



„NEUE MEERE“ IN NIEDERSACHSEN: Die „Garnele 1“, eine White Tiger, ist das Schätzchen von Ludwig v. Brockhausen und Tarek und Philipp Hermes, aber sie wäre nichts ohne Fischwirtschaftsmeister Max Hoersen (v. l. n. r.)

# 2 NEUE MEERE

Wie man fern der Küste, in Gronau an der Leine im Landkreis Hildesheim, nachhaltig Salzwasser-Garnelen züchtet, machen vier Männer mit ihrem Projekt „Neue Meere“ vor

Warum, so die Frage, die dem Garnelen-Projekt „Neue Meere“ den Anstoß gab, muss eine Garnele eigentlich um die halbe Welt fliegen, damit sie bei uns in der Pfanne landet? Dass es auch anders geht, beweisen die vier Akteure des Start-ups mit ihren marinen White Tiger Garnelen aus „landbasierter deutscher Aquakultur“, so der Behördensprech. Auf den Agrarwissenschaftler Tarek Hermes (39) verweisen seine drei Kompagnons als Ideengeber. Nach dem Studium setzte er ab 2011 alles daran, seine Idee zu realisieren. Die erste „Ernte“ gab es im Dezember 2020: Zu feiern gab es damals 500 Kilo Gronauer Garnelen. Sein Studienkollege Ludwig v. Brockhausen (39) ist für Finanzen, Marketing und den Vertrieb der Garnelen zuständig. Der heute selbstständige Finanz- und Vermögensberater ist der leutselige Kommunikator an Bord, der genau weiß, was Schulden, Schulden und nochmals Schulden für ein Start-up bedeuten.

Der dritte Mann ist Philipp Hermes (44), der Bruder von Tarek und Jurist. Er agiert diskret im Hintergrund, als „strategischer Kopf“, wie die anderen über ihn sagen.

Doch ohne Betriebsleiter, den Fischwirtschaftsmeister Max Hoersen (38), kein Krustentier aus Niedersachsen: So einen braucht es, wenn man das Meer in Gronau, also in 79 Meter über dem Meeresspiegel, simulieren will: 1,60 Meter Wassertiefe in den sechs Becken der Anlage, Raumtemperatur 32 Grad, das Wasser 29 Grad. Und dazu Finsternis wie tief im Ozean. Hoersens für „Neue Meere“ eigens ausgearbeitete Anlage, ein Labyrinth aus Rohren und Röhren, erinnert ein bisschen an das Centre Pompidou in Paris. Zwei Blockheizkraftwerke sorgen fürs kuschelige Klima. Und dann muss da ja noch das Meersalz ans Badewasser – mit wenig Jod und viel Calcium. Das Abschmecken der 1000 Kubikmeter übernimmt Max Hoersen.

Das Gronauer „Meerwasser“ wird biologisch gereinigt und bleibt dauerhaft im Produktionszyklus, allenfalls ein bis zwei Pro-

zent Wasserverlust müssen gelegentlich mal ersetzt werden. Verzichtet wird in der Kinderstube der Garnele auf Schreckgespenster wie Wachstumsförderer, Antibiotika und Konservierungsmittel. Gefüttert wird mit Pellets, zu 80 Prozent aus pflanzlichen Proteinen, angereichert mit Fischöl und Fischmehl, alles zertifiziert.

Die zarte, fein salzig-süße Diva, die *Litopenaemus vannamei*, erreicht schon in sechs Monaten ein tellergerechtes Gewicht von 30 Gramm. Larven für die jährlich etwa 25 bis 26 Tonnen Garnelen liefern vor allem amerikanische Züchter. Die „Garnele 1“, wie sie hier firmiert, wird tagesfrisch abgefischt, sobald die Bestellungen der Kunden eintreffen. Dann geht die vakuumierte Ware in einer nachhaltig konzipierten Verpackung aus Altpapier, die sogar kühlt, auf die Reise. Und innerhalb von 24 Stunden hat man seine White Tigers in „Sushi-Qualität“, willkommen auch für rohe Zubereitungen wie Tatar und Ceviche.

Elf Jahre von der Idee bis zur Marktreife, da braucht es Geduld. Ludwig v. Brockhausen bringt die Beweggründe des Garnelen-Quartetts auf einen handlichen Nenner: „Wir wollen alte Meere in Ruhe lassen. Und neue Meere schaffen.“

„Neue Meere“, An der Chaussee 2, 31028 Gronau (Leine), Tel. 05182-962 56 72, [www.neumeere.de](http://www.neumeere.de), Hofladen Fr 9-17 Uhr geöffnet

FOTOS: MALTE METAG, VOLKER RENNER (2)