



MERMAID SEAFOOD



VERANTWORTUNG UND TRANSPARENZ RUND UM DEN GLOBUS

Ihre Gäste schätzen besonderes Seafood? Unter der Marke Mermaid finden Sie ausgewählte Seafood- und Fischdelikatessen aus verantwortungsvollen Fanggebieten und Farmen rund um den Globus.

Zu Anfang war es nur eine Idee: Alles begann mit dem Wunsch, Garnelen in ehrlicher und kontinuierlicher Qualität auf den Markt zu bringen. 2014 kam der erste Tiefkühlcontainer mit Black Tiger Garnelen der Marke Mermaid aus Bangladesch im Hamburger Hafen an. Seitdem wurde eng mit persönlich ausgesuchten Partnern an der Erfolgsgeschichte von Mermaid gearbeitet.



Hier geht's zur Mermaid Story im Video: Lernen Sie unsere Seafood Mission kennen!

WORAUF SIE SICH BEI MERMAID VERLASSEN KÖNNEN:



SELECT

Die persönlich bekannten Produzenten wurden vor Ort sorgfältig von uns ausgesucht und werden permanent kontrolliert, sodass Sie eindeutige Angaben zu Ursprung, Aufzucht und Fang auf jedem Produkt finden.

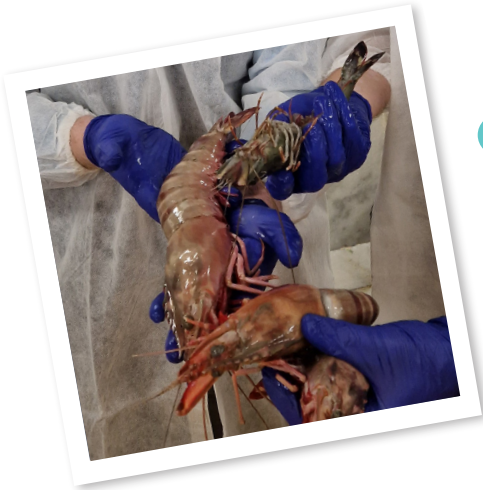


TRUE

Seafood erfordert Vertrauen. Deswegen ist die Transparenz besonders wichtig. Mit der Marke Mermaid können Sie Ihre Gäste mit Qualität überzeugen und sich so von der Konkurrenz abheben.



- 1 Unser Pre-Rigor **Lachs (Salmo salar)** von den **Färöer-Inseln** stammt aus artgerechter und ressourcenschonender Aquakultur.



- 2 Wildfang aus ergiebigen Fanggebieten in Harmonie mit den Ozeanen: hier arbeiten wir mit ausgesuchten Partnern zusammen, z.B., für unsere großen **Black Tiger Wildgarnelen (Penaeus monodon)** aus Indien oder unsere MSC-zertifizierten norwegischen **Eismeergarnelen (Pandalus borealis)**.

- 3 Unsere **Black Tiger Garnelen (Penaeus monodon)** wachsen in naturnahen Farmteichen mit Meerwasserzugang, geringer Besatzdichte und mit Mangroven als natürlichem Nahrungsmittel in **Bangladesch** und **Vietnam** auf.



- 4 Dänemark: Lachsforelle (*Oncorhynchus mykiss*)
- 5 Norwegen: Eismeergarnelen (*Pandalus borealis*)
- 6 Pazifik: Kammmuscheln (*Patinopecten yessoensis*)
- 7 Atlantik: Jakobsmuscheln (*Pecten maximus*)
- 8 Island: Seesaibling (*Salvelinus alpinus*)
- 9 Karibik: Langustenschwänze (*Panulirus argus*)
- 10 Irland: Miesmuscheln (*Mytilus edulis*)
- 11 Spanien: Oktopus (*Octopus Vulgaris*)



BLACK TIGER GARNELEN AUS EXTENSIVEM FARMING



„Die Black Tiger Garnele hat Zukunft und gibt mir auch für das Farming ein super Gefühl“, **Markus Bammes**, Geschäftsführender Gesellschafter von Nußbaumer.



