

HanseGarnelen AG

Herrenweide 6
25348 Glückstadt
Deutschland

T +49 4124 - 918 96 32
E presse@hansegarnelen.com
I www.hansegarnelen.de

Pressemitteilung

HanseGarnelen setzt Meilenstein für die Nahrungsmittelbranche Ralf Stegner: „Schleswig-Holstein ist bereit für die Zukunft!“

Vorausdenken, Innovationen fördern und die Zukunft vorwegnehmen: Die HanseGarnelen AG setzt mit ihrem Nachhaltigkeitskonzept beim Neubau der Farm in Glückstadt einen Meilenstein für die Nahrungsmittelbranche und die Ernährung der Zukunft.

(Glückstadt, 22.08.2022) - Vorausdenken, Innovationen fördern und die Zukunft vorwegnehmen: Die HanseGarnelen AG setzt mit ihrem Nachhaltigkeitskonzept beim Neubau der Farm in Glückstadt einen Meilenstein für die Nahrungsmittelbranche und die Ernährung der Zukunft. Einblicke in die Zucht der Zukunft haben Anna Kassautzki (Bundestagsabgeordnete der SPD und für das Thema Fischerei zuständig), Martina Hummel-Manzau (Geschäftsführerin der Entwicklungsgesellschaft Westholstein), Ralf Stegner (für den Kreis Steinburg zuständiger Bundestagsabgeordneter der SPD) und Glückstadts Bürgermeister Rolf Apfeld bei einem Besuch auf der Baustelle erhalten. In Glückstadt entsteht derzeit Europas größte nachhaltige Garnelenfarm. Rupert Baur, Vorstand der HanseGarnelen AG, hat die wegweisenden Entwicklungen vorgestellt.

„Die politischen Weichen für mehr Klima- und Umweltschutz sind gestellt. Was wir hier sehen, ist ein exzellentes Beispiel, wie Unternehmen mit innovativen Lösungen die Themen Nachhaltigkeit, wirtschaftlichen Erfolg und gesellschaftliche Verantwortung unter den aktuellen Rahmenbedingungen umsetzen können“, sagt Anna Kassautzki. Für eine realitätsnahe Politik sei es wichtig, in regem Austausch mit Unternehmen zu stehen. „Denn für uns Politiker gilt es, den Standort Deutschland so attraktiv wie möglich zu gestalten.“

Der Umbau der Ernährungswirtschaft im Zeichen von Klimawandel und einer veränderten Ernährungssituation ist ein gesellschaftlich relevantes Thema. Marken wie HanseGarnelen setzen Maßstäbe, die weit über die üblichen Standards für nachhaltige Lebensmittelerzeugung hinausgehen: Regionalität, Qualität, Frische und Geschmack sind ein

Pressemitteilung

gesellschaftlicher Trend. Ralf Stegner sieht das Interesse für gesunde Ernährung, aber auch Klimawandel sowie Umwelt- und Tierschutz als einen Treiber für Nachhaltigkeit. „Die Menschen selbst fokussieren sich immer mehr hin zu einem gesunden und nachhaltigen Lebensstil und fordern die Politik auf, die Rahmenbedingungen für nachhaltige und innovative Erzeugung von regionalen Lebensmitteln konsequent weiterzuentwickeln. Die Anlage der HanseGarnelen zeigt, dass Schleswig-Holstein eine hochattraktive Region für Innovationen und produktive Kooperationen ist. Wir sind bereit für die Zukunft!“

Aquakulturen in geschlossenen Kreisläufen, mit regionalem Bezug, eine nachhaltige und praktisch CO₂-neutrale Aufzucht ohne Mikroplastik sind die Lösung zu schrumpfenden Fischbeständen in den Meeren und der mit Antibiotika und Mikroplastik belasteten Massenware z.B. aus Asien. „Technologien spielen eine entscheidende Rolle. Sie sind die Basis, um mit neuen Produktionsmethoden einen positiven Beitrag zum Erreichen der Klimaziele zu leisten, Umwelt- und Tierschutz zu forcieren sowie eine gesunde und nachhaltige Nahrungsmittelproduktion zu gestalten“, betont Rupert Baur die Herausforderungen in der Zukunft und freut sich über das Interesse: „Der Besuch gibt uns die Möglichkeit, mit der Politik ins Gespräch zu kommen und drückt eine neue Wertschätzung für unserer Arbeit aus.“

Die in Bau befindliche Farm ist fast so groß wie ein Fußballfeld, gespickt mit revolutionärer Technik für eine nahezu CO₂-freie Aufzucht ohne Antibiotika und künstliche Zusätze. Mit seinem Wissen als Maschinenbau-Ingenieur, der 15 Jahre in unterschiedlichen Branchen in der Lebensmittelindustrie tätig war, hat Baur Lösungen für ein effizienteres und damit kostengünstigeres System für den Beckenbetrieb und die Wasserreinigung skizziert.

