



Garnelenglück aus Glückstadt

Frische HanseGarnelen aus Norddeutschland

Seit dem Jahr 2023 produziert die HanseGarnelen AG White Tiger Garnelen (*Litopenaeus vannamei*) an der schleswig-holsteinischen Küste in Glückstadt und setzt mit ihrem Nachhaltigkeitskonzept beim Neubau der Garnelenfarm einen Meilenstein für die Ernährung der Zukunft. Kompromissloser Genuss und Natur pur sind dabei nur zwei Stichworte: HanseGarnelen sind fangfrisch und werden nur gekühlt, nie gefroren und in einer biologisch abbaubaren Verpackung verschickt. Und – HanseGarnelen sind zu 100% frei von Antibiotika und künstlichen Zusatzstoffen und enthalten viel Eiweiß, kaum Fett und keine Kohlenhydrate. Zudem wird natürlich tierwohlgerecht produziert, die Aufzucht erfolgt in einer natürlichen Besatzdichte.

Einzigartige Klimabilanz

Auch die Architektur des Neubaus unterstützt das nachhaltige Konzept bei der Produktion. Das Wasser wird permanent über biologische Klärung nahezu verlustfrei im Kreislauf geführt. Aufgrund der guten Isolierung ist für den gesamten thermischen Prozess im Wasser lediglich eine Wärmepumpe mit 50 kW elektrischer Leistung notwendig. Die auf dem Dach installierte Photovoltaik-Anlage liefert 554 kWp – ein Vielfaches von dem, was von der Anlage



WIE ERKENNE ICH FRISCHE GARNELEN?

- Die Augen der Garnelen sind feucht & glänzen
- Ihre Fühler, Körper und Schalen weisen keine Beschädigungen auf
- Roh sind sie grau-braun bis grau-blau, leicht transparent, teilweise dunkel gefleckt
- Ihr Geruch ist nahezu neutral, kein Fischgeruch
- Sie behalten selbst nach dem Erhitzen ihre Form und Größe

selbst benötigt wird. Die übrige Energie wird in das lokale Stromnetz eingespeist.

Das Konzept: Natürlich, regional, frisch

Es gibt immer mehr Köche, die frische Ideen haben und neuen Schwung in die deutsche Spitzengastronomie bringen. Der Trend geht dabei zu mehr Regionalität sowie zur Umwelt- und Ressourcenschonung und einer artgerechten Tierhaltung. Sterneköche wie Quirin Brundobler, Das Grace, Flensburg,

„HanseGarnelen stehen für eine regionale, umwelt- und tierwohlgerechte Aufzucht sowie fangfrische Lieferung ohne Umwege direkt zu unseren Kunden.“

Rupert Baur, HanseGarnelen



Die frischen HanseGarnelen wachsen in großzügig dimensionierten Becken in einer tropisch warmen Halle auf. Das Heizen des klaren Wassers und der Farm erfolgt nahezu klimaneutral

oder Christoph Rüffer vom Restaurant Haerlin im Hotel Vierjahreszeiten in Hamburg sind sehr angetan von diesen Aspekten und der herausragenden Qualität der Garnelen. Denn HanseGarnelen erfüllen das zunehmende Bewusstsein der Menschen für nachhaltige Produkte und unterstützen die Philosophie der Kochchampions für Genuss mit gutem Gewissen. HanseGarnelen-Vorstand Rupert Baur resümiert: „Wir sind stolz, Gourmet-Restaurants beliefern zu dürfen und deren erweiterten Ansprüchen gerecht zu werden.“

