

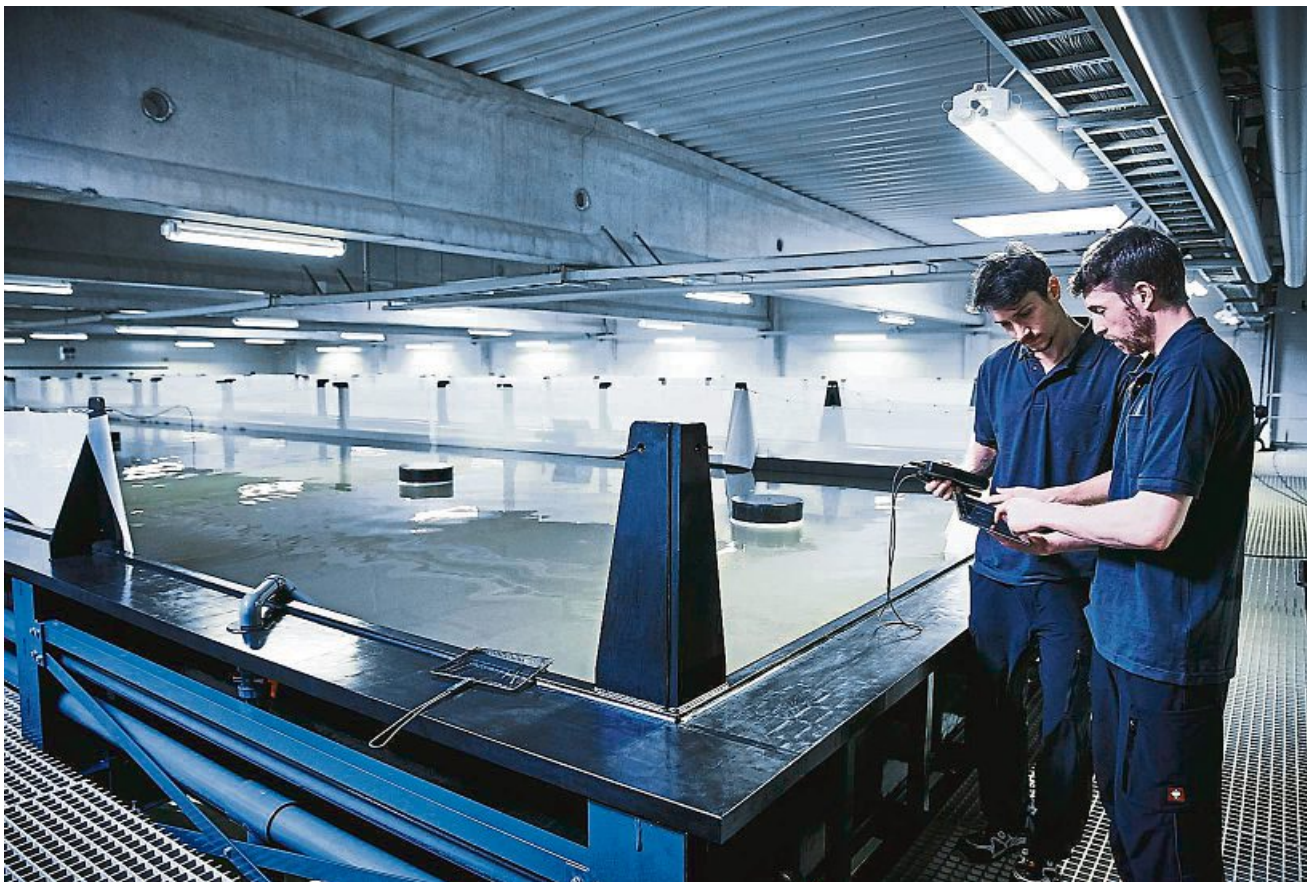
# Das große Garnelen-Geschäft

Crusta Nova aus Langenpreising will expandieren – Münchner Gesellschaft steigt ein

