

Garnelle made in Germany

NERDIGER PIONIERGEIST MIT HOHER ERFOLGSCHANCE: WIE **FABIAN RIEDEL** MIT SEINER **BIO-SALZWASSERGARNELENZUCHT** IN BAYERN DEN EUROPÄISCHEN MARKT AUFMISCHEN WILL.

Text: Daniela Almer

Die Grenze zwischen Genie und Wahnsinn ist ja bekanntlich nicht immer eindeutig zu ziehen. Wo diese Linie bei einem hoch motivierten, jungen Duo, das die Idee hatte, eine Bio-Salzwassergarnelenfarm mitten im europäischen Binnengebiet Bayerns aufzuziehen, genau verläuft, lässt sich auf den ersten Blick schwer ausmachen. Aber auf den zweiten. Die Idee zum Konzept von Fabian Riedel und Max Assmann mag nach Wahnsinn klingen, ist von der Planung bis zur Umsetzung aber umso genialer.

Alles begann damit, dass der Münchner Anwalt Riedel seinen Kumpel aus Gymnasialzeiten, Max Assmann, in dessen Wohnung besuchte und nicht schlecht staunte: Der studierte Lebensmitteltechnologie hatte sein Heim mit Wasserwannen zugestrichelt, in denen sich munter Krebstiere tummelten. Wenn sich Riedel in eine Szenerie der nerdigen TV-Serie „The Big Bang Theory“ versetzt fühlte, ließ er sich das zumindest nicht anmerken. Vielmehr packte ihn sofort das Interesse an dem ungewöhnlichen

Zuchtprojekt. Elektrisiert von der Thematik vertieften sich die beiden immer mehr in die Materie. Aus ihrer ursprünglichen Idee einer australischen Krebszucht in Deutschland wurde aber nichts, da den Tierchen unter anderem ein Hang zum Kannibalismus nachgesagt wurde. Schlecht, wenn man damit ein Geschäft aufziehen will. Die

Es schrie nach einer Produktinnovation!

Fabian Riedel über die Zustände in der internationalen Garnelen-Industrie

White-Tiger-Garnelen eigneten sich dafür schon mehr. Besonders da der Absatzmarkt für Gambas in Europa groß ist. Allein in Deutschland hat der Markt ein Jahresvolumen von 50.000 Tonnen an Krebstieren und Garnelen. Aber wie dieses Projekt am besten in Deutschland umsetzen, meilenweit entfernt vom natürlichen Lebensraum der Garnelen?

Durch einen Zeitungsartikel wurden Riedel und Assmann schließlich auf Professor Addison Lawrence aufmerksam, der sich an der A&M University in Texas bereits seit Jahren intensiv mit der Zucht von Garnelen in Kreislaufanlagen auseinandersetzte und als Koryphäe auf diesem Gebiet galt. Der Clou an Kreislaufanlagen ist, dass in ihnen permanent Wasser aufbereitet wird, sodass ganzjährig optimale Lebensbedingungen für Fische oder Krustentiere gewährleistet werden können.

Wie es der Zufall wollte, suchte der Professor gerade Industriepartner für die Etablierung seiner Technologie am nationalen und internationalen Markt. Riedel und Assmann nahmen 2012, noch in dem Jahr, als sie ihre CrustaNova GmbH gründeten, mit dem US-Forscher Verbindung auf. Doch was zunächst vielversprechend aussah, erwies sich als Sackgasse. Als plötzlich Lizenzzahlungen von umgerechnet rund 100.000 Euro gefordert wurden, fühlten sich Riedel und Assmann über den Tisch gezogen. Vor allem gab es keine ▶

Gegen den Strom: CrustaNova-Mitgründer Fabian Riedel ist mit seinen bayerischen Garnelen stark auf Expansionskurs.



Foto: CrustaNova GmbH

Wir haben ein 5-Sterne-Hotel für die Garnelen gebaut.

Fabian Riedel ist stolz auf seine topmoderne Aquakulturanlage

Garantie dafür, dass die amerikanische Technik auch in Deutschland problemlos funktionieren würde. Aber aufgeben kam für die zwei nicht infrage. Da zu dieser Zeit die kontrollierte Aufzucht von Wasserlebewesen, die sogenannte Aquakulturtechnik, in Europa bereits viel weiter war als in den USA, beschlossen die beiden, Kooperationspartner für ihre Firma in ihrer Heimat zu suchen.

