



## Import Produktinformationen

# Abalone (Haliotis)

## Das Juwel der Premium-Meeresfrüchte

Abalone – auch bekannt als Seeohr oder Perlmuschel – gilt weltweit als exklusive Delikatesse aus dem Meer. Diese Weichtiere erreichen eine Größe zwischen 20 und 200 Millimeter und sind bekannt für ihre feine Textur, ihren delikaten Geschmack und ihre schillernden, perlmutterartigen Schalen. In felsigen Küstenregionen haften sie an Felsen oder Korallen und bevorzugen kaltes, sauerstoffreiches Wasser.



### Kulinarisches Erlebnis

Mit ihrem milden, leicht süßlichen Meeresgeschmack und ihrer zarten, zugleich aber festen Konsistenz ist die Abalone sehr vielseitig. Gedämpft bleibt ihr natürlicher Geschmack besonders dezent, während Braten oder Grillen eine nussige Note, sowie eine aromatische Kruste hervorbringen. In der gehobenen Küche wird die Abalone oft roh als Sashimi oder Carpaccio serviert, sofern sie absolut frisch ist. Zu den beliebten Gerichten gehören Abalone-Suppe, Abalone in Knoblauchbutter, mit Sojasauce und Ingwer oder als Ceviche, wodurch ihre einzigartige Textur besonders gut zur Geltung kommt.

Über ihren kulinarischen Reiz hinaus ist die Abalone reich an hochwertigem Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren, Eisen, Vitamin E, Jod und Selen – Nährstoffen, die Herz, Gehirn und Immunsystem unterstützen. In vielen Kulturen gilt sie als Delikatesse und wird nicht nur wegen ihres Geschmacks und ihrer Konsistenz geschätzt, sondern auch wegen des Gefühls von Luxus und Festlichkeit, das sie auf den Tisch bringt.

### Marktpotenzial

Abalone aus nachhaltiger Aquakultur ist als lebende, getrocknete sowie konservierte Ware erhältlich und bietet ein erhebliches Wachstumspotenzial auf dem europäischen Markt. Die Kombination aus konstant hoher Qualität, einem exklusiven Geschmacksprofil und dem wachsenden Bewusstsein für verantwortungsvoll produzierte Meeresfrüchte macht sie besonders attraktiv für Gourmetrestaurants und Feinkostgeschäfte. Darüber hinaus eröffnet der Trend zu hochwertigen, nachhaltigen Proteinquellen neue Chancen für eine breitere Marktentwicklung.



## Qualität



- Aus nachhaltiger Aquakultur
- Verwendung eigener Algen zur Aufzucht von Abalone
- Algen und Abalone aus demselben Aquakultur-Ökosystem
- HACCP, ISO 22000, Global G.A.P., Friend of the Sea, Halal zertifiziert

## Eigenschaften



- Milder, leicht süßlicher Geschmack
- Zarte, zugleich feste Konsistenz
- Für zahlreiche Zubereitungsarten geeignet
- Dank der schönen Schale vielseitig verwendbar



## Nehmen Sie Kontakt zu uns auf!



### Lea Reinhardt

IPD Spezialistin

Sourcing + Märkte

+49 30 590 099 596

reinhardt@importpromotiondesk.de

## Nachhaltige Aquakultur

Abalone gilt in vielen Regionen weltweit als gefährdete Meeresressource, weshalb strenge Nachhaltigkeitskriterien in der modernen Aquakultur eine zentrale Rolle spielen. Die IPD-Partnerunternehmen betreiben landbasierte, tankgestützte Systeme, die die natürliche Meeresumgebung nachbilden und so eine optimale Wasserqualität, kontrollierte Bedingungen und eine gleichbleibend hohe Produktqualität gewährleisten. Dieser landbasierte Ansatz zählt zu den nachhaltigsten Formen der Aquakultur, da er die Umweltbelastung minimiert, den Kontakt zu Wildpopulationen verhindert und eine vollständige Kontrolle über den Produktionsprozess ermöglicht.

Die Abalone wächst unter sorgfältig kontrollierten, naturnahen Bedingungen mit geringer Besatzdichte und ohne den Einsatz von Hormonen, Antibiotika oder chemischen Zusatzstoffen. Sie werden mit umweltfreundlichem, algenbasiertem Futter gefüttert, das ein gesundes Wachstum fördert und gleichzeitig die Belastung mariner Ökosysteme verringert.

Die Aufzucht erfolgt mit Jungtieren aus den eigenen Zuchtprogrammen der Produzenten, was dazu beiträgt, den Wildbestand zu entlasten und die Artenvielfalt zu erhalten. Die IPD-Firmen arbeiten nach international anerkannten Nachhaltigkeits- und Lebensmittelsicherheitsstandards. Viele von ihnen sind nach Global G.A.P. oder vergleichbaren Standards wie Friend of the Sea zertifiziert.

Diese Maßnahmen gewährleisten eine transparente, rückverfolgbare und verantwortungsvolle Lieferkette – zum Schutz mariner Ökosysteme bei gleichbleibend hoher Produktqualität.

## Sourcing

Das Import Promotion Desk (IPD), die deutsche Initiative zur Importförderung, unterstützt europäische Importeure beim Einkauf von Abalone und vermittelt Kontakte zu sorgfältig geprüften Produzenten in Südafrika. Bei der Vorauswahl der Unternehmen berücksichtigt das IPD Kriterien wie Produktqualität, Exportfähigkeit und Kapazität sowie die Einhaltung internationaler Standards und Zertifizierungen, insbesondere im Hinblick auf nachhaltige Produktion. Die IPD-Experten stellen sicher, dass kleine Produzenten fair bezahlt werden, dass Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung für diese Unternehmen oberste Priorität haben und dass Zertifizierungen vorliegen oder geplant sind. Viele Unternehmen verfügen über Zertifizierungen wie ASC, BAP oder Global G.A.P. oder sind an einem Aquakultur-Verbesserungsprojekt (AIP) beteiligt. Unternehmen, die noch nicht zertifiziert sind, müssen eine Zertifizierung anstreben, um in das IPD-Programm aufgenommen zu werden.

## Nährwerte



- Kalorien: 177 kcal
- Fett: 6,1 g
- Cholesterin: 106 mg
- Natrium: 574 mg
- Kohlenhydrate: 7,5 g
- Ballaststoffe: 0 g
- Eiweiß: 21 g
- Vitamin D: 0 mcg
- Kalzium: 39 mg
- Eisen: 4 mg
- Kalium: 310 mg

## Vorteile



- Vielseitig in der Zubereitung
- Trägt dank seines hohen Proteingehalts zu einer ausgewogenen Ernährung bei
- Enthält viel Kalium, das die Knochen stärkt
- Bekannt für ihre hervorragende Textur
- Servieren Sie Speisen auf luxuriöse Weise in der Abalone-Schale
- Enthält viel Natrium, das u.a. an der Nervenfunktion beteiligt ist

## Import Promotion Desk (IPD)

c/o sequa gGmbH  
Alexanderstraße 10  
D-53111 Bonn  
Germany

Phone: + 49 228 909 0081-0  
[info@importpromotiondesk.de](mailto:info@importpromotiondesk.de)  
[www.importpromotiondesk.de](http://www.importpromotiondesk.de)

Durchgeführt von

