

TIERE
ACHTEN

HALTUNGSFRAGE

EINE GARNELEN-ZUCHT IN GRONAU AN DER LEINE MACHT ALLES ANDERS

„Wir stellen das Wohl unserer Tiere in den Mittelpunkt“, sagt Tarek Hermes, „aus Respekt – und für gesunde Lebensmittel!“ Hermes, 39, ist Gründer und Geschäftsführer von „Neue Meere“. Im niedersächsischen Gronau an der Leine betreibt der studierte Landwirt seit 2020 nachhaltige Aquakulturen für Garnelen. Er kommt dabei ganz ohne Antibiotika, Konservierungsstoffe und sonstige künstliche Zusätze aus. Eine Seltenheit in der Branche.

Im Jahr werden gerade mal rund 100 Tonnen Garnelen in Deutschland produziert. Mehr als 50 000 Tonnen werden hingegen importiert, etwa aus Südostasien. „Das ist Raubbau an der Natur, der dort stattfindet, um den europäischen Markt abzudecken“, sagt Hermes. „Manche unser Kunden haben seit Jahren keine Garnelen mehr gegessen, weil sie die Produktionsweise in anderen Ländern nicht unterstützen wollten.“ Doch dank Garnelen aus Gronau kommen umweltbewusste Gourmets nun endlich wieder in den Genuss des mild-süßen bis salzig-mineralischen Aromas erstklassiger Shrimps. Und das gute Gewissen schmeckt man vielleicht sogar auch...

Etwa fangfrische White-Tiger-Garnelen,
küchenfertig, 150 g, ca. 30 Euro, neuemeere.de