VON MARKUS SCHWARZKUGLER

**Langenpreising** – Garnelen und Langenpreising – bis vor ein paar Jahren waren das zwei Begriffe, die man nicht mal im Ansatz miteinander in Verbindung gebracht hätte. Seit 2016, seit das Unternehmen Crusta Nova seine Pforten auf einem 8000 Quadratmeter großen Areal bei Langenpreising eröffnet hat, sieht es ganz anders aus. Garnelenzucht, Verarbeitung und Veredelung, Lager, Kommissionierung, Büros und Verkauf vor Ort – „wir sind die führende und größte Garnelenfarm Deutschlands“, sagt Gründer und Geschäftsführer Fabian Riedel, der sich auf dem Status quo nicht ausruhen will und große Expansionsambitionen hat. Nun hat allerdings eine Münchner Gesellschaft die Mehrheit des Unternehmens erworben. Hat sich da vielleicht jemand übernommen?

„Nein. Das Gegenteil ist der Fall“, sagt Riedel lachend. Sein Unternehmen sei in sämtlichen Geschäftsberei-



**Wassertemperatur 29 Grad:** Die Rahmenbedingungen, unter denen die Garnelen gezüchtet werden, sind genau festgelegt. Getötet werden die Tiere im Alter von vier bis fünf Monaten mit Gleichstrom.

FOTOS: CRUSTA NOVA

## Zweites Standbein in Schwabing

chen gewachsen, und diese gelte es nun auszubauen. Seine Firma sei mittlerweile kein Start-up mehr, sondern ein Grown-up – frei übersetzt ist man den Kinderschuhen also entwachsen.

Nun braucht es laut Riedel Beratung bei der strategischen Entwicklung. Und das verspricht er sich vom Einstieg der Rigeto Unternehmenskapital GmbH. Diese Gesellschaft investiert privates Kapital von Unternehmen und Unternehmensfamilien in mittelständische Firmen. „Sie hilft, schnell wachsende Unternehmen zu entwickeln“, sagt Riedel, der Geschäftsführer bleibt. „Wir sind nach wie vor ein Familienunternehmen“, betont der 38-jährige Münchner.

Noch heuer will er die Marke als stationärer Händler in Schwabing präsent machen. Zum Kennenlernen, wie Riedel betont – in der Erwartung, dass auf diese Weise gewonnene Kunden später die wichtigere Online-Schiene nutzen. Ein Teil des Teams soll nach Schwabing ziehen.



**Man schmeckt den Unterschied,** verspricht Crusta Nova.



**Gezüchtet** wird die Bayerische Garnele in dieser lang gezogenen Halle in Langenpreising.



**Chef und Gründer:** Fabian Riedel aus München.

Vertrieb, Marketing und ein eigener Brandstore sind dort geplant.

Derzeit zählt Crusta Nova 15 Mitarbeiter, eine Verdoppelung dieser Zahl ist das Ziel des Geschäftsführers. „Wir suchen Mitarbeiter“, betont Riedel. Vorteile vom Rigeto-Einstieg verspricht er sich auch für das Recruiting, also die Personalbeschaffung.

Crusta Nova versteht sich als Pionier in der landbasierten Aquakultur. Zucht in höchster Qualität – so lautet die Marschrichtung. Das Aushängeschild der Firma: die Bayerische Garnele. Sie schwimmt nicht etwa im

Isarkanal und kann dort rausgefischt werden. Nein, sie wird in einer lang gezogenen Halle geboren und wächst dort auf. Hier gibt es acht Salzwasser-Becken, je fünf mal 35 Meter groß, vier un-

## Tötung mit Gleichstrom

ten, vier eine Treppe weiter oben. Jedes Becken hat drei Abteile, in denen Garnelen der Art „Litopenaeus vannamei“ in drei verschiedenen Altersstufen schwimmen. Wassertemperatur: exakt 29 Grad.

