

Garnelen aus Bayern

CRUSTA NOVA Zucht von Krebsstieren in regionaler Aquakultur

Langenpreisung. Crusta Nova züchtet als Start-up-Unternehmen Salzwassergarnelen. Im Landkreis Erding wurde eine spezielle landbasierte Aquakultur-Kreislaufanlage entwickelt und installiert.

In der nachhaltigen, europaweit in dieser Größe einzigartigen Farm wird in acht Zuchtbecken das Klima der Mangrovenwälder Südamerikas im geschlossenen System nachgebildet. Durch vier getrennte Wasserkreisläufe mit einer eigenen, biologischen Wasseraufbereitung wird der Frischwasserverbrauch minimiert. Bei 29 Grad Wasser- und 30 Grad Lufttemperatur wachsen jährlich rund 30 Tonnen White Tiger Garnelen von der Postlarve bis zur Marktgröße heran.

Garnelen haben sich in den vergangenen Jahrzehnten in Deutschland zu einer beliebten Meeresfrucht entwickelt. Doch sie geriet aufgrund

schlechter Haltungsbedingungen, insbesondere durch asiatischen Züchter, in Verruf.

Crusta Nova hat das Know-how für die Zucht schlüsselfertiger, landbasierter und standortunabhängiger Aquakulturen für Salzwassergarnelen entwickelt. „Wir definieren dabei Regionalität neu, indem wir die Zucht unter Vermeidung weiter Transportwege zum Konsumenten verlegen“, erläutert der geschäftsführende Gesellschafter Dr. Fabian Riedel. Crusta Nova versteht sich in Zeiten globalisierter Lieferketten als Vorreiter einer zukunftsorientierten, nachhaltigen und transparenten Lebensmittelproduktion. „Die bayerische Garnele wird artgerecht, ohne Antibiotika gezüchtet und niemals tiefgefroren“, versichert Riedel. Seit März 2016 erobert sie die Fischtheken im Einzelhandel, Feinkostläden und Spitzenrestaurants in Deutschland und Österreich. Ihre Sashimi-Qualität überzeuge Fein-



Angerichtet: Fabian Riedel züchtet die Bayerische Garnele - hier angerichtet mit Avokado und Rettich.



FOTO: CRUSTA NOVA

»Wir definieren Regionalität neu und verlagern die Zucht zum Konsumenten«

Dr. Fabian Riedel,
Crusta Nova

schmecker und ermögliche den Rohverzehr, schwärmt er.

Im LEH wird die „Bayerische Garnele“ in der neuen Frische-Box an der Fisch-Bedientheke offeriert in zwei Verkaufsgrößen: 250 g und 500 g. Das Konzept gewährleiste eine geschlossene Kühlkette bis in den privaten Kühlschrank, sagt der Geschäftsführer.

Außerdem profiliert sich Crusta Nova seit 2018 als Feinkosthändler für

hochwertige und nachhaltige Meeresfrüchte: Das Sortiment reicht von der norwegischen Königskrabbe über die bretonische Herzmuschel, europäischen und kanadischen Hummer bis hin zu Königslachs und Kaviar.

Beide Geschäftsfelder, die Bayerische Garnele und internationale Meeresfrüchte, will Crusta Nova in Deutschland und Österreich weiter ausbauen. *juh/lz 36-19*

BESUCHEN SIE UNS AUF DER ANUGA IN KÖLN

POWERED BY FIT FOR FUN!

empfohlen von fit FOR FUN

PROTEINELLA
Käse nach Pasta filata Art

VOLLE 23g PROTEIN
NUR 121 KALORIEN

JETZT ORDERN!

Starkes Team: Der Käse-Snack für sportliche Genießer und FIT FOR FUN für Ihren Erfolg!

KOOPERATION **PRINT**

TV-KAMPAGNE **360°** **ONLINE**

www.protinella.de

Das weiße Gold

TRÜFFELKRONE Affineur veredelt Käse, Schinken und Butter

Offingen. Unterirdische Edelpilze sind die Passion der Trüffelkrone. Im Fokus steht das Frischesegment.

Mit dem Geschäftsjahr 2018 war die Trüffelkrone Vertriebs GmbH in Offingen sehr zufrieden. „Wir hatten ein Umsatzwachstum von 90 Prozent, was dem Umstand geschuldet ist, dass das Unternehmen erst 2017 gegründet wurde“, erläutert Susanne Backes-Keck. Sie ist Prokuristin, Käsesommelier und stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Guild Internationale des Fromagers Deutschland.

Trüffelkrone konzentriert sich auf das Frischesegment: Käse, Schinken, Butter mit Trüffel. Das Portfolio umfasst 24 Artikel. Konserven sind nur eine Ergänzung. „Herstellen lassen wir bei drei Käsereien mit unserer eigenen Trüffelmischung“. Die Käsereien sind durchweg traditionsreiche Handwerksbetriebe, die im näheren

Umkreis ansässig sind.

Neu hinzugekommen sind Artikel, die aus bisherigen Bestsellern entwickelt wurden: Trüffelbutter, -hollandaise, Hobelkäse und -Creme-Käse gibt es nun auch ohne Trüffel, dafür in diversen Geschmacksrichtungen.

