



SOLOTHURN

KANTON, STADT UND REGION

Eine Innovation für den Gaumen

InnoPrix SoBa 2015 Die Idee «Swiss Shrimps - frische Shrimps aus der Schweiz» überzeugt

VON CHRISTIAN VON ARX

Diese Innovation kann man sich der-einst auf der Zunge zergehen lassen: Frische Shrimps aus Schweizer Produktion. Die Idee hat schon viel Aufsehen erregt und jetzt auch Anerkennung gefunden: Die Swiss Shrimp AG in Luterbach ist die Gewinnerin des InnoPrix SoBa 2015. Der mit 25 000 Franken dotierte Innovationspreis der Stiftung der Baloise Bank SoBa zur Förderung der solothurnischen Wirtschaft wurde dem Kernteam gestern Abend vor rund 400 Gästen im Stadttheater Olten vergeben.

Den Beweis der technischen Machbarkeit haben die Initianten mit der Ernte von 200 Kilogramm Shrimps in einer Pilotanlage in Luterbach in den Jahren 2014 bis 2015 erbracht (wir berichteten). Nächstens Jahr wollen sie mit dem Bau einer Shrimpsfarm mit einer Jahreskapazität von 30 Tonnen den Schritt zur industriellen Produktion wagen. Standort der neuen Anlage ist Rheinfelden, wo sie Abwärme aus dem Salzgewinnungsprozess der Schweizer Salinen AG nutzen wird.

Noch ist der Markt zu erobern

«Die Initianten mussten hart um den Beweis der technischen Machbarkeit kämpfen, das haben sie geschafft. Ihr Marktpotenzial ist gross, aber sie m, stellte Stiftungsratspräsident Jürg Liechti an der Feier fest: Das Nutzen von Synergien mit bestehenden Aktivitäten am neuen Standort sei ein weiterer Pluspunkt. Und Liechti freute sich, dass mit der diesjährigen Vergabe erstmals ein Projekt aus der Lebensmittelbranche ausgezeichnet werden könne.

«Heute essen die Schweizer 9000 Tonnen Shrimps pro Jahr - zu 100 Prozent importiert», sagte Swiss-Shrimp-Geschäftsführer Rafael Waber im Gespräch mit Jurypräsident Liechti. Es handle sich um «anonyme Massenware». «Wenn man heute Crevetten isst, weiss man nicht, woher sie kommen und wie sie produziert wurden. Wir möchten, dass die Konsumenten ein gutes Gefühl haben können.»

Frisch statt tiefgefroren

Die Pluspunkte einer Produktion in der Schweiz: Die Shrimps gelangten in-nerst 6 bis 12 Stunden zum Konsumenten - und nicht tiefgefroren oder gekocht in drei Monaten. Diese Frische solle sich auch im Geschmack bemerk-



Stiftungsratspräsident Jürg Liechti (links) bei der Verleihung des InnoPrix SoBa 2015 an das Kernteam der SwissShrimp AG mit (v.l.) Michael Siragusa, Geschäftsführer Rafael Waber, Thomas Tschirren, Jörg Bruppacher, Martin Weber, David Misteli, Daniel Gfeller und Jean-Claude Cattin

BRUNO KISLING

bar machen. Und die Käufer hätten die Gewissheit, dass die Tiere nicht mit Antibiotika aufgezogen wurden.

«Sind eure Türe glücklich?», wollte Jürg Liechti wissen. «Das kann man nicht wissen», gab Rafael Waber zu. Das kräftige Wachstum spreche dafür. Er stellte klar, dass die Swiss Shrimp keinen romantischen Weiher plane, sondern eine industrielle Zuchtanlage. Dabei ziehe sie Tierschutzorganisationen wie fair-fish und Tier im Recht bei und berücksichtige in der Planung deren Vorschläge und Anforderungen.

Die Swiss Shrimp setzt auf das Hochpreissegment und steuert einen Marktanteil von 1 oder 2 Prozent an. «In fünf Jahren wollen wir ein stabiler, bekannter Schweizer Produzent sein», sagte Waber. Auch ein Nebenprodukt soll verwertet werden: Die Pharmaindustrie habe Interesse an antibiotikafreiem

Chitin aus den Shrimps-Häuten. Mit dem Preisgeld des InnoPrix will die Swiss Shrimp ihre CO₂-Emissionen erheben und auch publizieren.

