

Fish & Food Master Arne van Grondel



Roter Thunfisch - Red Yellow Fin Tuna

Eines der am stärksten betroffenen Opfer, aus dem Raubzug der unverantwortlichen Fischerei, ist der Rote Thunfisch in allen Weltmeeren unserer Erde.

Hohe Nachfrage

Der delikate Fisch erzielt, aufgrund der riesigen Nachfrage, Höchstpreise auf dem globalen Weltmarkt. Denn der Thunfisch ist eine sehr begehrte Zutat für das ausgesprochen beliebte Sushi. Entsprechend gross ist demzufolge die Versuchung den Fang aus der illegalen Fischerei anzulanden.

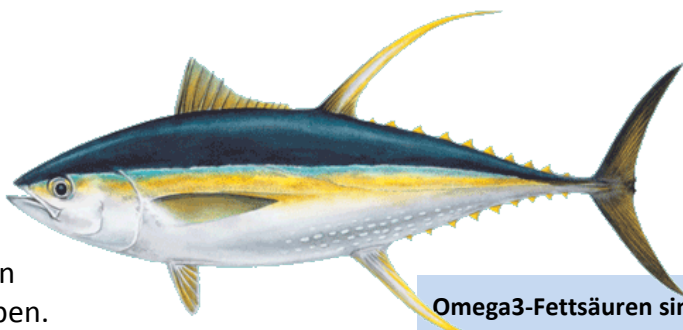
Rote Farbe

Nicht umsonst heisst der Rote Thun so: **Denn sein Fleisch weist ein schönes intensives Rot auf.** Sehr geschmackvoll und leicht süsslich.

Die Textur ist von fester Struktur mit breiten Fasern.

Typischer Thunfisch-Geschmack

Das Fleisch des Gelbflossen-Thunfisches wird als sehr schmackhaft und aromatisch, mit dem typischen Thunfischgeschmack, hervorgehoben.



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.

Tuna – Schneiden für Sushi und Sashimi

Anleitung Schritt für Schritt:

[Video Tuna schneiden für Sushi und Sashimi](#)

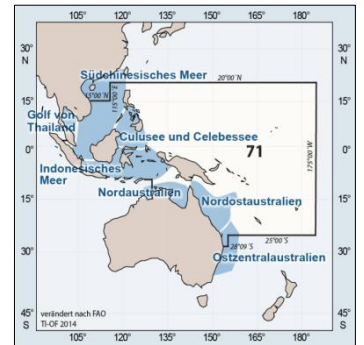
Fish & Food Master Arne van Grondel



In allen Ozeanen zuhause

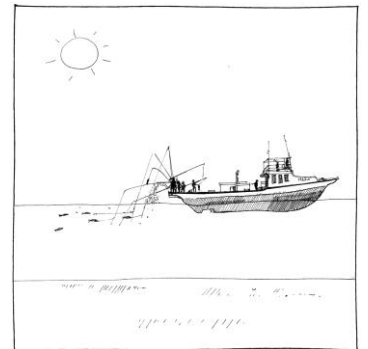
Der Rote Thunfisch lebt in allen Teilen der Ozeane, während die Jungtiere eher wärmere Zonen lieben.

Der Yellowfin Tuna ist ein sehr schneller und agiler Schwimmer (bis 80 km/h) und jagt bis in Tiefen von 100 m auf allerlei Fische und Kalmare.



Handleinen-Fischerei mit Einzelhaken

Unser Red Yellow Fin Tuna wird im Westpazifik ausschliesslich mit Handleinen und Einzelhaken gefangen. Das ist die selektivste und umweltschonendste Fang-Methode auf Thunfisch.



Die traditionelle Leinenfischerei

Bei der traditionellen Leinenfischerei stellt sich lediglich ein minimaler Anteil an nicht verwertbaren Beifang fest, eine wichtige Voraussetzung für eine nachhaltige Fischerei. Der Beifang besteht aus Bonito, Goldmakrelen und weiteren Arten, welche sich auf dem lokalen Fischmarkt gut vermarkten lassen.

Die Fangmethode in der Leinenfischerei ist besonders gut geeignet für den Gelbflossen-Thun, da sich diese Thunfischart gerne im Oberflächenwasser und selten tiefer als 100 Meter aufhält. Ein Gelbflossenthun misst zwischen 70 und 150 Zentimeter und erreicht ein Körpergewicht zwischen 7 und 25 Kilogramm. Vereinzelt werden auch Prachtexemplare von über 2 Meter Länge mit einem Gewicht von etwas über 170 Kilogramm.

