

KS-CIRCLE BIZTALK MIT MAG. ROBERT HERMAN /YUU'N MEE SEAFOOD

Anlass: 12-jähriges Jubiläum, ein Rückblick & Ausblick

„THE SPIRIT OF SEAFOOD“



Shrimps ist nicht gleich Shrimps! Gerade bei Garnelen, Meeresfrüchten und Fischen ist besondere Vorsicht geboten. Die Unterschiede in der Qualität, als auch beim Preis sind gigantisch. Einer der besten Anbieter im Tiefkühlbereich ist **Yuu'n Mee**. Das Unternehmen verspricht „nachhaltiges Seafood in herausragender Qualität“, so Robert Herman, CEO und Eigentümer“. Der Erfolg gibt ihm recht. Zu seinem 12-jährigen Firmenjubiläum kann er stolz auf die flächendeckende Listung im Lebensmittelhandel und eine großartige Kooperation mit McDonald's Europa blicken. Anlass genug für Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com) **Robert Herman** zum BizTalk zu bitten.



Herr Herman, worin bestehen die Qualitätsunterscheide? Woran kann ich das als Konsument erkennen?

„Da gibt es mehrere Kriterien: zunächst geht es um die Auswahl unserer Lieferanten, der Shrimpsfarmer. Wir kennen jeden von ihnen persönlich, besuchen sie regelmäßig, achten auf faire Arbeitsbedingungen und Umsetzung der Qualitätsvorgaben. Das ist übrigens Herr Le Cong Uan unser Partner in Vietnam, den ich kürzlich mit Mag. Axel Hein, dem Meeresexperten



des WWF Österreich besuchte (und zeigt auf das Foto).

Was für uns ganz wichtig ist: die Zucht erfolgt zu 100% ohne Zusatzstoffe, ist zu 100% antibiotikafrei, nachhaltig und umweltschonend. Und dann, dass die Garnele fangfrisch verarbeitet wird. Auch das ist nicht selbstverständlich! Das garantiert dann diesen unverwechselbaren, frischen Geschmack. Unsere Garnele ist einfach bissfest und nicht weich oder schlaff wie viele andere, nachdem sie aufgetaut sind. Übrigens können wir jede ausgelieferte Yuu'n Mee Garnele einzeln bis zu ihrem Teich, ihrer Herkunft zurückverfolgen. All diese Kriterien haben wir in unserem Yuu'n Mee 6-Sterne-Qualitätsprogramm festgelegt, es ist unsere Bibel.“

Karin Strahner
und
Robert Herman



DAS REISEARCHIV IM INTERNET: www.extra.golf



» **Golfer sind Genießer und ernähren sich meist auch sehr bewusst. Seafood ist dafür ideal, denn es schmeckt nicht nur hervorragend, es ist mit seinem geringen Fett- und hohen Eiweißanteil auch ein hervorragender Energielieferant für die Driving Range und eine entspannte Runde.** «

ROBERT HERMAN

Was hat Sie persönlich motiviert, sich mit Seafood selbstständig zu machen?

„Ich war 10 Jahre im Top-Management bei McDonald's Österreich und unter anderem dafür zuständig, gemeinsam mit internationalen Meeresbiologen selbst auferlegte McDonald's Guidelines im Umgang mit der Rohware Seafood zu erstellen. Das weckte meine Leidenschaft und ermöglichte mir auch eine intensive Vertiefung meines Fachwissens. Mein damaliger Arbeitgeber unterstützte meine Ambition zur Selbstständigkeit und gab meiner neu gegründeten Firma den Auftrag zur Produktentwicklung in 18 Länder. Diese Chance nutzte ich und neben anderen Innovationen wurden insbesondere Premium Seafood Produkte entwickelt. Seither ist McDonald's unser Kooperationspartner.“

Frisch, Roh oder TK?

„Fische, die roh im Handel angeboten werden, sind deshalb nicht zwingend fangfrisch, ganz im Gegenteil. Forellen und andere heimische Fische vielleicht schon, aber Lachs, Thunfisch und Garnelen kommen ja von weither und waren dann in den meisten Fällen schon tiefgefroren. Da bevorzuge ich unsere rohen Tiefkühlprodukte. Sie werden sofort nach dem Fang abgekühlt und dann tiefgefroren. Frischer geht's also nicht... Ob man lieber rohe oder vorgekochte Garnelen bevorzugt, ist eine Frage der Zubereitung und des Gerichts. Wir bieten beides an. Die vorgekochten Shrimps sind sofort nach dem Auftauen essfertig und eignen sich z.B. ideal für Salate, alle anderen für Wok, Curry, Suppen oder einfach zum kurz abbraten. Für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir auch vorpanierte Garnelen an: einfach im Backofen goldgelb frittieren und mit Limetten und Chili-Sauce servieren, köstlich!“



Woher kommen die Yuu'n Mee Garnelen? Wie funktioniert die Lieferkette?

„Nehmen wir z.B. die Mangrovenwald Black Tiger Garnelen: sie werden im 8.000 Hektar großen Mangrovenwaldgebiet im Süden von Vietnam, im Mekong-Delta aufgezogen. Dieses Gebiet besteht zu 60% aus Mangrovenwald und zu 40% aus Wasser. Ein nachhaltiges Projekt, das von der vietnamesischen Regierung zum Schutz vor Erosion der Küste gefördert wird. Die Garnelen fühlen sich dort dank des natürlichen Umfeldes sehr wohl und krabbeln im max. 1,40 Meter tiefen Wasser umher. Es wird nichts zugefüttert, sie ernähren sich von Plankton und den Blättern der Mangroven-Pflanzen, artgerecht und stressfrei! Alle 14 Tage, den Gezeiten folgend, wird die Schleuse der Farm geöffnet. Die größeren Garnelen spüren den entstehenden Wasserstrom und folgen ihm ins Netz der Fischerboote, wo sie sofort ins Eiswasser gelegt werden.“





Wie gesund ist die Garnele?

