

Shrimps made in Switzerland

mn. Massenweise werden Shrimps aus asiatischen Ländern importiert. Praktisch in allen Zuchten wird mit Gift und Antibiotika gearbeitet. Tödlich für die Umwelt und schädlich für den Menschen. Dass die Arbeitsbedingungen katastrophal sind, muss nicht speziell erwähnt werden. Im TAXI 136 konnten Sie einiges über die negativen Auswirkungen nachlesen.

In Vietnam geht die Schweizer Firma Bianchi mit gutem Beispiel voran. Sie hat eine Shrimpszucht aufgebaut, die ohne Gift und ohne Antibiotika arbeitet. Zumindest mit dem allernötigsten minimum. Doch warum in die Ferne schweifen? Inzwischen gibt es auch hierzulande innovative Shrimpszüchter.

Die Aemme-Shrimps

Angefangen hat es im Emmental. Die Familie Kunz aus dem bernischen Burgdorf hat den Schritt gewagt statt Schweine Shrimps zu mästen.

Der Ey-Hof wird seit 300 Jahren als Familienbetrieb bewirtschaftet. Er umfasst 35 Hektaren Land und 7 Hektaren Wald. Obst und Getreide, Kühe, Schafe und Pferde und ein Hofladen der saisonal Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Quitten, Pfirsiche, Aprikosen, Himbeeren, Brombeeren sowie Hei-

delbeeren, Kartoffeln, Süssmost, Milch und Konfitüren im Direktverkaufangebot hat. Ein scheinbar traditioneller Betrieb. Wären da nicht die bis zu zwei Tonnen Garnelen, die pro Jahr im ehemaligen Schweinestall geerntet werden.

Ein Familienbetrieb als Pionier

Die Familie Kunz legt Wert auf Nachhaltigkeit. Nicht das schnelle Geld zählt. Die Sorge zur Umwelt zeigt sich in der Produktion. Eine Solaranlage und Holz aus dem eigenen Wald wärmen die Wasserbecken für die Shrimps-Produktion auf 28°C. Das Wasser stammt aus der eigenen Quelle und wird mit Meersalz und Futter angereichert. Diese Nahrung unterstützt zusätzlich die Bildung von Mikroorganismen, die das Nitrat und die giftigen Ausscheidungen der Garnelen in ungiftige Stoffe umwandeln. Sie zersetzen abgestos-



sene Shrimps-Häute, Kot und Futterreste. Dieses Biofloc Verfahren reinigt das Wasser ohne Chemikalien. Dieses Wasser kann anschliessend wieder verwendet werden. Derzeit schwimmen je 3500 Shrimps in einem der vier Mastbecken auf dem Ey-Hof.

Auf Vorbestellung können online oder im Hofladen fangfrische Shrimps gekauft werden. Geschmacklich sind diese unendlich viel intensiver als die importierte, tiefgefrorene Massenware. Natürlich hat diese Qualität ihren Preis. Pro 100 Gramm müssen 10 Franken hingeblättert werden.



Aemme Shrimp
Ey 6, 3400 Burgdorf
Telefon 034 422 19 27
contact@aemmeshrimp.ch
www.aemmeshrimp.ch





Die Firma SwissShrimp

Ein weiteres Projekt erobert den Schweizer Markt. Die Firma SwissShrimp - eine Aktiengesellschaft - wurde für den diesjährigen Schweizer Nachhaltigkeitspreis - den prix eco.ch - nominiert. Die Solothurner wollen gross hinaus. Auch ihnen ist Nachhaltigkeit wichtig. Sie verzichten auf Zusatzstoffe, auf Gift und Antibiotika. In Luterbach im Industriegebiet starteten sie vor vier Jahren mit einem Versuchsbetrieb. Inzwischen hat die SwissShrimp viele Erfahrungen gesammelt und 250 Kilo Krustentiere geerntet. Nun steht ein Umzug und ein Neuanfang an. Der neue Standort eignet sich für die geschlossene Salzwasser-Kreislaufanlage viel besser.

Ökonomisch und ökologisch sinnvoll

Auf dem Gelände der Schweizer Salinen in Rheinfelden entsteht die neue Produktionsstätte. Die Abwärme der Salzproduktion kann zukünftig direkt für die Shrimps-Becken verwendet werden und muss nicht mehr in den Rhein geleitet werden. Die Salzgewinnung aus dem einstigen Urmeer eignet sich perfekt für das benötigte Salzwasser in den Aufzuchtbecken.

Der Start für die Massenproduktion ist für 2017 vorgesehen. Geplant sind 30 Tonnen Shrimps im ersten Jahr. Ziel sind 120 Tonnen.

Dieses Projekt braucht Geld, viel Geld. Bis zu 10 Millionen muss für den Start investiert werden. Und Investoren wollen in der Regel Rendite. Die SwissShrimps werben mit *fangfrischen Garnelen auf **möglichst** ökologische Art.*

Ob der Spagat zwischen Ökologie, Nachhaltigkeit und Profit gelingt, wird sich zeigen.



SwissShrimp Unternehmer:

Rafael Waber, eidg. dipl. Marketingleiter,
Geschäftsführung

David Misteli, dipl. Meisterlandwirt, Produktion
Martin Weber, dipl. Laborant, Tierwohl,
Nachhaltigkeit

Michael Siragusa, MSc Life Sciences FHNW,
Forschung und Entwicklung

Thomas Tschirren, Informatiker,
Vertrieb und Verwaltung

Jörg Bruppacher, dipl. Designer FH,
Kommunikation und Verkauf

Inserate

Inserate im **TAXI-Magazin** bedeuten immer, dass die Person, die Institution, die Organisation, die Firma unser gemeinnütziges Projekt unterstützt.

Der Verein **TAXI-Magazin** ist auf Einnahmen durch Inserate angewiesen. Danke.

WALTER SCHMOCKER WEINE VINOTHEK

Kirchgasse 9, CH-3550 Langnau im Emmental

Walter Schmocker

Telefon 034 402 36 40, Fax 034 402 56 21
E-Mail: info@schmocker-weine.ch
www.schmocker-weine.ch



Der Treff für
Menschen
mit Kurven
und

Frauen und Männer die
Menschen mit Format mögen

- Partnersuche
- Liebe
- Freundschaft
- Freizeit

www.xl-date.ch