feurigen Ausklang â€“ BILD

ID: LCG19083 | 17.03.2019 | Kunde: FEUERDORF | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Feuerdorf am Donaukanal servierte Samstagvormittag gemeinsam mit Yuu'n Mee finest Seafood herrliche Black Tiger Garnelen aus nachhaltiger Zucht. Seafood-Grill-Erlebnis stimmte auf das Saisonende am 24. März 2019 ein.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank : © Sabine Klimpt

Wien (LCG) – „Es gibt auch ein Grillen nach dieser und vor der nächsten Feuerdorf-Saison. Nachhaltig gezüchtete Garnelen vom Grill sind der Inbegriff von gesundem und leichtem Genuss im Sommer. Am Rost am Donaukanal geben sie schon einen Vorgeschmack auf entspannte Stunden an sonnigen Stränden", schmunzelten die Initiatoren **Patrick Nebois** und**Hannes Strobl** am Samstagvormittag vor den charmanten Mini-Chalets am Wiener Donaukanal. Gemeinsam mit Yuu'n Mee Seafood-Geschäftsführer **Robert Herman** legten sie Black Tiger Garnelen aus der nachhaltigen Mangrovenwald-Farm und Premium-Thunfisch auf den Rost, um sich auf das Saisonende am 24. März 2019 einzustimmen. Bis dahin können die gemütlichen Grillhütten noch für entspannte Stunden rund um das wohlig, warme Feuer gemietet werden. Die Hüttenmiete gibt es in den letzten Wochen der beliebten Gastro-Attraktion, die in diesem Winter rund 30.000 Gäste begrüßte, als Abschiedsgeschenk um 50 Prozent ermäßigt. Sobald die Mini-Chalets auf Sommerfrische gereist sind, startet auch schon die Buchung für das nächste Jahr. Bereits ab Mai 2019 können Weihnachtsfeiern, gemütliche Abende im Freundeskreis, Incentives, Familienabende oder Firmenveranstaltungen wieder auf https:// www.feuerdorf.at online gebucht werden.

„Nachhaltigkeit ist unser Credo, dafür brennen wir im Feuerdorf. Mit potenziellen Gastro-Partnern überprüfen wir, wie deren Produkte zum Feuerdorf passen und ob die Produktion, die Lieferwege und das Nachhaltigkeitskonzept hinter der Produktion unseren Kriterien entsprechen. Daher sind wir die Partnerschaft mit Yuu ´n Mee eingegangen", meint Nebois. Gemeinsam mit Küchenchef **Mathias Koppel** gab er wertvolle Grilltipps für ein perfektes Geschmackserlebnis der beliebten Schalentiere, während Herman über nachhaltiges und faires Shrimps-Farming informierte.

Triest-Feeling im Feuerdorf

Im neuen Grill-Menü „Triest" (65 Euro) haben Nebois und Koppel aus dem Vollen des Yuu ´n Mee-Sortiments geschöpft und ein köstliches Kulinarikerlebnis mit dem Schwerpunkt Meer kreiert.

Bei ausgesuchten Tropfen der Weingüter Hagn und Kroiss stimmten sich auf die bevorstehende warme Jahreszeit und das Grillvergnügen im Freien unter anderem ein: Baumeister **Richard Lugner** mit Rehlein **Moni**, Entertainer **Dieter Chmelar** , Konzertmanagerin **Karharina Lattermann** (Show Factory) mit **Robert Lattermann** (Jurist),**Max Schludermann** (Jurist), Herausgeber **Harald Kopp** (Golf Week), **Karin Strahner** (Unternehmerin) und Konzertmanager **Christian Buchmann** .

Yuu'n Meee-Garnelen aus dem geschützten Mangrovenwald im Wiener Feuerdorf

Yuu'n Mee, der Spezialist für nachhaltiges Seafood mit Sitz in Korneuburg, wurde vor 14 Jahren von **Robert Herman** gegründet. Der visionäre Unternehmer legte schon immer großen Wert auf Top-Qualität, gepaart mit höchster Verantwortung für die Umwelt. Recht hat er, denn mittlerweile beliefert das österreichische Unternehmen nicht nur die gehobene Gastronomie und den kompletten österreichischen Lebensmittelhandel, sondern auch über 22 Länder weltweit. Eines der Vorzeigeprojekte von Yuu'n Mee sind Garnelen aus einem weltweit einzigartigen Farming-Ansatz im geschützten Mangrovenwald im Mekong-Delta in Vietnam. Mit der dort praktizierten naturnahen und ressourcenschonenden Zero-Input-

Aquakultur werden die Black Tiger Garnelen nachhaltig produziert: Sie wachsen in ihrer natürlichen Umgebung auf, bei bewusst geringer Besatzdichte, ohne Einsatz von Antibiotika und ernähren sich gänzlich ohne Zufütterung. Das Ergebnis sind Garnelen von herausragender Qualität, die man schmeckt: sie haben einen leicht süßlichen, klaren Geschmack und sind gut spürbar im Biss. Weitere Informationen auf http:// www.yuu-n-mee.at .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf https:// www.leisure.at . (Schluss)