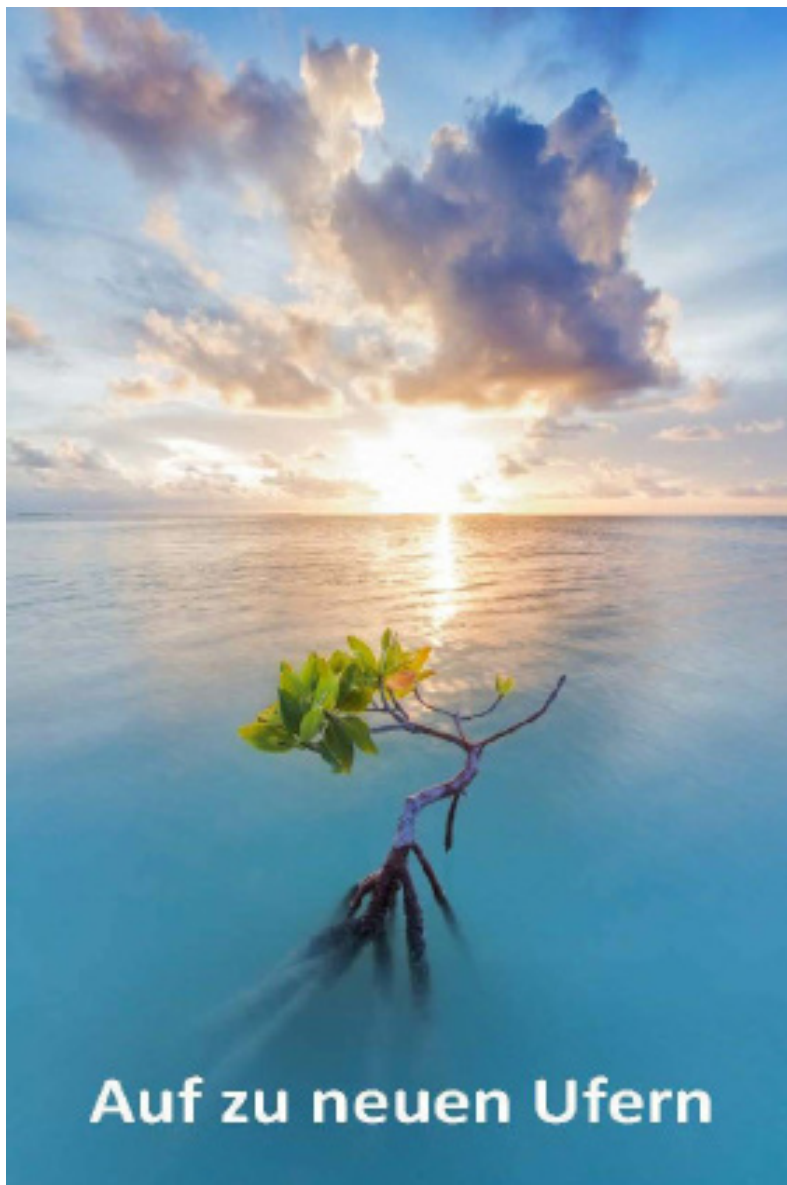




EDEN SHRIMPS®: ausgezeichnet mit Naturland Bio- und Bio Suisse-Zertifikaten



Auf zu neuen Ufern

Copyright: MARINEX SA; „Auf zu neuen Ufern“



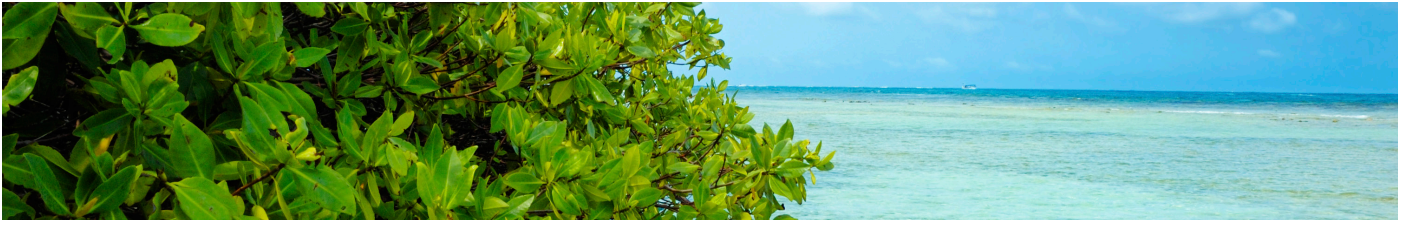
MARINEX SA Seefeldquai 1 T +41 41 759 83 22
6318 Walchwil Switzerland F +41 41 759 83 20

www.edenshrimps.ch
info@edenshrimps.ch

www.marinex.ch
logistik@marinex.ch

member of:

Seite 1/12
**seafood
group
!ch**



EDEN SHRIMPS®

Schweizer Feinschmecker dürfen sich auf die weltweit allerersten Naturland EDEN SHRIMPS® aus biologischen Aquakultur im vietnamesischen Mekong-Delta freuen.

