

NEUE ANLAGE IN NIEDERSACHSEN

Wo es Garnelen made in Germany gibt

AKTUALISIERT AM 26.01.2021 - 13:53



Hergestellt in Deutschland gelten sie noch als Nischenprodukt: In Niedersachsen wuseln nun 700.000 White-Tiger-Garnelen in den Becken einer neuen Zucht. Der Geschäftsführer will es besser machen als viele Farmen in Asien.



MERKEN



42



2 Min.

Dass Tarek Hermes einmal Garnelenzüchter wird, hätte er sich früher nicht träumen lassen. Der Naturfan studierte Agrarwissenschaften, um irgendwann einmal den ganzen Tag auf dem Trecker zu sitzen oder im Wald herumzulaufen. Jetzt wuselt der 37-Jährige bis zu 70 Stunden in der Woche in seiner Aquakultur-Anlage im Gewerbegebiet seines Heimatortes Gronau bei Hildesheim herum. In sechs Becken auf zwei Etagen tummeln sich rund 700.000 White-Tiger-Shrimps vom Larvenstadium bis zu ausgewachsenen Tieren. Fernab der Küste, im niedersächsischen Binnenland, will Hermes gesunde Garnelen produzieren und setzt dabei auf kurze Wege und Nachhaltigkeit.

Neue Meere heißt sein Unternehmen, in das insgesamt rund 1,04 Million Euro EU- sowie Bundes- und Landesmittel flossen. Mitte Dezember wurde der Hofladen nahe der B3 rund 40 Kilometer südlich von Hannover eröffnet, seit kurzem können die fangfrischen Garnelen zudem online bestellt werden. Die Nachfrage sei enorm, sagt Gesellschafter Ludwig von Brockhausen. Die Leute seien bereit, für ein hochwertiges Lebensmittel auch höhere Preise zu zahlen. Bei Neue Meere kosten 250 Gramm – also etwa zehn Garnelen – 20 Euro, ein ganzes Kilo ist für 69 Euro zu haben.

Vielleicht wollen die Kunden sich mit gegrillten Shrimps das Urlaubsfeeling in den coronagegrübten Alltag holen. Davon profitieren auch andere Produzenten in Deutschland. „Wir haben im Corona-Jahr 40 Prozent mehr Umsatz als vorher“, berichtet Bert Wecker, Geschäftsführer von Förde Garnelen mit Sitz in Strande bei Kiel. Dabei hätten vor der Pandemie Gastronomen fast die Hälfte der Krustentiere abgenommen. In der Krise besinnen sich nach seiner Einschätzung noch mehr Menschen auf regionale Lebensmittel.

„Das ist ein Raubbau an der Natur“

Rund zehn Jahre hat Tarek Hermes benötigt, seine Idee von einer Garnelenzucht in Deutschland in die Tat umzusetzen. Auslöser war ein Fernsehbericht über Garnelenfarmen in Asien, den er in seiner Studentenbude sah. Die Industrie bedroht dort Mangrovenwälder, in der Zucht werden Antibiotika eingesetzt. „Das ist ein Raubbau, der an der Natur dort stattfindet, um den europäischen Markt abzudecken“, kritisiert der Garnelenzüchter. In seiner Kreislaufanlage sind eine Million Liter Wasser ständig in Bewegung, es gibt eine Bio-Kläranlage, die Energie stammt aus dem eigenen Blockheizkraftwerk. Täglich müssen laut Hermes nur etwa 10.000 bis 15.000 Liter durch Frischwasser ersetzt werden.



Tarek Hermes, Geschäftsführer und Mitgründer der Garnelenzucht Neue Meere Bild: dpa

Momentan werden noch mehr als 50.000 Tonnen Garnelen jährlich nach Deutschland importiert. Nach Einschätzung von Wecker, der auch Vizepräsident des Bundesverbands Aquakultur ist, können die deutschen Unternehmen aktuell etwa 100 Tonnen Garnelen im Jahr erzeugen.

„Die Marktlücke ist da“

Zu ihnen zählen auch HanseGarnelen mit Firmensitz in Hamburg und Produktionsstätte in Grevesmühlen (Mecklenburg-Vorpommern), CaraRoyal in Grevesmühlen sowie Landgarnele im nordhessischen Niedenstein. In Bayern produzieren Crusta Nova (Langenpreising) und Vitashrimp (Eurasburg) die Delikatesse. Einige Produzenten waren über die Weihnachtstage ausverkauft. Das Unternehmen Suburban Seafood aus dem sächsischen Nebelschütz hat sich auf die Zucht von Larven spezialisiert, so dass diese nicht mehr in so großem Umfang eingeflogen werden müssen.

Auch Wissenschaftler sehen Potential für die Garnelenzucht in Deutschland. „Es funktioniert, wenn man die Produktionskosten im Blick behält, und die Shrimps auch für die richtige Menge Geld verkauft“, sagt Matthew Slater, der am Bremerhavener Alfred-Wegener-Institut (AWI) die Forschungsgruppe Aquakultur leitet.



Ausgewachsen im Kescher: Große Garnelen bekommt man in Deutschland häufig nur tiefgefroren. Bild: dpa

Der Fischexperte der Umweltschutzorganisation WWF Deutschland, Philipp Kanstinger, sieht ebenfalls Zukunftschancen: „Die Marktlücke ist da, große Garnelen bekommt man in Deutschland sonst nur tiefgefroren.“ Wer sich keine Garnelen aus Deutschland leisten kann, kann im Einkaufsratgeber für Fisch und Meerestiere des WWF nachschauen, welche Produkte im Lebensmittelmarkt Meere und Bestände möglichst schonen und welche Bio- und Umweltsiegel Qualitätsstandards versprechen.