Fish & Food Master Arne van Grondel

EDEN SHRIMPS® werden mit dem begehrten Naturland Bio-Zertifikat ausgezeichnet

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Die Basis zum natürlichen Genuss liefert die Natur selbst!

Hier zu Lande dürfen sich alle Liebhaber in der Schweiz auf die weltweit, allerersten Naturland EDEN SHRIMPS® aus biologischen Aquakultur, kleiner, traditionellen Bauern-Familien-Betrieben, im grossen Mekong-Delta, aus Vietnam, freuen.

Denn immer mehr Verbraucher verlangen heute nach *verantwortungsvoll produzierten Crevetten*, mit einer umfassenden und ganzheitlichen Qualitätsgarantie.

Nur die biologische Aquakultur arbeitet nach den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Produktion von Nahrungsmittel im Einklang mit Mensch und Natur!

mehr Infos unter:
www.edenshrimps.ch

Jetzt können die letzten Zweifler ihre Bedenken über Bord werfen, denn *EDEN SHRIMPS®-Produkte stammen ausschliesslich aus biologischer Aquakultur* und sind mit dem international anerkannten Standard von Naturland bio-zertifiziert.

MARINEX SA
Seefeldquai 1
6318 Walchwil
marinex.ch
logistik@marinex.ch
edenshrimps.ch
info@edenshrimps.ch
silvofishery.com
info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Naturland garantiert die Einhaltung der strengen Bestimmungen der EDEN SHRIMPS®-Produkte.

Somit erfüllt EDEN SHRIMPS die weltweit höchsten Umwelt- und Sozialstandards! Knackig und delikat, gehören diese Garnelen rund um den Globus zu den beliebtesten Meeresfrüchten überhaupt.

Kein Wunder, dass die Crevetten die *wirtschaftlich wichtigsten Krustentiere* geworden sind, die auf allen Ozeanen in grossen Mengen gefischt und in tropischen und subtropischen Gewässern auch mit grossem Erfolg in Aquakulturen gefarmt werden.

Durch die globale Umweltverschmutzung, Klimaerwärmung und Überfischung verarmt der Lebensraum Meer.

mehr Infos unter:
www.edenshrimps.ch/Die Blacktiger Crevette

Wir benötigen die *kontrollierte Nachzucht in Aquakulturen*, um die natürlichen Ökosysteme der Weltmeere zu schützen und zu erhalten.

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

EDEN SHRIMPS® – aus den schützenswerten Mangroven

In Vietnam, im südlichen Teil des weiten Mekong-Deltas, wird die kontrollierte Aufzucht von Eden Shrimps, mit dem System aus der sogenannten Silvo-Fishery, in den Mangroven als Alternative, bei denen im vornherein die Umweltbelastungen vermieden werden können, immer wichtiger.

Die Garnelen wachsen in ihrer gewohnten Umgebung auf, ernähren sich nur von natürlichem Futter und entsprechen deshalb qualitativ hochwertig einer Wildfang-Garnele, die *fest im Biss, von einer zarten Konsistenz*, kräftig in der Farbe und ausgewogen im Geschmack ist.

Durch ein raffiniert ausgeklügeltes Schleusensystem, das regelmässig bei Flut geöffnet wird, kann nährstoffreiches Meerwasser, mit genügend Plankton, in die natur-belassenen Mangroven-Teiche eingelassen werden.

Dadurch können sich die *Eden Shrimps auf eine ganz natürliche Weise*, bei einer bewusst gering gehaltenen Besatzungsdichte, reichlich mit allerhand Kleingetier, unter optimalen artgerechten Bedingungen, ernähren. Nachhaltige Standards sind für den Ausbau dieses Wirtschaftszweiges unerlässlich.

mehr Infos unter:
www.edenshrimps.ch/Der Mangrovenwald

Bei dieser besagten extensiven *Zero Input-Aufzucht* wird den Crevetten keine zusätzliche Nahrung, Düngung und weitere Hilfsstoffe zugeführt.

Im Zyklus des Gezeitenstroms, *während der Voll- und Neu-Mond-Phasen*, wenn der Gezeitenunterschied am grössten ist, werden bei Ebbe die Schleusen wiederum geöffnet, damit die angewachsenen und geschlechtsreifen Crevetten auf ihrer Wanderung, ihrem natürlichen Trieb folgend, in Richtung Meer zum Laichen, an der offenen Schleuse abgefischt werden können.

