



Crevetten-Spezialist Fortunat Gregori.
«Unsere Golden Shrimps entsprechen den Bio-Crevetten, da sie in derselben Gegend und nach der genau gleichen Methode gezüchtet werden. Der einzige Unterschied besteht darin, dass das Bio-Label fehlt.»

WAS ZEICHNET GUTE CREVETTES AUS?

Crevetten. Es gibt gute und schlechte. Woran aber erkennt man eine gute, qualitativ hochwertige Crevette? Worauf sollte der Küchenchef besonders achten, wenn er Crevetten einkauft? «Hotelier» sprach mit Fortunat Gregori, dem Crevetten-Spezialisten der Firma Bianchi.



Giulio Bianchi (links) und Crevetten-Spezialist Fortunat Gregori.

Interview: Hans R. Amrein
Bilder: Tanya Hasler

Warum sind die Black Tiger oder Tigergarnelen so umstritten? Die Black Tiger gehört zu den wirtschaftlich wichtigsten Crevetten weltweit. Die zum Teil sehr intensive Zucht belastet die Umwelt, sodass die Black Tiger von Umweltorganisationen als nicht empfehlenswert eingestuft wird.

Woran erkennt der Küchenchef oder Gastroprofi eine hochwertige, qualitativ einwandfreie und nachhaltig gezüchtete Crevette?

Eine feste, harte Schale zeugt von einer extensiv, nachhaltig gezüchteten Crevette. Weitere Merkmale einer guten Crevette sind: keine dunklen Verfärbungen an den Enden der Schalen-segmente, eine feste Verbindung zwischen Körper- und Schwanzteil. Ein salziger, metallischer Geschmack zeugt von der Zugabe von Zusatzstoffen wie Phosphaten.

Sie haben 2006 in Vietnam eine eigene Firma gegründet, mit dem Ziel, nur hochwertige und ohne Chemikalien und Antibiotika gezüchtete Crevetten («Golden Shrimps») zu «produzieren». Was zeichnet denn die «Golden Shrimps» besonders aus?

Höchste Produktqualität und -sicherheit kann nur garantieren, wer im Ursprungsland seine Massstäbe setzt – und die Kette vom Produzenten bis hin zum Konsumenten kontrollieren kann. Die «Bianchi Seafood Group» wurde aber nicht nur wegen den Crevetten gegründet. Als erster Händler der Schweiz haben wir zum Beispiel Pangasius in Global- >

GAP-Qualität auf den Markt gebracht. Solche Projekte sind nur machbar, wenn man mit eigenen Mitarbeitern vor Ort präsent ist.

Crevetten werden ja mehrheitlich gezüchtet.

Gibt es noch Shrimps aus Wildfang?

Es gibt Wildfang-Crevetten. Diese sind jedoch nur saisonal und in bedingten Mengen verfügbar.

Sind Bio-Crevetten eine echte Alternative zu den Zucht-Crevetten?

Bio-Crevetten sind bis zu 30 Prozent teurer als herkömmliche Crevetten. Unsere «Golden Shrimps» entsprechen den Bio-Crevetten, da sie in derselben Gegend und nach der genau gleichen Methode gezüchtet werden. Der einzige Unterschied besteht darin, dass das Bio-Label fehlt.

Sprechen wir über die Zucht. Entscheidend ist ja die sogenannte «Besatzdichte». Um was geht es da genau? Und wie lauten Ihre Kriterien?

Die Besatzdichte bei unseren Crevetten beträgt 250 bis 500 Kilo pro Hektare. Bei konventionellen Zuchten beträgt sie 3000 bis 5000 Kilo. Die Besatzdichte ist jedoch nur ein Kriterium. Hinzu kommen noch die Aspekte Futter und Medikamente (die Crevetten werden weder gefüttert noch mediziert); Wasser: Bei der Crevetten-Zucht in Camau haben die Gezeiten den Haupteinfluss; Mangrovenwälder: Der Anteil der Mangrovenwälder bei den Zuchten unseres Partners beträgt 70 Prozent. Bei Zuchten, die Bio-zertifiziert sind, wird nur ein Anteil von 51 Prozent vorgegeben. Produktion: Der Verarbeitungsbetrieb unseres Partners steht mitten in den Zuchtbetrieben. Dadurch werden die Transportwege auf ein Minimum reduziert.

Ihre Crevetten würden weder gefüttert noch mit Medikamenten behandelt, betonen Sie. Wie können Sie das garantieren?

Einerseits sind die Mangrovenwälder, in denen die Crevetten gehalten werden, in Staatsbesitz. Dieser kontrolliert peinlich genau die Umsetzung der Vorgaben.

Andererseits ist der Einsatz von Futter und Medikamenten gar nicht möglich, da sich die Mangrovenwälder über eine riesige Fläche erstrecken

und mit Schiffen nicht befahrbar sind. Zudem werden «Golden Shrimps» und Bio-Crevetten nebeneinander eingesetzt, sodass wir auch dadurch eine Garantie haben. Bei der Crevetten-Zucht macht das Futter 65 Prozent der gesamten Entstehungskosten aus. Crevetten zu füttern macht schlicht keinen Sinn, wenn das die Natur übernehmen kann.

