

Wochenend Journal

Wissen
Das sind die spektakulärsten Unterwasserfotos des Jahres



Interview
Mit „Shape of Water“ ist er heiß im Oscar-Rennen: Guillermo Del Toro über Botschaften der Fantasie

AUSGABE NR. 40

Samstag, 17. Februar 2018

74./167. JAHRGANG

Pro & Contra	V2	Horoskop	V4
Rätsel	V4	Wissen	V5

Capito	V6	Job-Börse	V7-V13
Fernsehen aktuell	V28	Kfz-Börse	V15-V18

Geldmarkt	V18	Bekanntschaften	V18-V19
Geschäftsverbindungen	V18	Immo-Börse	V21-V23

Mietmarkt	V24-V25	Kunsthandel	V27
Verkäufe/Kaufgesuche	V26-V27	Tiermarkt	V27

Die White-Tiger-Garnele mag Salz. Aber nicht zu viel davon. Sie lebt im Brackwasser, dort, wo sich das Meerwasser mischt mit dem Süßwasser aus Flüssen. Sie mag die Wärme, sie mag Platz und – wie alle Lebewesen – reichlich Futter. Algen, Plankton, aber auch verendete Artgenossen. Kannibalen also. Bis so eine Garnele ausgewachsen ist, vergehen etwa sechs Monate. Dann misst sie vom Kopf bis zur Schwanzspitze etwa 15 Zentimeter, Fühler nicht eingerechnet. Was man meist nicht weiß, woher denn bitte auch: Die White-Tiger-Garnele ist ziemlich schreckhaft. Plötzlicher Lärm kann sie töten. Stress macht sie krank. Sie soll einen ausgezeichneten Orientierungssinn besitzen. Das nur mal vorneweg.

Fabian Riedel ist Jurist, er hat als Anwalt gearbeitet, über die Arierisierung eines deutsch-jüdischen Filmunternehmens promoviert. Alles noch gar nicht lange her. Riedel ist jetzt Mitte dreißig und würde sich so, wie er nun dasitzt, Anzug, Hemd, Manschettenknöpfe, auch gut in einer Kanzlei machen. Stattdessen: Langenpreising, eine graue Halle im Gewerbegebiet, hoher Metallzaun davor. Vom Münchner Flughafen aus sind es noch einmal gut zwanzig Kilometer Richtung Landshut. Zufällig kommt man hier also eher nicht vorbei. Gegenüber entwerfen sie Holzhäuser. Und in der grauen Halle bei Fabian Riedel? Tun sie so, als wären sie ganz woanders, nicht am äußersten Rand des Erdinger Moores. Als gäbe es gar keinen Winter, kein graues Wetter, nur durchgängig 30 Grad. Als sei man mitten im Mangrovensumpf. Und für über eine Million Garnelen fühlt es sich auch genauso an. Als sei Bayern ein Landstrich in Südostasien oder Südamerika...

Crusta Nova heißt Riedels junge Firma. Im März 2016 schickten sie die erste Ware raus. Die Garnelen – „Bayerisch. Frisch“ – nennen sie hier „Good Gambas“. Dahinter steckt mehr als der Hinweis auf den Geschmack. Aber dazu später. So eine verrückte Geschichte muss von Anfang an erzählt werden. „Die Story: Vom Wohnzimmer zur marktreifen Aquakultur“, so steht es auf der Website. Um es kurz zu machen: Das Wohnzimmer war das eines Schulfreundes, Lebensmittelchemiker, Hobbyfischer, der in seiner Wohnung Flusskrebse erforschte. Die lebten da in Plastikbecken. Ob man nicht...?, überlegten Fabian Riedel und der Freund eines Tages. Von der Idee mit den Krebsen verabschiedeten sie sich wieder, stattdessen kam die Garnele ins Spiel. Der Rest der Geschichte klingt so, als stände er im Lehrbuch für Unternehmensgründer: Businessplan geschrieben, Experten befragt, Fördergelder beantragt, Investoren aus der Lebensmittelbranche gesucht, Grundstück gekauft, Zielgruppen analysiert, Marketingstrategie entwickelt, Produktion begonnen...