No risk, no fun

Danach ging es für das Unternehmerduo Schlag auf Schlag, wobei nichts dem Zufall überlassen wurde. Zunächst musste einmal die Finanzierung des Vorhabens geklärt werden. Ein Problem, das mit einer Förderung des Europäischen Fischereifonds – kofinanziert von der EU und dem Freistaat Bayern – behoben werden konnte. Außerdem gewannen sie mit Michael Ponnath, Chef des ältesten bayerischen Metzgereiunternehmens, einen wichtigen Investor und Gesellschafter. In einem weiteren Schritt versammelten Assmann und Riedel führende deutsche Biologen und Meeresbiologen sowie erfolgreiche deutsche Unternehmen, wie die auf Industrie- und Kühlraumbau spezialisierte Firma Plattenhardt + Wirth, um ihr Konzept in die Tat umzusetzen. Daneben führten die beiden Pioniere Marktstudien unter anderem in etablierten Feinkosthäusern wie Dallmayr und Käfer durch und entdeckten dabei, wie groß die Marktlücke für hochwertige Garnelen tatsächlich war: „Die haben alle unisono gesagt: ‚Die tiefgefrorenen, mit Antibiotika behandelten Garnelen aus Asien stellen ein immer größeres Problem dar. Und als

Feinkosthaus oder Topkoch können wir dieses Produkt nicht weiter den Gästen anbieten.“

Nachdem im Landkreis Erding schließlich ein passendes Grundstück gefunden worden war, begann 2014 der Hallenbau für die Zucht. Es musste ein Umfeld wie in den lateinamerikanischen oder asiatischen Mangrovenwäldern geschaffen werden – der Heimat der White-Tiger-Garnelen. Hermetisch abgeriegelt von der Außenwelt werden die Gambas bei CrustaNova nun auf zwei Etagen mit jeweils vier 35 Meter langen und fünf Meter breiten Becken unter Idealbedingungen gezüchtet: artgerecht, ohne Chemikalien und Antibiotika, in einem ruhigen Umfeld mit wenig Stress. In der hochmodernen Anlage können so jährlich rund 30 Tonnen Garnelen produziert werden.

Mit ihrem Farm-to-table-Konzept garantiert CrustaNova zudem etwas, was die internationale Gambas-Industrie in Europa ohnehin nicht bieten kann: Frische. Denn die Garnelen am europäischen Markt entstammen aus oftmals fragwürdigen Zuchtbedingungen und sind im Schnitt sechs bis sieben Monate lang unterwegs, bevor sie den Endkunden als „frisch“ etikettiert angepriesen werden.

„Jeder Tag ist Vollgas!“

Mit Februar 2016 erfolgte schließlich der Markteintritt von CrustaNova und seitdem wird in Österreich und Deutschland jeder beliefert, der Interesse an hochqualitativen Garnelen hat: von Fischtheken in Feinkostgeschäften über Wochen- und C+C-Märkte wie FrischeParadies Deutschland bis hin zur Sternegastronomie. Den Ritterschlag

für die CrustaNova-Garnelen erteilte Eckart Witzigmann, indem er die Krustentiere zwei Tage lang auf Herz und Nieren prüfte und sich von dem Produkt mit dem süßlich-nussigen Geschmack begeistert zeigte. Seitdem setzen immer mehr Topköche wie Hans Haas, Daniel Achilles oder Harald Wohlfahrt die bayerischen Gambas auf ihre Karte. „Die Köche können unser Produkt wegen der einzigartigen Frische auch roh anbieten, als Ceviche, Tatar oder Carpaccio. Sie haben dadurch viel mehr Möglichkeiten in der Küche“, erklärt Riedel.

Von der Geschäftsidee bis heute ist bei den CrustaNova-Betreibern viel passiert. Zum einen hat Riedel seinen Job als Anwalt an den Nagel gehängt, zum anderen ist Max Assmann mittlerweile aus privaten Gründen nicht mehr aktiv bei der Firma tätig. Trotz des Umstands, dass das Unternehmen sehr gut anläuft, ist Riedel am Boden geblieben und in enthusiastischer Hands-on-Manier momentan noch für so gut wie alle Unternehmensbereiche zuständig. „Jeder Tag ist Vollgas, denn wir sind ja erst am Start. Man muss sehr dafür kämpfen, um wahrgenommen zu werden“, kommentiert der 36-Jährige den Status quo.

Derzeit baut er mit seinem zehnköpfigen Team eine Kundenklientel in Deutschland und Österreich auf, die Schweiz und die Beneluxländer stehen schon in den Startlöchern. Riedel schwört auf sein Produkt. Kombiniert mit seinem nicht enden wollenden Elan wird es wohl eines Tages normal sein zu sagen: Fangfrische Garnelen aus Bayern – woher sonst?!

www.crustanova.com

1 Der Großstadtfischer aus Erding: CrustaNova-Geschäftsführer Fabian Riedel **2+4** Good Gambas aus Bayern: Ernährt werden die Krustentiere nur mit Label-Rouge-zertifiziertem Biofutter und Meeressalz. Die Lufttemperatur in der Anlage liegt bei konstant 30 Grad **3** Ein Produkt, viele Möglichkeiten: bayerische Garnele „Kaktusstyle“ mit Papaya und Salatherzen.

