **MARKTPLATZ: Igeho-Neuheiten von Pitec**  
«Faszination Kaffee» an der Igeho 2011  
Tipps für Einkauf und Zubereitung von Wild



**Tipps der Redaktion**

Abonnieren Sie den kostenlosen Weekend-Newsletter.  
Wählen Sie aus neun Themen.  
[Details lesen](#)

Longeole: Spezialität gegen den Trend  
[Lesen in www.delikatessenschweiz.ch](http://www.delikatessenschweiz.ch)

**Report**

11.11.2011

[Druckansicht](#)

**Die besten Öko-Crevetten**

**Qualitätsunterschiede sind bei Crevetten riesig. Und auch bei Meeresfrüchten gibt es modern und nachhaltig produzierte, umweltverträgliche Markenprodukte. Durch Einsatz einfacher biotechnologischer Verfahren werden tropische Warmwasser-Crevetten ohne Gewässerbelastung und Pharmaka produziert.**



**Edle Black Tiger Crevetten**

In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Crevetten gestiegen. Aber durch die globale Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung und Überfischung verarmt das Meer, und auch Züchtungen in «Shrimpsfarmen» sind ökologisch sowie sozial umstritten. Die Seafood-Trends gehen daher zu Öko-Labels: Für Zucht-Crevetten «bio», und für wild gefangene das MSC-Zertifikat für ökologische Fischerei, gegründet durch WWF und Unilever («Marine Stewardship Council»). Oder «Label rouge», ein französisches Öko-Label. Viele Comestibler engagieren sich heute für eine nachhaltige Seafood-Produktion und verkaufen Labelprodukte. Einige Beispiele:

Marinex ist Mitglied der WWF Seafood Group und verkauft das Markenprodukt «Eden Shrimps» aus Vietnam sowie Scampi aus Island in den handelsüblichen Grössen und Angebotsformen. «Eden Shrimps aus extensiver Zero-Input-Aquakultur in Vietnam (siehe Box) sind ein absoluter Schlager», sagt Arne van Grondel, Marinex-Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei. «Sie sind eine echte Alternative zu den umstrittenen Wildfang-Riesenkrevetten, die mit bis zu 90% Beifang und der verpönten Intensiv-Zucht zu Buche stehen». Auch Dyhrberg ist Partner der WWF Seafood Group. Als Beleg für das Nachhaltigkeits-Credo engagiert sich Dyhrberg bei mehreren anerkannten Labelprogrammen.

**Nachhaltigkeit kostet**

Bruno Dürig, Betriebsleiter von Fritz Gertsch AG berichtet von einer «steigenden Nachfrage nach nachhaltigen Krustentieren, allerdings wirkt der Mehrpreis von rund 20% etwas hemmend». Fritz Gertsch hat frische und tiefgekühlte Crevetten im Angebot, sowohl roh geschälte

frischindieküche

Ein grosses Wort, ein sicherer Pistor-Wert.

Pistor beliefert die Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz mit höchster Zuverlässigkeit. Auch dies ein sicherer Pistor-Wert.

**pistor**

Internationale Privat-  
Fachschiule für  
Koch-Profis: European  
Culinary Center DCT in  
Vitznau LU  
Deutsch:  
<http://german.dct.ch>  
English:  
[www.culinary.ch](http://www.culinary.ch)

**FLEISCH24.CH**  
Schweizer Internet-Portal  
[www.fleisch24.ch](http://www.fleisch24.ch)  
Internet-Portal  
der Schweizer  
Fleischbranche

**CafetierSuisse®**  
Individuelle Gastronomie



Schweizerischer  
Bäckerei- und  
Konditorei-Personal-  
Verband

wie auch ungeschälte, dies mit den Labels Bio, MSC und AquaGAP. Das Kaliber reicht bei Cocktailcrevetten von 200-300 Stück pro kg und bei Riesencrevetten bis zu 4-6 Stück pro lbs (454g). Cocktailcrevetten werden in Stück pro kg und Riesencrevetten in Stück pro lbs gehandelt. Crevetten sind bei Fritz Gertsch nach Thunfisch-Konserven absatzmässig auf Rang zwei noch vor Lachs und Pangasius.

Beim Gastro-Belieferer Howeg steht das neue Seafood-Sortiment zu 25 Prozent aus Label-Produkten (Bio- und MSC-zertifizierte Produkte). Um Bio- und MSC-zertifizierte-Produkte verkaufen zu dürfen, musste sich Howeg auch selbst als Lieferer Bio- und MSC-zertifizieren lassen. Bei Bell Seafood sind Crevetten die Leaderartikel im Krustentier-Sortiment. «Zwar ist der Anteil an konventionell produzierter Ware aktuell grösser als der Anteil an Label-Artikeln MSC und Bio», sagt Marco Märsmann, Leiter Einkauf/Verkauf bei Bell Seafood. «Aber die Nachfrage nach Bio oder MSC steigt auch in den Kanälen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie».



