

Lebensmittelzeitung

HADELSWOCHE - DEUTSCHE HADELSZEITUNG
 www.lebensmittelzeitung.net

Aldi Nord setzt Zeichen
 Wandlungsfähig: Das Top-Management über Modernisierungserfolge, Marken-Politik und „junge Wilde“ 36

Sortimente Tabakwaren
 Ansichten: Hersteller und Händler versuchen, den Kunden den direkten Blick auf Schockfotos zu ersparen. 42

Länderreport Bayern
 Breites Spektrum: Bayerns Ernährungs-wirtschaft zwischen Familientradition und Start-up-Mentalität. 53

Nonfood-Lebensader bedroht

Warenverkehr aus Fernost durch Insolvenz der Reederei Hanjin gestört – Folgen unabsehbar

Frankfurt. Bei Nonfood-Verantwortlichen wächst die Sorge, ob wichtige Sortimente rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft geliefert werden. Grund ist die Insolvenz der Reederei Hanjin. Grundsätzlich erwarten Insider turbulente Zeiten für die Beschaffung aus Fernost.

Vor zwei Wochen hat die Insolvenz der südkoreanischen Reederei Hanjin Shipping weitreichende Schockwellen bei Handel und Lieferanten ausgelöst. Auch wenn sich die Situation etwas entspannt hat, bleibt sie brisant. Denn das mit 5 Mrd. Euro hochverschuldete Unternehmen hat sich bislang nicht aus seinen finanziellen

Turbulenzen befreit. Die Hausbanken verweigern Kredite. Wegen befürchteter Pfändungen durch Gläubiger dürfen weiterhin mehr als 80 Schiffe ihre Bestimmungshäfen nicht anlaufen. Geladen haben sie über 500.000 Container mit Waren von Unterhaltungselektronik über Textilien oder Spielwaren bis hin zu Weihnachtsschmuck. Der Gesamtwert beläuft sich auf 14 Mrd. US-Dollar.

Vor wenigen Tagen konnten in Katalonien zumindest drei Hanjin-Schiffe entladen werden, nachdem ein US-Gericht entschieden hatte, dass die Schiffe und ihre Container vor Gläubigerforderungen geschützt sind. Die Sorge vor Warenengpässen ist bei den großen US-Händlern be-

sonders ausgeprägt. Denn wegen des Thanksgiving-Festtags am 24. November beginnt in den USA das Saisongeschäft zum Jahresende weitaus früher als in Europa. Ob zum Beispiel besonders stark nachgefragte Elektro- und Elektronikartikel in der notwendigen Menge angeboten werden können, ist noch nicht klar. Als größten und bedeutendsten Seelogistiker ihres Landes bevorzugen südkoreanische Markennartikel wie Samsung und LG die Reederei Hanjin. Sie wären von Ausfällen besonders betroffen, zudem drohen Konventionalstrafen ihrer Handelspartner.



ZITAT
 „Der Storch ist schneller als der Pflug“
 Agravis-Vorstandsvorsitzender Clemens Große Frie mit Blick auf Bevölkerungswachstum und Ernährungssicherung.

Richard Oetker soll länger arbeiten

Bielefeld. Der Beirat der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG hat entschieden, dass Richard Oetker über

Prozent auf 40,5 Mio. Euro zulegen. Für das laufende Geschäftsjahr rechnet die Genossenschaft mit einem leichten Rückgang. „Aufgrund von Frost und Hagel im Frühjahr

müssen wir von einer verminderten Erntemenge ausgehen“, so Ritter. „Wir hoffen aber, bei anhaltend guter Wetterlage erneut gute Qualitäten einzubringen.“ In/iz 37-15



Führend:
 Die Frankenweine können ihre Preisstellung an der Spitze der deutschen Weinbaugebiete verteidigen.

Tesco baut Geschäft mit Eigenmarken aus

Welwyn Garden City. Tesco-Chef Dave Lewis nimmt sich das nächste Großprojekt vor. Als Teil des im Juli 2014 ausgerufenen Sanierungsprogramms „Project Reser“ will der im Zuge eines Bilanzskandals angeschlagene britische LEH-Marktführer die Regalfläche für seine Eigenmarkenlinien deutlich erweitern. S. 10

Greenyard plant neue Europa-Struktur

Garnelen aus der Region

Crusta Nova bringt frische Garnelen aus bayerischer Zucht auf den deutschen Markt

Langenpreising. Das Start-up Crusta Nova will mit Europas größter geschlossener Aquakultur-Zuchtanlage für Garnelen eine Alternative zu Importware schaffen.



