

online version · abmelden · email ändern · teilen

Foodmaster Arne van Grondel

Fisch & Food Master aus nachhaltiger Fischerei!



Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren, liebe Freunde

Was kann man in der Küche nicht alles anstellen mit guten und gesunden Produkten? Klar, noch Besseres, Feineres, Extravaganteres und vieles mehr!

Heute stelle ich Ihnen einige Begegnungen der besonderen Art vor: Eden Shrimps meets Avantgarde mit Top-Produkten.

Eden Shrimps für Sie neu präsentiert!

Globus meets ... Eden Shrimps

Globus Delicatessa präsentiert: "Spring Paradise"!

Von Hongkong über Vietnam nach Thailand - Foodscout Richard Kägi führt Sie, immer auf der Suche nach den besten Produkten, quer durch Asien und weiht Sie in die fernöstlichen Küchengeheimnisse ein:

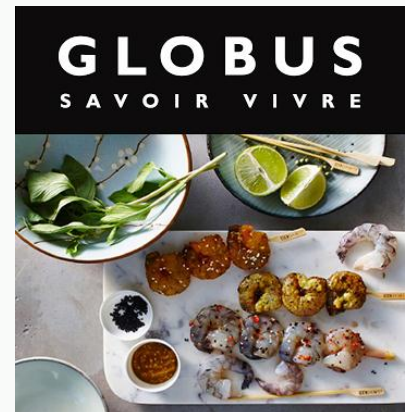
[Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Asien](#)

[Leader Convenience-Produkte von Eden Shrimps](#)

Mehr Infos über Spring Paradise by Globus:

[Katalog Spring Paradise](#)

[Video Spring Paradise](#)



Eden Shrimps – die ökologische Alp-Sömmerung der vietnamesischen Bauern im Mekong-Delta

Eden Shrimps sind naturnah und ökologisch erzeugte Garnelen aus der [Silvo-Fishery](#), einer traditionellen Aufzuchtmethode in den schützenswerten Mangroven-Wäldern Vietnams.

Die Mangroven, verbunden mit den naturbelassenen Teichanlagen, bilden dabei ein intaktes Ökosystem – vergleichbar mit einer Alpweide in den Schweizer Bergen – welches den Garnelen als natürliche Lebens- und Nahrungsgrundlage dient.

So wachsen die Eden Shrimps Garnelen, ohne zusätzliche Fütterung auf, denn das Futter liefert ja die Natur selbst, so wie bei uns auf den saftigen, grünen und blumenreichen Mager-Alp-Weiden!

Dank dem Eden Shrimps Programm finden viele lokale Kleinbauernfamilien in Vietnam ein regelmässiges Einkommen. Gleichzeitig werden mit dieser natürlichen Aufzuchtweise die ökologisch wertvollen Mangrovenwälder nachhaltig geschützt.

Für Eden Shrimps werden die Black Tiger Garnelen in Silvo Fishery Farmen, im nahrungsreichen Flussdelta des Mekongs, im Süden von Vietnam, im Einklang mit der Natur, aufgezogen.

Aufgrund der naturnahen Silvo-Fischerei Aufzucht bestechen Eden Shrimps, durch eine hervorragende Qualität:

- **feste Textur!**
- **keine weichen Schalen!**
- **natürlicher Geschmack!**
- **knackig im Biss!**
- **schön in der Farbe!**

Und neu gibt's die einmaligen Eden Shrimps auch als BIO Naturland Crevetten.

Naturland Bio Crevetten Eden Shrimps

Die Basis für die beste Qualität – die uns die Natur liefert!
[Facebook Silvofishery](#)



Eden Shrimps meets VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN

Ein grosses Dankeschön an den innovativen Küchenchef, Lukas Stalder, vom VICTORIA JUNGFRAU Grand Hotel und Spa in Interlaken für das kreative Rezept!

Rezept von Lukas Stalder:

Eden Shrimps meets van Nahmen Williams Christ Birnensaft

...und besonders geeignet:

Eden Shrimps, aus der naturnahen Aquakultur mit Schale, ohne Kopf 13/15



Eden Shrimps mit van Nahmen Williams Christ Birnensaft und Sellerie

Eine ungewöhnliche und leckere Kreation zu geniessen im VICTORIA-JUNGFRAU INTERLAKEN.

Victoria-Jungfrau-Interlaken



Eden Shrimps meets van Nahmen Obstsäfte

Wunderbare Obstsäfte von der van Nahmen Privatkellerei seit 1917.