**TK-Blacktiger-Crevetten von Dyhrberg, roh und gekocht, mit FOS-Label.**

Auch Bell Seafood ist Mitglied der WWF Seafood Group. Mehrere Artikel stammen bei Bell aus nachhaltiger Produktion: MSC-zertifiziert sind Langostinos und Cocktailcrevetten (Kaltwasser-Tiefseegarnelen). Teilweise Bio-zertifiziert sind Black Tiger Crevetten. Die Angebotsformen reichen je nach Art von gekocht/roh, ganz mit Kopf, oder Schwänze bis einzeln gefrostet (IQF). Black Tiger stammen bei Bell aus einer extensiven Zucht in Vietnam. Spezielle Artikel wie Langusten werden überwiegend für die Festtage nachgefragt. (GB)

#### **Extensive Zero-Input-Aquakulturen**

Durch Einsatz einfacher biotechnologischer Verfahren können tropische Warmwasser-Crevetten ohne Gewässerbelastung und Pharmaka produziert werden. In Vietnam im südlichen Teil des Mekong-Deltas wird die kontrollierte Aufzucht von Crevetten wie z.B. Eden-Shrimps aus den Zero-Input-Aquakulturen in den Mangroven als Alternative, bei denen im vornherein die Umweltbelastungen vermieden werden können, immer wichtiger.

Bei der extensiven Zero-Input-Zucht wird den Crevetten keine zusätzliche Nahrung, Düngung und weitere Hilfsstoffe zugeführt. Sie wachsen in ihrer natürlichen Umgebung auf, ernähren sich nur von natürlichem Futter und entsprechen deshalb qualitativ hochwertig einer Wildfang-Crevette, die fest im Biss, von einer zarten Konsistenz, kräftig in der Farbe und ausgewogen im Geschmack ist.

Durch ein ausgeklügeltes Schliessensystem, das regelmässig bei Flut geöffnet wird, kann nährstoffreiches Meerwasser mit genügend Plankton in die naturbelassenen Mangroven-Teiche eingelassen werden. Dadurch können sich die Shrimps auf natürliche Weise, bei einer bewusst gering gehaltenen Besatzungsdichte, reichlich mit allerhand Kleingetier unter optimalen artgerechten Bedingungen ernähren.

Im Zyklus des Gezeitenstroms während der Voll- und Neu-Mond-Phasen, wenn der Gezeitenunterschied am grössten ist, werden bei Ebbe die Schliessens wiederum geöffnet, damit die angewachsenen und geschlechtsreifen Crevetten auf ihrer Wanderung in Richtung Meer zum Laichen an der offenen Schliessens abgefischt werden können. Nachhaltige Standards sind für den Ausbau dieses Wirtschaftszweiges unerlässlich. Mit Hilfe solcher Innovationen kann eine naturnahe Aquakultur ressourcenschonend und energieeinsparend gestaltet werden. (Text: Arne van Grondel – Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei)



**Arne van  
Grondel**

### **Seafood-Labels im Überblick**

Das MSC-Label («Marine Stewardship Council») kennzeichnet Fische und Seafood-Produkte aus dem Wildfang. Es garantiert die Rückverfolgbarkeit des Wildfisches und gibt Gewissheit, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. Gegründet durch WWF und Unilever. [www.msc.org](http://www.msc.org)

Bio Suisse (Knospe) zertifiziert Zuchtfisch und -crevetten nach ihren Biorichtlinien. Dabei gilt auch eine traditionelle Verarbeitungsmethode. Für Wildfang gibt es kein Biolabel, da bei der Produktion keine Kontrolle möglich ist. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

Friend of the Sea FOS: Förderung und Zertifizierung von umweltfreundlichen Fischereien und Aquakulturen. Von FOS anerkannte Fischereien beschränken sich auf den Fang nicht überfischter Arten, die Fangmethoden dürfen den Meeresboden nicht beeinträchtigen und die Beifangrate muss unter 8% liegen. FOS-Fischzuchten dürfen sich nicht negativ auf die Umwelt auswirken, und das Futter darf nur Filettierabfälle enthalten. [www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)

AquaGap: Einhaltung guter Aquakulturpraxis, umweltfreundliche Produktion, nachhaltige Fütterung, soziale Verantwortung, Transparenz und Rückverfolgbarkeit, unabhängige Kontrolle. [www.aquagap.net](http://www.aquagap.net)

Weiterlesen: [Suche nach der besten Crevette](#)

Copyright Codex flores, Huobstr. 15, CH-8808 Pfäffikon (SZ)