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

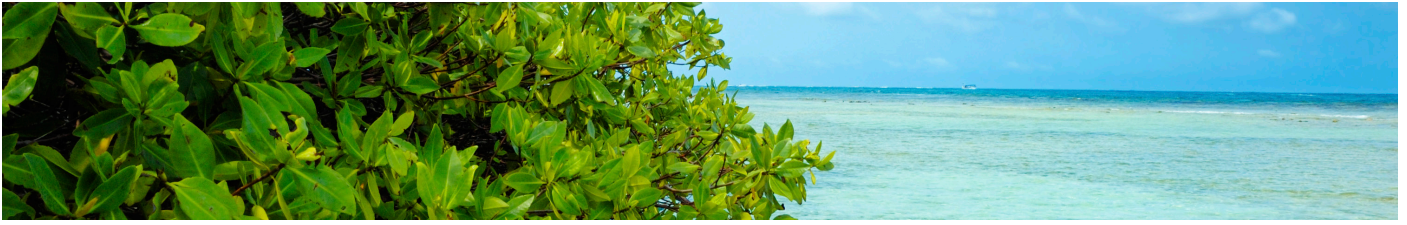
mehr Infos unter:

www.edenshrimps.ch



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





Was sind Black Tiger Crevetten?

Black Tiger Crevetten sind die weltweit grössten Vertreter der Familie der Penaeidae.

Black Tiger Crevetten zählen zu den Zehnfusskrebse und sind mit einer Körperlänge von bis zu 33 cm die längste Art der Penaoidea. Ihre Färbung hängt von ihrem Lebensraum ab: je nach Beschaffenheit des Meeresbodens, der Ernährung und der Wassertrübung sind sie grün, braun, rot oder grau bis blau gefärbt. Die charakteristischen Querstreifen alternieren zwischen blau oder schwarz und gelb. 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. Die Tiere sind nachtaktiv und verstecken sich tagsüber im Meeresgrund.

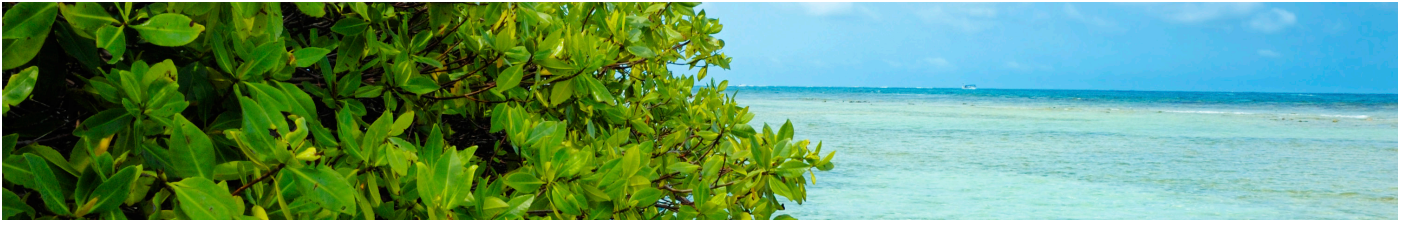
mehr Infos unter:

[www.edenshrimps.ch/Die Black Tiger Crevette](http://www.edenshrimps.ch/Die-Black-Tiger-Crevette)



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 Kultur eines Landes.





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. Dank des frischen Wassers, das stetig durch die Schleusen in die Teiche gelassen wird, kann auf eine zusätzliche Fütterung verzichtet werden.

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

mehr Infos unter:

[www.silvofishery.com/Das Silvofishery-System](http://www.silvofishery.com/Das_Silvofishery-System)

SilvoFishery[®]



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.





Silvofishery – die natürliche Verarbeitung

Sowohl in der Aufzucht als auch in der nachfolgenden Verarbeitung sind EDEN SHRIMPS® reine Natur-Produkte.

Generell verzichtet die Silvofishery-Aquakultur komplett auf den Einsatz von Chemikalien, Medikamenten und Zusatzstoffen. Nach der Ernte werden die frischen Crevetten noch vor Ort schonend weiterverarbeitet und tiefgefroren.

