

AUF ZU NEUEN UFERN



AUF ZU NEUEN UFERN

EDEN SHRIMPS®

EDEN SHRIMPS erfüllen die weltweit höchsten Umwelt- und Sozialstandards. Mit ihrem knackigen und delikatem Fleisch gehören diese Garnelen auf der ganzen Welt zu den beliebtesten Meeresfrüchten und haben sich zu den wirtschaftlich bedeutendsten Krustentieren entwickelt.



EDEN SHRIMPS werden mit der Zero-Input-Methode aufgezogen und sind somit reine Naturprodukte, was sich in dem einzigartigen Geschmack widerspiegelt.

AUF ZU NEUEN UFERN

Was sind Black Tiger Crevetten?

Black Tiger Crevetten zählen zu den Zehnfusskrebsen und sind mit einer Körperlänge von bis zu 33 cm die weltweit grössten Vertreter der Familie der Penaeidae. Je nach Lebensraum sowie der dementsprechenden Beschaffenheit des Meeresbodens, der Ernährung und der Wassertrübung sind die Crevetten grün, braun, rot oder graublau gefärbt. Die charakteristischen Querstreifen alternieren zwischen gelb und blau oder schwarz.

Im Verhältnis zum Vorderkörper ist der Hinterleib viel stärker entwickelt und wird je nach Situation ausgestreckt oder gekrümmt getragen. Die Crevetten leben an den Küsten des westlichen Indopazifiks und sind dort in Tiefen bis 150 m auf sandigem oder schlammigen Grund zu finden. Es sind nachtaktive Tiere, die sich tagsüber im sandigen Meeresgrund verstecken.

Ob die Tiere nun Garnelen, Shrimps, Crevetten oder Krabben genannt werden, sie sind überall gleich beliebt und sind teilweise schon seit Jahrhunderten fester Bestandteil der Esskultur eines Landes.



AUF ZU NEUEN UFERN

Silvofishery – die natürliche Aufzucht

Im südlichen Teil des vietnamesischen Mekong-Deltas gewinnt die Silvofishery-Methode immer mehr an Bedeutung. Die Garnelen wachsen unter artgerechten Bedingungen in naturbelassenen Teichen auf, wobei die Besatzungsdichte mit maximal 5 Crevetten pro Kubikmeter bewusst niedrig gehalten wird. Ein ausgeklügeltes Schleusensystem bringt nährstoffreiches Wasser in die naturbelassenen Teiche und die Crevetten werden so mit der notwendigen Nahrung versorgt, wodurch auf eine zusätzliche Forderung verzichtet werden kann.

All diese Faktoren tragen zu dem festen, zarten und geschmackvollen Fleisch bei, das mit dem einer wildgefangenen Garnele vergleichbar ist.

Da die Black Tiger Crevetten in ihrem natürlichem Lebensraum aufwachsen, stehen sie von Beginn an weniger unter Stress. Dieser Umstand hat positive Auswirkungen auf das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere.



AUF ZU NEUEN UFERN

Silvofishery – die natürliche Verarbeitung

Sowohl in der Aufzucht als auch in der nachfolgenden Verarbeitung sind EDEN SHRIMPS reine Naturprodukte. Die Silvofishery-Aquakultur verzichtet komplett auf den Einsatz von Chemikalien, Medikamenten und Zusatzstoffen. Nach der Ernte werden die frischen Crevetten noch vor Ort schonend weiterverarbeitet und tiefgefroren wobei keine zusätzlichen Farbstoffe oder Hilfsmittel verwendet werden, mit denen das Produkt verfälscht werden könnte.

In Voll- und Neumondnächten, wenn der Gezeitenunterschied am grössten ist, werden die Schleusen der Teiche geöffnet. Die geschlechtsreifen Tiere folgen ihrem Instinkt, schwimmen in Richtung Meer und werden an der offenen Schleuse herausgefischt.



AUF ZU NEUEN UFERN

Transport

EDEN SHRIMPS sind während des gesamten Transportes tiefgefroren. Per Schiff gelangen sie zu den Häfen in Norddeutschland und werden dort in Tiefkühl-Lagerhäuser umgeladen. Von den europäischen Häfen werden die Garnelen anschliessend per Schiff, Bahn und Camion in die Schweiz transportiert. Während des gesamten Transports wird darauf geachtet, dass die Kühlkette niemals unterbrochen wird und so eventuelle Schäden an den Crevetten vermieden werden können.

