

Hofladen. Das klingt nach ländlicher Idylle mit Kühen auf der Weide, geräucherten Würsten, die hinter dem Tresen hängen, Eiern, an denen vielleicht noch ein paar Flaumfedern kleben und Weckgläsern mit eingekochter Marmelade. Man erwartet ihn jedenfalls nicht in einem Gronauer Gewerbegebiet in einer großen weißen Halle gleich neben der Rettungsstation des Arbeiter-Samariter-Bunds. Alles, was hier irgendwie weiß, ist der große John-Deere-Trecker, der auf dem Nachbargrundstück eines Landmaschinenhandels steht. Tarek Hermes bekommt immer noch sofort Lust, aufzusteigen und raus auf den Acker zu fahren, wenn er morgens auf dem Weg zur Arbeit den Traktor sieht. Schließlich wollte er eigentlich mal Landwirt werden, so klassisch eben, mit Feldern und Ställen.

Tja, er macht jetzt so etwas ähnliches, das dann aber doch ganz anders ist. Was sein Unternehmen Neue Meere verkauft, wächst in Becken statt auf Äckern. Aber es sind letztlich regionale Produkte, die das Unternehmen anbietet, das vor zehn Jahren nicht viel mehr war als eine fixe Idee in Hermes' Kopf, die ihn aber nicht mehr los ließ und zum Geschäftsmodell reifte, dem die Zukunft gehört. Davon ist der 37-Jährige jedenfalls voll auf überzeugt.

„Das weiß man gar nicht, dass die so schmecken, oder?“, fragt er später in eben jenem kleinen Hofladen, und er schaut den HAZ-Reporter fragend an, der gerade von einer rohen Garnele abgebissen hat. „Die haben Sashimi-Qualität“, sagt Hermes stolz und pult eine weitere White Tiger aus ihrem Panzer. In der Natur ist ihr Lebensraum in den tropischen Gewässern des Südpazifik, nun sind es sechs Betonbecken in einer Halle im Leinebergland. Jeweils 19 Meter lang, vier Meter breit und anderthalb Meter tief. Meer ist da, wo man's baut.

Warum sollte das nicht anders und besser funktionieren? Diese eigentlich schlichte, aber zugleich so mutige Frage muss sich wohl jeder Erfinder und Gründer stellen, der auf unbekanntes Terrain vordringen will. Tarek Hermes stellte sie sich immer und immer wieder, nachdem er 2011, damals noch Student, eine Dokumentation über Garnelenzucht in Asien gesehen hatte.

Garnelen züchten? Garnelen züchten! Nicht als Hobby, sondern in großen Mengen, ressourcenschonend, hochprofessionell in Top-Qualität, sodass sowohl Umweltschützer als auch Feinschmecker und Profiköche ins Schwärmen geraten. Hermes wollte es wissen, biss sich fest und fasste den Entschluss, das scheinbar Utopische anzugehen.

Es waren Skeptiker zu überzeugen, finanzielle Hängepartien zu meistern, technische Herausforderungen zu lösen. Doch Hermes fand auch Mitstreiter, die genauso von der Sache überzeugt sind: Fischwirtschaftsmeister Max Hoersen, Vertriebsexperte und Mitgesellschafter Ludwig von Brockhausen und Jurist Philipp Hermes.

Ja, man kann Fleisch- und Fischkonsum grundsätzlich ablehnen und Menschen, die nicht vegetarisch oder vegan leben wollen, verurteilen – oder man versucht herauszufinden, wie man mit neuen Methoden so umwelt- und tierschonend wie möglich vorgehen kann. Tarek Hermes hat sich für die zweite Variante entschieden.

