



Ihr guter Fang



„Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.“

Johanna Schröter – Stadtsalat, Hamburg



Kompromisslos nachhaltiger Genuss



HanseGarnelen sind die Antwort auf die wichtigen Ernährungsfragen unserer Zeit. Neben dem Geschmack geht es immer mehr um gesunde Ernährung, die Herkunft von Nahrungsmitteln, den ökologischen Fußabdruck, die Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelindustrie und nicht zuletzt das Tierwohl.

Unsere frischen HanseGarnelen stammen aus einer der innovativsten Garnelenfarmen Deutschlands, die optimale Aufzuchtbedingungen für hochwertige Garnelen bietet und gleichzeitig die Umwelt schont.

Das Ergebnis sind Garnelen, die höchsten Erzeugungsansprüchen genügen und darüber hinaus fantastisch schmecken. Überzeugen Sie sich selbst, wie gut Garnelengenuss sein kann: qualitativ hochwertig, mit gutem Gewissen – und einfach köstlich.



Rupert Baur, *Gründer HanseGarnelen*

Frische Garnelen aus Deutschland



Unsere fangfrischen **White Tiger Garnelen** (*Litopenaeus vannamei*) aus Norddeutschland sind ein Naturprodukt in Premium-Qualität, auf das bereits zahlreiche Sterneköche vertrauen – aus nachhaltiger Aufzucht unter Einhaltung strenger Tierwohl- und Umweltkriterien.



*„Mega schöne Garnelen
und von der Größe wirklich toll!“*

Björn Leist – BjörnsOx, Dermbach





Unser Qualitätsversprechen



- ✓ Fangfrisch, nie gefroren
- ✓ Einzigartige Textur und typisch nussiger, leicht süßlicher Geschmack
- ✓ Enthalten viel hochwertiges Protein und wenig Fett
- ✓ Nicht glasiert und garantiert frei von Antibiotika und künstlichen Zusätzen
- ✓ Aus nachhaltiger Aufzucht unter Einhaltung strenger Tierwohl- und Umweltkriterien
- ✓ Lieferung stets mit Kopf und Schale – auch optisch ein Genuss

Unser nachhaltiger Aquakultur-Standard



Durch unsere nachhaltige Aufzuchtmethode entstehen frische und proteinreiche Garnelen allerhöchster Qualität. Schädliche Chemikalien oder Antibiotika verwenden wir grundsätzlich nicht.

Unsere biologische Wasseraufbereitungsanlage kreiert einen artgerechten, sauberen Lebensraum für unsere Garnelen, ganz so wie sie es in ihrer natürlichen Umgebung gewohnt sind.

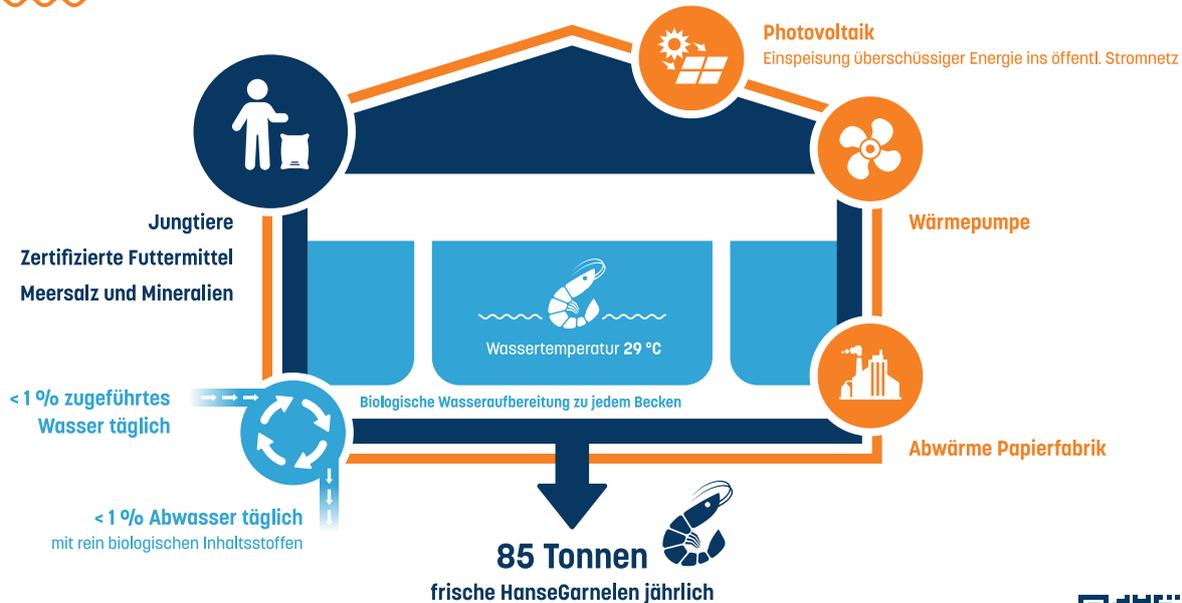
Im Vergleich zu ähnlichen Lebensmitteln sind unser CO₂-Ausstoß und unser Wasserverbrauch verschwindend gering.