EXTENSIVES FARMING*:

- ✓ Extensive Black Tiger Garnelen Aufzucht in naturnahen Teichsystemen in Meernähe
- ✓ Geringe Besatzdichte von ca. 10 Tieren pro Quadratmeter
- ✓ Garnelen wachsen in einem natürlichen Ökosystem auf
- ✓ Nahrungsgrundlage sind die Mangroven, die um die Teiche wachsen
- ✓ Es werden dem Wasser keine Zusätze hinzugefügt

*Extensives Farming ist nur bis zu einer Größe von 8/12 möglich; größere Counts werden im Semi-Extensiven Farming gezüchtet.



Hier geht's zu einem Einblick ins Mermaid Garnelen-Farming in Bangladesch



BLACK TIGER GARNELN AUS WILDFANG

WILD



„Die natürliche Umgebung ist ein idealer Lebensraum für unsere wild gefangenen Black Tiger Garnelen“, ergänzt **Maximilian Jork**, Geschäftsführer von **Früchte Jork**.“



WILDGARNELE
THERMIDOR



Hier geht's
zum Rezept:





LACHS VON DEN FÄRÖER-INSELN

HERKUNFT:

Die Färöer-Inseln sind eine Inselgruppe im Nordatlantik zwischen Grönland und Norwegen. Die Tradition des Fischfangs wird seit Jahrhunderten weitergegeben und spielt eine zentrale Rolle auf den Inseln. Mit Hiddenfjord, einem Unternehmen der Brüder Atli und Regin Gregersen, arbeitet der Service-Bund mit einem Lachsproduzenten zusammen, der sich zu 100 Prozent in färöischer Hand befindet.

ZUCHTBEDINGUNGEN:

Die Lachse werden in Netzgehegen im offenen Meer aufgezogen, die starker Strömung und hohen Wellen ausgesetzt sind. Durch die geringe Besatzdichte sind die Aufzuchtbedingungen naturnah: Die Lachse bewegen sich viel und bilden festes Muskelfleisch aus, was an der feinen Marmorierung erkennbar ist.

PRODUKTION:

Die Fische werden unter möglichst stressfreien Bedingungen geschlachtet und sofort verarbeitet. Diese Verarbeitungsform nennt sich „PRE-RIGOR“ und ist Kennzeichen besonderer Qualität und Frische.

UMWELTPROZESSE:

Der Weitertransport erfolgt per Schiff nach Dänemark, da Hiddenfjord seit 2020 auf Luftfracht verzichtet.



WUSSTEN SIE, DASS SALMONIDEN SOWOHL IN SÜSS- ALS AUCH IN SALZWASSER LEBEN KÖNNEN?

Zu einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung gehört Fisch als wertvolle Quelle für essentielle Fettsäuren einfach dazu. Die Familie der Lachsfische, auch Salmoniden oder Forellenfische genannt, umfasst zahlreiche Gattungen und Arten beliebter Speisefische, wie Lachse und Forellen. Dazu zählen auch die Angebote von Mermaid wie Lachsforelle, Seesaibling oder Lachs.



Die **Lachsforelle (Oncorhynchus mykiss)** kommt als ganze Seite in Trim D Schnitt aus einer ausgewählten Aquakultur in Dänemark. Durch die Zucht im Meerwasser hat das Fleisch einen wunderbar feinen, milden Geschmack.



Ein **Atlantischer Lachs (Salmo salar)** aus Aquakultur von den Färöer-Inseln ergänzt das Mermaid Sortiment der Salmoniden. Klares und wellenbewegtes Wasser vor der Küste der Färöer-Inseln bietet ideale Bedingungen für die naturnahe Lachszucht.