Die Garnelen bestehen aus 68 Prozent Fleisch. „Alles Muskel“, sagt Riedel. Wenn dieser Muskel zuckt, dann hüpfen die Tierchen schon mal meterhoch aus dem Wasser. Deshalb sind weiße Netze an den Becken aufgespannt – damit nichts davonfliegt.

In der Anlage wird das Wasser stündlich ausgetauscht und mit Biofiltern von Garnelenkot und Futterresten gereinigt. Eine häufige Krankheitsquelle wird allein schon deshalb ausgeschlossen, weil in der Halle im Gegensatz zu den Freiluftanlagen kein Vogel das Becken verunreinigen kann. Getötet wird mit

Gleichstrom – die für die Tiere schonendste Variante. Vier bis fünf Monate sind sie alt, wenn sie dazu abgefischt werden.

Das Geschäft läuft auch in Corona-Zeiten richtig rund. Trotz der vergleichsweise hohen Preise – das Kilo Bayerische Garnele Größe L frisch, nicht schockgefrostet, kostet immerhin 69,90 Euro. Doch es handle sich eben um Qualität, die man schmeckt, ist Riedel überzeugt. „Wir sind fast immer ausverkauft“, berichtet er.

Die Produktpalette reicht weit über die vor Ort gezüchtete Bayerische Garnele hi-

naus. Es gibt unter anderem noch die Blaue Südsee- oder die Engelsgarnele. Und Seafood ganz generell. Beispiele gefällig? Norwegische Königskrabbe, Langusten, Muscheln, Oktopus, Lachs, Doraden, Räucherfisch, Kaviar, aber auch Öle, Essige, Pasta, Gewürze, Soßen oder Premium-Konserven. Sogar Wein kann man im Online-Shop bestellen. Der Farmverkauf vor Ort hat – unter Anwendung eines Hygienekonzepts, versteht sich – auch im Lockdown geöffnet, montags bis donnerstags von 9 bis 18 und freitags von 9 bis 14 Uhr geöffnet.

Die Produkte, die Crusta Nova neben seiner eigenen Garnelensorte vertreibt, kommen aus den verschiedensten Regionen Europas – etwa aus der süditalienischen Hafenstadt Bari oder aus der Bretagne in Frankreich. Auch hier setzt Riedel hohe Anforderungen an die Qualität. „Sie soll mindestens so hoch sein wie bei unseren Garnelen.“ Bei den Partnern seiner Firma handle es sich um Fa-

## Umfangreicher Kundenkreis

milienbetriebe, von einigen vertreibt Crusta Nova die Produkte exklusiv in Deutschland und Österreich.

Mithilfe einer speziellen Express-Logistik erhalten die Kunden ihre gekühlte Ware am Folgetag der Bestellung. 9,90 Euro kostet der Standardversand, ab 150 Euro ist er frei. Ansonsten unterscheiden sich die Preise zwischen Online-Shop und Farmverkauf nicht.

Neben dem Verkauf an Privatkunden – die Lage im Großraum München unweit der Autobahn ist freilich ein Standortfaktor – beliefert Crusta Nova Szenerestaurants und Landgasthöfe, Fisch- und Steakrestaurants, aber auch Strandbuden an der Nordsee, Skihütten in den Alpen und das Oktoberfest in München. Hinzu kommt Spitzengastronomie mit deutschen Sterne- und österreichischen Haubenköchen. Auch das Hotelgewerbe gehört zum Kundenkreis.

**Infos und Bestellung** unter [www.crustanova.com](http://www.crustanova.com) oder Tel. (0 89) 2 15 50 88 13.

## IHRE REDAKTION

für die  
**Stadt Moosburg und die Gemeinden Attenkirchen Au/Hallertau Gammelsdorf Hörgertshausen Langenbach Mauern Nandlstadt Rudelzhausen Wang**

Armin Forster  
Tel. (0 81 61) 1 86 18  
Andrea Hermann  
Tel. (0 81 61) 1 86 35  
Fax (0 81 61) 1 86 55  
Email: [nord@freisinger-tagblatt.de](mailto:nord@freisinger-tagblatt.de)

## POLIZEIBERICHT

### Nandlstadt Golf kracht in Seat

Ein 54-jähriger aus dem Kreis Freising war am Donnerstag gegen 18 Uhr mit seinem Golf auf der Hausmehringstraße (Kreisstraße FS 25) Richtung Nandlstadt unterwegs. Wie die Polizei berichtet, geriet er auf Höhe des Anwesens 24 zu weit nach links und prallte gegen den entgegenkommenden Seat einer 33-jährigen aus dem Kreis Kelheim.