Der erste Journalist kam bereits zu Fabian Riedel, weil er irgendwas gehört hatte, da stand zwar schon die graue Halle in Langenpreising, aber drinnen wurde noch experimentiert. Riedel hat dann um Geduld gebeten. Mittlerweile erzählt er seine Geschichte vor großem Publikum, referiert zum Beispiel in Berlin, beim Global Food Summit, über die Bedeutung von Aquakulturen in einer urbanen Gesellschaft, dem am schnellsten wachsenden Segment der globalen Nahrungsmittelindustrie. Er ist ja jetzt selbst der Experte. Ein „Großstadtfischer“, wie sie sich bei Crusta Nova gerne nennen.

30 Tonnen Garnelen produzieren sie in Langenpreising pro Jahr, „die

Die White-Tiger-Garnele
Foto: Crusta Nova



Gamba Zamba

Ein Gag der Globalisierung? Regionales Bio-Bewusstsein?
Europas größte Garnelenzucht liegt mitten in Bayern.

Ein Ortsbesuch / Von Stefanie Wirsching

größte Garnelenzucht in Europa“. Aber, sagt Fabian Riedel, „das ist natürlich relativ“. Sie sind ja mit die Ersten, es gibt daher ja auch noch kaum Konkurrenz. Dafür einen irrigen Appetit! 50.000 Tonnen Garnelen verzehren allein die Deutschen jedes Jahr. Das Fleisch der Tiere enthält Omega-3-Fettsäuren und Vitamine, es besteht fast nur aus Protein und enthält kaum Fett, weil die Garnele im Grunde so etwas wie ein Muskelprotz ist. Weißes Fleisch, kalorienarm, wenn nicht gerade mit fetter Cocktailsoße kombiniert, und gesund – genau die Kombination also, wonach Überflusgesellschaften hungern. Aus den einst kostbaren Meeresfrüchten ist jedoch längst ein Produkt geworden, das sich auch in der Tiefkühldecke beim Discounter findet: degradiert zur billigen Massenware, 100 Gramm für weniger als zwei Euro. Selbst Fertigpiz-

zen werden gerne noch mit ein paar rosa Kringelchen aufgemotzt.

Garnelen, Gambas oder Shrimps... Das ist übrigens alles das Gleiche, nicht zu verwechseln aber mit den Scampi, zu Deutsch Kaisergranat, mit ihren langen Scheren. Es gibt Restaurants, die tricksen, wie der NDR vor zwei Jahren aufdeckte: Versprechen Scampi, legen die billigeren Garnelen auf den Teller. Den Gästen fiel es offenbar nicht auf.

So genau will man ja alles auch gar nicht wissen. Dass die Garnelen, die in Deutschland in der Tiefkühltruhe liegen, nicht mehr wirklich als frisch bezeichnet werden können, weil sie mehrere Monate alt und bis zu drei Mal aufgetaut und wieder umverpackt worden sind. Das zum Beispiel eher nicht. Oder dass mehr als die Hälfte der angelieferten Garnelen aus Aquakulturen in Südamerika

und Südostasien stammen, weil sich anders der weltweite Hunger nicht mehr stillen lässt. Dass der Preis dafür hoch ist: Noch immer werden zugunsten von Shrimpsfarmen Mangroven gerodet, kein Waldökosystem verschwindet rasanter von dieser Erde. Nach einigen Jahren ziehen die Farmer mit ihren Zuchtbecken weiter, hinterlassen versalzten Böden. Und dann gibt es ja noch all die unappetitlichen Geschichten: von Krankheiten, Antibiotika, Pestiziden, von Fäkalien, die ins Wasser der Anlagen geleitet werden, von den unmenschlichen Arbeitsbedingungen... Wobei der Ruf langsam wieder besser wird: wegen strenger Kontrollen, zunehmender Professionalisierung, bestätigt auch von Umweltschutzorganisationen wie dem WWF, und einer immer größer werdenden Anzahl von nachhaltigen Farmen. Bio-Garnele gibt es jetzt

auch aus Costa Rica. Richtig frisch aber sind die natürlich auch nicht.

Fabian Riedel sagt, er möge das nicht, mit dem Finger auf die anderen deuten. Aber seine Geschichte lässt sich ohne die anderen natürlich nicht erzählen, sie sind ja quasi Teil des Gründungsmythos. „Garnelen mit gutem Gewissen essen – das ist ja der Grund, warum wir das hier machen.“ Auf der Website ist daher ein kleiner Film über die Garnelenproduktion in Thailand zu sehen.