„Wir lassen die Meere in Ruhe“, sagt er, als er am Rand eines der großen Becken steht und den Kescher mit seinem grünen, großen Netz ins Wasser gleiten lässt. Es ist ein Fischen im Trüben. „Da ist viel Biologie drin“, sagt Hermes und erklärt: Mikroalgen im Salzwasser verhindern den Durchblick, seien aber keineswegs Zeichen für schlechte Wasserqualität. Als er den tropfenden Kescher aus dem Becken hebt, in dem tausende Garnelen leben, liegt nur eine Hand voll von ihnen im Netz. Für Hermes ist das ein Beleg dafür, wie gesund die Tiere sind: „Wenn ich hier nur 400 Gramm auf einmal rausholen kann, weil die so vital sind und schnell abhauen, dann merke ich: Wir machen es richtig.“ Trotz der technisch hochgerüsteten Anlage mit eigenem Blockheizkraftwerk, leistungsstarken Umwälzpumpen, die für einen kontinuierlichen Wasseraustausch und anschließende biologische Reinigung sorgen, sowie automatisierten Temperatur- und pH-Wert-Kontrollen, bleibt das Fangen der Garnelen



Keschereinsatz am Becken: Bei der Zucht kommt Unternehmer Tarek Hermes ohne Antibiotika aus – anders als viele Betreiber asiatischer Aquafarmen.

## Meer ist da, wo man's baut

Was dem Börde-Bauern die Rübe ist, ist für Tarek Hermes die Garnele: Zehn Jahre lang verfolgte der 37-Jährige hartnäckig das Ziel, das Krustentier der Sorte White Tiger zu einem regionalen Produkt zu machen. Wie das Unternehmen Neue Meere von einem Gronauer Gewerbegebiet aus den deutschen Fisch-Markt erobern will.



Eine White Tiger Garnele: Das optimale Verkaufsgewicht liegt bei 25 Gramm, die Larven für die Zucht bezieht Neue Meere aus den USA und Österreich.

Handarbeit. Hier werden keine Tiere wie leblose Masse durch einen Schlauch abgesaugt. Für die vorbestellten Lieferungen – wegen der Corona-Einschränkungen für die Gastro-Branche gehen seit dem Verkaufsstart rund 90 Prozent der Ware von Neue Meere an Privatkunden –, stehen Mitarbeiter mit dem Kescher parat. Das hat auch etwas mit Respekt gegenüber den Tieren zu tun, meint Hermes. „Wahnsinn, oder?“, sagt er mit strahlenden Augen und grinst, als er seine Hand flach ins Wasser hält, ein paar Garnelen angeschwommen kommen und sich eine von ihnen auf der Handfläche platziert. Man solle es doch auch mal versuchen, sagt er zum Besucher. Die Beine kitzeln auf der Haut.

Vor einige Zeit hatte Hermes ein Gespräch mit einem Journalisten der linken Tageszeitung taz. Der habe sehr viel über das Leid von Nutztieren und deren Tötungen sprechen wollen, erzählt der 37-Jährige, meint das aber gar nicht wertend. Er sieht keinen Grund, sich darüber lustig zu machen, er kann die Fragen nachvollziehen. „Ganz ehrlich? Ich bin froh, dass Garnelen keine Geräusche machen können.“ Sonst käme er sicher nicht so gut damit klar, dass die Tiere mit Elektroschocks und Eiswasser betäubt und getötet werden. Das Prozedere ist wie der gesamte Betrieb der Anlage mit Experten der Tiermedizinischen

Hochschule abgestimmt, und doch räumt Tarek Hermes auch ein: „Ich weiß letztlich nicht 100-prozentig, dass die Garnele nichts spürt, wenn es soweit ist.“ Doch er ist fest davon überzeugt: Der Ansatz von Neue Meere ist der richtige, um die überfischten Ozeane und deren Tierwelt zu retten und Zucht nach bestmöglichem Wissen und mit reinstmöglichem Gewissen zu betreiben. Denn die Vision ist klar: Neue Meere will später auch Fische züchten.

