

HanseGarnelen AG

Herrenweide 6
25348 Glückstadt
Deutschland

T +49 40 52476278
E presse@hansegarnelen.com
I www.hansegarnelen.de

Ein Jahr frische HanseGarnelen - Premium-Anbieter feiert erfolgreichen Markteinstieg

Vorstand Rupert Baur zieht eine positive Bilanz – Ausbau des Engagements für Nachhaltigkeit sowie Klima- und Umweltschutz.

(Glückstadt, 02.12.2021) - Wir kneifen uns in den Arm und merken - es ist tatsächlich so weit: Die HanseGarnelen AG feiert Geburtstag. Ein Jahr frische HanseGarnelen. Am 22. Dezember 2020 startete der Onlineverkauf für frische HanseGarnelen aus einer nachhaltigen Aufzucht. Ein Traum wurde für das Team um Vorstand Rupert Baur wahr. Jetzt folgen die nächsten Schritte, um auch in Zukunft die enorm steigende Nachfrage nach frischen Garnelen bedienen zu können.

Frage: Ein Jahr frische HanseGarnelen. Alle reden über Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz. HanseGarnelen macht es, und schnell ist ein Jahr vorbei.

Rupert Baur: "Vor einigen Jahren hatten wir die Idee, eine nachhaltige Garnelenzucht ohne Antibiotika oder künstliche Zusätze und in artgerechter und würdevoller Tierhaltung in Deutschland in die Tat umzusetzen. Unser Motto: Wer 100 Meter-Anlauf nimmt, um dann zwei Meter weit zu springen, der braucht gar nicht erst anzutreten. Wir haben langen Anlauf genommen, wollen aber auch weit kommen. Und die Hartnäckigkeit hat sich bewährt. Wir positionieren uns nach nur einem Jahr stark in der Gastronomie sowie im Einzel- und Großhandel und verkaufen fleißig über den Onlineshop. Unsere frischen HanseGarnelen sind heißbegehrt. Der Trend bestätigt uns. Deshalb

Pressemitteilung



bauen wir jetzt in Glückstadt eine vielfach größere Anlage, um ab Sommer 2022 der Nachfrage nach frischen Garnelen gerecht werden zu können.“

Frage: Sie haben die Zeichen der Zeit erkannt. Gesunde Ernährung und ein vitaler Lebensstil sind ein gesellschaftlich relevanter Trend.

Rupert Baur: „Eine steigende Anzahl von Verbrauchern schätzt unsere Aufzucht unter Beachtung der strengsten Gesundheitskriterien für Mensch und Tier. Sie verbinden mit unseren frischen HanseGarnelen unsere Form der Aufzucht, die weit über die üblichen Standards für nachhaltige Lebensmittelerzeugung hinausgeht: Regionalität, Qualität, Frische oder Geschmack. Diese wichtigen Eigenschaften helfen den Verbrauchern dabei, sich für einen verantwortungsvollen Genuss zu entscheiden und einen Trend zu prägen: Gutes für die Gesundheit zu tun und gleichzeitig einen positiven Beitrag zum Erreichen der Klimaziele zu leisten, Umwelt- und Tierschutz zu forcieren sowie eine gesunde und nachhaltige Zukunft zu gestalten. Marken wie HanseGarnelen sind mehr als ein Lebensmittel, sie sind ein Lebensgefühl.“

Frage: Gesundes Leben. Gutes Gewissen. Es war immer besser, sich zu gutem Neuem auf die Socken zu machen.