In der Schweiz werden die gefrorenen Crevetten bei Frigosuisse AG in Möhlin gelagert. Computergesteuerte Temperaturregulierung garantieren eine gleichbleibende Kälte und stellen so die Qualität sicher.



AUF ZU NEUEN UFERN

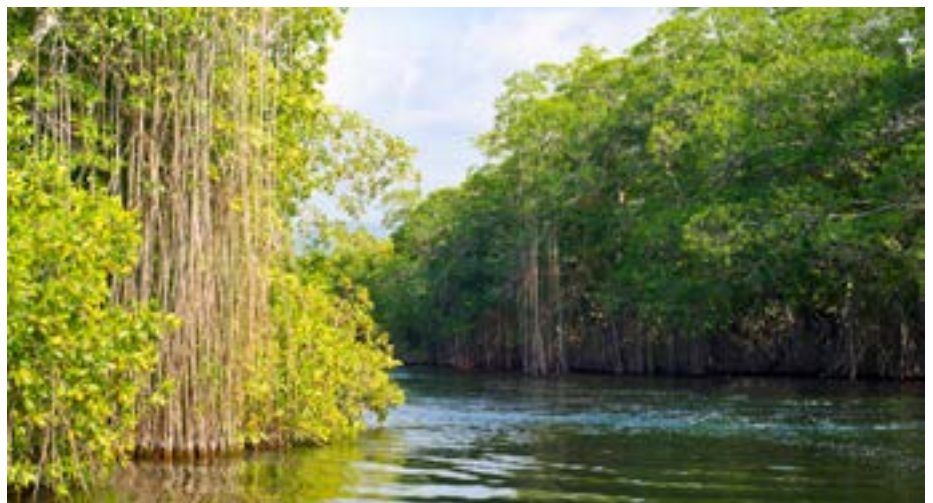
Mangroven

Mangrovenbäume sind verholzende Salzpflanzen und vorwiegend in Brackwassergebieten des tropischen Gürtels zu finden. Gemeinsam mit den Korallenriffen und den tropischen Regenwäldern gehören diese Ökosysteme zu den weltweit wertvollsten Lebensräumen der Erde.

Mangrovenwälder bestehen aus Bäumen und Sträuchern verschiedenster Arten, die tagtäglich bis fast zum Kronenansatz vom Salzwasser umgeben sind. An diese Lebensbedingungen haben sie sich gut angepasst; bereits durch die Wasseraufnahme können die Pflanzen die normalerweise schädlichen Salzionen ausscheiden.

Eine weitere Adaptation der Mangroven betrifft ihre Wurzeln. Da die Bäume im Schlickboden des Gezeitenbereiches nicht genügend Sauerstoff erhalten, haben sie überirdische Wurzelorgane entwickelt, die Sauerstoff aufnehmen und so das Überleben der Bäume sichern.

Mangrovenwälder bieten Lebensraum für zahlreiche Tierarten. Reptilien, Wasservögel und Säugetiere sowie Fische, Muscheln und Krabben finden in dem dichten Urwald alles, was sie zum Überleben brauchen. Aufgrund dieser Artenvielfalt werden die Mangrovenwälder auch als Kinderstube der Ozeane bezeichnet.



AUF ZU NEUEN UFERN

EuroLeaf

Die Vorschriften für den ökologischen Landbau gewährleisten ausserdem ein hohes Mass an Tierschutz und verpflichten die Landwirte, die artspezifischen Bedürfnisse der Tiere zu erfüllen.

Die Öko-Verordnung der Europäischen Union zielt darauf ab, eine klare Struktur für die Produktion von ökologischen Produkten in der gesamten EU zu schaffen. Damit soll die Nachfrage der Verbraucher nach verlässlichen Bio-Produkten befriedigt und gleichzeitig ein fairer Markt für Erzeuger, Händler und Gewerbetreibende geschaffen werden.



Bio-Landbau ist eine landwirtschaftliche Methode, bei der Lebensmittel unter Verwendung natürlicher Stoffe und Verfahren erzeugt werden. Somit hat er normalerweise begrenzte Umweltauswirkungen, denn er fördert umweltschonende und artgerechte Aquakulturen.

