

# Shrimps

## als echte kulinarische Neuentdeckung

Shrimps, tagesfrisch geerntet in der Schweiz, eröffnen eine völlig neue Geschmackswelt.



1

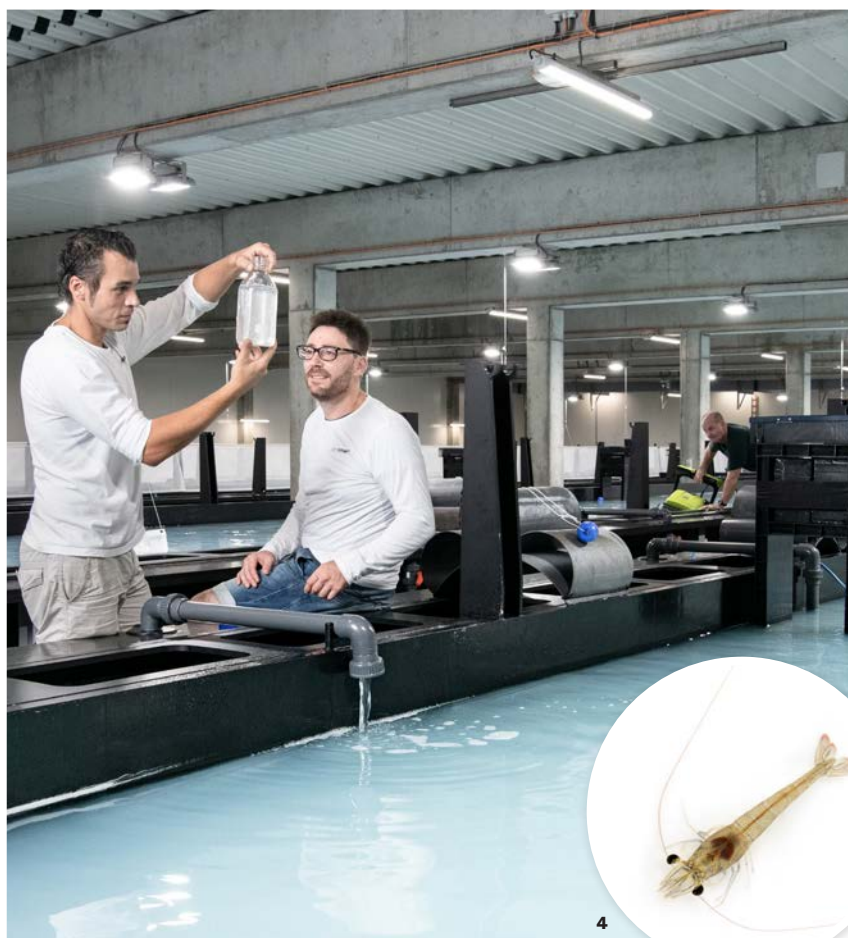
Alles, was man über Shrimps je Schlechtes gelesen oder gegessen hat, gehört ab Frühjahr 2019 der Vergangenheit an. Denn dann kann endlich das geerntet werden, was vor 10 Jahren als Idee gesät und seither ebenso seriös wie kreativ zur Marktreife entwickelt wurde: Swiss-Shrimps. An Frische und Reinheit sind die in Rheinfelden aufgezüchteten Tiere nicht zu übertreffen: Lokale Produktion anstelle von Langstrecken-Importware aus Übersee heisst eines der Erfolgsrezepte. Doch zunächst ein Blick auf die Geschichte.

### Start-up

Eigentlich stand das Umweltbewusstsein ganz am Anfang des Projektes: beim Konsum von Shrimps aus Übersee meldete sich bei Thomas Tschirren stets das schlechte Gewissen. Unsichere Fakten über Aufzucht und Herkunft, lange Transportwege und tiefgefrorene Ware störten ihn und bahnten den Weg für eine neue Idee. «Was spricht eigentlich gegen eine umweltbewusste Aufzucht von Shrimps in der Schweiz?» Gut, die Schweiz



2



**1** Von Gourmetköchen getestet – und vollends überzeugt. **2** Eine Bio-Gewürzmischung, exakt abgestimmt auf die Delikatesse, natürlich, biologisch und nachhaltig. Zusammen mit dem Chalira Gewürzatelier, Aarau, entwickelt. **3/3a** Im Keramik-Dampfgarer lassen sich die frischen Shrimps sogar am Tisch leicht dämpfen und fein zubereiten. Bild: Keramiker Peter Fink in Töpferei im Gespräch mit Rafael Waber, Geschäftsführer SwissShrimp.

