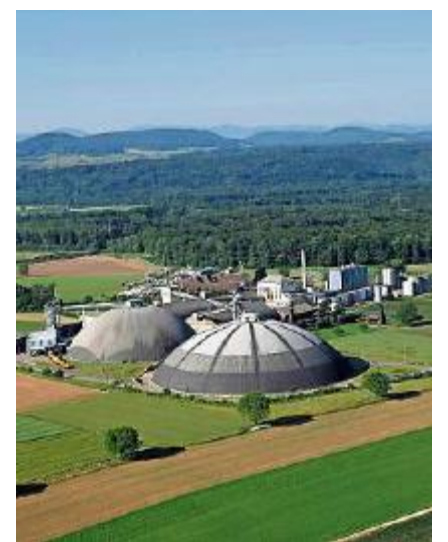




«Die sind noch nicht von uns.» Noch muss sich die Crew vom Hotel Schiff gedulden, bis sie einheimische Crevetten servieren kann. Im Bild (v.l.): Hotelière Heidi Freiermuth, Michael Siragusa (Swiss Shrimp), Küchenchefin Claudia Dettwiler, Rafael Waber (Swiss Shrimp) und Martin Sonderegger (Schützen AG). Foto Pino Covino



Prozesswärme nutzen. Die Wärme und das Salz liefern die Salinen.



Erfolgreicher Test. Der Pilotbetrieb brachte 250 Kilo Shrimps hervor.

# Crevettenspiesschen aus Rheinfelden

Swiss Shrimp AG nutzt Restwärme aus Salzproduktion der Salinen für Garnelenzucht – erste Ernte 2019

Von Christian Horisberger

**Rheinfelden.** Ob Klima- oder Ökologiepreis, ob Businessplan-, Jungunternehmer- oder Marketingpreis – die Swiss Shrimp AG hat sie alle gewonnen. Die Juroren müssen Gefallen an der Geschäftsidee gefunden haben, im Binnenland Schweiz Meerestiere für den Verzehr aufzuzüchten, statt sie gefroren über Tausende Kilometer aus Thailand, Indonesien oder Vietnam einzuführen. Die Fülle an Auszeichnungen ist insofern bemerkenswert, als dass das Unternehmen, bislang nur auf dem Papier existiert. Aber nicht mehr lange.

Jahrelang hatte man recherchiert und geplant, getestet und verkostet, Überzeugungsarbeit geleistet und Geld beschafft. Doch nun, rund zehn Jahre nach der zündenden Idee, nimmt das Projekt von drei Jungunternehmern konkrete Formen an. Anfang Juli hat die Stadt Rheinfelden die Baubewilligung für die Crevettenfabrik bei der Saline Riburg erteilt; die Bagger befestigen derzeit den Untergrund für die Fabrik. Die Idee von Schweizer Crevetten scheint auch im Fricktal auf Sympathie zu stossen – zumindest regt sich dagegen kein Widerstand. «Es gab keine einzige Einsprache gegen das Baugesuch», sagt Rafael Waber. Der Mitinitiator und Geschäftsführer der Swiss Shrimp AG gewährte der BaZ einen Augenschein am Standort der künftigen Tierfabrik. Noch ist Fantasie gefragt: Das Gelände zwischen dem Rheinfelder Forst und der Saline Riburg bei Möhlin mit ihren mächtigen Kuppelbauten ist jetzt noch eine Baugrube.

## Garantiert antibiotikafrei

Selbst ohne Einsprache hat es ein halbes Jahr gedauert von der Baueingabe bis zur Bewilligung. Zeit, die Geld bedeutete. Denn längst ist aus der Idee von einst eine AG mit gut hundert Aktionären geworden. Das Unternehmen zahlt bereits drei Gehälter, die Investoren möchten lieber heute als morgen etwas für ihr Kapital und Vertrauen in die Idee der Jungunternehmer sehen: Shrimps. Von den besten auf dem Schweizer Markt. Garantiert fangfrisch, mit gräulich-transparenter Schale, intensivem Geschmack nach Meerwasser, leicht nussig und fest im Biss. Ausserdem garantiert antibiotikafrei, versichert Waber, der für die Shrimps-Farm vor anderthalb Jahren

seinen Marketing-Job an den Nagel gehängt hat. Das Antibiotika-Thema ist ihm wichtig, weil viele Schweizer wegen Berichten über massiven Antibiotika-Einsatz in fernöstlichen Farmen auf den Genuss von Crevetten verzichten würden. In Rheinfelden aber seien Antibiotika tabu, sagt er. Die Swiss Shrimps würden in einer ökologischen Aquakultur aufgezogen, bei der das Prozesswasser nach biologischer Reinigung mithilfe von Bakterien wieder in den Kreislauf zurückgeführt werde. «Würden wir Antibiotika einsetzen, würde das System kollabieren.» Anders als in grossen Shrimps-Farmen unter freiem Himmel bestehe in geschlossenen Anlagen ein geringeres Erkrankungsrisiko, da die Becken kaum anfällig für direkte Umwelteinflüsse und damit für Verschmutzungen seien. «Mit Swiss Shrimp haben die Konsumenten die Möglichkeit, mit gutem Gewissen Crevetten zu geniessen», verkündet Rafael Waber feierlich.

