



Harte Schale, köstlicher Kern – Muschelzeit in der Gastronomie

Die neue Muschelsaison startet äußerst vielversprechend: In diesem Jahr sind die beliebten Schalentiere besonders zart und lecker im Geschmack

Bremerhaven, im August 2014 – Die ersten Miesmuscheln für die neue Saison sind da: Das Einkaufsteam von Deutsche See Fischmanufaktur ist gerade aus den Niederlanden zurückgekehrt, wo es vor Ort die ersten Exemplare unter die Lupe genommen hat. Das Fazit der Experten: Die Miesmuscheln sind bereits jetzt schön vollfleischig – für einen guten Start in die neue Saison. „Die Muschelzeit bietet Gastronomen die Gelegenheit, mit dem Thema Saisonalität zu spielen“, sagt Svenja Beckmann, Produktmanagerin für den Bereich Gastronomie bei Deutsche See Fischmanufaktur. „Sie können mit den leckeren Schalentieren Abwechslung auf ihre Karte bringen und kreative Akzente setzen: Sie eignen sich als Vorspeise, Zwischengang und Hauptgericht.“ Neben der traditionellen Zubereitung nach „rheinischer Art“ gibt es viele weitere Möglichkeiten. „Gratiniert mit würzigem Käse sind Miesmuscheln zum Beispiel eine schöne Vorspeise“, so der Tipp der Expertin.



Svenja Beckmann,
Muschel-Expertin bei
Deutsche See

Bei vielen Gästen gilt noch die „R-Regel“

Bei Gästen sind Miesmuscheln vor allem im Herbst besonders beliebt. Denn die althergebrachte „R-Regel“, nach der Muscheln nur in den Wintermonaten, die mit „r“ enden, gegessen werden sollten, hat für viele Tischgäste immer noch ihre Gültigkeit. „Diese Regel hatte früher etwas mit den Temperaturen und der Kühlung frischer Muscheln zu tun, ist aber heute dank perfektionierter Frischelogistik nicht mehr relevant“, erklärt Beckmann. Doch für viele Gäste ist die Tradition geblieben,



Der Klassiker: Miesmuscheln „rheinische Art“

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de



und so werden Muscheln auch heute noch vor allem in den Monaten September bis Februar genossen.

Unser Produkttipp

Deutsche See bietet den Gastronomen Miesmuscheln in verschiedenen Gebindegrößen an. Eine Empfehlung von Svenja Beckmann: die 4 x 1,5 Kilogramm Variante, geputzt, in Wasser, unter Vakuum verpackt. „Die Menge reicht etwa für zwei bis drei Portionen. Dadurch kann der Küchenchef die Muschelmenge seinem Bedarf ziemlich genau anpassen.“ Die nicht benötigten Miesmuscheln bleiben dann frisch verpackt.



Endlich: Die Muschelsaison ist wieder eröffnet

Produkt im Überblick:

Frische Miesmuscheln: Mit Wasser vakuumverpackt, 4 x 1,5 kg je Karton, aus zertifizierter Fischerei

Weitere Tipps, Tricks und Informationen rund zum Thema Miesmuscheln finden Sie unter www.deutschesee.de/miesmuscheln im Internet.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen mehr als 1.600 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und Top-Gastronomie über Caterer bis hin zur Betriebs- und Sozialgastronomie. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen das Unternehmen aus. Seit November 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist sich das Unternehmen der ökologischen, gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung zum nachhaltigen Schutz der natürlichen Ressourcen bewusst. Deutsche See engagiert sich schon lange aktiv für den Erhalt der Fischbestände und den Umweltschutz und wurde dafür im November 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutschesee.de