Bevor die Crevetten die Reise nach Europa antreten, werden Sie eingefroren. Warum kann man Crevetten nicht frisch (in Eis), so wie Meerfrische oder Hummer, transportieren?

Das wäre schon möglich. Doch es macht ökologisch und qualitativ keinen Sinn. Werden unsere Crevetten nach der richtigen Methode aufgetaut, sind sie frischer als «frische» Crevetten, da diese mindestens 48 Stunden unterwegs sind, bis sie beim Kunden sind.

Was bedeuten die Grössen-Angaben bei Crevetten, zum Beispiel 16/20?

Die Grössen beziehen sich auf die Anzahl der Crevetten pro englisches Pfund (454 Gramm). Die Kalibrierung der Crevetten kann vor oder nach dem Glasieren mit Wasser (Schutzglasur) vorgenommen werden: True count: Die Crevetten werden vor dem Glasieren kalibriert. Glaced count: Die Crevetten werden nach dem Glasieren kalibriert. Crevetten 16/20 glaced count entsprechen somit Crevetten 21/25 true count. «Golden Shrimps» sind immer true count.

Hotelier info



WAS TUT BIANCHI?

Wenn heute in der Schweiz Delikatessen von Spitzenköchen aufgetischt werden, ist es wahrscheinlich, dass diese von Bianchi importiert wurden. Denn Bianchi besitzt eine lange Tradition im Aufspüren von Spezialitäten aus der ganzen Welt: wilde Seeteufel aus Schottland, Crevetten aus Vietnam, blauer Hummer aus der Bretagne, Ente aus dem französischen Challans oder gar Känguru-Bäggli aus Australien. Tiefgefrorene Crevetten, Weichtiere wie Tintenfische, Sepia oder Fischfilets stammen oft aus Asien. Bis sie in Zufikon bei Bianchi sind, machen sie eine weite Reise. Die Spezialitäten für Bianchi aus Vietnam zum Beispiel werden von der Maersk Line, dem Spezialisten für Kühlcontainer, transportiert. Während 34 Tagen ist die Ware unterwegs, auf modernsten Frachtschiffen. Sie werden während des gesamten Transportes kontrolliert. Das Speditionsunternehmen Fiege verfolgt permanent online die Position des Schiffes, die Temperatur der einzelnen Container und auch die lückenlose Kühlkette während des Weitertransportes vom Hafen in Rotterdam bis nach Zufikon.

Die Infrastruktur von Bianchi in Zufikon gehört zum Modernsten, was die Branche in der Schweiz zu bieten hat: neue Kühl- und Tiefkühlhäuser, effizientes Daten-Management, transparente Lagerhaltung und schnelle Arbeitsprozesse sowie kurze Transportwege. Wenn frischer Fisch um 16 Uhr in Zürich-Kloten landet, liefert ihn Bianchi bis 9 Uhr am nächsten Tag nach Zermatt in die Küche. Rund 100 firmeneigene Fahrzeuge sind täglich mit 30 000 Kilo frischen Lebensmitteln für etwa 1000 Kunden unterwegs. An sechs Tagen die Woche.

WOHER STAMMT BIANCHI?

Bianchi ist ein Familienbetrieb, er wurde vor rund 130 Jahren gegründet und wird heute in der vierten Generationen geführt. Es war 1881, als der Mailänder Traiteur Giuseppe Bianchi an der Strehlgasse in Zürich ein kleines Geschäft eröffnete und Obst, Gemüse sowie italienische Wurstwaren verkaufte. Mit Erfolg. Denn schon wenige Jahre später erweiterte er sein Geschäft an der Marktgasse und sein Sortiment um Fisch, Geflügel und Wildbret. Bianchi war schon damals bekannt für Frischprodukte in Zürich. Als 1920 Giuseppe Bianchi Junior, gelernter Kaufmann und Koch, das Geschäft übernahm, führte er es im Sinne seines Vaters weiter. Neue Geschäftsräume an der Metzgergasse erlaubten es ihm, die immer grösser werdende Zahl von Geschäften, Restaurants und Hotels in und um Zürich zu beliefern. 1977 ging die Führung an Eduard Bianchi über. Er erneuerte die Engros-Abteilungen, die Kühl- und Tiefkühlräume und eröffnete Bianchi durch den Umzug in das neue Betriebsgebäude in Zufikon neue Perspektiven. Das Sortiment wurde breiter, internationaler, stammte aus ganz Europa, Asien und Nordamerika. Heute liegt das Unternehmen in den Händen von Giulio und Paolo Bianchi. Es beliefert in der ganzen Schweiz Grossverteiler, kleinere Geschäfte, Restaurants und Hotels.

www.bianchi.ch



Crevetten-Vergleich. Die hellen Shrimps sind qualitativ minderwertig, die dunklen (aus Vietnam) sind gut und hochwertig.