## Aufzucht in Pilotversuch getestet

Obwohl das Meer in der Fabrikhalle simuliert werden muss, hat sich das Unternehmen absolute Frische, beste Qualität und eine ökologische Produktion auf die Fahne geschrieben. Damit werden auch die vorgesehenen Verkaufspreise bis 100 Franken pro Kilogramm – das sind 30 bis 40 ganze Tiere – gerechtfertigt. Dennoch muss die Schweizer Firma Konzessionen machen. Die Crevettenlarven zur Aufzucht werden einmal im Monat aus den USA eingeflogen. «Würden wir sie selber ziehen, triebe das die Kosten derart in die Höhe, dass fraglich wäre, ob die Konsumenten noch bereit wären, den Preis zu bezahlen», erklärt Waber. Dasselbe gelte fürs Futter, das aus Frankreich importiert werde. All das haben Waber und seine Mitstreiter – der Gründergruppe gehören im Weiteren der Ideengeber Thomas Tschirren, Chemiker Michael Siragusa und der Landwirt David Misteli an – durchgerechnet und nicht verworfen, sondern erst einmal zurückgestellt, wie der Geschäftsführer betont. Man wolle sich nicht zu viel gleichzeitig aufbürden.

Bei der Aufzucht der Larven zum erntereifen Tier – dick wie ein Daumen und lang wie ein Kugelschreiber, wie es im Prospekt heisst – wissen die Jungunternehmer haargenau, worauf sie sich einlassen. Sie haben den Prozess in

einem Pilotbetrieb getestet. Während eines Jahres sprangen sie öfter mal nachts aus dem Bett, wenn ihre Versuchsanlage im solothurnischen Luterbach streikte. Sie spürten, wie sich eine Salzkruste auf den Händen anfühlt und Crevettenfäkalien unter den Stiefeln. Die Schweizer Shrimps-Züchter wollen sich im grossen Massstab nicht ausschliesslich auf das im Versuchsbetrieb erworbene Know-how verlassen: Mit Marcus Thon ist bereits ein Mann verpflichtet worden, der in einer nördlichen Aquakultur Erfahrungen gesammelt hat. Sicher ist sicher.

Der Pilotbetrieb von 2014 bis 2015 sei ein voller Erfolg gewesen, blickt Waber zurück. Die positiven Reaktionen von Gastronomie und Handel auf die 250 Kilogramm Swiss Shrimps aus dem Versuch zeigten die guten Marktchancen von Crevetten made in Switzerland auf. Die Rheinfelder Anlage werde auf eine Jahreskapazität von zunächst rund 60 Tonnen ausgelegt werden, was einem Anteil von rund 15 Prozent des Schweizer Premium-Shrimps-Markts entspricht. Heute wird die Top-Ware frisch eingeflogen oder tiefgefroren eingeschifft und zum Teil bereits in der Schweiz produziert – von Landwirten in Anlagen mit Jahreskapazitäten von einer bis zwei Tonnen.

Bei einer positiven Geschäftsentwicklung besteht die Möglichkeit, auf dem Gelände die Produktionsräume und -anlagen auf eine Jahreskapazität von bis zu 150 Tonnen zu erweitern. Bereits in der ersten Betriebsphase mit voraussichtlich bis zu zehn Mitarbeitenden wird es sich um eine der grössten Shrimps-Farmen Europas handeln, erklärt Waber. Den voraussichtlichen Jahresumsatz beziffert er auf knapp vier Millionen Franken.

## Saline baut, Swiss Shrimp mietet

Die Schweizer Salinen als Eigentümerin des Grundstücks errichten nun auf eigene Kosten eine Halle mit 4500 Quadratmetern Grundfläche. Dann kommt die Swiss Shrimp AG zum Zug: Ab kommendem Februar kann sie ihre brandneue Zuchtanlage in der gemieteten Halle aufbauen und die 16 Aufzuchtbecken nach und nach in Betrieb nehmen. In diesen Becken mit Salz und Abwärme von der Saline Riburg sollen die Meerwassertiere fang-

frisch an Spitzgastronomie-Grossverteiler und Comestibles-Geschäfte verkauft werden.