Der Geschmack der Garnelen aus Gronau ist in der Tat bemerkenswert. Anders, als die Tiefkühltiere, die man in Deutschland meist serviert bekommt oder in Supermärkten kaufen kann, nachdem sie tausende Kilometer Flug aus asiatischen Zuchten und oft ein Leben im mit Hormonen und Antibiotika versetzten Wasser der Aquafarmen hinter sich haben. Frischer, nicht muffig oder aufdringlich fischig. Soweit der Besucher mit seinen bescheidenen Fähigkeiten des Hobbykochs, Geschmack zu beschreiben.

Jens Rittmeyer ist da ein anderes Kaliber. Die HAZ erreicht den mit einem Michelinsterne ausgezeichneten Koch aus Buxtehude telefonisch, als er gerade Saucen zubereitet, die er in seinem Online-Shop verkauft. „Die Garnelen von Neue Meere sind geschmacklich ausgezeichnet“, sagt er, „auch die Konsistenz ist besonders: Sie haben einen schönen Biss. Das ist ein wahnsinniger



Gründer Tarek Hermes inmitten der Filteranlage: Mit Hilfe von Bakterien wird das fortlaufend umgewälzte Wasser der Zuchtbecken gereinigt.

Unterschied zu den oft mit Antibiotika vollgestopften Garnelen aus Asien.“

Der 45-Jährige Küchenchef und Unternehmer ist vor einiger Zeit auf den Instagram-Account von Neue Meere aufmerksam geworden, verfolgte, was die Jungunternehmer dort in Südniedersachsen treiben. Und andersherum hatten Hermes und sein Team Rittmeyer ebenfalls über Instagram als potenziellen Kunden ausgemacht. Noch während die Anlage in Gronau im Bau war, machte sich der Betreiber des Restaurants N°4 auf den Weg ins Leinebergland – und war beeindruckt von der Zielstrebigkeit, dem Enthusiasmus und der Professionalität, mit der die Jungunternehmer ihr Konzept vorantreiben. Es gibt andere Garnelenzuchten in Deutschland, aber aus Rittmeyers Sicht sticht das Gronauer Unternehmen heraus: „Die Jungs von Neue Meere heben das Ganze auf eine neue Stufe.“ Ein Umdenken und die Abkehr der bisherigen Ausbeutung der Meere sei dringend notwendig. Was beim Fleisch mit dem zunehmenden Trend zu Bio- und regionalen Produkten begonnen habe, müsse bei Fisch und Garnelen weitergehen. Rittmeyer sieht da auch Gastronomen und Köche wie sich in der Verantwortung: „Wenn Zuchten dieser Art auch noch so gute Qualität liefern, dann gibt es keinen Grund, Garnelen einmal um die Welt zu flie-

gen.“ Wer auf der Suche nach den günstigsten Angeboten ist, weil er will oder es muss, wird bei einem Preis von 37 Euro für 500 Gramm White Tiger – bei einem Gewicht von rund 25 Gramm je Garnele – wohl kein Kunde von Neue Meere. Aber die Gründer sind überzeugt, dass der Markt für ihre Ware groß genug ist und noch wachsen wird. Rund drei Tonnen Garnelen haben die Gronauer Züchter seit Mitte Dezember verkauft, vor allem über den Direktverkauf im Hofladen nach Vorbestellung. Vakuumverpackt bekommen die Kunden ihre frische Ware. Dass irgendwann auch möglichst Restaurants und Feinkostläden in Gronau bestellen, das ist das nächste große Ziel.

Ja, er fühle sich immer noch als „Herzblutlandwirt“, sagt Tarek Hermes. Aber wenn er an den Becken steht, seine Hand ins warme Salzwasser hält und die Beine der Garnelen auf der Haut kitzeln, dann weiß er genau: Es ist dieses Meer, an das er glaubt.



Die Jungs von Neue Meere heben das Ganze auf eine neue Stufe.

Jens Rittmeyer  
Sternkoch, Chef des  
Restaurants N° 4  
in Buxtehude



Text: Jan Fuhrhop  
Fotos: Werner Kaiser