



## Swiss Shrimp: Von der Aare an den Rhein

Crevettenzucht Solothurner Jungunternehmen findet Unterschlupf bei den Schweizer Salinen AG

VON URS MATHYS

Rheinfelden statt Luterbach: Die Solothurner Firma Swiss Shrimp AG, die erste Binnenzüchterin von Crevetten des Landes, hat einen Produktionsstandort für die professionelle Shrimps-Zucht in der Schweiz gefunden. Im aargauischen Rheinfelden will sie künftig Abwärme der Schweizer Salinen für ihren Betrieb nutzen.

Seit Monaten waren die Verantwortlichen des Pionierunternehmens auf der Suche - in Rheinfelden wurden sie nun fündig: «Wir sind froh, dass wir nicht nur einen geeigneten Standort, sondern auch einen optimalen Kooperationspartner gefunden haben», bestätigt Rafael Waber. Der Geschäftsführer der Swiss Shrimp AG und sein Team sind mit der Schweizer Salinen AG (Pratteln) handelseinig geworden.

**Abwärmennutzung: Ökonomisch und ökologisch sinnvoll**

Per Absichtserklärung besiegelt ist eine Kooperation für die Produktion von Schweizer Shrimps für die Gastronomie und den Spezialitätenhandel. Die beiden

Unternehmen planen den Betrieb einer Shrimps-Farm mit geschlossenem Salzwasser-Kreislauf durch Swiss Shrimp auf dem Areal der Schweizer Salinen in Rheinfelden. Die Partnerschaft ermöglicht eine Win-win-Situation, sind beide Parteien überzeugt: Die Creveten-Produktion benötigt thermische Energie - beim Produktionsprozess der Salinen fällt überschüssig vorhandene Abwärme an, die so sinnvoll genutzt werden kann. «Das ist in jeder Beziehung sinnvoller als die Ableitung der Wärme in den Rhein», ist für Salinen-Geschäftsführer Urs Hofmeier klar.

Für ihn ist der Gedanke reizvoll, dass die Salinen AG zum grössten Teil auch das Salz für das Meerwasser in den Zuchtbecken werde liefern können. Hofmeier: «Wir fördern hier Salz eines einstigen Urmeeres - so schliesst sich der Kreis wieder.» Die Salinen AG könne den neuen Partnern auf ihrem Gelände ein Grundstück zur Verfügung stellen. Laut Hofmeier ist die Stadt Rheinfelden bereits vorinformiert worden. Ob sich die Salinen AG allenfalls auch finanziell an der Swiss Shrimps AG beteiligen wird, sei derzeit noch offen.



**«Der Pilotbetrieb hat eine Ernte von 250 Kilo Krustentieren und wichtige Erkenntnisse für die Zukunft gebracht.»**

Rafael Waber Swiss Shrimp AG

Den Investitionsbedarf beziffert Rafael Waber auf je 3 Mio. für die Produktionsanlage und für die Gebäude. Für die Finanzierung des Neubaus ist die massive Erhöhung des Aktienkapitals (aktuell etwas über 100 000 Franken) auf 6 Mio. Franken geplant. In der ersten Runde der Erhöhung sollen die bisherigen Aktionäre der Swiss Shrimp AG zum Zuge kommen, bei Bedarf werde der Kreis dann ausgeweitet.

Für die Projektrealisierung sind die Initianten gemäss Waber in Kontakt mit einem deutschen Anlagenbauer, der entsprechende Installationen bereits gebaut hat und eine eigene Shrimp-Farm betreibt. Wenn alles klappt, soll mit dem Neubau in Rheinfelden bereits im nächsten Jahr gestartet werden. Der Produktionsbeginn ist für 2017 vorgesehen. Im Zuchtbetrieb sollen in einer ersten Phase 30 Tonnen Shrimps jährlich produziert werden. Die Produktionsplanung in den nächsten zehn Jahren sieht eine Erhöhung auf bis zu 120 Tonnen vor. Ziel der Jungunternehmer ist die Produktion «fangfrischer Garnelen auf möglichst ökologische Art». Damit wolle man sich von den riesigen Zuchtanlagen in Asien und Südamerika unterscheiden, wo unter fragwürdigen Arbeitsbedingungen und mit Einsatz von Antibiotika und Chemikalien Crevetten für den Weltmarkt gezüchtet würden.

entsprechende Installationen bereits gebaut hat und eine eigene Shrimp-Farm betreibt.

