



Fabian Riedel betreibt die größte Aquakulturanlage für Garnelen in Europa. Die Konkurrenz kommt vor allem aus Asien.

Fotos: Jan Roeder

# Der Großstadtfischer

Fabian Riedel hat ein Herz für gestresste Shrimps. Deshalb züchtet er sie nun selbst – im ersten deutschen Mangrovensumpf am Flughafen München.

Von  
Nadine Oberhuber

Der erste deutsche Mangrovensumpf fängt ungefähr da an, wo das Gelände des Flughafens München aufhört. Draußen auf den Feldern im Erdinger Moos liegt gerade frischer Schnee. Aber hier drinnen in der Halle sind schlappe 30 Grad. Und es herrscht eine Luftfeuchtigkeit, die jedem schon nach kurzer Zeit die Schweißperlen auf die Stirn treibt. Mangrovenwaldklima eben, obwohl es hier gar keine Mangroven gibt. Die tropischen Bäume, die mit den Füßen tief im Wasser stehen und dieses Klima in der Natur produzieren, sucht man hier vergebens. Genauso wie die Wasservögel und Säugetiere, die in ihren Kronen leben. Dafür ist die untere Etage des Ökosystems komplett vorhanden – und auch reich bevölkert. Viele Kubikmeter Brackwasser blubbern in der Halle vor sich hin und dienen hier nur einem Zweck. Sie sind der Lebensraum für Garnelen, genauer gesagt: für 30 Tonnen Garnelen im Jahr. Denn kurz hinterm Erdinger Moos in Langenpreising steht die erste Aquakulturanlage für diese Tiere in Europa.

Eine Garnelenzuchtstation, so nennen es viele Besucher erst einmal. Aufgepflanzt hat sie Fabian Riedel mit seinem Kompagnon Maximilian Assmann. Riedel schmunzelt bei dem Wort: „Garnelenzuchtstation – das klingt ein bisschen wie Mondstation.“ Tatsächlich finden viele Langenpreisinger es ungefähr genauso ambitioniert, Garnelen in der mitteleuropäischen Kälte zu züchten wie auf den Mond zu reisen. Für den Gründer der Aquafarm ist es alles andere als das. Für ihn ist es inzwischen das Tagesgeschäft und eher so etwas wie eine völlig natürliche Konsequenz aus dem kreativen Forscherdrang seines Geschäftspartners, der damals Lebensmitteltechnik in Weihenstephan studierte und zu Hause in seiner Studentenbude probeweise Flusskrebse züchtete, um sie zu erforschen. Daraus machte der damalige Jura-Doktorand Riedel eine findige Geschäftsidee: Könnte man nicht auch Krustentiere züchten, die viel häufiger auf den Speisekarten stehen als Flusskrebse? Ja, vielleicht musste es einfach sein, dass 2012 zwei junge Münchener mit Ende 20 die Idee von der heimischen Garnelenzucht ausbrüteten – obwohl der Markt bis dahin fest in asiatischer Hand war.

Der Weg zur funktionierenden Aquakultur in Langenpreising war alles andere als leicht. Sämtliche Geräte, Becken und Lüftungsanlagen, die hier nun für den geschlossenen Wasserkreislauf und die tropischen Temperaturen sorgen, gab es zuvor noch nicht. Geschweige denn die Filteranlage, die allein eine ganze Halle füllt. Alles Spezialanfertigungen. Auch die optimale Fütterungsmethode und die perfekte Wasserzusammensetzung aus Frischwasser, Meersalz und Sauerstoff mussten sie erst finden, ebenso natürlich Investoren. Später schied Mitgründer Assmann gesundheitsbedingt aus. „Jedes Mal ging es zwei Schritte vor und einen zurück“, erinnert sich Fabian Riedel. „Wir hatten ganz schöne Schicksalsschläge.“

