

Eden-Shrimps aus den Mangroven



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Knackig und delikats, gehören die Krevetten rund um den Globus zu den beliebtesten Meeresfrüchten überhaupt. Kein Wunder, dass die Krevetten die wirtschaftlich wichtigsten Krustentiere geworden sind, die auf allen Ozeanen in grossen Mengen gefischt und in tropischen und subtropischen Gewässern auch mit grossem Erfolg gefarmt werden.

Allerdings kommen höchstens Küstenbewohner in den Genuss, die feinen Garnelen so auf den Tisch zu bringen, wie sie unzweifelhaft am besten sind: frisch aus dem Meer! Doch die moderne Tiefgefrieretechnik macht es möglich, dass auch in einem Binnenland wie der Schweiz kaum Qualitätseinbussen befürchtet werden müssen. Sofort nach dem Fang werden die Krevetten roh oder gekocht gefroren, im Ganzen, ohne Kopf oder ganz beziehungsweise zum Teil geschält.

Durch die globale Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung und Überfischung verarmt der Lebensraum Meer. Wir benötigen die kontrollierte Nachzucht in Aquakulturen, um die natürlichen Ökosysteme der Weltmeere zu schützen und zu erhalten. Durch den Einsatz einfacher biotechnologischer Verfahren können tropische Warmwassergarnelen ohne Gewässerbelastung und Einsatz von Pharmaka produziert werden.

Mangroven funktionieren als gigantische Filteranlagen

Neben Korallenriffen und tropischen Regenwäldern zählen Mangrovenwälder zu den produktivsten Ökosystemen der Erde. Sie bestehen aus Bäumen und Sträuchern unzähliger Pflanzenarten, die sich an tropischen und subtropischen Meeresküsten und brackigen Flussmündungen ansiedeln, wo sie dem Wasser täglich bis zum Kronenansatz ausgesetzt sind.

An diese Lebensbedingungen haben sie sich gut angepasst: Mangroven sind gigantische Filteranlagen. Sie nehmen überschüssige Nährstoffe auf und entlasten Küstengewässer, indem sie Salz in ihren Zellen einlagern. Einige können wie Kakteen Wasser speichern, um hohe Salzkonzentrationen zu verdünnen. Die Wurzeln bieten Fischen, Muscheln und Krabben einen sicheren Lebensraum und ihren Larven und Jungtieren beste Bedingungen. Deshalb werden Mangroven auch als Kinderstube der Ozeane bezeichnet.

Nachhaltige Standards sind für den Ausbau dieses Wirtschaftszweiges unerlässlich. Mit Hilfe solcher Innovationen kann Aquakultur ressourcenschonend und energieeinsparend gestaltet werden. So wird eine wichtige Nahrungsgrundlage der Bevölkerung sichergestellt, gleichzeitig eine Teilentlastung der Meere und Ozeane erreicht sowie ein Beitrag zur Bewahrung bedrohter Arten geleistet.

In Vietnam, im südlichen Teil des Mekong-Deltas, wird die kontrollierte Aufzucht von Eden-Shrimps aus den Zero-Input-Aquakulturen in den

Mangroven als Alternative immer wichtiger. Umweltbelastungen können von vornherein vermieden werden, und den Krevetten muss keine zusätzliche Nahrung zugeführt werden. Durch ein raffiniert ausgeklügeltes Schleusensystem, das regelmässig bei Flut geöffnet wird, kann nährstoffreiches Meerwasser mit genügend Plankton in die naturbelassenen Mangroven-Teiche eingelassen werden.



Fotolia

Krevetten gehören zu den beliebtesten Meeresfrüchten.

Dadurch können sich die Shrimps auf eine ganz natürliche Weise, unter artgerechten Bedingungen, ernähren. Im Zyklus des Gezeitenstroms werden bei Ebbe die Schleusen wiederum geöffnet, damit die geschlechtsreifen Krevetten, auf ihrer Wanderung in Richtung Meer zum Laichen, an der offenen Schleuse abgefischt werden können.

Sardinische Gamberoni mit wilden Spargeln und frischen Kräutern

In der alten Inselmetropole Cagliari, an der Südküste von Sardinien, wo Afrika zum Greifen Nahe liegt, werden gerne Gamberoni in einer wunderbaren Kombination mit wilden Spargeln und frischen Kräutern gegessen.

Dazu wird die Schale der Krevettenschwänze am Rücken mit einer Schere geöffnet, damit der Darm sauber entfernt werden kann. Die grosszügig gerüsteten Wildspargel – man kann auch weisse und grüne Spargeln verwenden – werden im Salzwasser vorsichtig auf den Punkt gekocht. Die Gamberoni, unter Beigabe von etwas Knoblauch und gewürzt mit Pfeffer, Meersalz und einem Hauch von Kurkuma, in einem fruchtigen Olivenöl sanft dünsten. Die knackig abgekochten Wildspargel dazugeben und mit feingeschnittenen Minzen- und Basilikumblättern bestreuen. Mit einigen Esslöffeln Spargelwasser ablöschen und ganz kurz aufkochen. Das Krevetten-Spargel-Gemisch mit einer Schaumkelle auf einem gross genug bemessenen Teller anrichten und die Brühe, unter Beigabe von etwas Zitronensaft und Butterflocken, zu einer sämigen Sauce fertigstellen. Die Sauce über die heissgestellten Krevetten nappieren und mit frisch gezupften Minzen- und Basilikumblättern ausgarnieren.