Auch direkt möchte Marketing-Expertin Waber Gourmets versorgen – im Fabrikladen und per Bestellung übers Internet mit Auslieferung per Post. Die Verpackung, eine wiederverwertbare Frischebox, welche die Shrimps während des Versands ohne Eis kalt und frisch hält, befindet sich noch in der Entwicklung, sagt er. Aber ab Anfang 2019, wenn die ersten Rheinfelder Crevetten nach sechsmonatiger Aufzucht geerntet werden können, sei die Verpackung parat, versichert er. Im Blick des 37-jährigen Familienvaters ist nicht der Hauch eines Zweifels zu entdecken.

## Über Wettbewerbe in die Medien

Waber und seine Partner, die sich zum Teil schon vom Kindergarten oder von gemeinsamen Radtouren kennen, scheinen nichts dem Zufall zu überlassen. Jeder Schritt ist durchdacht und durchexerziert, alles hat Hand und Fuss: Statt zu behaupteten, sie könnten Shrimps züchten, haben sie es einfach ausprobiert und bewiesen. Ehe sie sich dazu entschieden, ernst zu machen und ihre früheren Jobs zu kündigen, überprüften sie in Konsumentenumfragen und Verhandlungen mit potenziellen Grosskunden die Marktchancen von frischen Schweizer Shrimps und strotzen nun vor Zuversicht. Um mit dem Fricktal warm zu werden, stellten sie ihr Projekt dem Rheinfelder Gewerbeverein vor und beantragten dabei gleich die Mitgliedschaft.

Mit ihren diversen Wettbewerbsteilnahmen zielten die Start-up-Unternehmer in erster Linie nicht etwa auf die Preisgelder ab – sie summieren sich inzwischen auf rund 60 000 Franken –, sondern auf das Medienecho. Die Auszeichnungen haben der Swiss Shrimp AG in den vergangenen Jahren denn auch etliche Berichterstattungen in den Medien beschert und den Machern manche Türen geöffnet.

So sei der CEO der Schweizer Salinen durch einen Artikel in der Sonntagspresse auf die Shrimps-Unternehmer aufmerksam geworden, die auf Standortsuche gewesen seien, und habe diese zu einem Gespräch eingeladen. Die Salinen boten einen Bauplatz, 30 bis 40 Grad warme Restwärme aus dem Produktionsprozess, für die es bisher keinen Abnehmer gab, und Salz aus

dem einstigen Jurameer. Die Jungunternehmer aus der Region Solothurn griffen zu.

8,8 Millionen Franken wird sich die Swiss Shrimp AG den Mieterausbau in der Halle auf dem 10 000 Quadratmeter grossen Gelände kosten lassen. Das Eigenkapital von knapp 7 Millionen Franken (Aktienkapital: 220 000 Franken) stammt von 104 Aktionären, zusätzliche 4,5 Millionen Franken steuerte eine Bank bei, wobei der Technologiefonds des Bundes zu 100 Prozent für die Kreditnehmer bürgt. «Ohne diese Bürgschaft des Bundes hätten wir bei den Banken erst gar nicht vorsprechen müssen – trotz unserer grossen Eigenmittel», sagt Waber. Das grosse Engagement privater Geldgeber erklärt der Geschäftsführer damit, dass diese an etwas Exotischem, Innovativem teilhaben möchten: Sie könnten sich unter dem Produkt etwas vorstellen und hätten gleichzeitig auch finanzielle Interessen.

## Tierschützer eingeladen

Die Offenheit Wabers verblüfft. Transparenz und Nachvollziehbarkeit gehörten zum Geschäftsmodell der Swiss Shrimp AG, sagt er dazu. Der Kunde solle wissen, worauf er sich beim Produkt und bei der Firma dahinter einlasse. Die Offenheit lebt die Firma auch gegenüber Kritikern. Fair Fish, eine Organisation, die sich in Fischerei und Fischzucht für Tierschutz, fairen Handel und Naturschutz starkmacht, habe das Kernteam schon früh an einen Tisch geholt, um ihr sein Konzept zu erörtern und auch die Pilotanlage unter die Lupe nehmen lassen. «Der Austausch hat auch uns Wissen gebracht, aus dem wir Massnahmen ableiten und unsere Glaubwürdigkeit und Kompetenz erhöhen konnten.»

Besser als mit der Entstehung des Aufmacher-Fotos dieses Artikels lässt sich der Anspruch auf Glaubwürdigkeit wohl kaum belegen: Weil es noch keine Shrimps aus Rheinfelden gibt, zögerte Waber, sich mit Crevetten ablichten zu lassen. Er wollte nicht den Anschein erwecken, die Delikatesse würde bereits produziert. Als Kompromiss schlug er ein Foto auf der Terrasse des Hotels Schiff in Rheinfelden vor – im Hintergrund die Rheinbrücke, und die Köchin präsentiert ihre Crevetten. Dahinter könne er stehen.

www.swissshrimp.ch