Wenn alles klappt, soll mit dem Neubau in Rheinfelden bereits im nächsten Jahr gestartet werden. Der Produktionsbeginn ist für 2017 vorgesehen. Im Zuchtbetrieb sollen in einer ersten Phase 30 Tonnen Shrimps jährlich produziert werden. Die Produktionsplanung in den nächsten zehn Jahren sieht eine Erhöhung auf bis zu 120 Tonnen vor. Ziel der Jungunternehmer ist die Produktion «fangfrischer Garnelen auf möglichst ökologische Art». Damit wolle man sich von den riesigen Zuchtanlagen in Asien und Südamerika unterscheiden, wo unter fragwürdigen Arbeitsbedingungen und mit Einsatz von Antibiotika und Chemikalien Crevetten für den Weltmarkt gezüchtet würden.

**In Luterbach dem Biogen-Projekt gewichen**

Gestartet ist die Swiss Shrimp AG vor rund vier Jahren in Luterbach, in der Hefefabrik der ehemaligen Zellulosefabrik Borregaard. Dort aber musste das Jungunternehmen nun seine Zelte

abbrechen, weil die Solothurner Wirtschaftsförderung einen weit grösseren Fisch an Land gezogen hat: Derzeit wird die riesige Industriebrache freigeräumt, damit der US-Konzern Biogen hier eine Produktionsanlage installieren kann.

Erst vor wenigen Wochen hatte die Swiss Shrimp AG den erfolgreichen Abschluss des neun Monate dauernden Pilotbetriebs in Luterbach bekannt gegeben. Die erste Binnenzucht von Shrimps habe «eine Ernte von 250 Kilo Krustentieren und wichtige Erkenntnisse für die Zukunft gebracht», die eine professionelle Shrimps-Zucht erlauben, schildert Rafael Waber. Die Ernte sei nicht nur an Unterstützer und Geldgeber, sondern auch an ausgewählte Kunden und Partner gegangen. Unter ihnen auch Gastronomiebetriebe wie das Hotel Jungfrau-Victoria in Interlaken oder das Restaurant Schöngrün (Zentrum Paul Klee) in Bern, die sich von der Qualität der Shrimps unmittelbar hätten überzeugen können. Waber: «Nun setzen wir alles daran, das erfolgreiche Pilotprojekt im grossen Massstab umzusetzen.»

## Vier Musketiere und ein Neuzugänger

**Gault Millau 2016** Lange Jahre waren es vier 17-Punkte-Köche im Kanton Solothurn. Seit heute ist ein Fünfter dazugekommen. Neu eingestiegen ist die «Säge» in Flüh-Hofstetten, wo Patrick Zimmermann auf diesem Niveau kocht.

VON FRÄNZI ZWAHLEN-SANER

Das kleine Dorf Flüh im Leimental kann als Solothurner Gastro-Hochburg bezeichnet werden, denn dort zelebrieren die beiden Spitzenrestaurants «Martin» und «Säge» seit Jahren um die höchsten kulinarischen Weihen. Noch nicht lange ist es her, dass beide Häuser neue Gastgeber bekommen haben. Im «Martin» sind es Manfred und Claudia Möller, denen die «Gault Millau»-Tester im soeben erschienenen Führer 2016 15 Punkte (2015: 14) geben. Ganz neu hat

jedoch Patrick Zimmermann das Konkurrenzunternehmen «Säge» übernommen und ihm wurden gleich 17 Punkte attestiert. Zimmermann arbeitete früher bei «Stucki» in Basel und im «Viva» in Oberwil. «Jetzt hat er die «Säge» übernommen und seine bewährten Rezepte mitgebracht», steht im Führer zu lesen. Das heisst also: 17 Punkte wert.

Mit dieser Punktzahl kochen im Kanton Solothurn vier andere seit Jahren. Sie sind sozusagen die vier Musketiere, zu denen jetzt der Neuzugänger gestossen ist. Da ist einmal Arno Sgier von der «Traube» in Trimbach. Bei ihm wird vor allem das Kaninchen gepriesen. «Sgiers Supergang» heisst es im Guide. Der Warenaufwand halte sich bei Sgier in Grenzen, «der wahre Luxus ist die harte Arbeit», ist zu lesen.

Beim 17-Pünktler «Lampart» in Hägendorf gibt es keine meterlangen Trüffelpuren auf dem Teller und keine aufwendig gebauten Türmchen. Reduktion auf das Wesentliche und dies in höchster Qualität, sei hier das Motto.

Im «Alten Stephan» in Solothurn wird Andy Zaugg weiterhin zum Branchenleader in der Ambassadorsstadt mit 17 Punkten gekürt. Sein Geheimrezept: keine Geheimnisteuer, sondern grosse Sorgfalt bei der Wahl der Produkte, bei der Zubereitung und der Präsentation, so die Tester. Das «Bad Attisholz» in Riedholz brilliert mit einer Menüfolge im «Le Feu». «Ein mehrstündiges Feuerwerk kulinarischer Köstlichkeiten», lasse Jörg Slasschek auffahren. Das wird ebenfalls mit 17 Punkten belohnt.

