

Vongole aus MSC-zertifizierter Fischerei

Die Vongole, seit altersehr in der mediterranen Küche ein fester Bestandteil, hat seinen Stammplatz auch bei uns gefunden. Nun gibt's die feinen Venusmuscheln sogar aus nachhaltiger MSC-zertifizierter Fischerei.

Die Vongole

Die Vongole (*Meretrix lyrata*) gehört zu der grossen, ungewöhnlich artenreichen Familie der Venusmuscheln.

Diese Muschelart steht mit seinen feinschaligen, schön gezeichneten, porzellanartigen Schalenhälften bei ihren Liebhabern hoch im Kurs.

Fischerei

Dass sich die Vongole im sandigen Meeresboden eingräbt, ist für den Muschelsucher ein Vorteil und gleichzeitig ein Nachteil. Der Vorteil: Es gibt noch viele verborgene Muschelschätze. Der Nachteil: Es ist ausserordentlich zeitaufwendig, die kleinen Meeresfrüchtchen aufzustöbern und auszugraben.

Hervorragender Geschmack

Obwohl die Vongole oder Venusmuscheln im Vergleich zu anderen Muscheln relativ klein sind, schmecken sie hervorragend und verwöhnen den Gaumen mit einem intensiven, aber feinen Muschelgeschmack. Spaghetti mit Vongole ist der Klassiker!



Verarbeitung nach dem Fischen

Direkt nach dem Sammeln werden die Vongole gereinigt und für circa einen Tag im frischen Wasser gehältert.

Auf einem groblöchrigen Sieb, ständig mit Frischwasser versorgt, unter kontrollierter Temperatur und geschützt vom Licht, können so die Muscheltiere, die eventuell aufgenommenen Sandkörner, aus eigener Kraft ausspülen.

Lebensraum

Wie alle übrigen Muschelarten, bevorzugen die Vongole, für ihren Lebensraum sedimentreiche Böden von vorwiegend sandig, schlickigem Untergrund der flachen Küstengewässer, wo sie sich gut eingraben können um prächtig zu gedeihen.

[Mehr über MSC Vongole von PacificBlue](#)

Vongole aus MSC-zertifizierter Fischerei

MSC Marine Stewardship Council

Das Label des Marine Stewardship Council (MSC) zeichnet die Wildfangprodukte der Animare-Linie aus. Es garantiert, dass jedes Wildfangprodukt aus einer nachhaltigen, zertifizierten Fischerei stammt. So fördert Animare weltweit die rücksichtsvolle Nutzung mariner Ressourcen durch fortschrittliche Fischereibetriebe.



Mehr Informationen und Hintergrundberichte bietet die offizielle Homepage des: www.msc.org

DER MSC-Standard

Der MSC-Standard ist die einzige international anerkannte Sammlung von Umweltpinzipien, die eine messbare Bewertung von Fischereien in Bezug auf gutes und nachhaltiges Management erlaubt.

Die Anforderungen an eine nachhaltige Fischerei sind beim MSC-Anerkennungsverfahren auf drei grundsätzliche Prinzipien abgestützt, welche allesamt erfüllt werden müssen, um eine Zertifizierung zu erreichen.



Lesen Sie hier mehr zu den MSC Vongole von PacificBlue Seafood: www.pacificblue-seafood.ch

Die Küsten von Vietnam

An Vietnams Küsten wird diese traditionelle, also artisanale Fischerei, besser gesagt das Sammeln von Muscheln schon länger betrieben.

Die Vongole werden von Hand im sandigen oder schlammigen Meeresboden gesammelt und sofort zum Verarbeitungsbetrieb transportiert. Darauf folgt die erste Reinigung und danach eine tägige Hälterung. Anschließend werden sie sortiert, gekocht und sofort schockgefrostet und für PacificBlue Seafood exklusiv verpackt.



Die MSC Vongole von PacificBlue Seafood stammen aus den Küstenregionen von Vietnam.

Mehr Informationen zu den MSC Vongole von Pacificblue finden Sie unter: www.PacificBlue-Seafood.ch