

Auf Ideen-Fang

Neue Zuchtwege, alte Fischermethoden oder pures Handwerk : Drei Start-ups helfen mit innovativen Ideen und viel Idealismus, den Fischbestand zu schonen und liefern auch noch köstliches Seafood

Text:
MADELEINE JAKITS

NETZWERK

Das Start-up „Frisch gefischt“ (S. 114) setzt auf bewährtes Handwerk und kleine Kutter statt auf Trawler





A

Andreas Reinhardt und Lars Bäumer, beide 33, sind Jugendfreunde aus Stuttgart. Der Politologe und der Pädagoge sind seit April 2019 die Inhaber von „Frisch gefischt“ mit Sitz in Hamburg. Reinhardts Uropa war Kutterfischer, Bäumer bekam mit sieben seine erste Angel. „Aus Liebe zum Fisch“ heuerte er nach der Uni für eine Weile auf einem Thunfisch-Longliner im Südpazifik an. „Ja, wir haben wohl alle beide Lebertran im Blut.“

Statt auf industriellen Fischfang, der schon mit einem einzigen großen Trawler an nur einem Tag bis zu zehn Tonnen pro Haul abfischen und so komplette Bestände eines Fanggebiets abräumen kann, setzt das Start-up der Freunde ganz auf die Fischerei als altes Handwerk, das die Ressourcen der überfischten Meere schont, auf den saisonalen Zyklus der Arten achtet und beim raffgerigen globalen Raubbau nicht mitmacht.

Aber zuerst musste ein Netz von Fischern geknüpft werden, die ihnen auch etwas von ihren Fängen verkaufen wollten. „Heute pflegen wir die Kontakte zu unseren Fischern ganz intensiv“, so Bäumer.

Kleine Fischereibetriebe und -genossenschaften, aber auch einzeln fischende Handwerker, die nicht digital vernetzt sind und deren Wissen irgendwann verloren geht – das sind die Lieferanten, um die es hier geht. Wie gut die Qualität aus solchen Händen ist, das wissen die Kunden, die Gastronomen, sehr zu schätzen.

Derzeit verkaufen sie bei „Frisch gefischt“ zwischen ein und zwei Tonnen Ware im Monat, Tendenz steigend. Aber selbstredend ohne Zukäufe aus Schleppnetzfangen. Dann gibt es an manchen Tagen halt mal weniger im Angebot. „Mit diesem Konzept wollen wir für unsere geplünderten Gewässer ja auch eine Nachhaltigkeit in kleinen Schritten erreichen. Unsere Fischer sind in der Ostsee mit Booten unterwegs, die keine zwölf Meter lang sind“, sagt Bäumer, „und in der Nordsee halten wir uns an Kutterfischer mit Stellnetzen, die am Tag 60 oder sogar mal 300 Kilo heimbringen. Oder gar nichts.“

Die größte Herausforderung der ersten zwei Jahre? Die Logistik für maximale Frische, anfangs mit einem kleinen Kühllaster, der vom Hamburger Oberhafen den Fisch von verstreuten kleineren Häfen im Norden Deutschlands abholte. Was für eine Fahre-

rei! Beiladungen auf Kühltransporten, die auf direkten Wegen die Ware mitbrachten, waren da, auch ökologisch gesehen, besser.

Um wie viel teurer ist die Ware von „Frisch gefischt“ gegenüber der aus herkömmlichem Handel? „Wir sind kaum teurer, manchmal sogar günstiger. Und: viel frischer!“, sagt Lars Bäumer. „Der Handel hat meist zwei, wenn nicht drei Zwischenhändler, jeder schlägt im Preis noch mal bis zu 100 Prozent drauf. Auf diesen Wegen ist der Fisch oft erst neun Tage, nachdem er gefangen wurde, bei dem, der ihn essen will – oder sogar noch später.“ Da kommt auch der Laie ins Grübeln: Geht das denn ohne Tiefkühlung? Bäumer schweigt vielsagend.



FRISCH GEFISCHT

Lagerstr. 11, Halle D, 20357 Hamburg
Tel. 040-74 12 40 80, frischgefischt.de
zzt. nur Gastronomie, Shop in Planung.
Probieren kann man in Berlin in der Markthalle Neun, Eisenbahnstr. 42/43

FOTOS: Wes Pascal Eckhardt, Wm Jansen

KEINE RAUB-FISCHE

Mal ist der Fang größer, mal auch kleiner bei dem nachhaltigen Konzept

FISCHFREUNDE

Andreas Reinhardt (l.) und Lars Bäumer haben ihr Start-up 2019 ins Leben gerufen

“ Die Jungs von ‚Frisch gefischt‘ sind Vorbilder: Sie fischen in kleinem Stil mit maximaler Frische und Ressourcenschonung. “

Johann Lafer



„Joost und Marco von ‚AusterRegion‘ haben sich auf wilde Austern ohne Fressfeinde spezialisiert, die sie im Wattenmeer per Hand sammeln. Win-win für alle!“

Johann Lafer



HARTE SCHALE

Und zwar so hart, dass selbst Möven sie nicht knacken können. Aber ein Austernmesser!

