

GRUSS AUS DER STERNEKÜCHE:

Allez les Bleus!

Autor_Andy Zaugg
Bild_José R. Martinez



Die besten Crevetten kommen aus dem Wildfang? Nicht falsch, aber auch nicht die einzige Wahrheit! Seit einigen Jahren liefern europäische Aquakulturen tolle Ergebnisse. Bereits im Testbetrieb konnte ich die ersten «Swiss Shrimps» kosten. Heute werden sie in Rheinfelden in artgerechter Haltung ohne Einsatz von Antibiotika gezüchtet. Gefischt werden sie nur auf Bestellung.

Als Erstes fällt bei den «Swiss Shrimps» ihre blau-graue Farbe auf. Sie sind durchscheinend, fest, elastisch und knackig-zart. Nichts zu wünschen übrig lässt auch das süsslich-frische Garnelenaroma. Ich gebe ihnen ein «Sehr gut» im Aussehen, Geruch, in der Konsistenz und im Mundgefühl. Privat und bei meinen Caterings serviere ich sie am liebsten sautiert. So zubereitet wird ihre delikate Süsse noch verstärkt. Mit der Hitze wechseln die Swiss Shrimps, die vor 24 Stunden noch im Salzwasser schwammen, ihre Farbe. Aus dem schimmernden Grau-Blau wird Orange. Aber eigentlich muss man sie gar nicht braten. Mit ihrer Sashimi-Qualität schmecken sie auch roh vorzüglich.

Nicht umsonst haben viele Spitzenköche die Garnele von ihrer Speisekarte verbannt. Der Ruf der Produktion in Asien und die Qualität liessen zu wünschen übrig. Heute aber werden ganz neue landwirtschaftliche Formen entwickelt. Sie bringen die Produktion näher zu den Konsumenten und garantieren somit Frische. Die Crevettenzucht hat auf dem Gelände der Saline Riburg in Rheinfelden ihr Zuhause gefunden. Die Wärme für die Salzwasserbecken stammt aus Abwärme der Schweizer Salinen, und von dort wird auch das Salz für die Wassermischung bezogen. Dadurch verbinden Swiss Shrimps höchste Qualität mit Innovation und Nachhaltigkeit. Das ist schon mal sehr gut. Schlussendlich sind es aber die Menschen, die den Unterschied machen, und ich bewundere die Jungunternehmer von Swiss Shrimps für ihren Mut und ihre Standhaftigkeit. Sie haben ihre Vision der Schweizer Crevette erfolgreich umgesetzt. Es gilt zu hoffen, dass nicht nur die «Blauen», sondern auch der Pioniergeist der Jungunternehmer Schule machen.