



Mehr Garnelen aus lokaler Produktion

Produktionsleiterin Cansu Tepe erntet jeweils nur so viele Shrimps, wie gerade bestellt werden. So wird Food Waste vermieden, und die Garnelen sind stets erntefrisch.

FOTO: SWISSSHRIMP

SwissShrimp betreibt die grösste und modernste Garnelenaufzucht Europas. Sie setzt neue Standards in der Salzwasser-Aquakultur und verbessert die Ökobilanz im Vergleich zur tiefgefrorenen Importware. Nun will die Firma expandieren und ihr Aktienkapital erhöhen.

Es fühlt sich an wie in einer Biosauna. Die Luft ist angenehm warm und feucht, ein Hauch von Meeresduft steigt einem in die Nase. Schliesst man die Augen, wähnt man sich unter Palmen am Strand. Aber ganz so idyllisch ist es in Rheinfelden (AG) dann doch nicht: Eine grosse Halle und darin 16 Becken, in denen Shrimps schwimmen. Eine Garnelenaufzucht in der Schweiz? Bis vor wenigen Jahren eine undenkbar Vorstellung. Es bedurfte denn auch einiges an visionärem Pioniergeist, um in einem Binnenland eine Shrimpsfarm ins Leben zu rufen.

Die Idee dazu kam dem Informatiker Thomas Tschirren aus dem solothurnischen Luterbach vor 14 Jahren auf einer Reise durch Thailand. Einige Jahre später startete er hierzulande eine Pilotanlage, deren Resultate so vielversprechend waren, dass der Grundstein für SwissShrimp gelegt war. So begannen 2017 in Zusammenarbeit mit den Schweizer Salinen die Bauarbeiten für eine Garnelenaufzucht. Noch während

der Bauphase konnten die ersten Wasserbecken mit Postlarven besetzt werden, ab 2019 erfolgte landesweit und schrittweise der Markteintritt. Seither sind die frischen sogenannten Swiss-Shrimps an bedienten Fischtheken bei Migros, Coop und Fachhändlern sowie via Webshop von SwissShrimp erhältlich. Auch setzen immer mehr Gastronomen auf die Delikatesse aus kontrollierter, regionaler Aufzucht.

Weltweit existieren über 2500 verschiedene Garnelenarten. In den Wasserbecken von SwissShrimp schwimmen Weissbeingarnelen (Pacific white shrimp). Ihre Farbe ist allerdings nicht weiss, sondern fast so blau wie das Meer in den Tropen. Der betörende Farbton hat unter anderem mit dem proteinreichen Futter zu tun, das den Garnelen verabreicht wird. Die Tiere leben in grossen Becken, deren Wasser ständig zirkuliert, mit einem ausgeklügelten Filtersystem gereinigt und alle 20 Stunden komplett aufbereitet wird. Im hauseigenen Labor

wird das Wasser täglich überprüft, um sicherzustellen, dass es den Tieren gut geht und ihre Lebensbedingungen optimal sind. Der Einsatz von Antibiotika ist bei SwissShrimp nach eigenen Angaben absolut tabu.

Schlaues Energierecycling

Die Anlage in Rheinfelden ist nicht nur die grösste in Europa, sondern auch in Sachen Technik und Ressourcenschonung «State of the Art». Die Wassertemperatur in den Becken beträgt 28 Grad. Um sie zu erreichen, wird mit Abwärme von der benachbarten Saline Riburg geheizt, die Teil der Schweizer Salinen AG ist, der wiederum das Grundstück gehört, auf dem die Garnelenzucht steht. Beim Salzgewinnungsprozess entsteht Abwärme auf verschiedenen Temperaturniveaus. SwissShrimp entzieht dem warmen Kondensat der Saline die nicht mehr verwendete thermische Energie und beheizt dadurch via Wärmetauscher die Wasserbecken. So betreiben beide Parteien gemeinsam ein schlaues Energierecycling.

Um Food Waste zu vermeiden, werden die Krebstiere nur auf Bestellung geerntet. Geordert werden können die Garnelen sowohl von privaten Feinschmeckern als auch von professionellen Küchenchefs dank zeitgemässer Logistik bequem mit dem Smartphone via Webshop. Die Auslieferung der frischen Garnelen erfolgt direkt nach Hause oder ins Restaurant am Tag der Ernte durch einen Paketkurier.

Nachhaltiges Investment

Die Jahreskapazität von SwissShrimp ist derzeit auf maximal 60 Tonnen ausgelegt. Nun ist geplant, die Aufzucht in Rheinfelden auszubauen, sodass eine Produktion von bis zu 120 Tonnen erreicht werden könnte. Auch bietet sich an, analog zum erfolgreichen Rheinfelder Modell, international weitere Shrimpsfarmen aufzubauen. Um den Betrieb in Rheinfelden zu vergrössern, ist ein neuer Kapitalzufluss nötig: Das Unternehmen will sein Aktienkapital erhö-

hen und ist auf der Suche nach privaten Investoren. Indem es mit einer künftigen Produktionsmenge von 120 Tonnen pro Jahr rechnet, setzt es diese in ein Verhältnis mit den Premiumshrimps im relevanten Nischenmarkt. Shrimpsprodukte im Premiumbereich machen bei einem Teilmarktvolumen von total 500 Jahrestonnen nur knapp 5 Prozent des gesamten Schweizer Garnelenmarktes aus. «Mit diesem nächsten grossen Entwicklungsschritt möchten wir die Start-up-Phase abschliessen und in eine Grow-up-Phase übertreten», erläutert Rafael Waber, Geschäftsführer von SwissShrimp. «Nur so können wir den rasch steigenden Bedarf an nachhaltigen und regional produzierten Garnelen decken.»

