

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Hamachi – die Überraschung aus Japan

Hamachi fasziniert – nicht nur kulinarisch, sondern vor allem ästhetisch! Schon der Anblick des silbrig glänzenden Fisches mit dem wunderschön azurroblauen Rücken, den bernsteinfarbenen Flanken und der markant leuchtgelben Schwanzflosse übt fast schon eine magische Anziehungskraft aus! Sein frischer, salziger Geruch erinnert an Meer und Ferne!

### Zartes Fleisch

Sein Fleisch ist zart, leicht süsslich, sehr geschmacksvoll und von fester Struktur mit breiten Fasern.

### Schöne Farbe: weiss bis rosa

Die Fleischfarbe ist weiss bis rosarot. Nach eigenen Angaben ist die aus der Aufzucht stammende Gelbflossenmakrele qualitativ hochwertiger als die wildaufgewachsene.

### Hoher Fettgehalt

Durch den höheren Fettgehalt kommt der reinere Geschmackverbunden mit einer festeren Konsistenz besser zum Ausdruck, was die Fischliebhaber auf der ganzen Welt besonders zu schätzen wissen.



### Omega3-Fettsäuren sind wichtig

Für eine gute Gesundheit ist es unerlässlich, bei der Ernährung auf Ausgewogenheit und Vielfalt zu achten – darin sind sich die Experten einig. Anders ausgedrückt: eine **ausgewogene, auf vielen unterschiedlichen Lebensmitteln basierende Ernährung ist generell vorteilhafter** als eine Ernährung, die nur auf wenigen Lebensmitteln beruht.

### Hamachi – Filettieren Schritt für Schritt für Sushi und Sashimi

Super anschauliches Video:  
[Video Hamachi -Filettieren](#)

# Fish & Food Master Arne van Grondel



**Hamachi, die Königin der Gelbschwanzmakrele,** verkörpert die kompromisslose Fischleidenschaft der Japaner und wird als eine der besten Fische für Sashimi gewürdigt!



## Ursprung im sauberen Seto-Inlandsee

Diese kulinarische Exzellenz wird in den **sauberen gemässigten Gewässern im Seto-Inlandsee** geboren. Nach den entsprechend strengen und glaubwürdigen Richtlinien der höchsten Umweltstandards in der naturnahen Aquakultur erfolgreich gezüchtet.



## Der Seto-Inlandsee

Der Seto – auch Seto-Inlandsee oder Binnensee – genannt, ist kein eigentlicher See, sondern eine **Meerenge oder Meereskanal**. So wird also die Gelbschwanzmakrelen-Aquakultur im Meerwasser (Seafarming) betrieben.



**Hamachi – die exzellente  
Goldschwanzmakrele aus Japan!**  
Mehr Infos unter:  
[www.rumijapan.co.jp/en/premiere](http://www.rumijapan.co.jp/en/premiere)

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Es ist einfach, Fisch zu lieben

Zart und leicht, gesund und delikats, so trifft das Nahrungsmittel Fisch den Geschmack aller Geniesser weltweit – immer vorausgesetzt, dass der Fisch aus der umweltgerechten, naturnahen Aquakultur stammt!

## Gesunder Fisch aus Aquakultur

Um den Bedarf des Menschen an einer gesunden Nahrung aus dem Meer, als wichtige Proteinquelle und Lieferant für die lebenswichtigen **Omega-Fettsäuren**, weiterhin decken zu können, liegt die Idee nahe, als Alternative zum herkömmlichen Wildfischfang, Fische in Fischfarmen im Meer zu züchten.

Dadurch wird die Menschheit künftig nicht auf Fisch verzichten müssen.



## Doch so paradox es klingt:

Diese so genannten Aquakulturen sind häufig nicht immer umweltverträglich! Da Zuchtfische in der Regel mit Fischmehl und Fischöl gefüttert werden müssen, tragen die Fischfarmen ihrerseits zum Leerfischen der Meere bei!

## Nicht so bei der naturnahen Aquakultur!

Denn die naturnahe Aquakultur arbeitet nach den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Nahrungsmittelproduktion im Einklang mit der Natur, wo die Futterfische ausschliesslich aus dem bestandserhaltenden Wildfang stammen!

## Sushi-Hamachi im traditionellen japanischen Sashimi-Schnitt

Mehr Infos unter:  
[Katalog Rumi Japan](#)

Sicher geniessen – Merkblatt des BLV  
[„Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln“](#)

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Aquakultur ohne chemische Hilfsstoffe

Mit der Vielzahl der Zertifizierungen verfügt der Aquakulturbetrieb über eine international anerkannte Mehrleistung, indem in der Fischfarm **keinerlei chemische Hilfsstoffe, Medikamente und synthetische Futtermittelzusätze** eingesetzt werden.



## Tiergerechte Haltung

Dem Tierwohl wird die grösste Aufmerksamkeit gewidmet. Nebst der natürlichen Ernährung, der geringen Fischdichte in den wechselnden Aufzuchtgewässern erfolgt die artgerechte Schlachtung über eine Betäubung.

## Garantiert GVO-frei

Das **hochwertige Futter** stammt ausschliesslich aus der **zertifizierten Produktion** und ist **garantiert GVO-frei**.

## Sicher geniessen – wichtig zu wissen!

Die Hygieneverordnung des EDI empfiehlt: **Art. 421 Schutz vor Parasiten**

1. Bei folgenden Fischereierzeugnissen, die aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnen werden, muss der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung unterzogen werden, um lebensfähige Parasiten abzutöten, die ein Risiko für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen können:

- a) Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden;
- b) marinierte, gesalzene oder anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um lebensfähige Parasiten abzutöten.

2. Die Gefrierbehandlung muss in allen Teilen des Fischereierzeugnisses mindestens bei folgenden Temperaturen und über mindestens den folgenden Zeitraum erfolgen:

- a) -20 °C, 24 Stunden lang; oder
- b) -35 °C, 15 Stunden lang.

Mehr Infos unter:  
[Hygieneverordnung des EDI](#)

Haben Sie noch Fragen?  
Rufen Sie mich einfach an!  
Ich bin immer für Sie da!

Ich freue mich auf Sie! A presto! Herzlichst!  
Sie erreichen mich unter 079-904 00 89.  
**Arne van Grondel**