Copyright®: Arne van Grondel – Fish & Food Master, „Eden Shrimps mit Naturland Bio-Zertifkat ausgezeichnet“

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Hohe Eigenproduktion der Mangroven

Mit Hilfe traditioneller Methoden kann eine naturnahe Aquakultur ressourcenschonend und energieeinsparend gestaltet werden. Diese Form der Garnelenzucht verbindet die natürlich hohe Eigenproduktion des Mangroven-Waldes mit aktivem Umweltschutz. Denn jede Farm ist Teil eines staatlich festgelegten Planes für die Wiederaufforstung und Schutz der Wälder.

Im Minimum muss jede Farm 60% Mangrovenwald-Fläche aufweisen, damit der langfristige Fortbestand und Erhalt des Öko-Systems gesichert wird. So wird eine *wichtige Lebens- und Nahrungsgrundlage für die Bevölkerung* sichergestellt. Gleichzeitig erreicht man eine Teilentlastung der Meere und Ozeane und leistet einen Beitrag zur Bewahrung bedrohter Arten.

Neben Korallenriffen und tropischen Regenwäldern zählen die Mangroven zu den produktivsten Ökosystemen der Erde. Sie gehören weltweit zu den wertvollsten Habitaten. Der *Mangrovenwald besteht aus Bäumen und Sträuchern* unzähliger Pflanzenarten, die sich an tropischen und subtropischen Meeresküsten und brackigen Fluss-mündungen ansiedeln. Die Pflanzen sind täglich fast bis zum Kronenansatz dem salzigen Wasser ausgesetzt.

An diese Lebensbedingungen haben sie sich gut angepasst: Mangroven sind gigantische Filteranlagen. Sie nehmen überschüssige Nährstoffe auf und entlasten Küsten-gewässer, indem sie Salz in ihren Zellen einlagern.

mehr Infos unter:
www.edenshrimps.ch/Nachhaltigkeit von Eden Shrimps

Einige Pflanzen *können wie Kakteen Wasser speichern*, um der Salzkonzentration zu begegnen. Das wirkt sich positiv auf die Küstenerosion aus und das Hinterland verödet nicht!

Im riesigen Geflecht der Mangroven leben Reptilien und Säugetiere. Wasservögel haben dort ihre Nester. Das Wurzel-werk bietet Fischen, Muscheln und Krabben einen sicheren Lebensraum und ihren Jungtieren beste Bedingungen.

Deshalb werden die Mangroven als *Kinderstube der Ozeane* bezeichnet. Auch für Menschen sind sie lebensnotwendig: Sie bieten Schutz vor Flutwellen und Erosion.

Copyright®: Arne van Grondel – Fish & Food Master, „Eden Shrimps mit Naturland Bio-Zertifkat ausgezeichnet“

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Die Natur ist eine Fabrik!

Wir leben auf einem hungrigen Planeten – hungrig nach Nahrungsmitteln für die wachsende Weltbevölkerung. Klimaerwärmung und Raubbau an der Natur können unsere Lebensgrundlagen zerstören.

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.

Denn die Natur ist eine Fabrik, die unendlich produzieren kann! Diesen natürlichen Produktionsprozess kennen wir unter dem Begriff der Reproduktion: Fisch und Seafood können sich vermehren. Sie bekommen Nachwuchs!

Diese erneuerbaren Rohstoffe, ein doppelter Segen für die Menschheit, können wir bis in alle Ewigkeit nutzen. Die besondere Gefährdung der Reproduktion liegt darin, dass der kontinuierliche Strom konsumierbarer Güter davon abhängt, einen genug grossen Grundstock von ihnen zu bewahren.

Wir können die Ernte aus reproduzierbaren Ressourcen deshalb geniessen, weil frühere Generationen sie nicht geplündert haben.

Wir spüren instinktiv, dass es ein schrecklicher Fehler ist, eine erneuerbare Ressource so lange auszuplündern, bis sie verschwunden ist.

mehr Infos unter:
www.wwf.ch/de/hintergrundwissen/wasser/meere

Daher ist der Grundstock, verbunden mit einer verantwortungsvollen Nutzungsrate der erneuerbaren Ressourcen, *für künftige Generationen, zu bewahren*. Das macht Sinn!

Auf der ganzen Welt gibt es Aquakulturen, die verantwortungsvoll gemanagt werden. Auf diese Weise wird der Erhalt der Fisch- und Seafood-Bestände gewährleistet und dies *trägt zum Schutz des Lebensraumes Meer bei*.