Werden die Crevetten weiterverarbeitet, so werden keine zusätzlichen Farbstoffe oder Hilfsmittel verwendet, mit denen das Produkt verfälscht werden könnte.

mehr Infos unter:

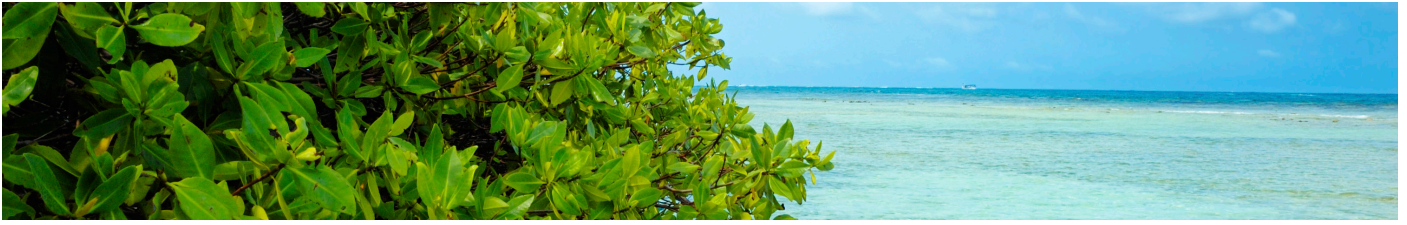
www.edenshrimps.ch/Silvofishery



In Voll- und Neumondnächten, wenn der Gezeitenunterschied am grössten ist, werden die Schleusen der Teiche geöffnet.

Die ausgewachsenen und daher geschlechtsreifen Tiere folgen ihrem Instinkt, schwimmen in Richtung Meer und werden an der offenen Schleuse herausgefischt.





Transport

Die frischgefangenen Black Tiger Crevetten gelangen auf Wasser und Schienen in die Schweiz.

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.

Beim Transport wird besonders darauf geachtet, dass die Kühlkette niemals unterbrochen wird, um eventuelle Schäden an den Crevetten zu vermeiden.



mehr Infos unter:

[www.edenshrimps.ch/Im Angebot](http://www.edenshrimps.ch/ImAngebot)

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.





Mangroven

Mangrovenbäume sind verholzende Salzpflanzen und bedecken weite Teile Vietnams.

Mangrovenwälder sind Ökosysteme, die vor allem in Brackwassergebieten tropischer Zonen vorkommen. Gemeinsam mit den Korallenriffen und den tropischen Regenwäldern sind sie die produktivsten Ökosysteme der Erde und gehören zu den weltweit wertvollsten Lebensräumen.

Mangrovenwälder bestehen aus Bäumen und Sträuchern verschiedenster Arten, die tagtäglich bis fast zum Kronenansatz vom Salzwasser umgeben. 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 sogenannte «Belüftungssysteme» entwickelt: überirdische Wurzelorgane sichern so das Überleben des Baumes.

mehr Infos unter:

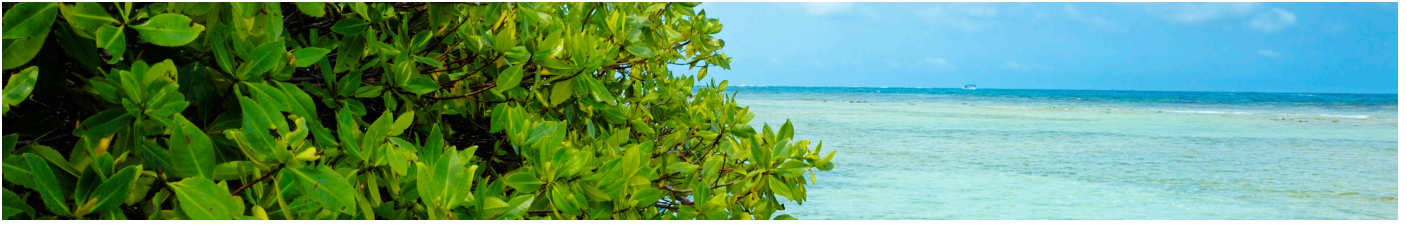
www.edenshrimps.ch/Mangroven



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.





Naturland

Naturland arbeitet nach den Grundprinzipien einer verantwortungsvollen Nahrungsmittelproduktion im Einklang mit Mensch und Natur und garantiert die Einhaltung der Standards.

Seine Richtlinien beinhalten eine sorgfältige Standortauswahl unter Berücksichtigung der Ökosysteme, eine natürliche Verarbeitung ohne chemische Zusätze, eine ökologische Fütterung und einer sozialen Verantwortung den Arbeitnehmern gegenüber.

Mit der Naturland-Zertifizierung verfügt das Silvofishery® Aquakultur-System über ein international anerkanntes Siegel für eine besonders umweltfreundliche Aquakultur.

Die Einhaltung der anspruchsvollen Standards in der Naturland-Bio-Aquakultur werden laufend von unabhängigen Kontrollstellen überprüft, Audits werden vor Ort von renommierten Experten mit jahrelanger Erfahrung durchgeführt.

mehr Infos unter:

www.edenshrimps.ch/Naturland

Bio!

