

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

SCHWARZWALD:

**Von wegen
traditionell!**

Deutschlands berühmteste
Genussregion erfindet sich neu



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

SCHOKOLADE

Diese Tafeln müssen
Sie jetzt probieren

BEAUJOLAIS

Empfehlungen für
den neuen Jahrgang

SEAFOOD@HOME

Garnelen aus
heimischer Zucht



WILDSAISON

Raffinierte Rezepte von Topköchin Viktoria Fuchs: Hirschroulade
mit Süßkartoffeln, Dim Sum vom Reh, Pho von der Wildente

Die White Tiger Garnele, *Litopenaeus vannamei*, fühlt sich auch in deutschen Zuchtanlagen wohl – bei konstanten 30 Grad

EXOTEN AUF LANDGANG

Garnelen aus Bayern? Ja, und zwar in Topqualität, die nicht nur Spitzenköche schätzen. Engagierte Experten züchten die tropischen Krustentiere immer öfter in deutschen Landen. Das schont die CO₂-Bilanz – und schmeckt!

TEXT JULIUS SCHNEIDER

Mit wild gefangenem Fisch und Meeresfrüchten lässt sich der weltweite Konsum schon lange nicht mehr bewältigen. Es sind Aquakulturen, die längst die Versorgung sicherstellen und den stetig steigenden Bedarf decken – leider oft zulasten der Umwelt.

In Deutschland entwickeln Experten deshalb immer öfter ressourcenschonende Lösungen für ein beliebtes Lebensmittel: die White Tiger Garnele. Wenige Züchter und ein Betrieb, der sich auf die Aufzucht von Larven spezialisiert hat, wollen ernährungsbewussten Genießern und Toprestaurants ein Produkt bieten, das hochwertig und nachhaltig ist. Dafür braucht es keine offenen Gehege im Meer, sondern Hightech-Anlagen wie etwa in Grevesmühlen (Mecklenburg-Vorpommern). Dort steht die Garnelenfarm von HanseGarnelen, gegründet von Ingenieur Rupert Baur, der zuvor in der Lebensmittelindustrie tätig war. Nach vier Jahren Vorplanung wurden Weihnachten 2020 aus der ersten kleinen Indoor-Farm frische Garnelen verkauft. „Mit Kreislaufanlagen beschäftige ich mich schon lange, hier kann ich mein Wissen anwenden und die Funktionalität weiterentwickeln“, so Baur.

Die Vorteile gegenüber Teichzucht, wie sie vor allem in Asien weit verbreitet ist, sind enorm: Verunreinigungen werden herausge-



Normalerweise am Schreibtisch, hier ausnahmsweise im Zuchtbecken: Crusta Nova Geschäftsführer Dr. Fabian Riedel

filtriert, Futtermengen können genau an die Besatzdichte angepasst werden, die Frischwasserzufuhr ist minimal. „Wer frische, hochwertige Garnelen möchte, kommt an hier gezüchteten Tieren nicht vorbei, besser geht es nicht.“

VOM PAZIFIK AUF DEUTSCHE FLACHLAND

Die Zehnfüßkrebse stammen ursprünglich von der mittel- und südamerikanischen Pazifikküste und fanden ihren Weg auf europäische Speisekarten vor allem durch Großzuchtbetriebe in Asien. Dort werden die Tiere meist in großen Außenteichanlagen gehalten, Ausscheidungen, Antibiotika und ein hoher Süßwasserverbrauch führen zu einer hohen Umweltbelastung. Um Platz für möglichst viele Tiere zu schaffen, werden auch Mangrovenwälder gerodet, was einheimische Arten gefährdet. Zwar gibt es mittlerweile auch fortschrittliche Betriebe, die sowohl Tierwohl als auch faire Arbeitsbedingungen berücksichtigen, aber bindende rechtliche Rahmenbedingungen und Transparenz sind eher die Ausnahme.

Laut einer Studie der European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture werden 99 Prozent der in der EU konsumierten tropischen Garnelen importiert. Tiefgekühlt und nach langer Reise per Containerschiff gelangen sie zu europäischen Häfen.

FOTOS: CRUSTA NOVA

ZUM GESTIEGENEN BEWUSSTSEIN FÜR LEBENSMITTEL AUS DER REGION TRÄGT AUCH EIN EXOT WIE DIE WHITE TIGER GARNELE BEI

Die Qualität der Garnelen leidet, wenn sie vor Ort noch einmal neu verpackt und dann in die Lebensmittelindustrie oder den Einzelhandel geliefert werden. „Wer eine frische, regionale Garnele brät und das mit tiefgekühlter Importware vergleicht, versteht sofort, wie groß der Qualitätsunterschied ist“, sagt Baur von HanseGarnelen.