Die ökologische Aquakultur ist der Lösungsansatz mit der durchgreifenden Wirkung!

Copyright®: Arne van Grondel – Fish & Food Master, „Eden Shrimps mit Naturland Bio-Zertifkat ausgezeichnet“

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Naturland - gut für Mensch, Tier und Natur!

Mit der Bio-Zertifizierung durch Naturland verfügt das Silvofishery® Aquakultur-System von EDEN SHRIMPS über eine international anerkannte Mehrleistung für eine besonders umweltfreundliche Aquakultur!

Die strengen Bestimmungen zur *Einhaltung der anspruchsvollen Standards in der Naturland-Bio-Aquakultur* werden von unabhängigen Ökokontrollstellen laufend überprüft.

Die Audits vor Ort führen renommierte und unabhängige Experten mit weltweiter Kontrollerfahrung aus.

Qualität, Genuss, Glaubwürdigkeit:
• Das kennzeichnet die zertifizierten Produkte von Naturland Partnern.

Naturland – der Garant für Bioqualität:
• *Eden Shrimps-Produkte aus biologischer Aquakultur sind gemäss dem international anerkannten Standard von Naturland zertifiziert*.

• Naturland garantiert die Einhaltung der strengen Bestimmungen in sämtlichen Herkunftsländern der Eden Shrimps-Produkte.

mehr Infos unter:
www.naturland.de

Informieren Sie sich über die ganze Vielfalt der leistungsstarken Naturland Partner aus Handel und Verarbeitung!

Und wir von der MARINEX sind mit den Marken EDEN SHRIMPS®, animare® und PacifcBlue® dabei:
www.naturland.de/partner

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Silvo-Fishery® – die natürliche Aufzucht!

Die EDEN SHRIMPS®, unsere Bio Blacktiger, aus ökologischer Aquakultur, aus dem weitläufigen Mekong-Delta, in Vietnam, mit der biologischen Zertifizierung von Naturland, sind der reinste und unverfälschte Genuss pur!

Und das hat seine gute Gründe:
• Denn die Tiere wachsen in *naturnahen Teich- und Kanal-Anlagen* auf.

• Am Boden ihres *intakten Ökosystems* finden die Crevetten ausreichend Algen, Kleintiere und Plankton – ihre natürliche, bevorzugte Nahrung.

• Daher kann auf eine *zusätzliche Fütterung verzichtet* werden.

• Und das kommt nicht nur der Wasserqualität, sondern
• auch dem Geschmack der Crevetten zu Gute.

In den Teichanlagen tummeln sich pro Quadratmeter höchstens 5 Crevetten.

Denn *die Tiere brauchen für ein optimales Wachstum und Wohlbefinden*, nicht nur eine ausgewogene, natürliche Ernährung, sondern auch genügend Bewegungsfreiheit.

mehr Infos unter:
www.silvofishery.com/de

SilvoFishery®

Der Vorteil der artgerechten Haltung liegt auf der Hand: Die Tiere stehen nicht unter Stress und sind eindeutig viel gesünder.

Der Einsatz von Medikamenten, Hilfsstoffe und Farbstoffe ist generell untersagt. Es kommen *mit Sicherheit keine Antibiotika zur Anwendung*.

Auch *Gentechnik, Pestizide und Kunstdünger sind in der Naturland Bio-Aquakultur tabu*.

Vorteile, die man schmecken kann, denn hier essen <Ihre> Gäste wirklich nur, was sie essen wollen: reine Natur!

Bio-Garnelen
• natürlich, was sonst?

Copyright®: Arne van Grondel – Fish & Food Master, „Eden Shrimps mit Naturland Bio-Zertifkat ausgezeichnet“

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Natürliche Verarbeitung!

So natürlich die Aufzucht, so natürlich ist auch die weitere Verarbeitung, denn unmittelbar nach der Ernte werden die fangfrischen Bio Blacktiger vor Ort schonend verarbeitet und tiefgefroren.

Und zwar *ohne Schwefel und Phosphate*, welche üblicherweise als Konservierungsstoffe eingesetzt werden.