15 Punkte behält die Oltner «Felsenburg». Nach wie vor wird die authentische Italianità und der kompetente Sergio Salsi gelobt. Louis und Mimi Bischofberger vom «Kreuz» Egerkingen seien seit Jahren eine kulinarische Institution im Mittelland und die «Brücke» in Niedergösgen, Markus und Sarah Gfeller-Köhler, werden für ihren Perfektionismus gelobt. Der Lohn für diese Häuser: 15 Punkte.

Die 14-Punkte-Kategorie kennt einen Aufsteiger im Kanton: das «Kreuz» in

Obergösgen. Herbert und Katharina Balz-Michel überzeugen mit charmanthem Service und tadelloser Zubereitung der Gerichte. «Wo findet man noch einen Château Mouton Rothschild 1992 für 175 Franken», wird gefragt.

**«Leider war das Brot eiskalt»**

In Grenchen kann das «Chappeli», Janine Hausmann und Christoph Köhli, mit 14 Punkten wieder überzeugen. Knusper-Ravioli an leckerem Basilikum-Pesto wird hervorgehoben. Die «Sonne» in Gunzgen behält ihre 14 Punkte ebenfalls, genau wie die «Eintracht» in Kestenholz. «Leider war das Brot eiskalt», bemängeln die Tester hier. Der «Hirschen» in Erlinsbach bekommt ebenfalls 14 Punkte und die Anmerkung: «Das Haus mit einem der besten Weinkeller der Schweiz.» Die gleiche Punktzahl wird dem «Salzhaus» in Solothurn zugesprochen, jedoch

Steigerungspotenzial beim Service getortet. «Die Boys und Girls sind alle sehr charmant, aber nicht immer aufmerksam.»

Im «Baseltor» in Solothurn überzeugt nach wie vor die mediterran angehauchte Slow-Food-Küche. Das ergibt 13 Punkte. So viel erkocht sich der «Rote Turm» in Solothurn mit der Dachterrasse «La Tourelle». Der «Salmen» in Olten ist ebenfalls in dieser Kategorie,

genau wie die «Taverna Romana im Sternen» in Heggikon. Der «Grenchner Hof» kommt auch dieses Jahr nicht höher als 12 von 20 Punkten. Attestiert werden «À la carte»-Gerichte von Format und exzellente Weinbegleitung zu jedem Gang, doch auch Schwachstellen. Bei der «Seerose» in Bolken, mit 12er-Punktzahl seit Jahren, wird die Karte gelobt, die neben Gourmetmenü, eine Tagesempfehlung und Sonderaktionen zu bieten hat.

**«Wo findet man noch einen Château Mouton Rothschild 1992 für 175 Franken ...»**

BERNISCHE NACHBARSCHAFT

**Nik Gygax unverwüstlich**

Ein Lobgesang auf Nik Gygax ist im «Gault Millau 2016» zu lesen. Der «Löwen»-Gastwirt aus Thörigen erhält - wie seit Jahren - die höchste Punktzahl in der weiteren Umgebung: 18 Punkte. Gelobt wird einerseits sein virtuoser Umgang mit allerlei Meeresgetier, doch auch seine deftig-heimische Küche, zum Beispiel «Metzgete» auf allerhöchstem Niveau. Eine kulinarische Hochburg ist Burgdorf. Vier Gastrobetriebe erhalten hier Punkte: «Emmenhof» 17 Punkte; «Stadthaus» 14 Punkte; «Spanische Weinhalle» und «Zur Gedult» je 13 Punkte. In Langenthal erhält «L'auberge» 15 Punkte, in Madiswil der «Bären» und in Ursenbach das «Hirschenbad» je 14 Punkte. «Il Grano» in Büren a. A. verliert einen Punkt und hat nun 12 Punkte. (FRB)



Patrick Zimmermann in der «Säge» in Flüh gehört neu auch zu den 17-Gault-Millau-Punkte-Köchen im Kanton Solothurn.

SCREENSHOT: TELEBASEL

INSERAT

**«Für Sie und Ihre Anliegen nehmen wir uns gerne Zeit»**



Andreas Jordan, Leiter Firmenkunden  
Berner Kantonalbank AG  
Gurzeltgasse 24, 4500 Solothurn  
032 626 31 50, andreas.jordan@bekb.ch



B E K B | B C B E