Bei all den Assoziationen, die man zu Bayern haben mag, die Garnelenproduktion gehört wohl eher nicht dazu. Und dennoch begann in dem kleinen Ort Langenpreising nahe Erding vor über zwei Jahren der Bau der größten geschlossenen Aquakultur-Zuchtanlage für Garnelen in Europa. Auf zwei Ebenen in acht Tanks gedeihen hier Garnelen der Firma Crusta Nova, gegründet von Fabian Riedel und Maximilian Assmann. Der Startschuss zur Zucht fiel vor etwa einem Jahr. Den potenziellen Output der Anlage beziffert Riedel auf etwa 30 bis 40 Mio. t pro Jahr.

Die Idee zur Garnelenproduktion in Bayern entstand, weil Garnelen nur als Importware erhältlich sind – meist tiefgekühlt. Hinzu kommen zum Teil fragwürdige Zuchtmethoden in den Erzeugerregionen im Hinblick auf ökologische, soziale und produktbezogene Standards.

Seit Ende Februar verkauft Crusta Nova nun Garnelen aus eigener Zucht. Gegründet wurde das Start-up bereits 2012. Bevor allerdings die Produktion im großen Stil beginnen konnte, galt es einige Hürden zu nehmen: Mit der Veterinärbehörde musste ausgearbeitet werden, auf welche Art und Weise man eine Garnele in Bayern töten darf. „Das war offensichtlich eine Frage, die zuvor noch keiner gestellt hatte“, sagt Riedel amüsiert. Bei der Konstruktion der Anlage mussten Materialien verbaut werden, die dem heimischen Klima der Garnele standhalten. In der Halle herrscht eine Raumtemperatur von 30 Grad und der Luftfeuchtigkeit von etwa 70 Prozent. Die Wassertemperatur beträgt 29 Grad, bei einem Salzgehalt von 1,6 Prozent. Produziert wird in vier voneinander unabhängigen Kreisläufen, auch um bei einer möglichen



Frische Ware: Etwa 30 bis 40 Mio. Tonnen Garnelen pro Jahr können in der Aquakulturanlage von Crusta Nova produziert werden.

die Fütterung verwendet Crusta Nova ausschließlich „Label Rouge“ zertifiziertes Futter.

Gefördert wird das Start-up durch den Europäischen Fischereifonds. Außerdem wurde der Fleischwarenverarbeiter Ponnath aus dem oberpfälzischen Kemnath als Investor gewonnen. Aktuell beliefert Crusta Nova etwa Frischeparadies, Edeka Simmel, Feinkost Käfer und Gastronomen mit bayerischen Garnelen. Nach dem Abfischen werden die Garnelen über Nacht versandt und haben für den Verkauf eine Restlaufzeit von 7 Tagen. Dass die bayerischen Garnelen etwas teurer sind als ihre in Asien oder Südamerika erzeugten Verwandten, schreckt laut Riedel wenige Kunden ab. „Unsere Garnelen sind sogar roh essbar und haben eine ganz andere Textur, die Leute honorieren das“, so der Gründer. So teilt Crusta Nova bereits an einer Verpackung für Endverbraucher, in der sechs fangfrische Garnelen Platz finden sollen. Unter der Marke „Good Gamba“ sollen die Produkte den Weg in die Regale des Einzelhandels finden. Ab Oktober soll der Endverbraucher die Garnelen auch über den eigenen Webshop bestellen können.

Verunreinigung entsprechend reagieren zu können, erklärt Riedel. Ein Filtersystem sorgt dafür, dass das Wasser etwa einmal pro Stunde vollständig von Kot, Futter- oder Karkassenresten gesäubert wird. „98 Prozent des Wassers werden wiederverwendet“, schildert Riedel. Einmal pro Monat werden Larven aus einem zertifizierten Zuchtbetrieb in Florida geliefert. Für

Wiesn-Klassiker vom Oktoberfestlieferanten!



Burgis. Weil's quad is!

