



U.S. ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOPS
(KAMMUSCHELN)
(Placopecten magellanicus)

Ein Toolkit für Einkäufer



INHALTSÜBERSICHT

Klicken Sie unten auf ein Thema, um zu diesem Abschnitt zu springen

U.S. ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOPS

1. EINFÜHRUNG & KURZE GESCHICHTE
2. WARUM U.S. ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOPS KAUFEN?
3. EINE GUT REGULIERTE FISCHEREI
4. EIN KURZER BLICK AUF DIE ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOPS DER USA
5. NACHHALTIGKEIT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT
6. SORTIERUNG UND VERPACKUNG VON SCALLOPS
7. GUTE NÄHRWERTE



ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOPS DER USA

Einführung und kurze Geschichte



Die atlantische Tiefseescallop (*Placopecten magellanicus*), eine sehr enge Verwandte der Jakobsmuschel, hat ein natürliches Verbreitungsgebiet im Nordwestatlantik von Maine bis Virginia (FAO-Gebiet 21). Die atlantische Tiefseescallop lebt auf dem Meeresboden, im Allgemeinen in Tiefen von 30 bis 100 Metern (etwa 100 bis 300 Fuß). Sie können bis zu 20 Jahre alt werden und einen Durchmesser von 20 cm (8 Zoll) erreichen.

Diese Muschel wird wegen des Fleisches des großen Adduktorenmuskels geerntet, der die Ober- und Unterteile der Schale zusammenhält. Das rohe, zylinderförmige Fleisch ist glänzend und in der Regel cremeweiß oder hellbraun, manchmal aber auch leicht rosa bis orangefarben. Die Farbunterschiede sind natürlich und ergeben sich aus ihrem Anbaugebiet und ihrer Ernährung. Natürliches hochwertiges Scallopfleisch (auch "Trockenfleisch" genannt) ist elfenbeinfarben und elastisch, was es ihnen ermöglicht, ihre Form zu behalten. Gekochtes Fleisch ist undurchsichtig weiß mit einer festen, mageren Textur.

Die Scallopfischerei im Atlantik ist eine der wertvollsten Fischereien der USA. Produktion und Anbieter gibt es in allen Bundesstaaten entlang des Verbreitungsgebiets dieser Art. Der größte Teil der Ernte wird im Hafen von New Bedford, Massachusetts, angelandet. Dieser Hafen ist aufgrund der Anlandungen von Scallopfleisch der wertvollste Fischereihafen der USA. Ein sorgfältiges Fischereimanagement hat zu großen, kontinuierlichen Beständen geführt. Wissenschaftler und Fischer arbeiteten seit den späten 1990er Jahren Seite an Seite, um eine einst überfischte Ressource wiederherzustellen und sie in die größte Muschelfischerei der Welt zu verwandeln.

WARUM SOLLTE MAN ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOPS AUS DEN USA KAUFEN?



- **Strenge Überwachung und Management der Bestände:** Modernste Wissenschaft und die Zusammenarbeit mit den Fischern machen Tiefseescallops zu einer klugen Wahl bei Meeresfrüchten.
- **Verbraucherfreundlich:** Einzel tiefgefrorene Einzelhandelspackungen (IQF) und Convenience-Produkte mit Zusatznutzen sind vielseitig und erschwinglich. Die Verbraucher können je nach Bedarf die gewünschte Anzahl von Tiefseescallops aus einer Verpackung entnehmen. Tiefseescallopfleisch ist praktisch und einfach zuzubereiten. Es sind auch hochwertige Fertigprodukte aus Tiefseescallops erhältlich, wie z. B. in Speck gewickelte Scallops oder Scallops in vorbereiteten Soßen.
- **Gleichbleibende Qualität und vollständige Rückverfolgbarkeit:** Atlantische Tiefseescallops aus den USA können bis zum Datum und Ort der Ernte zurückverfolgt werden.
- **Verfügbarkeit:** Frische und gefrorene natürliche (trockene) Tiefseescallops sind das ganze Jahr über erhältlich.
- **Attraktiv, köstlich und nahrhaft:** Scallops lassen sich weltweit kulinarisch verwenden als Hauptgericht, Vorspeise oder als Zutat in zubereiteten Produkten.



EINE GUT REGULIERTE FISCHEREI

1982 wurde ein föderaler Bewirtschaftungsplan für die Scallopfischerei (FMP) eingeführt. Der FMP für die Tiefseescallopfischerei hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und neue Bewirtschaftungstechniken eingeführt, da die Wissenschaftler mehr über den Bestand gelernt haben.