Dem Leitsatz getreu: Unser eigener Anspruch leitet sich aus unserer Überzeugung ab, daß nachhaltiges Wirtschaften nur aus der Bewahrung alter Traditionen verbunden mit innovativen, zeitgerechten und wohlschmeckenden Produkten möglich ist.

Feine Obstsäfte gesehen bei:

www.vannahmen.de



Eden Shrimps meets S-Fabrik Leissigen

Thomas Adank und Reto Künzi freuen sich, mit ihrer reichbefruchteten Auswahl, an besten Produkten, aus der S-Fabrik in Leissigen, am schönen Thunersee, auf Ihren Kontakt:

www.s-fabrik.ch

Video:

[S-Fabrik Leissigen](#)



Eden Shrimps meets Olio d'Oliva

...weniger ist mehr!

Tauen Sie die Eden Shrimps im kalten laufenden Wasser auf! Mit der Schere am Rücken aufschneiden und sauber entdarmen! Trocken tupfen und in reichlich, in dem einzigartigen <Olio extra vergine d'Oliva con Limone>, das gekonnt delikat mit dem ätherischen Öl der Zitrone aromatisiert wurde, bei schwacher Hitze, unter Zugabe eines Thymianzweiges und kleines Stück Peperoncini, braten!

Das Salz dürfen Sie getrost weglassen...! ...nur in dieser Form ist das purer Genuss...! Der Versuch wird Sie überzeugen!

...und besonders geeignet:

Eden Shrimps, aus der naturnahen Aquakultur
...mit Schale, ohne Kopf 16/20

Thomas Di Capua und seine Team freuen sich über Ihre Bestellung des <Olio extra vergine d'Oliva con Limone>!

Lesen Sie mehr über die Kunst, Olivenöl herzustellen:

www.ledelizie.ch



Eden Shrimps meets Big Green Egg

...kennen Sie den <Big Green Egg>?

Nein? Das ist das Ei des Kolumbus für alle Out- & In-Door Gourmets...für die, das Grillieren nur eine Antwort hat: Big Green Egg!

Tauen Sie die Eden Shrimps im kalten laufenden Wasser auf! Mit der Schere am Rücken aufschneiden und sauber entdarmen! Trocken tupfen und ausschliesslich mit Thomas Di Capua's <Olio extra vergine d'Oliva con Limone> von www.ledelizie.ch, mit etwas frischen Thymianblätter und einem Hauch von Peperoncini marinieren! Kein Salz bitte...! Bei mässiger Temperatur, im <vorgeheizten> Big Green Egg sanft grillieren!

...und jetzt geniessen!

Das ist Genuss pur!

Viel Spass!



...und besonders geeignet:

Eden Shrimps, aus der naturnahen Aquakultur

...mit Schale, ohne Kopf 8/12

John Daly und sein Team freuen sich über Ihren Kontakt für einen <Big Green Egg>.

Lesen Sie mehr über die <ultimate> Kunst des Grilleurs:

www.biggreenegg.ch

Eden Shrimps meets Beefer

...bei <Surf and Tur> gehen die Meinungen auseinander! Das ist bekannt...! Beim <Beefen> betreten Sie Neuland in der Grill-Kunst!

...und besonders geeignet:

Eden Shrimps, aus der naturnahen Aquakultur

...Easy Peel, mit Schale, ohne Kopf 8/12

...denn grillen kann jeder! Echte Männer beefen...:

www.beef.de



Eden Shrimps meets Beefer bei Markus Hohler

Das Inferno hat begonnen ... und beim Markus Hohler, unter Telefon-Nr. 033 826 0 826, der Michel Comestibles AG in Interlaken, kostet der Beefer Fr. 950.00 das Stück!



Lebenswichtiger Hinweis: Schälen Sie, vor(!) dem <beefen>, die herrlichen Eden Shrimps!...denn bei diesen hohen Temperaturen <verkohlen> die empfindlichen Schalen!...und das wäre eine Schande!...denn der Genuss, der vollkommenen Güte, steht im Vordergrund!

[Video: How to beef](#)

...und damit Sie in Sachen <Beef> nichts verpassen:

www.beef.de

Eden Shrimps meets Cheese

...Shrimps & Cheese, oft belächelt, aber in der Praxis durchaus möglich!

Lass Bilder sprechen:

[Rezepte Shrimps mit Cheese](#)

...zum Schmunzeln:

[Shrimps und Cheese - kein Tabu mehr!](#)

Viel Spass!