Der **Seesaibling (Salvelinus alpinus)** wird in Island produziert. Auf der Halbinsel Reykjanes, in der Nähe der isländischen Hauptstadt Reykjavik widmet sich unser Partner seit über 30 Jahren der Aquakultur. Die Anlagen sind nur 100 bis 200 Meter vom Meer entfernt. Die feste, aber feine Textur erinnert an Lachs, der Geschmack ist süßlich-mild und daher eine tolle Ergänzung zum Lachs.



MIESMUSCHELN & KAMMMUSCHELN

Kammuscheln: Ihren Namen verdanken die Kammuscheln den strahlenförmigen Rippen der beiden Schalenklappen. Rund 300 Arten von Kammuscheln gibt es weltweit. Der hochwertigste und größte europäische Vertreter ist die Jakobsmuschel. Das Mermaid Jakobsmuschel- (Pecten maximus) und Kammuschelfleisch (Patinopecten yessoensis) stammt aus verantwortungsvollem Wildfang im Nordostatlantik.

Miesmuscheln: Die Miesmuscheln (Mytilidae) sind eine Familie der Ordnung Mytilida. Die Muscheln mit der blau-schwarzen Schale werden auch als Pfahlmuscheln bezeichnet, da sie sich in den Gezeiten- und Schelfbereichen der Meere häufig an Pfählen und Brücken ansiedeln. Neben der Auster sind sie eine der wichtigsten Speisemuscheln, und ihr Fleisch hat eine weiche, leicht cremige Konsistenz und ist sehr aromatisch.



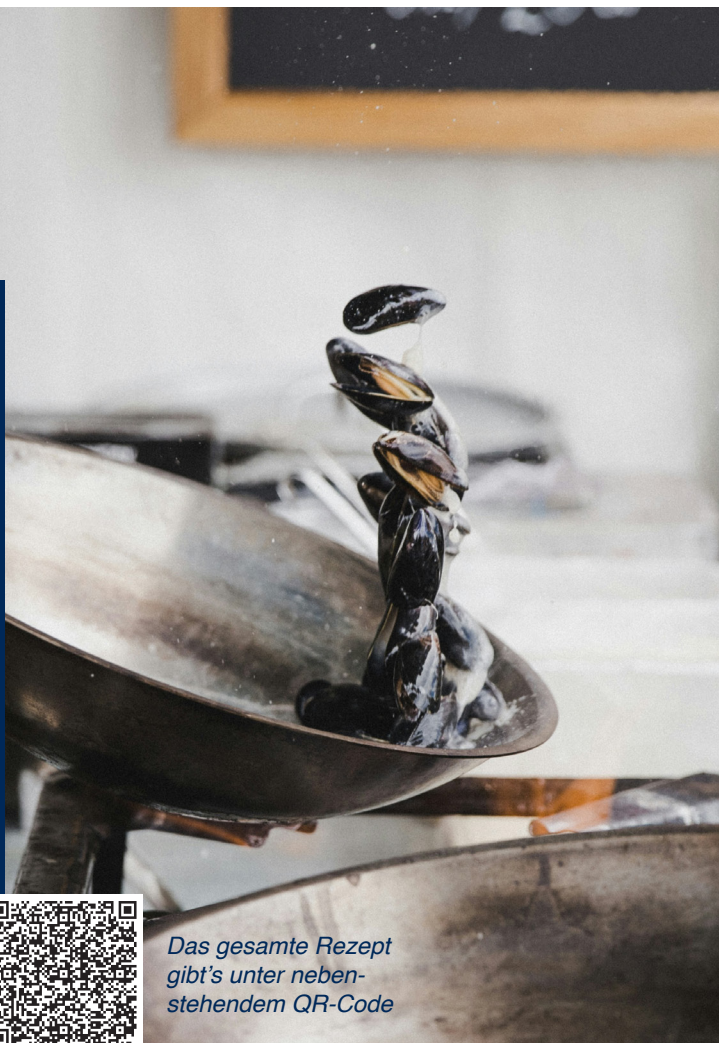
JAKOBSMUSCHELN AUF EINER GEMÜSE-VANILLE-POLENTA MIT SHIITAKE-PILZEN

Für 4 Personen:

12 TK Mermaid Jakobsmuscheln, heller Sesam, dunkler Sesam, Sesamöl, Meersalz, Pfeffer, Butter

Für die Gemüse-Vanille-Polenta:

300 g Polenta-Grieß, 1 Vanilleschote, etwas Rohrzucker, Olivenöl, 100 g geriebener Parmesan, 800 ml Gemüsebrühe, etwas geschlagene Sahne, feine Gemüswürfel von Lauch, Karotten und Sellerie



Das gesamte Rezept gibt's unter nebenstehendem QR-Code

OKTOPUS & LANGUSTENSCHWÄNZE

In Europa findet man den Oktopus (spanisch: Pulpo) hauptsächlich in den Mittelmeerländern sowie am Atlantik in Küstennähe mit felsigem Boden und vielen Tümpeln.

Der Oktopus (*Octopus Vulgaris*) von Mermaid kommt aus dem Familienunternehmen „A Pulpeira“ in O Carballiño, im Zentrum von Galizien. Das Unternehmen gibt es seit mehr als 100 Jahren und wird aktuell in der vierten Generation geführt. 2014 hat A Pulpeira das Kochen von Oktopus in seinem eigenen Saft im Vakuum entwickelt, um den optimalen Geschmack zu erhalten.

Die Qualität der Gewässer, in denen er gefischt wird, verleiht dem Oktopus seinen intensiven und jodhaltigen Geschmack sowie seine feste und gleichzeitig saftige Textur. Perfekt geeignet für den klassischen „Pulpo galizische Art“.



Das optimale Geschmackserlebnis erhält man durch das Vakuumieren im eigenen Saft.



*Sehen Sie hier
im Video alles
zum Fang und
der Verarbeitung
der Langusten*



Bei der **Languste** (*Panulirus argus*) – auch bekannt unter dem Namen „spiny lobster“ (engl. für Languste) – handelt es sich um ein Schalentier, von dem man vornehmlich den Schwanz verzehrt. Die Mermaid Langusten werden im Karibikraum des mittleren Westatlantiks gefangen (FAO 31‘). Der Fang erfolgt von kleinen Fischerbooten aus, die mit Reusen arbeiten. Pro Reuse werden immer nur einige wenige Tiere gefangen. Das Familienunternehmen Delfin wird aktuell in 2. Generation geführt. Mit viel Liebe und Sorgfalt zum Produkt werden die Mermaid Langusten in Spanien verarbeitet und verpackt.

GAMBA:

mit Kopf und Schale

KING PRAWNS EASY PEEL:

ohne Kopf, mit Schale

GARNELE:

geschält, entdarnt



SEAFOODFACTS FÜR PROFIS

Scampi vs. Garnele – Wo liegt der Unterschied?

Auf den ersten Blick wirken sie ähnlich – doch Scampi und Garnelen unterscheiden sich deutlich in Herkunft, Aussehen und Geschmack. Garnelen gehören zu den Krebstieren, während Scampi (auch Kaisergranat genannt) mit dem Hummer verwandt sind. Optisch erkennt man Scampi an ihren kräftigeren Scheren und dem breiteren Panzer, während Garnelen eine schlankere Form und Fühler haben. Auch in der Küche gibt es feine Unterschiede: Scampi bieten ein besonders festes, nussiges Fleisch, während Garnelen mit zartem, leicht süßlichem Aroma überzeugen.