AUF ZU NEUEN UFERN

ASC

Der Aquaculture Stewardship Council ist eine unabhängige, international tätige Non-Profit-Organisation, welche die Einhaltung der weltweit geltenden Standards für verantwortliche Aquakultur sicherstellt.

Das ASC-Logo dient als Nachweis dafür, dass die hohen Standards des ASC für verantwortungsbewusste Fischzucht erfüllt und die strengen Umweltschutzkriterien und sozialen Aspekte befolgt wurden.

KonsumentInnen können durch ihre bewussten Kaufentscheidungen verantwortungsvolle ZüchterInnen direkt unterstützen – und zwar ganz im Bewusstsein, dass die gekaufte Ware verantwortungsvoll produziert wurde, mit minimalen negativen Einflüssen auf Umwelt und Gesellschaft, außerdem voll rückverfolgbar bis zum Ursprungsbetrieb.



Der ASC ist das neue Konsumenten-Label, das Fisch und Meeresfrüchte, aus verantwortungsvoller Aquakultur, unabhängig und glaubwürdig, zertifiziert. Die Standards des ASC-Programms wurden durch die „Aquaculture Dialogues“ entwickelt, welche vom WWF durchgeführt wurden.

AUF ZU NEUEN UFERN

FREE FROM

Alle mit FREE FROM ausgezeichneten Produkte wurden naturbelassen hergestellt und keiner weiteren Behandlung unterzogen.

Die Qualitätsanforderungen von FREE FROM erwarten von einem Produkt mehr als die Standards der üblichen Gute Herstellpraxis GHP. So werden beispielsweise nur Produkte ausgezeichnet, die eine Produkte-Reinheit aufweisen.

Weitere Standards beinhalten den kompletten Verzicht auf weitere Zutaten, eine grösstmögliche Naturbelassenheit und keine Behandlung mit chemischen Mitteln, Hilfs- oder Farbstoffen. Zudem sollte die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Produktes gewährleistet sein, vom Fang beziehungsweise der Aufzucht über den Verarbeitungsbetrieb bis zu den weiteren Produktionsschritten.



Gesunde Produkte sind für Konsumenten nur dann gesund, wenn sich auch bekömmlich sind. Besonders wichtig ist dies für Allergiker, die sich so auf eine grösstmögliche Naturbelassenheit der Produkte verlassen können.

AUF ZU NEUEN UFERN

Der hungrige Planet

Klimaerwärmung und Raubbau an der Natur können unsere Lebensgrundlagen zerstören.

Der Ökonom Paul Collier hinterfragt den vermeintlich unüberbrückbaren Widerspruch zwischen Ökologie und Ökonomie und zeigt in seinem Werk «Der hungrige Planet», wie wir den Hunger nach natürlichen Ressourcen stillen können, ohne unseren Planeten auszuplündern. Damit widmet er sich einem Gefahrenherd, der den gesamten Planeten bedroht: dem Raubbau an unseren natürlichen Ressourcen.



Gemäss FAO, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, werden 58 % aller wilden Fischbestände maximal befischt. Daher hat die nachhaltige Aquakultur immer mehr an Bedeutung gewonnen und ist ein wichtiger Lieferant für Fisch und Seafood.

AUF ZU NEUEN UFERN

Rezepte mit Eden Shrimps und Seafood

Mit nur wenigen, sorgfältig ausgesuchten Zutaten kann innerhalb kürzester ein wahres Meisterwerk auf den Tisch gezaubert werden.

Feine Rezepte mit Fisch- und Seafoodprodukten von Marinex in herkömmlichen und aussergewöhnlichen Kombinationen finden Sie auf dieser Seite.



Eden Shrimps mit feinen Zutaten in einem tollen Gericht zubereitet. Lassen sich hier von uns inspirieren.



AUF ZU NEUEN UFERN

Sicher geniessen

Rohe Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte können von Natur aus mit Keimen belastet sein. Diese führen bei unsachgemässer Zubereitung der Speisen gegebenenfalls zu Übelkeit und Krankheiten.

Wer jedoch die vier einfachen Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln beachtet, kann gefahrlos geniessen. Guten Appetit!



*Die vier Grundregeln lauten:
RICHTIG WASCHEN, RICHTIG
ERHITZEN, RICHTIG TRENNEN,
RICHTIG KÜHLEN.*

