

Pressemitteilung

HanseGarnelen AG

Herrenweide 6
25348 Glückstadt
Deutschland

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

Head:

HanseGarnelen: Nachhaltigkeit ist das neue Normal!

Unterzeile:

Vorstand Rupert Baur freut sich über die Fertigstellung der Farm in Glückstadt und die Auszeichnung „Seafood Star - BESTES FISCHPRODUKT 2023“.

(Glückstadt, 21.11.2022) - It's time for a change! Nachhaltigkeit, umweltbewusstes Handeln und der Klimawandel sind für Rupert Baur die Herausforderungen der nächsten Jahre. Der Vorstand der HanseGarnelen denkt Ökologie neu, mit dem Blick auf das Notwendige und das Machbare. Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit werden vom individuellen Lifestyle zu einer Notwendigkeit: „Wir leben in einer Wendezeit und in einer Zeitenwende. Der heutige Lebensstil führt ohne eine Korrektur in eine ökologische Katastrophe.“ HanseGarnelen ist mit der Eröffnung von Europas größter Garnelenfarm in Glückstadt ihrer Zeit voraus. „Sie macht Lust auf eine nachhaltige Produktion und auf ein Leben für eine enkelfähige Zukunft“, sieht sich Rupert Baur mit der strategischen Ausrichtung der HanseGarnelen bestätigt.

HanseGarnelen: Die Farm ist so groß wie ein Fußballfeld, gespickt mit innovativer Technik für eine klimaneutrale Aufzucht ohne Antibiotika und künstliche Zusätze. Hier können pro Jahr bis zu 85.000 Kilo schmackhafte, proteinreiche und fettarme HanseGarnelen in einer der Natur in ihren Bedingungen nachgeahmten Umgebung wachsen. Wofür steht diese moderne Anlage für Sie?

Rupert Baur: „Marken wie HanseGarnelen setzen Maßstäbe für eine Wende im Umgang mit unserer Umwelt, die unsere einzige Lebensgrundlage darstellt. Wir füllen unsere gemeinsame Vision mit Leben und signalisieren, welche Energie aus geteilter Begeisterung entstehen kann und welche Möglichkeiten sich für uns und die Gesellschaft öffnen. HanseGarnelen zeigt mit einer modernen, ökologischen, verantwortungsvollen und nachhaltigen regionalen Zucht von frischen Garnelen Flagge gegen Klimaerwärmung und Ressourcenverschwendung und für das Tierwohl sowie Umwelt- und Naturschutz. Wir

Pressemitteilung

machen Mut. Es ist möglich, wirtschaftlichen Erfolg mit gesellschaftlicher Verantwortung und Schutz der Umwelt zu verbinden.“

HanseGarnelen: Nachhaltigkeit wird das neue Normal?

Rupert Baur: „Die Zukunft nicht unseres Planeten, aber der Bewohnbarkeit der Erde für die Menschen steht auf dem Spiel. Immer häufigere Naturkatastrophen führen uns eindringlich vor Augen, wie weit der Klimawandel vorangeschritten ist, womit wir in den nächsten Jahren noch rechnen und welche Strategien für ein Leben unter verschärften Bedingungen wir alle angehen müssen. Wir sehen es als eine unserer Aufgaben an, das Bestehende in Frage zu stellen. Die hergebrachten Methoden haben für eine dünn besiedelte Welt gereicht. Jetzt haben wir ganz andere Anforderungen an die Nahrungsmittel selbst und an deren Produktion. Ich bin überzeugt: Nur durch überlegene Technik lassen sich die Aufgaben der Zukunft bewältigen. Nur wer nachhaltig und ganzheitlich denkt, gewinnt die Zukunft.“

HanseGarnelen: Vorausdenken, Innovationen fördern und die Zukunft vorwegnehmen. Ist diese Aufgabe Teil der Nachhaltigkeitsstrategie von HanseGarnelen?