So erging es auch Friedrich Tietze, Gründer von Suburban Seafood in Nebelschütz. Der studierte Ingenieur für Wasserwirtschaft machte seine Diplomarbeit in Völklingen, hier lernte er auch Aquakulturen für Garnelen kennen. Im Rahmen der Arbeit probierte er erstmals Garnelen aus deutscher Zucht: „Geschmack und Qualität haben mich so begeistert, dass ich damit weiterarbeiten wollte.“ Aufzucht und Vermarktung ausgewachsener Garnelen kamen für ihn nicht infrage, er entschied sich für das Züchten von Larven – einzigartig in Deutschland. Bisher beziehen die deutschen Zuchten ihre Larven aus europäischen Ländern oder den USA, andere Bezugsquellen sind nicht zugelassen. Warum es in Deutschland noch kein anderer versucht hat, weiß Tietze auch nicht, denn der Bedarf ist zweifelsfrei da. „In Zukunft möchten wir die Nachfrage an Besatztieren in Europa decken und bauen derzeit unsere Produktionskapazität aus.“ In einem alten Schweinestall hat er die Zuchtanlage mit 15 Becken aufgebaut.

In vier davon schwimmen die Elterntiere, die Weibchen tragen bis zu 200 000 Eier. Die frisch geschlüpften Larven werden zunächst mit selbst gezüchteten Mikroalgen gefüttert, später mit Artemia, besser bekannt als Urzeitkrebis. „Wir versuchen, die Larven selbst auszuliefern, nur so können wir schnellen und schonenden Transport sicherstellen.“

ACKERBAU, BIOGAS UND GARNELEN

Einer der Abnehmer der Larven ist Sven Damm, ein klassischer Landwirt, der Getreide anbaut und eine Biogasanlage betreibt. „Wir wollten etwas Nachhaltiges für die Zukunft aufbauen und einen zusätzlichen Betriebszweig etablieren und sind dann auf die Garnele gekommen.“ Das Wasser seiner Anlage wird mit der Abwärme der Biogas-

anlage beheizt, 30 Grad brauchen die Garnelen, um sich wohlzufühlen. Nach sechs Monaten kann „geerntet“ werden, dabei müssen strenge Richtlinien erfüllt werden.

Die Garnelen werden durch Strom im Wasser getötet und dann sofort in Eiswasser gelegt. Frisch verpackt und gut gekühlt geht's per Übernachtskurier an die Kunden. Im Einzelhandel sind die Garnelen kaum zu bekommen, aber das soll sich ändern. Dafür braucht es vor allem mehr Garnelen, denn die Nachfrage ist weit höher als das Angebot – auch bei einem Preis zwischen 70 und 80 Euro pro Kilo.

HanseGarnelen mit Stammsitz in Grevesmühlen baut gerade in Glücksstadt eine zweite Zucht auf, die 85 Tonnen pro Jahr produzieren soll. Das klingt gewaltig, ist aber nur ein Bruchteil von dem, was in Deutschland importiert wird. Doch mit dem gestiegenen Bewusstsein für mehr regionale Lebensmittel trägt dann auch ein Exot wie die White Tiger Garnele zu bewussterem Konsum bei. Ohne Antibiotika, frei von Chemikalien und als guter Futtermittelverwerter hat sie eine bessere Klimabilanz als Rindfleisch – trotz Larvenimport.

Crusta Nova, einer der Pioniere unter den Garnelenzüchtern in Deutschland, will sein Produkt direkt an den Kunden bringen, um noch mehr Aufklärungsarbeit leisten zu können. „Garnelen für Tiefkühlpizzas wird es weiterhin geben, aber eine Delikatesse wie unsere Bayerische Garnele hat eine ganz andere Zielgruppe“, sagt Gründer Dr. Fabian Riedel. Ernährungsbewusste Kunden, die Qualität schätzen, will er ansprechen und bald ein Geschäft auf der Leopoldstraße, mitten in München, eröffnen.

Bei Neue Meere in Gronau, wo die Zuchtanlage von Tarek Hermes steht, gibt es den Direktverkauf schon: einen kleinen Hofladen für fangfrische Garnelen. Wie beim Fleisch müsse den Menschen auch bei Krustentieren die Qualität bewusster werden. Tarek Hermes beschreibt das so: „Neulich sah ich einem Koch zu, der Surf 'n' Turf zubereitete. Der kannte die Geschichte und Herkunft vom Steak in- und auswendig. Die Garnele schmiss er wortlos in der Pfanne – das muss sich ändern.“



German Beutin (l.) und Kristoffer Deiningger von Crusta Nova sorgen für hohe Qualität beim Grundprodukt