

Nachhaltig und aus extensiver Zucht: Eurogast Black Tiger Garnelen aus den Mangroven



Eurogast Black Tiger Garnelen Copyright: © Binca Group

Kirchdorf/Vietnam. Garnelen, früher exotische Luxusartikel auf mitteleuropäischen Tellern, sind heute von der Speisekarte nicht mehr wegzudenken. Köstlich sollen sie sein, aber ohne den Beigeschmack der Belastung für das Ökosystem. Eurogast bietet mit dem neuen Sortiment an Black Tiger Garnelen ein einzigartiges Produkt für den Gastro-Markt, das in jeder Hinsicht die Kriterien für Premiumqualität erfüllen.

Grundsatz ohne Wenn und Aber: Qualität und Nachhaltigkeit

„Mit unserer Strategie, auf exklusive Kooperationen zu setzen und Produkte zu listen, die nachhaltig und von Top-Qualität sind, haben wir das Vertrauen unserer Kunden gewonnen“, erklärt Susanne Berner, uPM, Geschäftsführerin Eurogast Österreich. „Dieses Konzept setzen wir auch bei Produkten aus Übersee fort und haben deshalb die Produktion, Verarbeitung und Verschiffung unserer Black Tiger Prawns aus Vietnam persönlich in Augenschein genommen“. Denn was für die heimischen Produkte gilt, will Eurogast auch für die Importware gewährleisten.

Expedition nach Fernost

Drei Eurogast Einkäufer machten sich auf in die Mangrovenwälder Vietnams, um sich vor Ort ein Bild der neuen Produktlinie der Black Tiger Garnelen zu machen: Von der Züchtung,

über die Verarbeitung bis zum Transport haben Wendelin Eiterer, Günther Seeber und Thomas Strasser alles genau inspiziert und überprüft. Bezaubert von Land, Leuten und dem bunten Treiben der Mega-Stadt Ho Chi Minh City, zeigte sich die Eurogast Crew begeistert von der Schönheit der Mangroven im Süden Vietnams, wo die Aquafarmen der Garnelenzüchter zu finden sind. Die Lieferanten der Binca Group, Eurogast Partner vor Ort, sind Bauern, die um den Schutz der Mangrovenwälder ihrer Heimat wissen und eine nachhaltige, extensive Zucht praktizieren.

Genuss ohne Reue und schlechtes Gewissen

Fern der großen Stadt, inmitten des Mekong Deltas ist die Garnelenzucht eine wichtige Einkommensquelle für viele Menschen. Die dort praktizierte extensive Aquakultur ist die natürlichste Form der Garnelenzucht. Die Tiere ernähren sich von den pflanzlichen Bestandteilen der Mangroven und Kleinstlebewesen. Auf jegliche Futterzusätze oder gar Antibiotika wird komplett verzichtet. Die niedrige Besatzdichte bietet den Garnelen genug Raum und Nahrung, um ungestört zu wachsen. Die Kleinbauern der Aqua-Farmen produzieren nicht nur beste Premium-Garnelen, sondern pflegen im eigenen Interesse durch nachhaltige Nutzung und konsequente Aufforstung auch das Ökosystem Mangrovenwald, das das Küstengebiet vor Überflutung und Erosion schützt. Angesichts der extensiven und behutsamen Zucht ist Wendelin Eiterer begeistert: „Nachhaltigkeit und Qualität sind länder- und völkerübergreifende Werte. Diese Werte werden hier mit der Liebe zum Land kombiniert, was Erstaunliches bewirkt.“

Binca Group – Qualitätsgarant vor Ort

Für das Garnelensortiment vertraut Eurogast in Fernost der Binca Group. Der Handelspartner setzt sich für die Erzeugung und Beschaffung von qualitativ hochwertigen, natürlichen und genussreichen Produkten ein. „Wir denken ganzheitlich und handeln vor Ort. Das nennen wir Qualität von der Farm bis zur Gabel“, erklärt Oliver Fritsch, Geschäftsführer der concept cool, einem Member der Binca Group.

Kurze Wege: Frischegarantie und höchste Hygienestandards

Auch die Weiterverarbeitung haben sich die Eurogast Einkäufer genau angesehen. Der Betrieb der Familie von Nguyen Van Tuan, die Thadimexco Factory, befindet sich inmitten der Shrimpsfarmen. Damit ist der Weg vom Wasser zur Weiterverarbeitung so kurz wie möglich. Mit modernen Geräten und mittels eines strikten Quality-Managements produziert Thadimexco Ware on demand. Damit ist Frische und höchste Qualität garantiert. Zu Spitzenzeiten arbeiten 600 Mitarbeiter in der Produktion, mehr als 30 davon observieren die Qualitäts- und Hygienestandards.

Wendelin Eiterer betrachtet die Produktion mit den Augen des Kunden und erkennt noch einen weiteren Vorteil für die Gastronomie: „Die Black Tiger Garnelen werden nicht nur nach Größe, sondern auch nach der Farbe sortiert: Der Gast erhält somit immer die gleichen Produkte auf dem Teller – das ist Qualität auf höchstem Niveau“. Über Ho Chi Minh City werden die Garnelen nach Hamburg verschifft und gelangen nach dortiger Zoll- und Veterinärkontrolle in den Handel in Österreich. In der Markthalle und im Online-Shop kann der Koch oder Gastronom die Delikatessen sortiert und nach seinen individuellen Bedürfnissen convenient vorbereitet erwerben.

Die neue Eurogast Eigenmarke

Qualität und Preis-Leistung stehen bei den Eurogast Eigenmarken an oberster Stelle. Die Garnelen aus dem TK-Sortiment überzeugen durch intensiven, etwas süßlichen Geschmack

und festes Fleisch, worin sie sich deutlich von anderen Massenprodukten unterscheiden. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit der Produkte rückt vermehrt in den Mittelpunkt. Mit der Produktvielfalt der Black Tiger Garnelen erfüllt Eurogast die selbstauferlegten hohen Standards.

Über Eurogast Österreich

Drei Eurogast Einkäufer machten sich auf in die Mangrovenwälder Vietnams, um sich vor Eurogast Österreich ist ein Zusammenschluss von 11 privaten Gastronomiegroßhändlern mit 12 Standorten in ganz Österreich. Das Unternehmen bietet seinen Kunden über 36.000 Produkte und beschäftigt mehr als 1.160 Mitarbeiter.

- Gastro-Vollsortiment mit über 36.000 Artikeln
- 135 moderne LKWs mit Dreikammer-Kühltechnik
- Über 45.000 Kunden (Gastronomie, Hotellerie, Großverbraucher)
- Über 1.160 Mitarbeiter, davon weit mehr als 120 Lehrlinge
- 351 Mio. Euro Umsatz (2017)
- 95.000 m² Lagerfläche
- 50.000 m² Verkaufsfläche

Mag. Daniela Strasser, Reichl und Partner PR GmbH

+43 664 8284083, daniela.strasser@reichlundpartner.com

Aktuelles Bildmaterial finden Sie unter <http://pressecenter.reichlundpartner.com>