Wie lebt sie denn aber nun, die bayerische Garnele? „Ein ganz sensibles Tier“, wie Riedel sagt. Sie paddelt in der Halle in Langenpreising in einem der acht großen Becken, 35 Meter lang, fünf Meter breit, ständig fließendes Wasser. An einem Ende schwimmen die Babys, fingernagelbreit, kaum zu sehen. Die Larven beziehen sie aus Florida. Wer überlebt, kommt in die Ju-

gendabteilung, dann in den Bereich für die ausgewachsenen Tiere am anderen Ende. Und dann...? Auch dazu gleich. Fabian Riedel sagt: „Wir bieten hier sozusagen Wellness. Weil ein Tier, das sich wohlfühlt, wächst gut und schmeckt dann auch gut.“ Das Futter besteht aus Weizen, Erbsen, Sepia, auch einem Teil Fischmehl. „Aus nachhaltiger Quelle“, wie Fabian Riedel betont. Noch kaufen sie es. Demnächst aber wollen sie eine eigene Mischung herstellen.

Gereinigt wird das Wasser mechanisch und biologisch. Die Karassen, also die Schalen, und der Kot werden in den großen Reinigungstanks herausgefiltert. Das giftige Ammoniak, das die Garnelen ausscheiden, durch eine Bakterienart in Nitrat umgewandelt. Nur ein Prozent Frischwasser benötigt die Farm pro Tag, der Rest wird wiederverwertet. So sauber wie bei ihnen habe es die Garnele in freier Natur nicht. Es regnet hier ja noch nicht einmal rein...

Die Technik, das ist das eigentliche Kapital der Firma. Und das Know-how, das nun dahinter steckt. Wie kompliziert das alles werden würde, sei ihnen wirklich nicht klar gewesen, sagt Riedel. Das erste Problem zum Beispiel: Wie kann man eine Halle bauen, die bei diesen Bedingungen nicht gleich wegstroht. Und wie muss ein Kunststoffbecken beschaffen sein, das sich vom Salzwasser nicht zerlöchern lässt. Eine Anlage wie hier gibt es nun nirgends sonst. Aquakultur 2.0, made in Bayern. Und in ihrer Konzeption „typisch deutsch“, sagt Riedel: „Wir möchten alles kontrollieren.“ Wenn sie wollten, könnten sie hier ständig Gruppen durchführen, so viele Anfragen gibt es.

Was die Garnelen betrifft – worüber sie sich auch Gedanken machen mussten, gemeinsam mit Veterinären: Wie tötet man die Tiere. Nationale Regelungen gibt es nicht, weil bislang sich die Frage ja auch gar nicht stellte. Bei Crusta Nova werden die Tiere nach dem Abfischen nun in einem Gleichstrombecken auf Eis gelegt, schlafen dort sanft weg, sagt Riedel. Auch das ist etwas, was der Verbraucher gerne hört.

Und damit, zum Wichtigsten, zumindest für den Genießer, also denjenigen, der das Tier schließlich isst: Wie schmeckt sie, die bayerische Garnele? Leicht süßlich-nussig, sehr dezent. Und anders natürlich als andere. Weil ja zum Beispiel die Chilenische Kantengarnele auch nicht mit der Rosenberggarnele zu vergleichen ist oder mit einer Black Tiger aus Nigeria. Weil es einen Unterschied macht, ob die Garnele im süßen oder salzigen Wasser lebt, im flachen Wasser oder in der Tiefe, was sie frisst.

Was man natürlich auch schmeckt: die Frische. Schön knackig nämlich. Abgefischt wird bei Crusta Nova erst bei Bestellung. Dann vergeht in Deutschland oder Österreich kein Tag, bis die „Good Gambas“ beim Kunden ist. Das Kilo kostet knapp 80 Euro. Die erste Ware ging an das Hotel Bayerischer Hof, als gerade die Sicherheitskonferenz tagte. Da hatte Starkoch Eckart Witzigmann die bayerische Garnele schon einem gründlichen Check unterzogen: geschnitten, gebraten, gekocht. Mittlerweile liefern sie an Privatkunden, Fischtheken, Feinkosthändler und viele Spitzenköche in Deutschland und Österreich, die davor eine Zuchtgarnele nicht mit spitzen Fingern angelangt hätten. Auch dem Bundespräsidenten wurde in Schloss Bellevue schon eine serviert. Fabian Riedel sagt: „Wir sind auf einer Welle, auf der man schwimmen kann.“ Gamba Zamba – und zwar mitten in Bayern.