

Die Shrimps haben jetzt warm

Rund ein Jahr nach dem Baustart steht die Rheinfelder Crevetten-Zucht kurz vor dem Produktionsstart.

VON NADINE BÖNI

Für die Swiss Shrimp AG war es ein grosser Moment: Seit einigen Tagen kann das Rheinfelder Unternehmen die Fernwärme der benachbarten Schweizer Salinen beziehen. Die Hülle der Produktionshalle der Crevetten-Zucht ist fertig. Nun sind die Arbeiter am Innenausbau. «Die Bauarbeiten laufen gut und sind im Zeitplan», sagt Swiss Shrimp-Geschäftsführer Rafael Waber.

Der Bau soll noch bis Ende 2018 dauern, aber parallel zum Mieterausbau

könne bereits ein Teil der Anlage in Betrieb genommen werden. «Wir gehen davon aus, dass wir im Spätsommer die ersten Larven einwässern können», sagt Waber. Im Frühjahr 2019 könnten dann die ersten Shrimps geerntet und an die Abnehmer ausgeliefert werden.

Klima wie in der Karibik

Die Crevetten-Zucht besteht aus 16 Becken mit je 100 Kubikmetern Wasservolumen. Die Tiere wachsen in einem geschlossenen Salzwasserkreislauf heran, auf den Einsatz von Antibiotika wird verzichtet. Die Zucht hat eine Kapazität von bis zu 60 Tonnen im Jahr. «Wir werden die Menge nach dem Produktionsstart kontinuierlich bis zu diesem Maximum steigern», sagt Waber. Je nach Marktsituation sei auch ein Ausbau möglich. Waber geht davon aus,



Ab Sommer werden in Rheinfelden Shrimps gezüchtet.

COLOURBOX

dass am Standort bis zu 200 Jahrestonnen aufgezüchtet werden können.

Für die Planer und Handwerker stellte der Bau eine Herausforderung dar. «Wir haben in der Halle ein Klima, das mit der Karibik zu vergleichen ist», sagt Waber. In der Halle herrschen 30 Grad, bei einer Luftfeuchtigkeit von 65 Prozent. Ein besonderes Augenmerk mussten die Fachplaner deshalb der Materialbeständigkeit widmen. Die salzwassergeschwängerte, feucht warme Luft in der Produktionshalle beschleunigt die Korrosion jeder einzelnen Schraube. Das Klima verlangt einen Luftwechsel von bis zu vier Mal pro Stunde.

«In der Schweiz ist dies ein eher exotisches Thema», sagt Waber. Unter anderem wurden die Mitarbeiter des technischen Dienstes des Solbads Rheinfelden konsultiert. «Sie haben

jahrelange Erfahrung mit teils noch härteren Bedingungen und konnten einiges Know-how weitergeben.»

Vertrieb über das Internet

Rafael Waber blickt dem Produktionsstart «leicht angespannt, aber freudig und zuversichtlich» entgegen. Die Shrimps sollen an den Detailhandel und die Gastronomie geliefert werden. Auch ein Vertrieb via Onlinebestellung und Postversand an Privatkunden oder mit Abholung ist angedacht. Und: «Sobald wir die nötige Betriebsstabilität erlangen, sollen auch öffentliche Besichtigungen der Anlage angeboten werden», sagt Waber. Aus hygienischen Gründen dürfen die Besucher dann zwar nicht direkt zu den Shrimps-Becken. «Dafür haben wir ein grosszügiges Fenster im Eventraum eingepflanzt», sagt Waber.