Rupert Baur: „Immer nur gegen etwas zu sein, das ist nicht unser Ding. Für uns sind Analysen der Ist-Situation, verknüpft mit wegweisenden Ideen und Engagement der Nährstoff, um die großen gesellschaftlichen Herausforderungen zu bewältigen. Und wir wollen Teil daran haben. Wir haben in kurzer Zeit viel erreicht und sind mit unserer operativen Entwicklung, unserer Innovationskraft und unserer Nachhaltigkeit auf dem richtigen Weg.“

HanseGarnelen: HanseGarnelen trifft mit fortschrittlichem Denken den Puls der Zeit und setzt einen weiteren Akzent mit einer neuen nachhaltigen Verpackung für den Versand von frischen HanseGarnelen. Die KlimaBox kommt.

Rupert Baur: „HanseGarnelen hat sich zum Ziel gesetzt, Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit zu verbinden. Nachhaltig produzierte Garnelen sollen auch nachhaltig verpackt werden. Die Verbraucher wünschen sich für unsere frischen HanseGarnelen eine nachhaltige Verpackung. Ihre Wertschätzung für die Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks ist hoch. Regional, umweltbewusst und effizient zu handeln ist nicht nur möglich, sondern vorteilhaft. Die KlimaBox ist zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen, recycelbar und kann im Altpapier oder auf dem Bio-Kompost vollständig in den Kreislauf zurückgeführt werden. Es ist ein schönes und erfüllendes Gefühl, mehr und mehr die gesamte Wertschöpfungskette nach unseren Maßstäben ausrichten zu können, unsere Umwelt besser zu machen und dass auch von den Kunden positiv reflektiert zu bekommen.“

Pressemitteilung

HanseGarnelen: Die Mission der HanseGarnelen ist es, neben dem wirtschaftlichen Handeln vor allem Initiative rund um Nachhaltigkeit, Umwelt- und Naturschutz zu zeigen und zur Nachahmung anzuregen.

Rupert Baur: „Es gehört zur Selbstverpflichtung, unser Handeln an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen auszurichten. Wir arbeiten an der Erfüllung von 13 dieser Ziele mit. Wir leben in einer, und zwar unserer einzigen Welt. Und wir werden unseren Beitrag leisten, sie für künftige Generationen zu erhalten.“

HanseGarnelen: Gutes Gewissen. Gesundes Leben. Großer Geschmack. Das alles haben die Einkaufsentscheider aus dem Lebensmittelhandel und dem Foodservice sowie die Experten aus Wissenschaft und Forschung auf dem Fischwirtschafts-Gipfel gewürdigt. HanseGarnelen wurde mit dem Seafood Star 2023 ausgezeichnet.

Rupert Baur: „Das ist eine große Ehre für uns. Wir wurden in der Kategorie Schalen- und Krustentiere mit dem Seafood Star als bestes Fischprodukt 2023 ausgezeichnet und zeigen: Es geht frisch, regional und verantwortlich! Diese Inspiration ist für mich und alle Mitarbeiter Antrieb und unser individueller Anspruch zugleich.“

HanseGarnelen: Die frischen HanseGarnelen werden auch von Top-Köchen, die mit Hauben von „Gault Millau“ und mit Sternen von „Guide Michelin“ ausgezeichnet worden sind, sehr geschätzt. Die Stars am Herd haben gut abgeschmeckt.

Rupert Baur: „Der Trend geht zu einem zunehmenden Bewusstsein für Regionalität sowie für Umwelt- und Ressourcenschonung und einer artgerechten Tierhaltung. Spitzenköche sind begeistert vom Geschmack sowie der Qualität der frischen HanseGarnelen. Sie harmonisieren ausgezeichnet mit ihren innovativen Ansprüchen an ein erstklassiges Produkt. Eine kreative Spitzenküche und frische HanseGarnelen sind eine perfekte Kombination. Siebzehn Hauben und acht Michelin-Sterne sind der Beweis für den hohen Anspruch an die handwerkliche Qualität und das Geschmackserlebnis der frischen HanseGarnelen. Dennoch legen wir sehr viel Wert auf den Punkt, dass HanseGarnelen nicht nur für Spitzenköche da sind, sondern sie sind gut und gesund für alle, die Wert auf Qualität legen. Die frischen HanseGarnelen sind mit TK-Ware nicht vergleichbar und eine eigene Klasse, ein neues Produkt, das es für jeden wert ist, einmal zu probieren. Und wer es einmal probiert hat, kommt in der Regel immer wieder auf uns zurück.“



Pressemitteilung

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.