Ihr niedriger Fett- und hoher Vitamin-, Protein und Omega-3-Fettsäuregehalt machen HanseGarnelen zum Bestandteil einer gesunden Ernährung. Natürlich, nachhaltig, frisch – einfach gut für alle.





Rezirkulierendes Aquakultur-System (RAS)



Alle Infos zu unserer nachhaltigen Aufzuchtmethode:



Unsere geheime Zutat: Innovation



Mit unserer hochmodernen Kreislaufanlage (RAS) garantieren wir optimale Bedingungen für unsere White Tiger Garnelen. Wir übererfüllen damit sogar die bestehenden Naturschutz- und Umweltauflagen. Besonders wichtig ist dabei die perfekte Wasserqualität:

Wir mischen eigenhändig Meerwasser aus reinem Trinkwasser, natürlichem Meersalz und hochwertigen Meeresmineralien. Unser selbstentwickelter Omega 3001 Biofilter und sauerstoffreiche Lufteinströmungen halten das Wasser kontinuierlich sauber und in Bewegung.

Das Wasser wird zu rund 99 Prozent wiederverwendet und permanent durch den Einsatz

spezieller Bakterien gereinigt. So können wir auf den Einsatz von Chemikalien und andere schädliche Maßnahmen vollständig verzichten.

Strom und Wärmeenergie erzeugen wir selbst auf nachhaltige Art mit einer eigenen Photovoltaikanlage sowie Restwärme von einer benachbarten Papierfabrik – nahezu klimaneutral!

Sie möchten unsere innovative RAS-Anlage live erleben?

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Worauf Sie sich verlassen können



Unser Angebot ist speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnitten. Sie erhalten bei uns einen persönlichen Ansprechpartner, der Ihre Bestellung betreut und voll verantwortlich ist.

Wenn Sie uns termingerecht kontaktieren, gilt bei uns die Regel: **Wir liefern immer – garantiert.**

- ✓ Beste Qualität und Frische
- ✓ Verantwortungsvolle, regionale Produktion
- ✓ Konstante Lieferfähigkeit
- ✓ Dauerhaft exakte Stückgewicht-Sortierung nach Ihren Wünschen
- ✓ Optimale Kalkulationssicherheit durch langfristige Preisgestaltung (keine Tagespreise)
- ✓ Schon in geringen Mengen bestellbar
- ✓ Maximale Transparenz
- ✓ Persönlicher Ansprechpartner, auch für projektbezogene Wünsche oder gemeinsame Werbemaßnahmen

„Ich bin dankbar, als Koch mit einem so tollen Produkt arbeiten zu können.“

Markus Wlosinski – Fangfrisch, Lübeck





*„Immer unglaublich frisch mit feinem Geschmack –
am liebsten roh oder nur leicht mariniert.“*

Bernhard Grubmüller – Tomatissimo, Bielefeld

Unsere treuen Partner



Atlantic Restaurant – Hamburg



BjörnsOX – Dermbach



Das BRIKZ – Berlin



CARLS Brasserie – Elbphilharmonie Hamburg

Clara im Kaisersaal – Erfurt



Das Grace – Flensburg



Fangfrisch – Lübeck

Goldener Anker – Dorsten



Golvat – Berlin



Haerlin – Hamburg



IKO – Osnabrück



Intense – Wachenheim a.d. Weinstraße



Lanserhof – Sylt

Le Moissonnier Bistro – Köln



Orangerie – Timmendorfer Strand



Porsche Exp. Center – Hockenheimring

Restaurant Cornelia Poletto – Hamburg



Restaurant Blüchers – Göhren-Lebbin



Rolin – Pinneberg



Stadtsalat – Hamburg

Tomatissimo – Bielefeld



THE IZAKAYA – Wachenheim a.d. Weinstraße



Stand 2024



Ihre Bestellung – unkompliziert und sicher



Bestellung

Sie bestellen einfach und bequem zu Ihrem Wunschtermin. Ihre Auftragsbestätigung erhalten Sie innerhalb von 24 Stunden.



Telefon



E-Mail



WhatsApp



Gastrotools

Lieferung

Bei Bestellung bis 20 Uhr fischen wir bereits am Folgetag ab (Mo – Do) und versenden und liefern fangfrisch bei 0 – 2°C innerhalb von 24 Stunden an Ihre Wunschadresse.



HanseGarnelen

Ihre Ansprechpartner



Frank Pfeifer

Gebietsverkaufsleiter Nord

☎ +49 172 7622121

✉ pfeifer@hansegarnelen.com



Alexander Glasauer

Gebietsverkaufsleiter Süd

☎ +49 1525 6050088

✉ glasauer@hansegarnelen.com



Fordern Sie unsere aktuelle Sonderpreisliste für die Gastronomie an, oder vereinbaren Sie einen unverbindlichen Verkostungstermin mit uns.

HanseGarnelen AG
Herrenweide 6
25348 Glückstadt

+49 (0)4124 9189630

business@hansegarnelen.com



[instagram.com/hansegarnelen](https://www.instagram.com/hansegarnelen)



[facebook.com/FrischeGarnelen](https://www.facebook.com/FrischeGarnelen)

[hansegarnelen.de](https://www.hansegarnelen.de)