Der Wärmebedarf wird in enger Zusammenarbeit mit der benachbarten Papierfabrik Steinbeis gedeckt. „Wir nutzen die Abwärme des dort eingesetzten Prozesswassers von ca. 26 Grad“, erklärt Baur. Das verbessere nicht nur die Ökobilanz unseres eigenen Betriebes: „Auch die Papierfabrik profitiert, weil sie diese Restenergie nicht mehr unter noch mehr Energieeinsatz "vernichten" muss und damit auch selbst ihre CO₂-Bilanz verbessert.“ Die Restwärme für den Betrieb, in dem eine konstante Temperatur von ca. 30 Grad herrschen muss, steuert eine Wärmepumpe, die aus einer Photovoltaikanlage gespeist wird. Nur sehr wenig der insgesamt notwendigen Energie wird aus anderen Energiequellen gedeckt. „Unsere zahlreich geführten Gespräche mit Unternehmen und Investoren vor Ort sowie eine vor einiger Zeit durchgeführte Studie zum Thema zeigen, wie groß die Potentiale in der Region sind. Die Voraussetzungen für beide Marktseiten, sowohl in der Erzeugung wie auch in der Abnahme, sind hervorragend und werden mit diesem Ansiedlungserfolg auch für die gesamte Region sichtbar“, fügt Martina Hummel-Manzau hinzu.

Pressemitteilung

Der Clou bei der Wasseraufbereitung: Das Wasser ist permanent im Fluss und wird ausschließlich mit Hilfe von ohnehin notwendiger, gerichteter Lufterblasung kontinuierlich durch einen Biofilter geleitet. Durch die zirkulierende Strömung werden Feststoffe wie die Panzer der Garnelen oder nicht gefressenes Futter in die Mitte der Becken gespült, von dort abgesaugt und aus dem Wasser herausgefiltert. Das Reinigungssystem wird in die Becken integriert, ein mechanischer Filter außerhalb der Anlage scheidet nur die Panzer aus dem Kreislauf aus. Die erste Reinigungsstufe, die Nitrifikation übernehmen Bakterien auf hunderten, etwa Daumen großen „Bio-Balls“, wie Baur sie nennt. Die zweite Reinigungsstufe, die Denitrifikation und die Filterung von Mikroplastik finden in einem Kreislauf außerhalb der Becken statt. Bei dieser komplexen Eigenentwicklung der nachhaltige Kreislaufanlage werden über 99 Prozent des Wassers ressourcenschonend wiederverwertet. Die Vorteile liegen für Baur klar auf der Hand: „Wir verbrauchen kaum Wasser für unsere Becken. Für die Produktion von ein Kilo White Tiger-Garnelen benötigen wir ungefähr 50 Liter Wasser. Für ein Kilo Rindfleisch sind es hingegen 15.000 Liter.“

HanseGarnelen schaut über die Grenzen von Glückstadt und Deutschland hinaus: In Glückstadt entsteht ein beispielhafter Prototyp, der - adaptiert auf andere Fischarten - überall gebaut werden und die Ernährung von Milliarden Menschen sicherstellen und gleichzeitig schonend mit begrenzten Ressourcen wie Boden, Energie und Wasser umgehen kann. Derzeit leben rund 7,7 Milliarden Menschen auf der Erde, bis zum Jahr 2050 sollen es nach Prognosen der Vereinten Nationen (UN) fast zehn Milliarden Menschen sein. „Neue Konzepte machen Hoffnung, die Ernährung von Milliarden Menschen sicherzustellen und eine hohe Lebensqualität, insbesondere für künftige Generationen gewährleisten zu können. Diese Anlage setzt neue Trends reiht sich nahtlos in das Portfolio nachhaltiger Lebensmittelproduktion in Glückstadt ein und wird sicher viele Experten anziehen und begeistern“, freut sich Bürgermeister Rolf Apfeld, dass HanseGarnelen eine Stahlkraft für Glückstadt und Schleswig-Holstein entwickelt und produktive Kooperationen zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Forschung entstehen werden.

Pressekontakt:

Michael Kudal

E-Mail: presse@hansegarnelen.com

Telefon: 04124 – 918 96 32

Web: www.hansegarnelen.de

Original-Content von: HanseGarnelen AG

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