

## HanseGarnelen AG

Hans-Henny-Jahnn-Weg 41-45  
22085 Hamburg  
Deutschland

T +49 40 52476278  
E [presse@hansegarnelen.com](mailto:presse@hansegarnelen.com)  
I [www.hansegarnelen.com](http://www.hansegarnelen.com)

## HanseGarnelen gibt den offiziellen Verkaufsstart bekannt

Hamburg (18.11.2020) - Die HanseGarnelen AG hat einen weiteren Meilenstein auf dem Weg für eine nachhaltige und regionale Zucht von frischen Garnelen erreicht. Der Pionier für frische Garnelen gibt seinen Verkaufsstart bekannt. „Jetzt ist es Zeit für HanseGarnelen!“, freut sich Vorstand Rupert Baur bei der Präsentation der ersten frischen Garnelen und verkündet. „Wir führen im ersten Schritt vor Weihnachten im Onlineshop einen wöchentlichen Bestelltag ein und sind ab diesem Zeitpunkt lieferfähig.“

Stefan Fäth zaubert bei der Premiere mit „HanseGarnelen auf Birne, Bohnen und Speck“ ein bildschönes Gericht und sinnliches Erlebnis auf den Teller. „Diese frischen HanseGarnelen bereichern mit ihrer Qualität die Küche in vielen raffinierten Variationen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – egal ob roh, aus der Pfanne oder vom Grill“, ist der Küchenchef und Betreiber vom Jellyfish in Hamburg überzeugt von den eigenen, nussigen Aromen und der hervorragenden Qualität.

Eine HanseGarnele wächst unter kontrollierten Bedingungen und höchsten ökologischen Standards auf. Das Unternehmen aus Hamburg setzt neue Maßstäbe und hegt nachhaltige Ziele. Ein Vorhaben ist Realität: Eine moderne Kreislaufanlage. Das Meerwasser erhält eine spezielle Mischung und fließt durch die von HanseGarnelen eigens entwickelten Omega-3001-Filter. Das reine Wasser bietet beste Lebensbedingungen für frische Garnelen.

Ob Aufzucht, Transport oder Verpackung – HanseGarnelen möchte als Innovator in jedem Produktionsschritt nachhaltig handeln. „Wir arbeiten an einer umweltfreundlichen Verpackung aus 100 Prozent nachwachsenden Rohstoffen. Mit dieser Lösung möchten wir ein Statement für frische Lebensmittel im Online-Versandhandel setzen. Es ist ein eindeutiges Zeichen gegen die Verschmutzung von Meeren, Landschaften und Städten“, kündigt Rupert Baur die Vision an, die frischen Garnelen in einer nachhaltigen Verpackung versenden zu wollen.

# Pressemitteilung



Moderator und Sportlegende Carlo Thränhardt entlockt Rupert Baur noch ein weiteres Ziel. „Wir planen, in 2021 eine weitere Anlage in Betrieb zu nehmen. Hier beabsichtigen wir, Lerneffekte aus der ersten Anlage umzusetzen und ein Vielfaches an frischen Garnelen pro Jahr zu züchten. Mit dem neuen Standort können wir die Nachfrage von direkten Bestellungen über den Onlineshop und die Nachfrage aus Gastronomie und Handel erfüllen“.

Pressekontakt:

Michael Kudal

E-Mail: [presse@hansegarnelen.com](mailto:presse@hansegarnelen.com)

Telefon: 040 - 52476278

Web: [www.hansegarnelen.com](http://www.hansegarnelen.com)

Original-Content von: HanseGarnelen AG

Diese Meldung kann auf <https://www.hansegarnelen.com/presse> abgerufen werden.