Aber nun steht die Anlage. Und sie unterscheidet sich beträchtlich von den bestehenden Aquakulturanlagen für Garnelen in Asien und Südamerika. Diese sind ausnahmslos offene Freiluftanlagen und dadurch viel schwieriger zu kontrollieren. Es regnet rein, es laufen Hunde und Bewohner daran vorbei, es fließt Abwasser aus Flüssen in sie hinein. Diese offenen Aquakulturanlagen werden direkt in die Mangrovenwälder gebaut, denn sie nutzen den natürlichen Austausch zwischen Meerwasser und Sumpfwasser. Sie brauchen die Natur – missbrauchen sie aber auch, denn sie arbeiten stark mit Chemikalien und laugen die Böden aus. Nach einer intensiven Garnelenzucht müssen die Züchter alle paar Jahre mit ihren Teichen weiterziehen. Dann lassen sie zerstörte Mangrovensümpfe zurück.

Zudem haben die Züchter unter den geschilderten Umständen permanent die berechtigte Sorge, dass ihre Tiere krank werden. Deshalb arbeiten sie mit Antibiotika dagegen an. Trotzdem überleben 80 Prozent der Garnelen in diesen Aufzuchten regelmäßig nicht. Epidemien dezimieren gelegentlich die Bestände.

„Das Schöne ist, dass ich diese Geschichte gar nicht oft erzählen muss“, sagt Riedel. „Viele unserer Kunden erzählen sie selbst, wenn sie erklären, warum sie zu uns kommen und was sie von uns erwarten.“ Bessere Shrimps, Krevetten oder Gambas nämlich – je nachdem, ob man lieber die englische, französische oder spanische Bezeichnung gebraucht. Riedel hat seine bayrischen Garnelen „Good Gamba“ getauft. Am Anfang stand eine simple Idee: „Die Zucht ginge doch viel besser in Deutschland.“ So wie in den Mangroven sieht für Fabian Riedel nämlich nicht der ideale Lebensraum für ein Tier aus, das für heimische Besseresser zu den edelsten Speisetzutaten überhaupt gehört.

Es ist ein Tier, für das Gourmets an der Fischtheke bis zu sieben Euro je hundert Gramm ausgeben. Ein Tier, das auf allen Speisekarten der Welt zu finden ist, von den asiatischen über die Mittelmeerküche bis nach Südamerika, und das geradezu prädestiniert dazu ist, in den Kochtöpfen zu landen. Weil es so gesund und fettarm ist, mit 20 Gramm Eiweiß je 100 Gramm überaus proteinreich und dann auch noch reich an Omega-3-Fettsäuren. Ein Tier, das vielen schmeckt und deshalb begehrt ist.

So ein Tier müsste man doch wenigstens so halten, dachte sich Riedel, dass seine Aufzucht nicht die Umwelt zerstört. Zwischen artgerechter Haltung

und industrieller Tierzucht bestehe natürlich ein gewisser Widerspruch, räumt Riedel ein. „Tierproduktion kann nie völlig romantisch sein.“ Man könne sie aber so betreiben, dass es dem Tier möglichst gut dabei gehe. Deshalb paddelt es hier in 35-Meter-Becken mit seinen kurzen Beinchen vor sich hin und beobachtet Besucher mit winzigen Glubschaugen von unterhalb der Wasseroberfläche aus.

Das Herzstück von Riedels Firma Crusta Nova ist eine geschlossene Kreislaufanlage, in die nichts anderes kommt als Frischwasser, Meersalz und Bio-Fischfutter. Er nennt sie selbst am liebsten „Aquakultur 2.0“, weil darin so viel Technik mitschwingt und ein bisschen Zukunft. Denn hier ist alles Hightech: Das gesamte Regelsystem aus Lüftung, Kühlung und Fütterung ist in vier getrennte Kreisläufe unterteilt und voll computergesteuert. All das kontrollieren die Mitarbeiter auch zu Hause vom Sofa aus über die Cloud.

