

Fish & Food Master Arne van Grondel



MSC Scheidenmuscheln Schwertmuscheln aus Holland

Die wohlbehütete und darüber hinaus MSC-zertifizierte Conolicchi, ist eine der begehrtesten Muschel der Nordsee! Die Muschel, in unserem Fall sprechen wir von der <Atlantik Schwertmuschel>, ist ein ausserordentlich interessantes – und wohlschmeckendes – Geschöpf!

Die ältesten Nahrungsmittel

Muscheln und Schnecken gehören zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit, wie prähistorische Funde beweisen.

Waren wohl die Wikinger, die ersten Siedler, an den unendlich langen und schroffen Küsten im Norden Europas, die mit der kulinarischen Entdeckung aufwarten konnten und auf den Genuss der Leckerbissen, gekommen sind?

Bereits in der Antike beliebt

Ja, denn spätestens seit der Antike, sind sich die Feinschmecker einig, dass sich hinter so mancher harten Schale, eine wahre Delikatesse verbirgt!



Trotzdem waren die Meinungen über den Wert solcher Genüsse geteilt: Die Homerischen Helden verachteten Fischkost und Meeresfrüchte, die nur für arme Küstenbewohner taugten, nicht aber für kampferprobte Helden!

Doch heute ist für den Gourmand unserer Zeit, allerhand Muschelgetier, Musik in den Ohren...!

Muschelgärten

Wo immer die Muscheln in Aquakulturen im offenen Meer gezüchtet werden, spricht der Muschelbauer von den seinen Muschelgärten.

Der Name ist bildgebend

Bei allen Arten dieser Familie sind die Schalen schmal und langgezogen, einer Messerscheide oder der Scheide eines Schwertes, ähnlich!

Fish & Food Master Arne van Grondel



Unterwassergärten

Je nach Beschaffenheit der Küste können die Unterwassergärten auf unterschiedliche Weise angelegt werden.

Zwei Hauptmethoden haben sich durchgesetzt, die je nach Gegebenheiten abgewandelt werden.

Entweder sitzen die Muscheln an ins Wasser gehängten Seilen oder in den Meeresboden gerammten Pfählen fest, so dass die Muscheln frei zwischen Wasseroberfläche und Meeresboden heranwachsen.

Oder die Muschelsaat wird auf dem Meeresgrund ausgesät.

Die Sandbänke vor Hollands Küsten

Das ist in Holland, aufgrund der topografischen Lage mit den riesigen Sandbänken in der Nordsee mit den starken Gezeiten, die ideale Methode für eine der fortschrittlichsten Muschelkultivierung der Welt.



Die Muschelsaat

Ausgangspunkt für diese erfolgreiche Muschelzucht ist in den Niederlanden die so genannte Muschelsaat.

Aus zunächst frei schwimmenden Larven entwickeln sich winzige Muscheln und setzen sich dort, wo die Meeresströmungen die Saat auf den Boden zusammentreiben, aneinander fest und bilden regelrechte Muschelsaatbänke.

Fish & Food Master Arne van Grondel

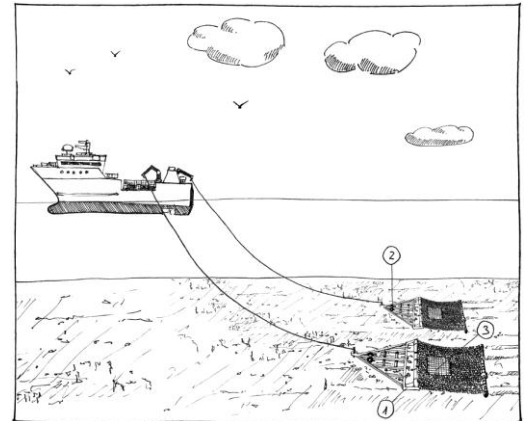


Zwei mal im Jahr ist Ernte

Jeweils zweimal im Jahr, im Mai und im September/Oktobre, wird die Muschelsaat zum Fang freigegeben.

Jedem der lizenzierten Muschelbauer wird dafür ein bestimmtes Revier zugeteilt. Die erbeutete Muschelsaat wird zuerst im Flachwasser auf dem Meeresboden ausgesät und später, wenn die Muscheln eine Grösse von 3 bis 4 CM erreicht haben, versetzt der Muschelzüchter die heranwachsenden Muscheln in tieferes Wasser.

Jeder Muschelbauer hat seine, vom Staat gepachteten, eigenen Parzellen für die Zucht der Muscheln in den Unterwassergärten.



Von der Aussaat bis zur Ernte

Jetzt können sich die Muscheln so richtig voll fressen. Dank der starken Gezeitenströmungen können die, mit leicht geöffneten Schalenkappen, das nährstoffreiche Meerwasser einsaugen um Sauerstoff und Nahrung aufzunehmen.

Haben die Muscheln eine solide Marktgrösse erreicht, werden die Muscheln mit Schleppnetzen vorsichtig und schonend vom Meeresboden geerntet und in der unmittelbaren Nähe an der Küste in so genannten nassen Lagerhäusern gebracht um von Sand und Schlick, die sich durch den Fang mit dem Schleppnetz angesammelt haben, zu reinigen.

Weiche und sandige Böden

Mit Hilfe ihres Fusses und durch ruckartiges Ausstossen von Wasser können sich die Arten bei der **Flucht von Fressfeinden mit bis zu einem halben Meter, in einem Sprung in Sicherheit bringen!**

Unsere, ja sogar MSC zertifizierte <Canolicchi>, wie sie der zugeneigte Italiener ehfrüchtig nennt, bewohnen weiche und sandige Böden, in denen sie sich mit Hilfe ihres Fusses, aufgrund ihrer schlanken Schalenform schnell und tief eingraben können!



In den so entstehenden senkrechten Gängen können die Schwertmuscheln auf- und absteigen.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Kontinuierliche Lieferbereitschaft

Die Lagerzeiten können je nach Herkunft und Qualität zwischen 1 bis 3 Wochen betragen, um nicht nur eine exzellente Qualität zu garantieren, sondern eine kontinuierliche Lieferbereitschaft der Abnehmer, verbunden mit modernen Kühl- und Tiefkühltechniken bei Lagerung und Transport, anbieten zu können.

Einzigartigen Bodenschatz

Von ihrem einzigartigen Bodenschatz sprechen die Holländer im Zusammenhang mit ihren ausgedehnten Muschelkulturen, denn die holländischen Qualitäts-Muscheln sind ein wirtschaftlich bedeutender Exportartikel.

Einzigartigen Bodenschatz

Besonders gerne erinnere ich mich an Paolo`s legendäre <<Linguini alla Canolicchi>>...mit einem Hauch von Knoblauch, flachblättriger Petersilie und pikantem Peperoncini, serviert in Interlaken`s Italo-Traditions-Beiz West End und wie es die heimischen Gepflogenheiten verlangen, mit den Fingern gegessen wird! Lecker, lecker!



Zertifizierung:
MSC-C-506661

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

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