

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Ist Thon tabu?

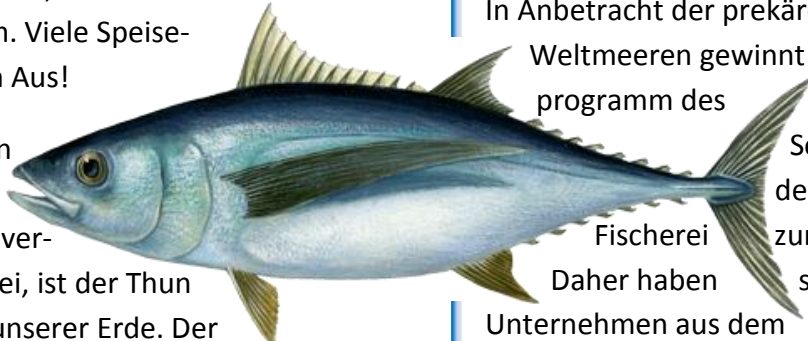
**Der Thunfisch ist einer der schnellsten Fische: Der Thunfisch gilt als <Ferrari> unter den Meerestieren. Sein Bewegungsdrang ist überlebenswichtig, denn seine Kiemen funktionieren nur, wenn er in Aktion ist. Deshalb ist er ununterbrochen unterwegs, selbst im Schlaf!**

### Raubzug der industriellen Fischereiflotten

Weltweit haben gigantische, industrielle Fischfangflotten mit modernster Technik und zerstörerischen Fangmethoden das Meeresleben stark dezimiert. Drei Viertel der kommerziell genutzten Fischbestände rund um den Globus sind bereits überfischt. Die obere Grenze ist erreicht! Der Glaube, der Fischreichtum der Meere sei unerschöpflich, erweist sich als folgenschwerer Irrtum. Viele Speisefische stehen vor dem Aus!

Eines der am stärksten betroffenen Opfer, des Raubzuges der unverantwortlichen Fischerei, ist der Thun in allen Weltmeeren unserer Erde. Der delikate Fisch erzielt, aufgrund der riesigen Nachfrage, Höchstpreise auf dem globalen Weltmarkt.

Denn der Thun ist eine sehr begehrte Zutat für das ausgesprochen beliebte Sushi und Sashimi. Entsprechend gross ist demzufolge die Versuchung den Fang aus der illegalen Fischerei anzulanden.



### Zum Glück naht Hoffnung

Doch zum Glück naht Hoffnung für die bedrohte Meereswelt: Der WWF engagiert sich für eine nachhaltige Fischerei und für ein globales Netzwerk von Meeresschutzgebieten! Der WWF kämpft für strenge, wissenschaftlich abgestützte Fangquoten und für schonende Fangmethoden zum Schutz der natürlichen Ressourcen.

In Anbetracht der prekären Situation auf den Weltmeeren gewinnt das Zertifizierungsprogramm des MSC für Fische und Seafood-Produkte aus der verantwortungsvollen Fischerei zunehmend an Bedeutung. Daher haben sich innovative Unternehmen aus dem Fischhandel in der WWF Seafood Group zusammen geschlossen.

Sie leisten einen Beitrag zum Schutz der Meere, mit dem Ziel, das Fischangebot schrittweise auf Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen umzustellen um den vermehrten Verbraucherwünschen nach mehr Transparenz, beim Thema Nachhaltigkeit und dem Schutz der Ressourcen, entgegen zu kommen.

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Der Weisse Thunfisch ist ein opportunistischer Jäger

Der [Weisse Thunfisch ist ein opportunistischer Jäger](#) und ernährt sich als eleganter Schwimmer von einem grossen Spektrum kleiner Schwarmfische.

Vom gewöhnlichen Thunfisch unterscheidet sich der Weisse Thunfisch besonders durch die Länge der Brustflossen, die deutlich über die Körpermitte herausragen. Die Körperfärbung ist am Rücken und an den oberen Flanken blauschwarz, wobei ein breites, irisiertes Band über die Körperseiten zieht. Die Rückenflossen wechseln sich in einer hell- bis dunkelgelber Färbung ab.

## Der feinste Thunfisch

Kulinarisch gesehen, ist der Weisse Thunfisch seinen grösseren Verwandten weitaus überlegen. Sein feines, helles Fleisch macht ihn so begehrt. Der Albacore Tuna ist ja nicht der grösste, sicher aber der feinste Thunfisch. Das äusserst schmackhafte Fleisch macht den Weissen Thunfisch zu einem der begehrtesten Speisefische überhaupt. Durch den [höheren Fettgehalt eignet er sich bestens zum Grillen](#) und Braten.

