



Bärenplatz 21, 3011 Bern
031 311 38 93
www.brasserie-chez-edy.ch
Facebook Brasserie Chez Edy

Moules sind unsere Leidenschaft!

Interessantes über die Herkunft unserer Moules (Miesmuscheln) und deren Kultur

10 Tonnen Moules haben wir 2015 in der Brasserie Chez Edy verkauft, das sind gut 1 Promille der Produktion unseres Hauslieferanten Jan-Willem Vette von Yerseke in Holland, an der Nordsee. Er führt seinen Moules-Familienbetrieb bereits in der 4. Generation und ist ein umtriebiger und innovativer Unternehmer. Er ist der einzige, der die Moules in luftdicht verschweissten 2-Kiloschalen mit Salzwasser-Bad verkauft, er hat diese Methode erfunden und patentiert und darauf ist er auch zurecht stolz. So bleiben die Moules im Verkauf für die Kunden nämlich länger frisch und aromatisch.

Ein Augenschein vor Ort zeigt, seine Produktion ist sehr rationell und sauber eingerichtet. Und bis 50 Leute beschäftigt er mit den verschiedensten Aufgaben. Die Saat resp. jungen Muscheln kauft er von den Saat-Fischern, die auf das Fischen von Jungmuscheln in den freien Miesmuschelbänken spezialisiert sind. Diese werden dann auf seinen Parzellen im Meer ausgesetzt, damit sie in knapp zwei Jahren zu konsumfertigen Muscheln heranwachsen können. Die starke Meeresströmung in seinem Zuchtgebiet, die Differenz zwischen Ebbe und Flut beträgt bis zu 2,9 Meter, bringt den Muscheln genügend Plankton für ein gesundes Wachstum. Jan-Willem Vette schwört übrigens auf die Bodenkultur, denn er sagt, die Muscheln auf Pfählen oder Leinen sind weder so aromatisch, noch so robust wie seine, denn ihnen fehlen die Mineralien vom Boden.

Sobald die Muscheln die volle Grösse erreicht haben, fischt er sie von seiner Wachstums-Parzelle und setzt sie in die Warte-Parzelle, die sich ebenfalls im Meer, aber in der Nähe seiner Produktionsstätte befindet. Dort haben die Muscheln immer noch optimale Bedingungen, wachsen aber kaum mehr.

Auf Bestellung werden die Muscheln dort geerntet, und von da weg muss alles schnell gehen. Die Muscheln werden zuerst bis zu 18 Stunden in grossen Becken gewässert, damit sie sich vom Sand und Verunreinigungen befreien können. Dazu hat sich Jan-Willem Vette ein raffiniertes System mit gefiltertem und gekühltem Meerwasser ausgedacht.

Von jetzt an läuft die 7-tägige Verbrauchsfrist, die Jan-Willem Vette den Muscheln gibt. Die nun rückstandsfreien Muscheln werden mit Förderbändern zu diversen Reinigungs- und Sortierstationen gebracht, damit sie den hohen Qualitätsansprüchen von Jan-Willem Vette genügen. Während diesen Prozessen werden sie mehrmals von aufmerksamen Mitarbeitern kontrolliert, die mit flinken Händen die leeren Schalen, toten Muscheln und Fremdkörper aussortieren.

Nachdem sie verpackt sind, werden die Muscheln in ganz Europa verteilt, und gut 1 Promille kommen eben zu uns nach Bern und auf Ihren Tisch. Wir haben den Betrieb von Jan-Willem Vette im Februar 2016 persönlich inspiziert und können seine Muscheln nur empfehlen.

Unsere Moules sind MSC-zertifiziert aus nachhaltiger Aquakultur.

Januar 2016