GWF Absatz und Umsatz
auch dank der guten Ernten 2012 bis
2014. Der Absatz stieg um 7 Prozent
von 10,8 Mio. Liter auf 11,5 Mio. Li-
ter. Auch der Umsatz konnte um 7

Für das laufende Geschäftsjahr
rechnet die Genossenschaft mit ei-
nem leichten Rückgang. „Aufgrund
von Frost und Hagel im Frühjahr

„Wir hoffen aber, bei anhaltend guter
Wetterlage erneut gute Qualitäten
einzubringen.“
In/lz 37-15

Garnelen aus der Region

Crusta Nova bringt frische Garnelen aus bayerischer Zucht auf den deutschen Markt

Langenpreising. Das Start-up Crusta Nova will mit Europas größter geschlossener Aquakultur-Zuchtanlage für Garnelen eine Alternative zu Importware schaffen.

Bei all den Assoziationen, die man zu Bayern haben mag, die Garnelenproduktion gehört wohl eher nicht dazu. Und dennoch begann in dem kleinen Ort Langenpreising nahe Erding vor über zwei Jahren der Bau der größten geschlossenen Aquakultur-Zuchtanlage für Garnelen in Europa. Auf zwei Ebenen in acht Tanks gedeihen hier Garnelen der Firma Crusta Nova, gegründet von Fabian Riedel und Maximilian Assmann. Der Startschuss zur Zucht fiel vor etwa einem Jahr. Den potenziellen Output der Anlage beziffert Riedel auf etwa 30 bis 40 Mio. t pro Jahr.

Die Idee zur Garnelenproduktion in Bayern entstand, weil Garnelen nur als Importware erhältlich sind – meist tiefgekühlt. Hinzu kommen zum Teil fragwürdige Zuchtmethoden in den Erzeugerregionen im Hinblick auf ökologische, soziale und produktbezogene Standards.

Seit Ende Februar verkauft Crusta Nova nun Garnelen aus eigener Zucht. Gegründet wurde das Start-up bereits 2012. Bevor allerdings die Produktion im großen Stil beginnen konnte, galt es einige Hürden zu nehmen: Mit der Veterinärbehörde musste ausgearbeitet werden, auf welche Art und Weise man eine Garnele in Bayern töten darf. „Das war offensichtlich eine Frage, die zuvor noch keiner gestellt hatte“, sagt Riedel amüsiert. Bei der Konstruktion der Anlage mussten Materialien verbaut werden, die dem heimischen Klima der Garnele standhalten. In der Halle herrscht eine Raumtemperatur von 30 Grad und der Luftfeuchtigkeit von etwa 70 Prozent. Die Wassertemperatur beträgt 29 Grad, bei einem Salzgehalt von 1,6 Prozent. Produziert wird in vier voneinander unabhängigen Kreisläufen, auch um bei einer möglichen



FOTOS: CRUSTA NOVA



Verunreinigung entsprechend reagieren zu können, erklärt Riedel. Ein Filtersystem sorgt dafür, dass das Wasser etwa einmal pro Stunde vollständig von Kot, Futter- oder Karkassenresten gesäubert wird. „98 Prozent des Wassers werden wiederverwendet“, schildert Riedel. Einmal pro Monat werden Larven aus einem zertifizierten Zuchtbetrieb in Florida geliefert. Für

Frische Ware: Etwa 30 bis 40 Mio. Tonnen Garnelen pro Jahr können in der Aquakulturanlage von Crusta Nova produziert werden.

die Fütterung verwendet Crusta Nova ausschließlich „Label Rouge“ zertifiziertes Futter.

Gefördert wird das Start-up durch den Europäischen Fischereifonds. Außerdem wurde der Fleischwarenverarbeiter Ponnath aus dem oberpfälzischen Kemnath als Investor gewonnen. Aktuell beliefert Crusta Nova etwa Frischeparadies, Edeka Simmel, Feinkost Käfer und Gastronomen mit bayerischen Garnelen. Nach dem Abfischen werden die Garnelen über Nacht versandt und haben für den Verkauf eine Restlaufzeit von 7 Tagen. Dass die bayerischen Garnelen etwas teurer sind als ihre in Asien oder Südamerika erzeugten Verwandten, schreckt laut Riedel wenige Kunden ab. „Unsere Garnelen sind sogar roh essbar und haben eine ganz andere Textur, die Leute honorieren das“, so der Gründer. So feilt Crusta Nova bereits an einer Verpackung für Endverbraucher, in der sechs fangfrische Garnelen Platz finden sollen. Unter der Marke „Good Gamba“ sollen die Produkte den Weg in die Regale des Einzelhandels finden. Ab Oktober soll der Endverbraucher die Garnelen auch über den eigenen Webshop bestellen können.