Die Größenklassifikation von **Garnelen und King Prawns** (oft in der Form „Stück pro Pfund“ angegeben) beschreibt, wie viele Garnelen in einem britischen Pfund (ca. 454 g) enthalten sind. Hier eine Übersicht der gängigen Größen von 8/12 bis 31/40:

Größenangabe	Stück pro Pfund
8/12	8–12 Stück/lb
13/15	13–15 Stück/lb
16/20	16–20 Stück/lb
21/25	21–25 Stück/lb
26/30	26–30 Stück/lb
31/40	31–40 Stück/lb

Je kleiner die Zahl, desto größer die Garnele.

Die gängige Größenklassifikation für **Gambas mit Kopf**, die – im Gegensatz zu Garnelen ohne Kopf – meist nach Stückzahl pro Kilogramm angegeben wird:

Größenangabe	Stück pro Kilogramm
2/4	2–4 Stück/kg
4/6	4–6 Stück/kg
6/8	6–8 Stück/kg
8/12	8–12 Stück/kg



Schon gewusst? Herkömmliche Garnelen im Handel weisen eine Schutzglasur von 20 % ihres Gewichts auf. Die Mermaid Lighthouse Produkte haben eine besonders pure Qualität mit nur 10 % Glasur. Die Zählung des Gewichts erfolgt hier vor dem Glasieren (Real Count). Das Wiegen bei der regulären Ware erfolgt nach dem Glasieren im gefrorenen Zustand (Frozen Count). Glasur und Zeitpunkt des Wiegens spielen also eine wichtige Rolle bei der Qualität.

MERMAID ALS KONZEPT

Die Geschichte erzählen: Um die Besonderheit der Marke Mermaid in der Kommunikation an Ihre Kunden weitergeben zu können, nutzen Sie unsere vielfältigen Möglichkeiten im Bereich Werbemittel. Auch zu diesen haben wir uns ganzheitlich Gedanken gemacht: Mit dem Kauf von Arbeitskleidung Plastikmüll aus dem Meer fischen? Diese umweltbewusste Produktionsweise der Mermaid Latzschürze finden wir durchaus der Rede wert!



- 1 Tisch-Sets:** DIN A3 Die Mermaid Story als Platzset. Aufmerksamkeitsstark, während Ihre Kunden aufs Essen warten.
- 2 Untersetzer:** aus Pappe, der klassische „Bierdeckel“, mit der Mermaid Story, und Infos zum Scannen via QR-Code (100/Pack)
- 3 Grillspieße:** aus Edelstahl, mit Lasergravur. Wertiges Design mit Logo
- 4 Dip-Schälchen:** aus Emaille, mit Mermaid-Logo, für Dips zum Seafood
- 5 Aufkleber:** transparent, toll geeignet für Ihr kreatives Upcycling von Vasen, Öl-Karaffen oder Weck-Glas
- 6 Premium Latzschürze:** lang, mit Hüfttasche, aus nachhaltigem Polyestergarn aus gesammeltem Meeresmüll recyclet.



Wir von Mermaid dachten, es muss doch möglich sein, Fisch und Meeresfrüchte mit gutem Gewissen genießen zu können. Also haben wir beschlossen, mit Mermaid ein Versprechen zu geben, kontinuierlich daran zu arbeiten, dass unser Fisch und unsere Meeresfrüchte qualitativ hochwertiger und nachhaltiger werden. Jedes Mal ein bisschen besser:

Wir bekommen unsere Ware auch nicht irgendwoher, wir kennen und besuchen unsere Partner regelmäßig. Wir bei Mermaid arbeiten sehr eng mit unseren Lieferanten zusammen und gehen dabei langfristige Partnerschaften ein, um diese Qualität zu ermöglichen.



Mehr Infos, das gesamte Sortiment, Rezepte und Verkaufsunterstützung finden Sie online.



SERVICEBUND.DE/MERMAID



Mermaid ist eine Marke des Service-Bund.

Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck
Tel.: 0451/499 52-0, info@servicebund.de, servicebund.de



fb.com/service.bund



instagram.com/servicebund