Der Thunfisch – ein Schwarmjäger

Häufig bilden Fische in der gleichen Körpergrösse kleine Schwärme, manchmal sogar mit anderen Thunfischarten.

Gelbflossen-Thunfische sind vergleichsweise standorttreu, bislang wurden keine weiträumigen ozeanischen Wanderungen nachgewiesen, wie sie bei den restlichen Thunfischarten auf den Wanderungen in ihre bevorzugten Laichplätze stattfinden.

Fish & Food Master Arne van Grondel



Der Thunfisch in der Antike

Das **Fleisch des Gelbflossen-Thunfisches** wird als **sehr schmackhaft und aromatisch, mit dem typischen Thunfischgeschmack**, hervorgehoben.

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!

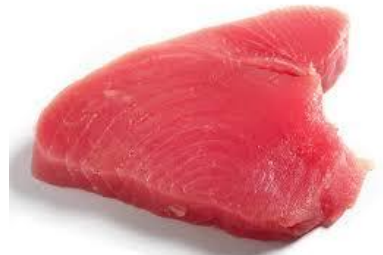
Dem **sagenumwobenen Thunfisch**, der **kraftvolle Meeresbewohner**, werden **viele Mythen nachgesagt**.



Wahrscheinlich liegt es an ihrer enormen Kraft, die den Fang dieser Fischart früher zum gefährlichen Abendteuer werden liess.

Der Thunfisch ist ein opportunistischer Jäger und ernährt sich als eleganter Schwimmer von einem grossen Spektrum kleiner Schwarmfische.

Weiterführende Literatur: [Thunfisch in der Antike](#)



Handleine und Haken - die selektivste Fischerei

Derzeit verscherbeln etliche kleine Pazifik-Inselstaaten die Fischereirechte in ihren Hoheitsgewässer billig an Industrieflotten aus Übersee an. Als Folge werden ihre Gewässer ohne Rücksicht geplündert und die lokalen Fischer verlieren ihr Einkommen. Ein ökonomisches Desaster!

Die Fischer setzen, innerhalb ihrer Hoheitsgewässer, an den nährstoffreichen Küsten Vietnams, die Handleinen-Fischerei, ein. **Diese Fangmethode, mit Haken und Leine, ist eine der selektivsten und daher umweltverträglichste Methode**, für den Thunfischfang, dadurch auch das marine Ökosysteme geschont wird. Deshalb entscheiden sich immer mehr traditionelle Thunfisch-Fischereien für ein Zertifizierungsschema, um sich mit ihren nachhaltigen Produkten auf dem Markt abzuheben.

Roter Thun – Red Yellow Fin Tuna

Mehr Infos unter:

[vinatuna.org.vn/Tuna Fishery Improvement Project](http://vinatuna.org.vn/Tuna_Fishery_Improvement_Project)

Sicher geniessen – Merkblatt des BLV

„[Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln](#)“

Fish & Food Master Arne van Grondel



Das meint der WWF dazu

Thun, Gelbflossen, Yellowfin, Red Yellow Fin Tuna:

Spezies: Thunnus albacares

Wildfang: West- und Zentralpazifik

Fangmethode: Handleinen

- ▶ Der pazifische Bestand ist nicht überfischt, die Befischungsintensität ist jedoch zu hoch. Die Fischereien mit Handleine oder Angelrute sind die umweltverträglichsten für Gelbflossenthun. Die Fangmethoden sind selektiv und es gibt kaum Rückwürfe.
- ▶ Aber im Hauptfanggebiet ist der Bestand deutlich reduziert. Management vorhanden aber nur teilweise wirksam, da die Probleme der zu grossen Kapazität der Fangflotte und andere Themen nicht adressiert werden.



Red Tuna Loins im Premium Animare-Sortiment

Diesem enormen Grundsatz verpflichtet, dass gute Qualität wirklich sinnvoll ist, bietet die MARINEX, in ihrer Premium Linie von Animare, für Fisch und Seafood aus garantiert nachhaltiger Produktion, den ersten Frozen Red Yellow Fin Tuna aus Vietnam, in der hochwertigen Sashimi-Qualität, für den Handel, in Verbundenheit mit der anspruchsvollen Schweizer Gastronomie, an.

Sicher geniessen – wichtig zu wissen!

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