Als eine Delikatesse, der besonderen Art, gilt sogar heute noch die Thunfisch-Konserve vom Weissen Thunfisch: Je heller das Fleisch in der Dose, umso wertvoller und teurer ist er. Der Thunfisch in der Dose bleibt ein Klassiker!



## Legenden von Thunfisch

Dem sagenumwobenen Thunfisch, der kraftvolle Meeresbewohner, werden [viele Mythen nachgesagt](#). Wahrscheinlich liegt es an ihrer enormen Kraft, die den Fang dieser Fischart früher zum gefährlichen Abendteuer werden liess.

Fische sind wechselwarm. Nicht so der Thunfisch. [Er verfügt über eine eingebaute Heizung](#), die ihm erlaubt eine höhere Temperatur gegenüber dem umgebenden Wasser aufrecht zu halten.



# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Cucina Tabarkina bei „Da Nicolo“

Auf jeden Fall mit Bestimmtheit auf der Insel San Pietro, südlich gelegen, in Sichtweite, von Sardinien im schmucken, [farbenfrohen Städtchen Carloforte](#), wo die ehemalige Thunfisch-Konserven-Industrie eine grosse Tradition mit turbulenten Zeiten durchlebt hat.

Dort in Carloforte gibt es ein aussergewöhnliches Ristorante namens „Da Nicolo“ wo die alte Tradition der [Cucina Tabarkina](#) in der Zubereitung von authentischen Thunfisch-Gerichten gekonnt gepflegt wird.



## Wahrer Botschafter des Thunfisches

Das „[Da Nicolo](#)“ entpuppt sich als wahrer Botschafter des herrlichen Thunfisches und beginnt die Vorstellung seiner kulinarischen Qualitäten mit der Präsentation einer Dose selbsteingelegten Thunfisches, die vor den Augen der erstaunten Gäste, auf der schattigen Terrasse an der schönen Uferpromenade, flink mit dem Büchsenöffner geöffnet wird.

## Selbst eingelegerter Thunfisch

Um so mehr genoss ich mit meiner Frau, auf unserer einstigen Biketour, genüsslich den wunderbaren, bissfesten, aber überaus schmackhaften, einmaligen [Genuss des selbsteingelegten Thunfisches](#) mit einem imposanten Blick auf die weiten Jagdgründe des kraftvollen, muskulösen Fisches. Wahrhaft ein Genuss!

Eigentlich sicherte früher die Thunfisch-Konserve das Überleben des nächsten Winters der Familien der Fischer. So war es tatsächlich einmal. Von der reichen Beute im Frühjahr versuchte man möglichst viel haltbar zu machen.

# Fish & Food Master Arne van Grondel



## Gute Qualität ist immer nachhaltige Qualität

Dem Grundsatz verpflichtet, dass gute Qualität wirklich sinnvoll ist, bietet die Animare in ihrer neuen Premium Linie, für Fisch und Seafood aus garantiert nachhaltiger Produktion, den ersten Albacore Tuna, dem Weissen Thunfisch, in der hochwertigen Sashimi-Qualität aus Kalifornien in den USA, für die Schweizer Gastronomie an.



## Streng kontrollierte MSC-Fischerei

Das [Fischerei-Management in Alaska](#) gilt als einer der bestgeführten Behörden weltweit. Diese regelt unter anderem: Fangverbote, Höchstfangmengen und Vorschriften zu den Fanggeräten.



Der Albacore Tuna darf nur zu bestimmten Zeiten, nach Vorgaben der Fischerei-Behörde gefangen werden.

Die MSC-Fischereien unterliegen zusätzlich noch den Vorschriften des Marine Stewardship Council bezüglich erlaubte Fanggeräte und anderes mehr.

Das Fischereimanagement von Alaska zählt zu den umfassendsten und intensivsten der Welt. Strenge Kontrollen und laufende Forschungsarbeiten unterstützen das Management der MSC-Fischerei.

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie mich einfach an! Ich bin immer für Sie da!  
Sie erreichen mich auf dem Handy 079-904 00 89.

Ich freue mich auf Sie! A presto! Herzlichst!

**Arne van Grondel**