«Innovation verinnerlichen»

Die jährliche Verleihung des InnoPrix SoBa ist immer auch eine Feierstunde für die Innovation als solche. Deren Bedeutung sei seit dem schockartigen Anstieg des Frankenwerts gegenüber dem

«Wir möchten, dass die Konsumenten ein gutes Gefühl haben können.»

Rafael Waber Geschäftsführer Swiss Shrimp

Euro am 15. Januar noch gestiegen, sagte Jürg Ritz, CEO der Baloise Bank SoBa und Geschäftsführer der Stiftung. Das Thema Innovation müsse verinnerlicht werden: «Es gehört in Kopf, Hand und Herz.» Ritz wünschte sich, dass Solothurn der innovativste Kanton der Schweiz sei.

Die Solothurner Volkswirtschaftsdi- rektorin Esther Gassler zeigte sich stolz, dass die Schweiz - trotz aller lan-

destypischen Selbstkritik - sich regel- mässig auf den vordersten Plätzen der weltweiten Innovationsrangliste finde. «Nur in einer offenen Gesellschaft finden Querdenker die nötige Freiheit, Quergedachtes auch zu realisieren.»

«Bei uns dominiert nicht Mut zum Aufbruch, sondern Angst vor Veränderungen», setzte Stiftungsratspräsident Jürg Liechti in seiner Innovations-«Sonntagspredigt» einen Kontrapunkt. «Für Innovation braucht es eine Portion Unzufriedenheit mit dem Bestehenden.»

Mit staunenswerter Gelassenheit konfrontierte Gastreferentin Karin Frick, Head Research am Gottlieb Duttweiler Institut, sodann die Gäste der Preisverleihung mit dem Spektrum der Innovationen, die schon in kurzer Zeit «normal» werden könnten: Selbstfahrende Postautos; 3-D-Drucker im Haushalt; Kontaktlinsen, die die Sehkraft verdreifachen; oder eine Lebenserwartung von 120 Jahren in Fitness - ganz nach dem Motto Duttweilers: «Der Phantast ist der wahre Realist.»

NACHGEFRAGT

Die Idee entstand in der Hängematte

INTERVIEW: CHRISTIAN VON ARX

Herr Waber, wie entstand die Idee, in der Schweiz Shrimps zu produzieren?

Rafael Waber: Initiant ist der Informatiker Thomas Tschirren aus Luterbach, der auch heute zum Kernteam gehört. Die Idee hatte er 2008 in den Tauchferien in

RAFAEL WABER



Geschäftsführer Swiss Shrimp AG

Thailand, sozusagen in der Hängematte. Er fand in Thailand eine Situation vor, die ihn störte: Da wurden Mangrovenwälder geopfert, damit wir Shrimps essen können. Er fand: Das könnten wir bei uns anders machen.

Was erwies sich als die grösste Schwierigkeit für die Umsetzung der Idee?

Die Langfristigkeit des Projekts. Wir waren eine kleine Gruppe und dachten, in einem Jahr sind wir so weit. Dann ging es noch ein Jahr, und noch eines ... Es braucht einen langen Schnauf und Durchhaltevermögen. Seit 2011 sind wir sechs Personen im Kernteam, seit 2014 acht. In dieser Zeit haben wir uns alle verändert, die persönliche Situation hat sich entwickelt. Als Team zusammenbleiben, das ist die grösste Herausforderung.

An welchem Punkt stehen Sie mit der Swiss Shrimp AG heute?

Den Betrieb der Pilotanlage in Luterbach haben wir abgeschlossen. Wir stehen jetzt kurz vor dem Schritt in die Industrialisierung der Produktion. Dazu braucht es den Neubau einer Produktionshalle am Standort Rheinfelden. Das Vorprojekt dazu ist jetzt in der Planung. Ziel ist, dass die erste Ernte auf Weihnachten 2017 oder Ostern 2018 erfolgen kann.

Was bringt der InnoPrix SoBa Ihrem Projekt?

Er ist für uns die Bestätigung, dass sich der Durchhaltewille gelohnt hat. Er ist der Beweis, dass wir Biss haben und ernst genommen werden. Der Preis attestiert uns die Marktreife.