

PRESSEINFORMATION

Yuu'n Mee zu Weihnachten

Neu aufgetaucht: MSC Naturfisch-Filets

Große Spendenaktion für Mangrovenwälder

Yuu'n Mee setzt mit drei neuen Fischarten auf dem Markt und der Unterstützung des WWF Österreich ein weiteres Zeichen im verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Die neuen Produkte stammen aus MSC zertifiziertem Wildfang. Zudem schenkt Yuu'n Mee zu Weihnachten Nachhaltigkeit und pflanzt für jedes verkaufte Produkt oder der Teilnahme am Weihnachts-Gewinnspiel einen Mangrovenbaum in Thailand.

(Wien, am 4. Dezember 2012) – Yuu'n Mee erweitert sein Portfolio um Fischfilets aus nachhaltigem Wildfang. Nachdem sich der Seafood-Experte in den vergangenen Jahren mit Garnelen und Seafood Spezialitäten am Markt etablieren konnte, gibt es nun auch Fischprodukte im Tiefkühlregal. Die drei Fischarten Scholle, Kabeljau sowie Alaska Seelachs stammen aus nachhaltigem Wildfang und optimieren das Sortiment des österreichischen Unternehmens.



Die neuen Yuu'n Mee Naturfischfilets

In jeder Yuu'n Mee Fisch-Verpackung finden sich zwei bis drei Naturfilets mit einem Gesamtgewicht von 250 Gramm. Die neue Fischlinie in bewährter Yuu'n Mee Premium Qualität ist frei von Zusatzstoffen wie Phosphaten und Chemikalien – das sorgt für den einzigartig klaren und frischen Yuu'n Mee Geschmack. Die drei Sorten schmecken gebraten, gedünstet, gekocht, gebacken oder gegrillt:

- **Yuu'n Mee Schollen Filets** Die Yuu'n Mee Schollenfilets werden im Nordostatlantik gefangen, fangfrisch glasiert und anschließend einzeln gefroren. Die Scholle gilt aufgrund ihres weißen, schmackhaften Fleisches als sehr beliebter Speisefisch.
- **Yuu'n Mee Kabeljau Filets** Die Yuu'n Mee Kabeljau Filets stammen aus nachhaltigem Wildfang des Nordostpazifik. Das Fleisch des Kabeljau zeichnet sich

durch sein mageres und saftiges Fleisch aus, welches fest im Biss und mild im Geschmack ist.

- **Yuu'n Mee Alaska-Seelachs Filets** Die Yuu'n Mee Alaska-Seelachs Filets stammen ebenfalls aus nachhaltigem Wildfang aus dem Nordostpazifik. Das weiße, leicht rosafarbene Fleisch der Seelachsfilets ist besonders zart und schmackhaft.

Gemäß der aktuellen Werbelinie „Die rote Packung mit dem nachhaltigen Gewissen“ fallen die neuen Produkte am POS (Point of Sale) durch die Verpackung in kräftigem Rot sofort ins Auge. Die 250 Gramm Verpackung bietet dem Konsumenten neben genaueren Beschreibungen zur Fischart und der WWF Kooperation auch köstliche Rezeptvorschläge zum Nachmachen. Die Weihnachtskampagne im TV sowie Online macht zudem verstärkt auf die neuen Naturfischfilets aufmerksam.

MSC Gütesiegel und WWF Kooperation

Yuu'n Mee legt großen Wert auf einen behutsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie einem respektvollen Umgang mit Lebewesen. Daher sind die neuen Yuu'n Mee Fischfilets mit dem MSC-Gütesiegel (Marine Stewardship Council) zertifiziert. Das blaue, weltweit anerkannteste Siegel für nachhaltige Fischerei garantiert unter anderem eine verantwortungsvolle Nutzung der Fischbestände und schonende Fangmethoden. Der WWF Österreich begrüßt die nachhaltigen Yuu'n Mee Fische und ist deshalb mit dem WWF Panda-Logo auf allen neuen Packungen vertreten.

Große Spendenaktion: Yuu'n Mee pflanzt Mangrovenbäume

Wesentlicher Bestandteil der Unternehmensphilosophie von Yuu'n Mee ist der rücksichtsvolle Umgang mit der Natur. Im Zuge der Weihnachtskampagne pflanzt der Seafood-Experte deshalb für jedes bis Weihnachten österreichweit verkaufte Yuu'n Mee Produkt einen Mangrovenbaum in erodierten Landstrichen an der Küste Thailands. Die Spendenaktion wird



medienwirksam durch den nationalen Radiosender Ö3 unterstützt und somit einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Außerdem gibt es auch heuer wieder die eigens für die Weihnachtstage kreierte Website www.shrimpszumfest.at, auf der die bedrohten Mangrovenwälder zusätzlich mit der Teilnahme an einem Gewinnspiel unterstützt werden.

Damit einem gelungenen Fest nichts im Wege steht, verlost Yuu'n Mee zehn Festtagsvorräte. Pro Teilnehmer des Gewinnspiels setzt das österreichische Unternehmen einen Mangrovenbaum. Yuu'n Mee macht mit der Weihnachts-Spendenaktion erneut auf die bedrohten Mangrovenwälder aufmerksam. Im Sinne der Nachhaltigkeit hat das Unternehmen bereits 2010 ein eigenes Mangroven Wiederaufforstungsprojekt entwickelt: Ziel ist es, bis 2014 rund 131.000 Mangroven aufzuziehen und in eigens festgelegten, küstennahen Wiederaufforstungs-Gebieten an der Küste Thailands zu pflanzen.¹

Neben einer guten Tat kann man sich auf www.shrimpszumfest.at auch für das perfekte Weihnachtsgericht inspirieren. Originelle Rezepte der Haubenköche Wini Brugger und Christian Petz lassen sich einfach und schnell zubereiten und sorgen für elegante Abwechslung auf der Festtagstafel.

Über Yuu'n Mee

Yuu'n Mee – The Spirit of Seafood steht für höchste Qualität, Nachhaltigkeit und ein einzigartig frisches Seafood-Geschmackserlebnis. Der rücksichtsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen ist wesentlicher Teil der Unternehmensphilosophie. Das vielfältige Sortiment von Yuu'n Mee umfasst Seafood-Spezialitäten in höchster Qualität, von Premium-Shrimps und Meeresfrüchten über Warmwasserfische bis hin zu Fingerfoodvariationen und zeichnet sich auch durch eine rasche und einfache Zubereitung aus.

www.yuu-n-mee.at

Pressebetreuung Yuu'n Mee

Dr. Sabine Unterweger

communicative public relations

1090 Wien, Alserbachstraße 35/2

Tel. 01/319 14 44

E-Mail s.unterweger@communicative.net

¹ Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.mangrovenprojekt.at> oder per Anfrage