

Pressemitteilung

Neue Meere: Garnele 1 ahoi

Verkaufsstart am Standort Gronau (Leine) in Kooperation mit Sternekoch Jens Rittmeyer und der Weinkellerei Meimberg

Dezember 2020 – Ein Tag, der in die Firmengeschichte der jungen Marke für Premium-Fischerzeugnisse aus nachhaltiger Zucht eingeht. Der Neue-Meere-Hofladen lädt heute zum ersten Mal zum Kauf der fangfrischen Garnelen ein. Ab Anfang 2021 können Feinschmecker dann auch deutschlandweit auf das erlesene Sortiment zugreifen; die vier Jungunternehmer launchen direkt im neuen Jahr den Neue-Meere-Onlineshop.

Alles begann mit einer Vision – ein gesundes Lebensmittel, erzeugt im Einklang mit Mensch, Tier und Natur. Daraus entstanden ist ein ganzes Pilotprojekt, das den deutschen Lebensmittelmarkt revolutioniert. „Deutlich zu erkennen ist ein gesellschaftliches Umdenken, das die transparente Herkunft von Lebensmitteln in den Fokus setzt“, weiß Ludwig v. Brockhausen, einer der vier Gründer von Neue Meere. „Mit Neue Meere wollen wir unseren Beitrag für eine bessere Zukunft leisten.“

Basierend auf den Säulen der Verantwortung und der Ressourcenbewusstheit ist ein natürliches Lebensmittel hochwertigster Qualität entstanden, welches insbesondere durch Geschmack und Frische überzeugt. Und es gibt ein weiteres entscheidendes Kriterium, das für Neue Meere spricht. „From farm to table – dieses Prinzip repräsentiert die Zeichen der Zeit. Lebensmittel direkt vom Erzeuger, das ist für viele Konsumenten ein wichtiges Argument bei der Kaufentscheidung“, so v. Brockhausen. Ein in sich geschlossenes Konzept, das durch die Auswahl passender Kooperationspartner abgerundet wird. Sternekoch und Feinkost-Unternehmer Jens Rittmeyer bietet für die anspruchsvollen Gourmets von Neue Meere die passende Tomatensauce aus seiner Manufaktur an. Die Winzerwirtschaft Meimberg liefert Qualitätsweine aus eigener Produktion und den besten Weinlagen an. Und die Vision der Vier geht weiter – die Garnelen aus eigener, nachhaltiger Produktion markieren nur den Anfang einer ganzen Bewegung.

Kontakt für Rückfragen

presse@neuemeere.de
neuemeere.de

Der Verkaufsstart des ersten Frischeproduktes Garnele 1 gilt als Highlight einer langjährigen Reise, angefangen bei der zündenden Idee bis hin zur Umsetzung der ökologischen Garnelenzucht. Die einzelnen Etappen waren geprägt von einer einjährigen Bauphase, welcher eine langjährige Planungsphase der unternehmerischen Idee voranging. An vorderster Stelle der modernen Lebensmittelerzeugung steht dabei das Anlagenkonzept des Unternehmens, welches in dieser Weise einzigartig ist. Durch ein Kreislaufsystem zirkulieren 98% des Wassers dauerhaft in den Becken und können durch Reinigung und Aufbereitung ressourcenschonend weiter genutzt werden. Das Resultat ist das erste eigens erzeugte Fischprodukt ohne Konservierungsstoffe und Antibiotika aus regionaler und nachhaltiger Aufzucht mitten in

Neue Meere

Deutschland: Garnele 1. Zur Zielgruppe von Neue Meere zählen sowohl private Haushalte als auch gewerbliche Abnehmer wie Unternehmen aus der Catering- und Restaurantbranche.

Zum Verkaufsstart empfiehlt das Unternehmen, Garnelen telefonisch unter 0173/254 95 90 oder per E-Mail an info@neuemeere.de vorzubestellen. Der Neue Meere-Hofladen befindet sich im Industriegebiet West von Gronau (Leine), alte B3 hinter dem ASB, Robert-Hamelin-Straße, 31028 Gronau (Leine).

(mb, 11.12.2020)