**Bei dem Unfall** wurde die Seat-Fahrerin verletzt. HEL

Dabei wurde die Frau leicht verletzt, der Unfallverursacher wollte sich selbstständig in ärztliche Behandlung begeben. Beide Fahrzeuge mussten abgeschleppt werden. Der Schaden wird auf rund 10 000 Euro geschätzt. Kräfte der Feuerwehr Nandlstadt reinigten die Fahrbahn. ft

## IN KÜRZE

### Holledau Weltgebetstag der Frauen

Der Weltgebetstag der Frauen findet am Freitag, 5. März, statt. Heuer wurde er von Christinnen aus der Republik Vanuatu, einem Inselstaat im Südpazifik, vorbereitet. In Nandlstadt beginnt der Gottesdienst um 19 Uhr. Im Anschluss werden coronakonform Kuchen und Getränke angeboten. Alle Teilnehmenden werden gebeten, Tasse und Teller selbst mitzubringen. Anmelden kann man sich bis 2. März im jeweiligen Pfarrbüro, teilt der Pfarrverband Holledau mit. In Moosburg beginnt der ökumenische Gottesdienst um 19 Uhr im Kastulusmünster. In Au findet bereits diesen Sonntag, 28. Februar, ein ökumenischer Familiengottesdienst zum Weltgebetstag statt. Das Thema ist „Worauf bauen wir?“. Zugleich geht es mit den „Aktionen an der Wäscheleine“ weiter. Die Bastelideen gibt es jeden Sonntag in der Pfarrkirche St. Vitus und in St. Bartholomäus in Osterwal. Für den Weltgebetstag selbst gibt es Tüten zum Mitnehmen. Wer sie nicht selbst abholen kann, meldet sich bei Inge Kaindl (Tel. 8 67 21 82) oder im Pfarramt St. Vitus (Tel. 3 43). Online ist der Gottesdienst unter [www.weltgebetstag.de](http://www.weltgebetstag.de) zu sehen.

ALEXANDER FISCHER

## Sanierte Mauer, neue Toiletten

Mauerner Räte genehmigen Maßnahmenpaket der Kirche

**Mauern** – Rund um die Mauerner Kirche wird heuer einiges passieren. Einstimmig genehmigte der Gemeinderat in der jüngsten Sitzung am Dienstag ein Paket von Maßnahmen der Kirche, die ihre Mauer teilerneuern und für die Besucher Toiletten schaffen möchte.

Die Kirchenmauer soll in verschiedenen Teilabschnitten aufgehübscht werden. Die Kirchenmauer im östlichen Bereich zur Hauptstraße hin wird nur saniert. Der Plan sieht auch vor, dass der verschwindend kleine Geh-

weg-Engpass auch so bestehen bleibt.

Seit Jahren bemüht sich die Kommune darum, den Gehweg entlang der Kirche verbreitern zu können. Das kann erst passieren, wenn man bei der Neuplanung der Ortsdurchfahrt über Veränderungen beim Straßenverlauf nachdenkt. Nach dem Antrag der Kirchengemeinde wird die Mauer im nordöstlichen Bereich des Grundstücks abgerissen und komplett erneuert. Der dritte Bereich ist der Südwesten, wo ein Teilneubau angedacht ist.

Zudem soll bei der Baumaßnahme der zentrale Weg vom Haupteingang zur Kirche verbreitert werden.