Bis vor wenigen Jahren war hierzulande ausschliesslich tiefgefrorene Importware erhältlich. Noch heute kommen die meisten konsumierten Garnelen tiefgekühlt aus fernen Ländern. Dabei gibt es grundsätzlich zwei Bezugsquellen: Wildfang und Aquakultur. Beim Wildfang mit Grundschleppnetzen landen pro Kilogramm gefangenen Garnelen auch bis zu 20 Kilogramm Fisch im Netz. Dieser Beifang ist unerwünscht, verendet noch auf See und wird nicht als Lebensmittel verwertet. Bei Aquakultur-Garnelen gibt es zwei andere gravierende Umweltprobleme. Einerseits werden wertvolle Mangrovenwälder zugunsten des extensiven Shrimpfarmings gerodet. Andererseits kontaminieren bei intensiven Shrimpsfarmen Vögel durch ihre Ausscheidung das Wasser mit Bakterien und somit den künstlichen Lebensraum der Garnelen. Das ist mitunter ein Grund für den exzessiven Einsatz von Antibiotika.

Bei SwissShrimp hingegen wird von der Aufzucht über die Logistik bis zur Wiederverwendung der Verpackung auf einen schonenden Umgang mit Tier und Umwelt Wert gelegt. Die Garnelen benötigen Salz, wie es im Meerwasser enthalten ist. 75 Prozent dieser Salzmischung stammen von den Schweizer Salinen, die das Salz in Form von Rohsole aus tiefen Gesteinsschichten des Juras

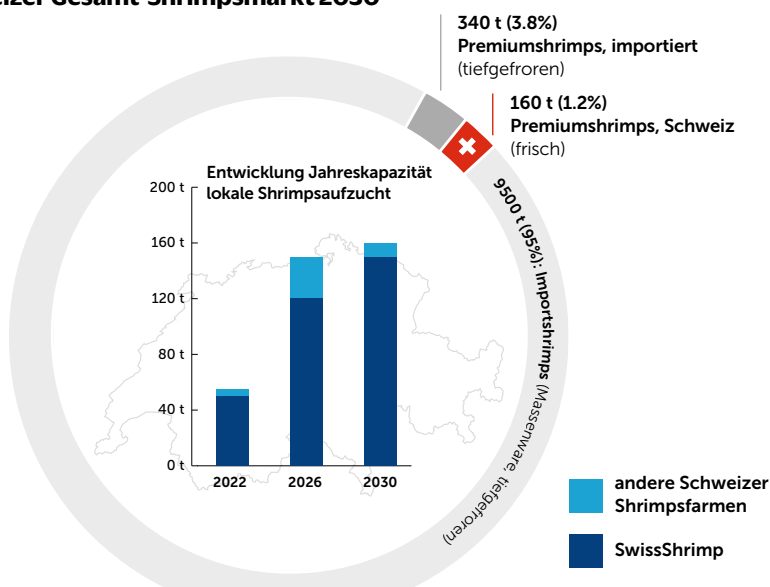
gewinnen. Ferner setzt SwissShrimp vollumfänglich auf erneuerbare Energie: Im vergangenen Frühling wurde auf dem Dach der Farm eine grosse Photovoltaikanlage installiert. Der restliche Energiebedarf stammt aus zertifizierter Schweizer Wasserkraft. So sorgen Garnelen aus Rheinfelden für einen nachhaltigen Hochgenuss.

SwissShrimp

Die SwissShrimp AG in Rheinfelden (AG) ist die grösste Garnelenzucht Europas und wird international als zukunftsorientierte Aufzucht von Shrimps mit landbasierter Kreislauf-Aquakultur gehandelt. Der Betrieb in Rheinfelden ist auf eine Jahresproduktion von maximal 60 Tonnen ausgelegt und will sich nun vergrössern, um die Produktionsmenge bei Bedarf aufs Doppelte zu steigern. Denkbar ist, das erfolgreiche Rheinfelder Modell zukünftig auch an anderen geeigneten Standorten im Ausland umzusetzen. Mit einer Aktienkapitalerhöhung will SwissShrimp zusätzliche Mittel für die Realisierung der nächsten Entwicklungsschritte beschaffen. Es werden maximal 10000 Aktien zu je 800 Franken herausgegeben. Beteiligten können sich insbesondere auch Privatpersonen mit einem Interesse an einem nachhaltigen Impact-Investment. Die minimale Anzahl Aktien beträgt zehn Stück. Das Aktionariat von SwissShrimp ist breit abgestützt, da mehr als 200 Privatpersonen am Unternehmen beteiligt sind.

swissshrimp.ch

Schweizer Gesamt-Shrimpsmarkt 2030



Annahme für das Jahr 2030 von SwissShrimp: 10 000 Tonnen.

QUELLE: SWISSSHRIMP

Dieser Inhalt wurde von NZZ Content Creation im Auftrag von SwissShrimp erstellt.