Die Trüffelernte unterliegt extrem den klimatischen Bedingungen. In trockenen Jahren gibt es wenig Trüffel.

Trüffelkrone stellt auch Eigenmarken für den filialisierten Einzelhandel her. Doch unter den Preisvorstellungen des LEH kann die Manufaktur nur unzureichend arbeiten. „Somit werden wir zum Jahresende 2019 höchstwahrscheinlich keine Eigenmarken mehr herstellen, sondern uns auf unser Kerngeschäft mit dem Mittelstand fokussieren“, so Backes-Keck. Der Betrieb hat 2018 einen Umsatz von 1,8 Mio. Euro mit 15 Mitarbeitern erwirtschaftet. Das Produktionsvolumen betrug 28 t. *juh/lz 36-19*

Scharfe Wurzel für Puristen

SCHAMEL Neue Meerrettich-Varianten – Ausbau des Exports

Baiersdorf. Schamel ist die älteste Meerrettich-Marke der Welt. Der Betrieb setzt auf viele Geschmacksrichtungen im Glas, Becher und in der Tube.

Mit dem Geschäftsjahr 2018 war das Familienunternehmen sehr zufrieden. „Wir konnten unseren Marktanteil weiter ausbauen und neue Kunden für unsere Marken begeistern“, sagt Geschäftsführer Matthias Schamel. Das Familienunternehmen verarbeitet Meerrettich seit 1846.

Aktuell gibt es vierzehn Geschmacksrichtungen im Sortiment. Anfang des Jahres wurden drei neue Artikel für das Kühlregal auf den Markt gebracht. „Mit unseren Raspeln wenden wir uns an die Puristen, die Meerrettich am liebsten frisch gerieben genießen“, sagt der Geschäftsführer. „Mit unserem bayerischen Bio-Meerrettich in den Sorten Tafel und Sahne kommen wir dem Bedürfnis nach regionaler und biologischer Erzeugung nach“, sagt Schamel. Für den Handel werde es immer wichtiger, sich über ein breites Bio-Sortiment zu profilieren. Denn wer Bio-

Lachs kauft, braucht auch Bio-Meerrettich. Beliebte sind scharfwürziger und milder Meerrettich mit Sahne sowie die Rachenputzer.

Als größter Abnehmer bayerischen Meerrettichs, arbeitet Schamel mit rund 80 Landwirten zusammen, bezieht darüber hinaus auch aus anderen bewährten Provenienzen. Der Vertriebsfokus liegt auf dem deutschsprachigen Raum. Schamel sieht weiteres Absatzpotenzial und will den Export ausbauen. *juh/lz 36-19*



Vielfalt: Meerrettich in vielen Varianten.

Senf von süß bis scharf

Unterhaching. Als bayerisches Traditionsunternehmen ist Develey für seine Produktvielfalt bekannt. Dabei verbindet die Develey Senf und Feinkost GmbH aus Unterhaching bei München Tradition und Authentizität mit Innovation und Wachstum. Das Unternehmen vereint inzwischen mehrere regionale Marken unter seinem Dach. „Über alle Marken hinweg können wir ein Wachstum beobachten und entwickeln uns damit überproportional zum Feinkostmarkt“, sagt Volker Leonhardi, Marketingleiter bei der Develey Senf & Feinkost GmbH in Unterhaching. Treiber der Marke Develey sind die Saucen: Dort haben wir 2018 mengenmäßig knapp 50 Prozent mehr abgesetzt als im Vorjahr. „Auch die Entwicklung unseres Neuzugangs ‚Our Original‘ überzeugt“. Kern der Range sind seit dem Launch 2017 Tomato Ketchup und Mayonnaise mit einer Rezeptur von 1972. In diesem Jahr kam ein Curry Ketchup hinzu.

„Bei unseren regionalen Senfen legen wir großen Wert darauf, dass diese auch in der jeweiligen Region produziert werden, so werden alle unsere Develey Senfe in Bayern produziert. Senf ist nicht gleich Senf. Von scharf bis süß-mild im Geschmack, von fein bis körnig bei der Textur und von hellgelb bis goldbraun in der Farbe – die Anzahl an Varianten ist praktisch unendlich, weiß Leonhardi. Auch regionale Vorlieben gibt es. Der Süden mag es süß und mittelscharf, Norden und Westen scharf nach Dijon-Art, der Osten eher mild. Dort ist der mittelscharfe Senf von Bautzner die meistgekaufteste Geschmacksrichtung. Anders ist die Situation bei Ketchup: Hier treffen wir mit unserer „Our Original“ Range den nationalen Geschmack.

Im LEH ist Develey in allen Vertriebskanälen vertreten, wobei sich die Vermarktungsschwerpunkte je nach Kategorie und Produkt unterscheiden. National erfreuen sich gerade die Saucen großer Beliebtheit und waren im vergangenen Jahr das Zugpferd.

So exportiert Develey mittlerweile in über 65 Länder. In Deutschland gibt es fünf Werke. *juh/lz 36-19*