Dieses Produkt ist nach den Naturland Richtlinien für Bio-Aquakultur erzeugt.



Naturland

1100463

Naturland ist das deutsche Pendant zu Bio Suisse. Seine Vorschriften liegen deutlich über jenen der Bio-Verordnungen der EU und stellt hohe Anforderungen bei Produkten aus der Aquakultur. Naturland wird als sehr empfehlenswert eingestuft.





Bio Suisse Knospe

Knospe-Betriebe bieten Menschen eine sichere und nachhaltige Lebensgrundlage und bringt damit die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht.

Unabhängige Kontrollstellen überprüfen jährlich die gesamte Wertschöpfungskette und stellt so sicher, dass alle Richtlinien eingehalten werden. Bio Suisse Knospe legt besonderen Wert auf Biodiversität, das Wohl der Tiere und Schutz von Ressourcen. Zusätzlich dazu steht die Knospe für Fairness, schonende Verarbeitung und strenge Vorschriften für Importe.

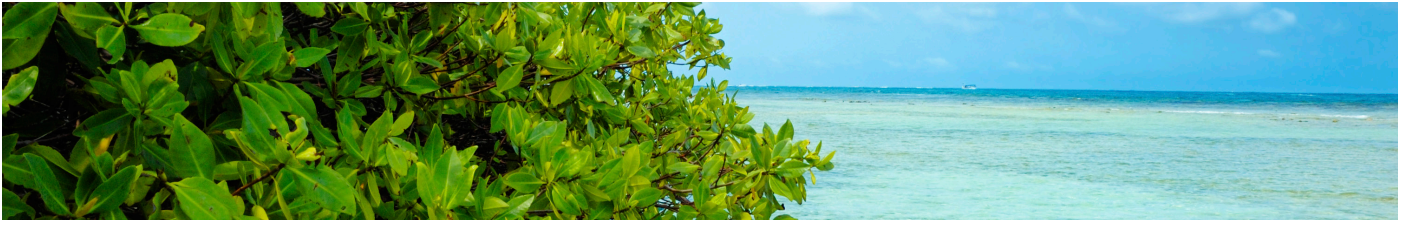
mehr Infos unter:

www.edenshrimps.ch/Bio Suisse



Das Label Bio Suisse stellt für in- und ausländische Produkte dieselben Richtlinien, wobei inländische Produkte noch zusätzlich mit einem Schweizerkreuz hervorgehoben werden. Die Bio Suisse Knospe erzielt in allen Bewertungsbe-
reichen überdurchschnittliche Resultate.





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.

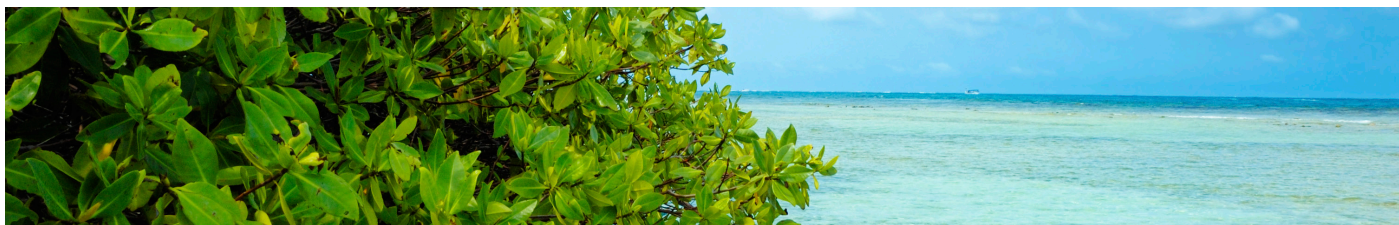
mehr Infos unter:

www.marinex.ch/FREE FROM



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.



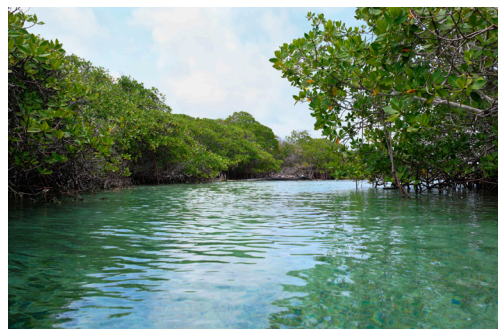


Der hungrige Planet

Wir leben auf einem hungrigen Planeten – hungrig nach Nahrungsmitteln für die wachsende Weltbevölkerung.

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.



mehr Infos unter:

www.wwf.ch/Überfischung

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.





Eine Reise zurück zur Natur mit EDEN SHRIMPS®



www.edenshrimps.ch