KOSTPROBE

Auf Hamburger Wochenmärkten kann man Joost Beckens (l.) und Marco Schnackenberg's Austern kosten



Marco Schnackenberg (32) und sein Kompagnon Joost Becken (33) kennen sich noch aus der Schule in Bremerhaven. Der eine, studierter Ingenieur der Betriebswirtschaft, der andere Betriebswirt mit Studienschwerpunkt auf Themen der Nachhaltigkeit, haben 2016 mit ihrer Geschäftsidee, heimische, wild wachsende Austern anzubieten, den Sprung quasi ins kalte Nordseewasser gewagt.

„Beide wollten wir nicht mehr angestellt in Büros herumhocken, sondern lieber selbstständig sein. Und auch viel an der frischen Luft sein“, so Becken vergnügt. Ihr Firmensitz ist zwar in Bremen, doch zweimal die Woche suchen die beiden ihr Publikum lieber in der nächsten Hansestadt: in Hamburg. Freitags auf dem Isemarkt und samstags auf dem Marie-Jonas-Platz. Beide Märkte finden im arrivierten Stadtteil Eppendorf statt, wo man vielleicht mehr genussfreudige Leute antrifft als anderswo in der Stadt, gern auch zum Austernschmaus mit Champagner am Stehtisch.

Was aber sind Austern aus der Region? Joost Becken gibt Auskunft: „Es sind Pazifische Austern, die sich im Nationalpark Oosterschelde im niederländischen Wattenmeer bei Groningen auf großen natürlichen Riffen breitgemacht haben. Nur wenige bekommen dort eine Lizenz, sie gewerblich zu sammeln, was im deutschen Teil des Watts nicht erlaubt ist.“ Dort, wo die Ems in die See mündet, ist das Wasser weniger salzig und besonders reich an Plankton. Und davon ernähren sich die Muscheln. Wie wurde die Pazifische Auster mit der welligen Schale überhaupt in der Nordsee ansässig?

„Man weiß es nicht genau. Vielleicht sind mal ein paar ausgebüxt aus den Sylter Aufzuchten? Oder sie wurden als weit gereiste blinde Passagiere mit dem Ballastwasser großer Schiffe abgelassen“, mutmaßt Joost Becken. Die Pazifische Auster, erzählt er, ist eine extrem invasive Art, die alteingesessene Artgenossen aus dem angestammten Lebensraum verdrängen – und sich rasant vermehren. Keine Fressfeinde und hart im Nehmen: Diese Auster hat so steinharte Schalen, dass sie auch dann intakt bleibt, wenn schlaue Möven sie aufnehmen und aus der Höhe zielgenau auf Felsen schmettern.

„Die wilden Austern werden bei Ebbe von Hand im Schlick gesammelt, sie stecken massenhaft im Sandboden oder setzen sich auf Steinen fest, da wird kein Ökosystem zerstört oder Raubbau betrieben“, versichern die beiden. Für vier Euro das Stück gibt es an ihren zwei Stehtischen appetitliche, acht Zentimeter große Austern, aber auch kleinere. Ebenso im Angebot: Wilde Jakobsmuscheln aus Norwegen, bildschöne Teppichmuscheln aus dem Wattenmeer, auch Austern aus Frankreich und Irland reichern die Auslagen an – man sieht, die beiden begeistern sich weiträumig für ihr nasskaltes Gewerbe.



AUSTERREGION

Rückertstr. 47, 28199 Bremen
Tel. 0176-47 15 83 42
www.austerregion.de (Shop)
Verkauf in Hamburg-Eppendorf:
Fr 9-14 Uhr auf dem Isemarkt (meist
Höhe Isestr. 50). Sa 10-15 Uhr auf
dem Markt Marie-Jonas-Platz

**FANGFRISCH**

Fern der Küste, in Gronau an der Leine bei Hildesheim, werden diese White-Tiger-Garnelen gezüchtet

VIER GEWINNT

Ludwig v. Brockhausen, Tarek und Philipp Hermes und Fischwirtschaftsmeister Max Hoersen schaffen „Neue Meere“

„Die vier von ‚Neue Meere‘ züchten nachhaltig Garnelen – und das ganz ohne Meer.“

Johann Lafer

Warum, so die Frage, die dem Projekt „Neue Meere“ den Anstoß gab, fliegt eine Garnele eigentlich um die halbe Welt, damit sie bei uns in der Pfanne landet? Es geht auch anders, beweisen die vier Akteure des Start-ups mit ihren marinen White-Tiger-Garnelen aus „landbasierter deutscher Aquakultur“, so der Behörden-sprech. Ideengeber ist der Agrarwissenschaftler Tarek Hermes (39). Nach dem Studium setzte er ab 2011 alles daran, seine Idee zu realisieren. Die erste „Ernte“ von 500 Kilo Gronauer Garnelen gab es im Dezember 2020. Sein Studienkollege Ludwig v. Brockhausen (39) ist für Finanzen, Marketing und den Vertrieb der Garnelen zuständig.

Der dritte ist Philipp Hermes (44), 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 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. 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 Prozent 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 nachhaltigen 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.neuemeere.de
Hofladen Fr 9-17 Uhr geöffnet