



Nordsee pur

Deutsche See präsentiert nachhaltige Miesmuscheln aus dem deutschen Wattenmeer

Bremerhaven 31. August 2017: In die Miesmuschelsaison 2017 startet Deutsche See mit einer geschmacklichen und zugleich nachhaltigen Sensation: MSC-zertifizierte, frische Miesmuscheln direkt aus dem deutschen Wattenmeer.

Miesmuschelliebhaber werden begeistert sein. Exzellenter Geschmack trifft auf hohen Fleischanteil und eine schöne, helle Fleischfarbe. Die frischen Muscheln direkt von der deutschen Küste wachsen rund um Sylt, vor Juist und im Jadebusen auf und punkten durch ihre besondere Reinheit. Jede Miesmuschel filtert im Nationalpark Wattenmeer große Mengen nährstoffreiches Nordseewasser - eine drei Zentimeter lange Miesmuschel kommt auf bis zu einen Liter Wasser in der Stunde. Ein großer Vorteil für Genießer ist, dass sie auf Kies- und Steinboden aufwachsen. Somit gerät kein lästiger Sand zwischen ihre beiden Schalenhälften.

Miesmuscheln sind für das ökologische System des Nationalparks Wattenmeer enorm wichtig. Deshalb gehen die Fischer mit ihnen sehr behutsam um. Die Muschelfischerei vor der deutschen Küste ist echte Kulturarbeit. Es ist genau festgelegt, wo im Watt Muschelbänke entstehen. Das natürliche Muschelvorkommen schwankt von Jahr zu Jahr, deshalb nutzen die Fischer Hängekulturen, um der Natur unter die Arme zu greifen. Sie spannen im Watt Netze, die den Jungmuscheln bei der Ansiedlung helfen. Danach werden die herangezogenen Muscheln auf Kulturlflächen rund um Sylt, vor Juist und im Jadebusen angesiedelt. Der Standort dieser Anlagen wird so ausgesucht, dass die Strömung gering ist, damit sich die kleinen Muscheln dort auch wohl fühlen. Dort wachsen die Muscheln ungestört etwa zwei Jahre lang heran. Die Fischer im Nationalpark Wattenmeer arbeiten verantwortungsvoll im Einklang mit der Natur. So entstehen Miesmuscheln, die in ihrem einzigartigen Geschmack ihre nährstoffreiche norddeutsche Heimat spiegeln – Nordsee pur für den Gaumen.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit rund 1.800 Mitarbeitern in 22 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.deutschesee.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 36
martina.buck@deutschesee.de