...und besonders geeignet:

Eden Shrimps, aus der naturnahen Aquakultur

...geschält 26/30

Bea & Willi Schmid, von der Städtlichäsi in Lichtensteig im

Toggenburg, freuen sich, mit <Laib & Seele>, auf Ihren Kontakt:

www.willischmid.ch

Eden Shrimps meets Black & Blaze

Claude Stahel und sein Team, von Black & Blaze...the coffee roasting company, mit ihrem echten Fair Trade Kaffee <India delight>, freut sich auf Ihren Kontakt:

www.blackandblaze.com

...und besonders geeignet:

Eden Shrimps, aus der naturnahen Aquakultur

...mit Schale, ohne Kopf 21/25



Grilled Grits with Shrimp and Bourbon Coffee Glaze

Shrimps & Coffee...auch schon gehört? Nein?

...dann wird`s aber höchste Zeit...diese <etwas gewagte> Geschmacksrichtung auszuprobieren:

Viel Spass!

[grilled-grits-with-shrimp-and-bourbon-coffee-glaze](#)



Personalisierte Flyer

Gerne erstelle ich für Sie personalisierte Flyer oder gar ganze Newsletter. Mit Ihrem Logo, Namen, Adresse, etc.,. Genauso, wie Sie es wünschen!

Reden Sie mit mir! Gerne berate ich Sie über meinen Gratis-Service.

So etwa könnte Ihr Flyer aussehen:

[Arne's Highlights](#)

Arne's Highlights aus der MSC-Fischerei
Aktion gültig KW 47-KW 51

Patagonian Toothfish, der Schwarze Sehecht ist einer der populärsten Speisefische!
Dem nichts übertrifft seine Größe mit seiner festen, kräftigen Muskulatur, verbunden mit dem schneeweissen, fetthaltigen, ja fast gelberem Fleisch... dem „weissen Gold“ des Südpolarmerees. Biofest und zart zugleich. Heimgeliebt in Japan... und auch bei uns in der Schweiz. Video Antarctic Deep-Sea Fish.
Art.-Nr.: MSC-6579
Kaliber: 4-5 kg
Verpackung: Karton zu etwa 10 kg
Produkt-Info: Datenblatt MSC Toothfish
Preis: Fr. 46.80 per Kg

Black Cod, der Kohlenfisch ist kein Kabeljau, aber ein fantastischer Fisch!
Der traditionelle Lieblingsfisch der Japaner, namens „Gindara“ in Sushimi-Quality, ein Wunder-Fisch! Dieser Treibby-Fisch wird die Schweiz im Sturm erobern. Seinen reichen, buttrigen Geschmack, seine samtige, süßige Konsistenz, mit seinem hohen Fettsäuregehalt, mit vielen Omega-3 Fettsäuren, in seinem schneeweissen Fleisch, mit einer perlmutartigen Farbmanance, in perfekter Färbung, schmilzt köstlich im Mund... egal in welcher Zubereitung, umgänglich vielfältig, ja sogar aus dem Rauch! Rezept Miso mariniertes Black Cod
Art.-Nr.: MSC-6580
Kaliber: 2-3 kg
Verpackung: Karton zu etwa 10 kg
Produkt-Info: Datenblatt MSC Black Cod
Preis: Fr. 36.90 per Kg

Der Zander ist ein wertvoller Speisefisch, mit festem und weissem Fleisch!
Der Zander, einer der beliebtesten Speisefische der Schweiz, entsprechend dem osteuropäischen Ursprung, wird der Fisch auch „Zogoseel“ genannt, worin das Wort „Zoga“ drin steckt und somit heisst wie Zahn. Der Zander gehört heutzutage neben dem Fisl und dem Felchen zu den geläufigsten Süswasserfischarten der Schweiz! MSC-Zander Hüllmaren
Art.-Nr.: MSC-6555
Kaliber: 180-200 g
Verpackung: Karton zu 5 kg
Produkt-Info: Datenblatt MSC Zander
Preis: Fr. 33.90 per Kg



Herzliche Grüsse aus dem Bündnerland

In diesem Sinne danke ich für die geschätzte Aufmerksamkeit!

Ich freue mich, Sie in eine etwas andere Welt, der Eden Shrimps, entführt zu haben!

A presto!
Herzliche Grüsse!

Foodmaster
Arne van Grondel
Botschafter für Fisch &
Seafood aus nachhaltiger
Fischerei



Tel +41 79 904 00 89
Fax +41 41 759 83 20

arne.van.grondel.news@marinex.ch
quercus.ed.cistus@gmail.com