Finaler Punkt des Antrags war die Errichtung eines kleinen Häuschens mit einer Toilette für die Kirchenbesucher. Diese Einrichtung, die es bislang auf dem Grundstück so noch nicht gab, soll behindertengerecht gebaut werden. Der Gemeinderat stimmte den Maßnahmen zu und registrierte zufrieden die Verbesserungen in Sachen Optik sowie in puncto neue Toiletten. **NICO BAUER**

**Rudelzhausen** – Der Kiosk wirft Gewinn ab, das Freibad in Tegernbach nicht. Der Rudelzhausener Gemeinderat hat in seiner jüngsten Sitzung deshalb beschlossen, die beiden Einrichtungen steuerrechtlich zusammenzulegen. Bürgermeister Michael Krumbucher stellte das Ansinnen im Gremium als „Synergieeffekt“ dar. Der Rathauschef sprach von „gewichtigen Vorteilen“, die für die Gemeinde damit einhergingen. Dem Gewinnbetrieb im Kiosk stünden dauerhaft große Defizite im Freibad gegenüber. Bei einer Zusammenfassung der beiden Betriebe würden künftig „keine ertragsteuerlichen Zahlungen mehr entstehen“, machte Krumbucher deutlich.

## Eintrittspreise später anpassen

Bei der Gelegenheit brachte der Rathauschef auch gleich die Eintrittspreise im Tegernbacher Freibad zur Sprache. Er plädierte dafür, die aktuellen beizubehalten. Der Gemeinderat stimmte beiden Punkten, spricht der Zusam-

## „Synergieeffekt“ im Freibad

Kiosk und Tegernbacher Bad steuerrechtlich zusammengelegt

menlegung von Freibad und Kiosk sowie der Beibehaltung der Eintrittspreise, zu.

„Erstens ist Corona“ und zweitens wollte man mit einer Anpassung der Preise im Freibad bis nach einer anstehenden Sanierung warten, schlug Krumbucher vor. Zahlen, die den Sachstand wiedergeben, lagen den Räten vor. Eine Einzelkarte kostet demnach zwischen einem und sechs Euro. Für Saisonkarten waren zuletzt zwischen 25 und 75 Euro fällig. Für besagte Sanierung des Freibads in Tegernbach sind laut Verwaltung „erste Planungskosten“ in Höhe von gut 43 000 Euro veranschlagt. Die geschätzten Bruttogesamtkosten belaufen sich auf über 1,5 Millionen Euro.

Durch die Zusammenfassung des Kiosks und des Freibadbetriebs zu einem steuerpflichtigen Betrieb gewerblicher Art (BgA) würden die Eintrittsgelder umsatzsteuerpflichtiges Entgelt – mit einem ermäßigten Steuersatz von sieben Prozent. Die Umsatzsteuer kann demnach auf die bisher erhobenen Entgelte aufge-

schlagen werden. Mit einem entsprechenden Aufschlag würden sich die Eintrittspreise in der Spitze auf 6,42 Euro für Einzelkarten und 80,25 Euro für Saisonkarten erhöhen.

## 2020 nur 12 500 Euro Einnahmen

Der Freibadbetrieb selbst fällt bislang mangels wirtschaftlichen Gewichts nicht in die Kategorie „Betrieb gewerblicher Art“. Die Eintrittsgelder umfassten vor Corona zumeist Jahresgesamtbeträge von rund 20 000 bis 25 000 Euro. Damit lag man deutlich unter der steuerlich maßgeblichen Wertgrenze von 35 000 Euro. Im Krisenjahr 2020 wurden gar nur etwa 12 500 Euro eingenommen. Die Defizite des Freibads sind von 2015 bis 2020 von 38 000 Euro bis auf 93 000 Euro angewachsen. Nach dem jetzt gefällten positiven Beschluss der Zusammenlegung von Kiosk und Freibad will die Gemeinde umgehend an das Finanzamt herantreten, um die neue Lage abzustimmen.



**Wird saniert:** die Kirchenmauer im östlichen Bereich zur Mauerner Hauptstraße hin. BAUER