„0 Fett, viel Protein, wenig Kalorien! Der Ernährungswert ist perfekt, man kann hemmungslos darauf los essen, ohne schlechtes Gewissen.“

Ihr persönliches Lieblingsgericht?

„Black Tiger vom Grill – ideal, denn sie sind noch in der Schale, aber am Rücken eingeschnitten, d.h. einfach auszulösen und bereits ohne Darm und Kopf. Dazu bereite ich eine Marinade aus frisch gepresstem Orangensaft und viel klein gehacktem Ingwer zu, lasse die Garnelen 24 Stunden im Kühlschrank auftauen, seihe das Auftauwasser ab und lege sie dann 3 Stunden in die Marinade (im Kühlschrank). Danach einfach bei 180 Grad grillen, dazu Salat und Weißbrot oder Fladenbrot und, ganz wichtig: einen frischen Sauvignon Blanc aus der Steiermark oder einen trockenen Chablis. Herz, was willst Du mehr ...“

Was umfasst das Yuu'n Mee Sortiment sonst noch außer den Garnelen?

„Unser Kernsortiment sind die Tiefkühl-Garnelen in allen Größen, vorgekocht, paniert und roh, oder auch fertige Pfannengerichte, wie der Shrimps-Wok mit Asia-Gemüse. Weiters führen wir auch Thunfisch, MSC-zertifizierten Kabeljau Loin und Kamm Muscheln. Seit kurzem sind wir auch im Kühlregal zu finden, und zwar mit Cocktail-Garnelen in verschiedenen Saucen, fertig als Löffelgericht. Die Rezepte dafür entwickelte Yuu'n Mee übrigens gemeinsam mit namhaften Haubenköchen, wie z.B. Christian Petz oder Wini Brugger.“



Wohin soll die Reise gehen? Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?

Wir wollen unsere Pionieraufgabe für nachhaltiges Seafood fortführen und wagen mit den Garnelen-Cocktails bereits den ersten Schritt vom Tiefkühlregal in das Kühlregal. Da werden noch mehr Produkte folgen. z.B. arbeiten wir an einer marinierten frischen Seafood-Grill-Tasse...

Und zum Abschluss noch: Golf & Seafood?

„Golfer sind Genießer und ernähren sich meist auch sehr bewusst. Seafood ist dafür ideal, denn es schmeckt nicht nur hervorragend, es ist mit seinem geringen Fett- und hohen Eiweißanteil auch ein hervorragender Energielieferant für die Driving Range und eine entspannte Runde.“

» Was für uns ganz wichtig ist: die Zucht erfolgt zu 100% ohne Zusatzstoffe, ist zu 100% antibiotikafrei, nachhaltig und umweltschonend. Und dann, dass die Garnele fangfrisch verarbeitet wird. Auch das ist nicht selbstverständlich! «

ROBERT HERMAN

Das ist eine sehr schonende Methode, denn darin schlummern sie einfach ein. Am Festland werden sie dann geschält, verpackt und sofort tiefgefroren und kommen dann in unser Logistikzentrum nach Hamburg.

Shrimps=Garnele = Scampi? Was ist Was?

„Ja, es ist wirklich verwirrend. Für den ersten Überblick: einzig die Scampi haben eine harte Schale, einen Panzer und Scheren. Sie sind eine eigene Spezies. Alle anderen haben Fühler und eine weiche Schale, die man nicht knacken muss, sondern einfach mit den Fingern schälen kann. Wie dann die richtige Bezeichnung lautet, ist von der Größe abhängig, aber auch eine Frage der Sprache. Stichwort Gambas, Gamberetti, Prawns, Gung oder Garnelen, je nachdem ob man sie in Spanien, Italien, England, Thailand oder Österreich bestellt.“

Wie verwendet man die rohem TK-Garnelen idealerweise, um das bestmögliche Geschmackserlebnis zu erzielen? Wie tauen ich sie am besten auf?

„Die brutale Auftau-Methode: unter dem Wasserstrahl, aber darunter leidet der Geschmack. Am besten legt man die komplette Packung für 24 Stunden in den Kühlschrank und taut so langsam auf. Dann das sich gebildete Wasser der Schutzglasur abseihen, die Garnelen mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und sofort verwenden.“



Wieviel Garnelen essen Herr und Frau Österreicher?

„Weniger als 1 kg pro Jahr, die Italiener essen das 5-Fache und sogar unsere deutschen Nachbarn das Doppelte. Wir haben also noch ein riesiges Potenzial! Die Garnele wird aber dennoch immer etwas Besonderes für uns bleiben, und das ist auch gut so. Kein Grundnahrungsmittel, sondern eine Festtagsspeise, Ausdruck für Lebenskult, Essenfreude und Genuss pur.“



Der exklusive Wirtschaftsclub

Univ. Lektor Mag. Karin Strahner
Hameastraße 20/1/2, 1190 Wien
+43 664 13 000 55
ks@ks-circle.com, www.ks-circle.com

K.S.-Circle ist „starker Partner“
der Leitbetriebe Austria.