**4** Lokale Aufzucht in Rheinfelden – Garantie für Seriosität und tagesfrische Qualität. **5** In der Schweiz geerntet und auf schnellstem Weg direkt auf den Tisch: SwissShrimp sind an Frische und Qualität nicht zu übertreffen. Ab Frühjahr 2019 im Detailhandel erhältlich.

hat kein Meerwasser, aber reiche Salzvorkommen und viel Wasser: das lässt sich lösen. Schweizer Seriosität ist die beste Vertrauensbasis, und kurze Wege von der Ernte auf den Tisch der beste Frische-Garant. «Shrimps aus Schweizer Aufzucht müssen täglich geerntet und unverzüglich frisch und unter besten Bedingungen (knapp unter 2°C) direkt an den Detailhandel und die Gastronomie geliefert werden können – das sind unschlagbare Argumente», so seine Überzeugung. 2010 startete Tschirren gemeinsam mit Gleichgesinnten das Projekt SwissShrimp. Nach drei Jahren intensiver Analysen und Vorbereitungen war man sich sicher und gründete die SwissShrimp AG. Die Vision des Gründerteams: Geschmacksvolle Shrimps mit gutem Gewissen genießen können.

#### Frische Delikatesse aus Rheinfelden

Heute ist die SwissShrimp AG das erste Unternehmen in der Schweiz, welches die nachhaltige Aufzucht von Shrimps auf industriellem Niveau realisiert. Die Larven stammen je nach Verfügbarkeit aus Europa oder den USA und werden monatlich neu eingesetzt. Die Tiere wachsen in einem geschlossenen Salzwasser-Kreislauf heran, auf den Einsatz von Antibiotika wird verzichtet. Gefüttert wird ein bio-zertifiziertes, pelletförmiges Futter aus einer französischen Futtermühle. Nach einer erfolgreichen zweijährigen Pilotphase wurde 2014 mit der Schweizer Salinen AG ein attraktiver Standortpartner gefunden. 2017 war Baustart für die Shrimpsfarm auf dem Areal der Saline Riburg in Rheinfelden, Fertigstellung 2018. Dabei werden das Salz und die Abwärme des benachbarten Industriebetriebs genutzt. Die ersten frischen Shrimps aus Rheinfelden werden voraussichtlich

im Frühjahr 2019 via Detailhandel und Comestible-Geschäfte verkauft. Auch ein Online-Direktvertrieb – wahlweise mit Selbstabholung oder Kurierauslieferung – ist in Planung.

#### Echte Delikatessen

Mit SwissShrimp werden die beliebten kleinen Krebse wieder zu einer echten Delikatesse und einer neuen kulinarischen Erfahrung: das konnten Schweizer Gourmetköche bereits ausgiebig testen und bestätigen. Die frischen Crevetten haben einen knackigen Biss, sind feinfaserig und saftig. Das Aroma ist sehr fein, leicht süß mit nussigen Noten – Geschmacksnuancen, die man bei tiefgefrorenen Shrimps vergeblich sucht. Kein Wunder dachte das kreative Start-up Team auch über die richtige Zubereitung nach und entwickelte einen mehrstöckigen Dampfgarer aus Keramik für das sanfte Garen am Tisch und liefert damit zum kulinarischen Erlebnis auch die Tafelfreude. Auch das fein abgestimmte Gewürz fehlt nicht, hergestellt und gemixt aus besten Rohstoffen. Die nächste Vision: Als Ergänzung zur Meeresfrucht-Delikatesse sollen gemeinsam mit eigenständigen Kleinproduzenten laufend SwissShrimp-Innovationen für Küche oder Tafel entwickelt werden.