Rupert Baur: „Im Gegensatz zu langjährig etablierten Anbietern fällt es uns als jungem Unternehmen leichter, komplett neue Wege zu gehen, damit unsere Kunden das perfekte Geschmackserlebnis erhalten. Unsere transparente Kommunikation sowie unser Versprechen an unsere Kunden, ausschließlich frische Produkte aus der Region in bester Qualität anzubieten, haben uns bereits große Sympathien eingebracht - sowohl bei den Verbrauchern, als auch im Handel. Alle Seiten haben inzwischen erkannt, dass gute Lebensmittel nicht nur in puncto Geschmack überzeugen, sondern auch ökologisch und sozial nachhaltig produziert werden müssen.“

Frage: Innovationen gehen oft mit einer Idee oder Eingebung einher. HanseGarnelen investiert in weiteres Wachstum und errichtet in Glückstadt eine weitere Heimat für die Aufzucht von frischen HanseGarnelen.

Pressemitteilung



Rupert Baur: "Unsere Erwartungen wurden im ersten Jahr deutlich übertroffen. Das bestätigt uns in unserer Überzeugung, dass eine nachhaltige Aufzucht und die fangfrische Lieferung den Bedürfnissen und Erwartungen vieler Menschen entsprechen. Unsere neue, hochmoderne Anlage in Glückstadt ermöglicht eine Aufzucht von rund 85 Tonnen frischer HanseGarnelen pro Jahr. Dadurch können wir sicherstellen, auch zukünftig die hohe Nachfrage aus der Gastronomie, von Caterern, dem Groß- und Einzelhandel, dem Fischspezialitätenhandel und seitens der Endkunden über unseren Online-Shop zuverlässig bedienen zu können."

Frage: Die neue Farm für frische HanseGarnelen entsteht nach den neuesten technischen und energetischen Standards.

Rupert Baur: "Innovation treibt uns als Pionier für frische Garnelen voran. Nachhaltigkeit und der respektvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen sind Teil unserer Philosophie. Von Beginn an haben wir uns der Herausforderung gestellt, den rasanten technischen Wandel mit Blick auf Umwelt, Soziales und Gesellschaft zu prägen - von der Aufzucht bis zur Verpackung. Zwei Beispiele: Durch die Kreislaufanlage werden in Glückstadt 99,5 Prozent des genutzten Wassers wiederverwendet, nur 0,5 Prozent neues Wasser fließen täglich in die großzügig angelegten Becken. Außerdem werden wir in Zukunft unsere eigenen Larven reproduzieren und sie mit unseren eigenen Algen füttern. Sie sehen also, dass wir Nachhaltigkeit vielschichtig denken und auch umsetzen."

Frage: Sie sind überzeugt vom großen Potenzial für frische HanseGarnelen.

Rupert Baur: "Der Markt frischer Garnelen ist in Deutschland noch relativ klein, sodass wir uns aufgrund der hohen Qualität bereits in kurzer Zeit zu einem der führenden Anbieter entwickeln konnten. Mit Partnern aus dem Lebensmittelhandel möchten wir innovative Konzepte und Platzierungsideen realisieren, um den Genuss in der Frischetheke zu präsentieren. Wir legen unseren Fokus auf frische Garnelen und die Abgrenzung zur TK-Ware. Selbstverständlich sind wir flexibel in der Gestaltung von Produkt- und Packungsgrößen."

Frage: "Zukunft entsteht, wenn wir die Welt aus der Perspektive des Morgens betrachten", schreibt Zukunftsforscher Matthias Horx in seinem Buch "Die Zukunft nach Corona". Diese Sichtweise scheint Ihnen nicht fremd angesichts Ihrer spannenden Ideen und Innovationen.

Pressemitteilung



Rupert Baur: " Wir stellen das Bestehende in Frage, denn wir wissen schon heute sehr genau, welche Anforderungen die Nahrungsmittel der Zukunft erfüllen müssen: tierwohlgerecht, ressourcen- und umweltschonend produziert, gesund und natürlich geschmacklich top. Die Erfüllung all dieser Kriterien sind Antrieb und Anspruch zugleich für unser gesamtes Team bei HanseGarnelen."

Pressekontakt:

Michael Kudal

E-Mail: presse@hansegarnelen.com

Telefon: 040 – 524 762 78

Web: www.hansegarnelen.de

Original-Content von: HanseGarnelen AG

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