Die Fischerei wird mit einem kombinierten Ansatz aus Aufwandsbeschränkung (Begrenzung der Tage auf See und der Besatzungsstärke) und rotierenden Fanggebieten bewirtschaftet, der die Muschelerträge maximiert und gleichzeitig die Muschelbänke mit jungen Muscheln schützt. Geschlossene Gebiete ermöglichen es den Muscheln, größer zu werden und sich häufiger zu vermehren, bevor sie geerntet werden. Jeder Tiefseescallop-Kutter muss ein Ortungsgerät mit sich führen, das aufzeichnet, wo er geerntet hat. Außerdem sind staatliche Beobachter an Bord der Fischereifahrzeuge, um sicherzustellen, dass alle Vorschriften eingehalten werden.

Die meisten Fischer im Nordosten verwenden Dredges, um Tiefseescallops zu fangen; einige im mittleren Atlantik verwenden Schleppnetze. Jede neue kommerzielle Fangsaison beginnt am

1. April, und die Fischerei wird ganzjährig betrieben. Die Tiefseescallopflotte besteht aus Tagesbooten und Offshore-Schiffen. In der Offshore-Flotte mit beschränktem Zugang gibt es etwa 350 Schiffe, die auf hoher See fischen. Eine Fangreise kann zwischen 7 und 10 Tagen oder länger dauern.

Die Fischer haben ihre Fanggeräte verfeinert, damit junge Scallops und Bodenfische aus dem Fanggerät entkommen können, um die Schäden am Meeresboden zu verringern und den Fang von Meeresschildkröten zu vermeiden.

Wissenschaftler haben seit Anfang des 20. Jahrhunderts jährlich Daten über die Anlandungen von Tiefseescallops gesammelt und seit 1979 jedes Jahr eine Erhebung über den Tiefseescallopbestand durchgeführt. Seit 2003 haben Bodenvideos und Standbilder zu einem besseren Verständnis der Scallopbestände beigetragen und deren Schätzungen auf ein neues Niveau gebracht. In Zusammenarbeit mit der kommerziellen Scallopindustrie führen Wissenschaftler jährlich eine Videoüberwachung der gesamten Tiefseescallopbestände (ca. 60 000 km²) durch. Dies ist die weltweit größte Videoüberwachung eines Meeresbodens.

EIN KURZER BLICK AUF DIE ATLANTISCHE TIEFSEESCALLOP IN DEN USA



- Die atlantische Tiefseescallop hat eine hohe Reproduktionskapazität; eine einzige Muschel kann 270 Millionen Eier im Laufe ihres Lebens produzieren.
- Die Laichzeit beginnt in der mittelatlantischen Region im Frühjahr und endet im Norden im Juli/August.
- Nach dem Schlüpfen bleiben die Larven vier bis sechs Wochen in der Wassersäule, bevor sie sich auf dem Meeresboden niederlassen.
- In der ersten Hälfte ihres Lebens wachsen Scallops schnell. Im Alter von 3 bis 5 Jahren erreichen sie in der Regel 50 bis 80 % ihrer Schalenhöhe und können ihr Fleischgewicht vervierfachen.
- Ausgewachsene Tiefseescallops bilden auf dem Meeresboden dichte Ansammlungen, so genannte "Betten".



NACHHALTIGKEIT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

Während die meisten Fischereien durch die Fangmenge reguliert werden, wird die Scallopfischerei in den USA durch die Kontrolle des Fischereiaufwands geregelt. Die Besatzung eines Schiffes wird durch die Aufwandsregelung reguliert, die die Anzahl der an Bord eines Schiffes arbeitenden Besatzungsmitglieder begrenzt. Wenn das Dredge eingeholt und sein Inhalt an Deck des Fischereifahrzeugs ausgeleert wird, sortiert die Besatzung die Ernte manuell nach Größe in Eimer. Diese Eimer werden in einen Zerlegeraum gebracht, wo der Fang von Hand geöffnet wird. Das Fleisch wird gewaschen, in 50-Pfund-Säcke aus Mulltuch verpackt und auf Eis gekühlt.

Die Fischereifahrzeuge liefern ihre Fänge an den küstennahen Verarbeiter, dem das Schiff gehört, oder, wie es bei einem Großteil der Ernte der Fall ist, an ein Auktionshaus in New Bedford, Massachusetts. Dort werden die Säcke zur Qualitätskontrolle geöffnet.