Nebenan in der Filteranlage arbeitet ein „Bioreaktor“. So nennt der Techniker es, wenn zwei Bakterienstämme auf Kunststoffteilchen auf natürliche Weise dafür sorgen, dass das Wasser geklärt und gereinigt wird, bevor es wieder ins geschlossene System zurückfließt. Dort werden Salzgehalt, Durchflussgeschwindigkeit und Temperatur exakt konstant gehalten. „Wir müssen immer die Biologie kontrollieren, das ist das A und O“, sagt Riedel. Was klingt wie eine Allmachtsphantasie aus dem James-Bond-Film, ist nur dazu da, dass die Shrimps wenig Stress haben. Das danken sie nämlich mit gutem Wachstum und geringer Sterblichkeitsrate.

Und mit offenbar besonders gutem Geschmack. „Leicht süß und ein bisschen nussig“, schwelgt Riedel, als er gerade mit Simon Mendel die neueste Generation Gambas verkostet. Mendel ist sein Vertriebsleiter. „Der beste in Deutschland“, lobt der Chef. Der Gelobte kontert: „Es gibt nur einen, so schwer ist das nicht.“ Bisher ist Crusta Nova die größte und modernste Farm Europas und die erste Farm in Europa überhaupt, die Shrimps frisch vertreibt, also nicht tiefgefroren. „Damit müssen wir uns unseren Markt komplett selbst schaffen“, sagt Mendel. Asiatische und südamerikanische Garnelen werden noch auf den Farmen das erste Mal schockgefroren. Wenn sie in den Handel kommen, sind sie gewöhnlich „double frozen“ und rund ein halbes Jahr alt. Leicht verwest, sagen skeptische Fischexperten dazu.

In Langenpreising dagegen werden die Tiere erst auf Bestellung aus dem Becken gefischt. Ordert ein Berliner Feinkosthändler oder ein Münchener Sternkoch morgens zwei Kilo, werden die Gambas mittags gefischt und bis abends mit dem Laster zum Kunden gebracht. Sie werden nicht tiefgekühlt, nur in Bo-

den gelegt und in Schutzatmosphäre verpackt, damit sie nicht mit Luft reagieren. Man schmeckt es vor allem an der festen Konsistenz, aber auch daran, dass die frischen Gambas weniger fischig schmecken als ihre Tiefkühlkollegen. Auch Warenhausketten, Fischhändler und Landgasthöfe nehmen die Gambas aus Bayern ab. Und der Bundespräsident hat letztes im Schloss Bellevue welche geknabbert.

Auf die Idee mit den flotten Lieferwegen kam Crusta Nova durch den dritten Mann im Boot: Ein Fleischunternehmer und gelernter Metzger mit mehreren Werken und Zerlegebetrieben stieg als Großinvestor ein. Er kommt aus der Welt von Nürnberger Rostbratwürstchen und Leberkäse, ein Profi in Sachen Lebensmittelproduktion und Vertrieb. „Davon haben wir mehr profitiert als von jedem Venture Capital Investor aus dem Finanzbereich“, schwärmt Riedel. In seinen Augen war das der Fehler, den

andere – inzwischen gefloppte – Aquakulturanlagen zum Beispiel für Kaviar hierzulande typischerweise machten: Sie hätten sich nur Finanzinvestoren im Anzug gesucht, aber keine Leute, die wirklich etwas vom Business verstehen. Für die „urbanen Fischer“ aber – diese Berufsbezeichnung ist Riedel selbst am liebsten – ist Fischen, Verpacken und Versenden das tägliche Geschäft.

Mit seinen 30 Tonnen ist Crusta Nova zwar noch ein ganz kleiner Fisch auf dem deutschen Markt, da hat er gerade mal einen Marktanteil von 0,1 Prozent. Wenn das Geschäft aber ähnlich gut geht wie die Gambas in Langenpreising, dann wächst die Aquakultur 2.0 noch kräftig. Nicht nur hierzulande. Von neuen Hallen mit Mangrovenklima träumt der Chef schon, in Frankreich oder England vielleicht. Überall da jedenfalls, wo die Feinschmecker Lust auf glückliche Gambas bekommen.



Die Tiere werden von Hand sortiert und verpackt.



Die Garnelen werden nicht tiefgefroren, sondern frisch verschickt.