

White Tiger Garnelen sind in Tirol heimisch

Alpengarnelen aus Tirol sind ein regionales Erfolgsprodukt. Anfangs wurden die Gründer aber noch dafür belächelt.



Es war eine TV-Dokumentation über „Schmutzige Shrimps – die Geschäfte der Garnelen-Industrie“, die nachhaltig gewirkt hat. So nachhaltig, dass die Hobby-Fischer und Aquaristiker Daniel Flock und Markus Schreiner, das Lebensmittel-Start-up „**Alpengarnelen aus Tirol**“ gründeten: „Es muss doch möglich sein, Garnelen unter anderen Umständen zu züchten. Ohne den Einsatz von Medikamenten, Pestiziden, Erzeugung von Unmengen an Abwasser, Zerstörung von Mangrovenwäldern und ohne lange Transportwege in Tiefkühlcontainern!“

Werbung

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Verrückte Idee**
- **Erfolgreicher Start**
- **Zwölf Tonnen Garnelen pro Jahr**
- **Einzigartiger Geschmack**

Verrückte Idee

Es folgten zwei Jahre intensiver Forschung, Netzwerkaufbau, andere von der Idee zu überzeugen und dabei zum Teil auch ein wenig belächelt zu werden. Denn natürlich, die Idee, Garnelen in Tirol zu züchten, klingt doch ein bisschen verrückt. Doch dann war es so weit: 2016 nehmen die Tiroler Jungunternehmer und ausgebildeten Techniker die ökologisch nachhaltige Aufzucht von „White Tiger“ Garnelen (*Litopenaeus vannamei*) in Angriff. In Hall in Tirol entsteht eine selbst konstruierte Testanlage. Die Aufzucht erfolgt, und darauf legen Flock und Schreiner Wert, nachhaltig, ohne Zugabe von Medikamenten und Chemie.

Erfolgreicher Start

Die zwei bis drei Tage alten Larven beziehen die Tiroler von einem Meeresbiologen aus Europa mit Stammbaum und Zertifikat. Etwa ein halbes Jahr dauert die Wachstumsphase, bis die Garnelen das Erntegewicht von 20 bis 30 Gramm erreichen. Dazu werden die jungen Larven unter geprüften hygienischen Bedingungen zuerst unter Quarantäne gestellt, um Kontaminierung auszuschließen, und später in

den Kreislauf eingespeist.

In zwei Becken mit insgesamt 20.000 Litern und eingebautem Biofilter für die Kontrolle des Wasserverbrauchs können bereits 2017 nachhaltig 300 Kilo Garnelen produziert werden. Es kommen zunehmend Anfragen aus der Gastronomie und Hotellerie. Leider konnten diese nicht zur Gänze erfüllt werden.

Zwei Tonnen Garnelen pro Jahr

2018 ging man deshalb den nächsten Schritt, plante eine größere Anlage, und seit 2019 werden in der ersten Indoor-Aquafarm Österreichs in vier zirka 40 Meter langen Becken aufgeteilt auf zwei Stockwerke – um die Grundstücksfläche optimal auszunutzen – regionale Garnelen gezüchtet. Hergeben soll die Zucht künftig zehn bis zwei Tonnen pro Jahr. Das dafür nötige Wasser mit rund 600.000 Liter (bleibt in den Becken) wird im 24-Stunden-Rhythmus gefiltert. Dafür verfügt die Zuchtfarm über ein ausgeklügeltes Kreislaufsystem zur Wiederaufbereitung des Wassers. Das Wasser ist übrigens bestes Tiroler Quellwasser, das mit Meersalz angereichert wird.

Gefüttert werden die White Tiger Garnelen mit einer nachhaltigen hochwertigen Futtermischung aus Vitaminen, Mineralien und pflanzlichen Proteinen und Algen. Man hat sich für die White Tiger-Sorte entschieden, weil sie sehr gut im Geschmack ist und bis zu 70 % Fleischanteil hat.

Was die Algen betrifft, sind die Jungunternehmer schon wieder am Tüfteln. Bei der Aufzucht der Garnelen entsteht zwar wenig, aber doch Abfall. Diesen Abfall will man aufbereiten und damit das Wachstum der Algen anregen. So wird wieder ein Kreislauf geschlossen.

Einzigartiger Geschmack

Die Tiere werden niemals tiefgefroren, sondern lediglich gekühlt. Dadurch bleibt die Schale dünn, die Hitze dringt beim Garen besser ein, und das Fleisch bleibt saftiger. Die rund 25 cm langen Garnelen zeichnen sich durch ihren süßlich-nussigen Geschmack und ihre knackige Konsistenz aus. All das macht die Tiroler Alpengarnele so exklusiv, dass sie Liebling der verantwortungsvollen Feinschmecker geworden sind. Abnehmer der Alpengarnelen ist die heimische gehobene Gastronomie und Hotellerie.

Inzwischen gibt es jeden Freitag Ab- Hof-Verkauf für den Endverbraucher. Erhältlich sind die Alpengarnelen aus Tirol seit Kurzem auch bei Metro in Innsbruck, Dornbirn und Salzburg. Ihren Kunden garantieren die jungen Tiroler Garnelenzüchter mit der 24-Stunden-Regel absolute Frische. Das heißt: In diesem Zeitraum fallen das Abfischen, Verpacken und der Transport. Auch die Zucht unterliegt strengen Kriterien: „Wir prüfen laufend alle Werte, stimmen das Futter ab und kontrollieren den biologischen Kreislauf, dass die Larven ohne Chemie stressfrei aufwachsen“, betont Daniel Flock.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at