Die Verarbeiter bieten dann bei dieser elektronischen Auktion auf den gesamten Fang eines Fischereifahrzeugs oder einen Teil davon. Die Fischer entscheiden über den Preis, den sie akzeptieren.

SORTIERUNG UND VERPACKUNG VON TIEFSEESCALLOPS



Das Fleisch der atlantischen Tiefseescallop aus den USA ist in einer Vielzahl von Größen, Produktformen, Verpackungen und Preisoptionen erhältlich. Viele Lieferanten sortieren und verpacken auch nach den Spezifikationen des Käufers. Verpackungen für Eigenmarken sind ebenfalls erhältlich. Tiefseescallopfleisch wird frisch, einzeln gefroren (IQF) oder blockgefroren angeboten.

Tiefseescallopfleisch wird wie folgt nach der Anzahl der Fleischstücke pro US Pfund sortiert:

GRÖSSENSTUFE (Anzahl der Fleischstücke pro Pfund = 454g)
U (unter) 10
10 - 20
20 - 30
30 - 40
40 - 50

GUTE NÄHRWERTE

Da 80 % der Kalorien aus Eiweiß bestehen, sind Tiefseescallops fettarm und gelten weithin als eine der gesündesten Meeresfrüchte. Kammuscheln sind auch eine gute Quelle für Vitamine, Mineralien und Antioxidantien, die vor Zellschäden schützen. Das Fleisch ist außerdem reich an Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko von Herzkrankheiten verringern können. In der traditionellen ostasiatischen Medizin werden Kammuscheln zur Behandlung von Krankheiten wie Diabetes und Verdauungsstörungen eingesetzt. Neue Forschungen über Kammuschelproteine deuten darauf hin, dass sie in Antitumor- und Krebstherapien eingesetzt werden könnten.

Eine 100-Gramm-Portion gedünstete Tiefseescallops enthält:

Kalorien	111 kcal
Kohlenhydrate	5,4 Gramm
Fett	0,8 g
Eiweiß	20,5 g
Omega-3-Fettsäuren	>300 mg
Vitamin B12	2,2 mg
Kalzium	10mg
Eisen	0,6mg





ÜBER UNS

Food Export USA Northeast ist eine Non-Profit-Organisation, die sich aus zehn Agenturen zur Förderung der Landwirtschaft in den nordöstlichen US-Bundesstaaten zusammensetzt und die Ressourcen des Bundes, der Bundesstaaten und der Industrie nutzt, um Unternehmen bei der Steigerung des Produktabsatzes in Übersee zu unterstützen. Food Export USA-Northeast verwaltet viele Dienstleistungen mit Mitteln des Market Access Program (MAP) des Foreign Agricultural Service (FAS) des USDA.



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER US-SCALLOP-LPRODUKTE

Food Export-Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA
telephone 215.829.9111 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

Food Export-Midwest und Food Export-Northeast verwalten viele Dienstleistungen im Rahmen des Market Access Program (MAP), das vom Foreign Agricultural Service (FAS) des USDA finanziert wird. Food Export-Midwest und Food Export-Northeast verbieten in all ihren Programmen und Aktivitäten Diskriminierung aufgrund von Rasse, Hautfarbe, nationaler Herkunft, Religion, Geschlecht, Geschlechtsidentität (einschließlich Geschlechtsausdruck), sexueller Orientierung, Behinderung, Alter, Familienstand, Familien-/Elternstatus, Einkommen aus einem öffentlichen Hilfsprogramm, politischen Überzeugungen, Repressalien oder Vergeltungsmaßnahmen für frühere Bürgerrechtsaktivitäten. Personen mit Behinderungen, die angemessene Vorkehrungen oder alternative Kommunikationsmittel für Programminformationen benötigen, sollten uns kontaktieren. Außerdem können Programminformationen in anderen Sprachen als Englisch zur Verfügung gestellt werden. Food Export Midwest und Northeast dulden keinen Betrug und sind wachsam bei der Verhinderung von Betrug in allen unseren Programmen. Food Export behält sich das alleinige Recht vor, Unternehmen in unsere Programme aufzunehmen oder abzulehnen. Die vollständigen Teilnahmebedingungen und unseren Verhaltenskodex finden Sie unter: www.foodexport.org/termsandconditions. Um eine Beschwerde über Programmdiskriminierung einzureichen, besuchen Sie <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest und Food Export-Northeast sind Arbeitgeber und Anbieter mit gleichen Chancen.