• *Ganze Blacktiger*, *Tails ohne Kopf mit Schale*: in ihrer natürlichen dunkelgrünen, gelb gebänderten, Färbung;

• *geschält und cut-veined* oder geschält mit dem dekorativen Schwanzende, im Fachhandel „*Tail-on*“ genannt: in perlmuttfarben-transparentem Glanz;

• *gekocht geschält, mit oder oder Tail-on*, jedoch stets komplett deveined: in der typischen rötlichen Färbung;

• *zu Spiessen weiterverarbeitet*, in verschiedenen Varianten, ob nature oder mariniert: ein richtiger Augeschmaus;

So kommen die wunderschönen EDEN SHRIMPS® Garnelen für Gastronomie und Zulieferer, für Verarbeiter und Einzelhandel auf den europäischen Markt.

mehr Infos unter:
www.edenshrimps.ch/Im Angebot

Eden Shrimps sind reine Naturprodukte.

Eden Shrimps Silvofishery-Garnelen sind *garantiert ohne Phosphate* behandelt.

Eden Shrimps Naturland Bio Crevetten sind gemäss den *Naturland Richtlinien für Bio-Aquakultur* erzeugt und absolut frei von Zusatzstoffen.

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Krabben, Crevetten, Garnelen, Shrimps, Prawns oder Gambas?

Viele reden darüber: aber was ist das genau? Hier eine kurze Liste. Und doch meinen alle dasselbe: Crevetten!

An der Nordseeküste fängt der Krabbenkutter die
• Krabben

In Deutschland und Österreich sagt man zu Shrimps
• Garnelen

In Frankreich geniesst man sie als
• crevettes

In Spanien krönen sie die Paella
• gambas

Die Engländer sprechen von
• *shrimps oder* • *prawns*

Alle dieses Crevetten, Garnelen, Shrimps oder Gambas gehören der Ordnung *Decapoda oder Zehnfusskrebse*.

Darunter zählt man circa 10‘000 Arten Krebstiere, wie die Grosskrebse, Flusskrebse, Hummer, Langusten und Garnelen.

Was sind Black Tiger?

Blacktiger sind an ihrem langen Hinterleib, mit der dunklen Färbung und den gelben Querstreifen leicht zu erkennen, der ausgestreckt oder gekrümmt getragen wird und im Verhältnis zum Vorderkörper stark entwickelt ist.

Charakteristisch ist das besonders ausgeprägte sägeartig bezahnte Stirnhorn. *Die Blacktiger zählen zu den grössten Garnelen auf dem Markt*.

mehr Infos unter:
www.wikipedia.org/Blacktiger

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Wie kommen EDEN SHRIMPS® zu Ihnen?

Kochen mit Garnelen, das ist Kochkunst vom Feinsten und zugleich deftige Hausmannskost, es kommt nur auf den Standort an!

In den Küchen der Küstenregionen Europas, Asiens und Amerikas haben diese *Krustentiere eine uralte Tradition und gehören zum Küchenalltag*.

Dank der sich ständig verbessernden Transport-Möglichkeiten sind natürlich erzeugte Crevetten nicht nur für die klassischen Küstenländer vorbehalten.

Auch für *Verbraucher in Binnenländern, wie die Schweiz oder Österreich*, sind Eden Shrimps Bio-Garnelen zu einem erschwinglichen Produkt geworden.

Die moderne Kühlketten-Infrastruktur, angefangen bei den Kühl-Containerschiffen, den Tiefkühl-Lagern bis hin zu den professionellen Distributions-Organisationen des Handels, tragen zu einer hohen Effizienz und Umweltverträglichkeit bei. *Der bewusste Verbraucher geniesst natürliche Eden Shrimps-Garnelen mit gutem Gewissen!*

Für die Schweiz und Österreich werden Eden Shrimps von den nordischen Seehäfen auf dem Wasserweg über den Rhein bis nach Basel transportiert.

mehr Infos unter:
www.edenshrimps.ch/WWF Seafood Group

EDEN® SHRIMPS
Naturally grown in Mangrove Forests

Die *umfassende Prozess-übergreifende Nachhaltigkeit von Eden Shrimps* verpflichtet die gesamte Handelskette zu:

- **Umweltschonender Transport per Schiff und Bahn**
- **Flugtransporte sind stets ausgeschlossen**
- **Einsatz modernster Anlagen**
- **Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern**
- **Offene Informations-Politik**

Copyright®: Arne van Grondel – Fish & Food Master, „Eden Shrimps mit Naturland Bio-Zertifkat ausgezeichnet“

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com

Fish & Food Master Arne van Grondel

Eine Reise zurück zur Natur

www.edenshrimps.ch

MARINEX SA Seefeldquai 1 6318 Walchwil marinex.ch logistik@marinex.ch edenshrimps.ch info@edenshrimps.ch silvofishery.com info@silvofishery.com