

Weißer Tiger aus Freienried

Thomas Wachinger und Xaver Mayr betreiben die erste schwäbische Garnelenzucht
Shrimps wachsen ohne Antibiotika oder chemische Zusätze auf

Von Nayra Weber

Freienried – Die besten Geschäftsideen entstehen nicht aus dem Gedanken heraus, möglichst viel Profit zu machen, sondern aus dem Wunsch heraus, es besser zu machen und etwas zu bewirken. Das beweist ein neues Unternehmen aus Eurasburg: Der Hohenzeller Thomas Wachinger und der Freienrieder Xaver Mayr haben dort die erste schwäbische Garnelenzucht aufgebaut.

Eigentlich ist Thomas Wachinger Patent-Ingenieur, als solcher arbeitet er auch hauptberuflich. Er ist und war auch schon immer Garnelen-Esser. Und irgendwann wollte er sich nicht mehr damit abfinden, teure Shrimps, die hauptsächlich aus Wasser bestehen und mit Medikamenten vollgepumpt um die halbe Welt reisen, serviert zu bekommen. Das muss auch anders gehen, dachte er sich – und informierte sich. Die Idee in die Tat umzusetzen, dazu brauchte es aber mehr. Zuerst einen Geschäftspartner. Gefunden hat er den in „Spezl“ Xaver Mayr. Der Schweinezüchter fand sofort Gefallen an der Idee und schlug vor, einen Teil seiner landwirtschaftlichen Gebäude zur Verfügung zu stellen, um Schwabens erste Garnelenzucht aus dem Boden zu stampfen.

Ende 2014 begann Wachingers Recherche nach dem Wie, 2015 baute er mit Mayr eine erste Versuchsanlage in seinem Keller auf, ein halbes Jahr später folgte der Business-Plan: Jetzt sollte auch die Öffentlichkeit in den Genuss der ersten Shrimps aus dem Wittelsbacher Land kommen. Schon im folgenden Jahr begannen Thomas Wachinger und Xaver Mayr mit dem Umbau einer Scheune in Freienried bei Eurasburg. Und ein Jahr später, ab März dieses Jahres, verkauften sie ihre ersten Garnelen aus eigener Anzucht von ihrem rund 100 Quadratmeter großen Betrieb aus.

Als Larven kommen die „White Tigers“, auch „Whiteleg Shrimps“ genannt, aus Florida und Texas. Für den Anfang jedenfalls. Das Züchten der Larven ist „die Königsdisziplin“, wie Thomas Wachinger erklärt – er schließt sie künftig aber deswegen noch lange nicht aus. In Europa sind Larven, wie die Geschäftsmänner aus Freienried sie suchen, nicht zu be-



Prächtige Exemplare: die White Tigers aus Freienried.

kommen: Sie müssen keimfrei sein, das heißt nicht mit Antibiotika oder anderen Medikamenten behandelt und dennoch frei von Krankheiten.

Es handelt sich um Warm- und Meereswasser-Garnelen. Sie brauchen zwischen 28 und 30 Grad warmes Wasser sowie rund 30 Gramm Salz pro Liter. Etwa dreieinhalb Monate werden die Larven in einem Zehn-Kubikmeter-Becken großgezogen, im sogenannten „Nursery“-Becken (englisch für Säuglingsstation oder Kinderstube). Dort müssen Werte wie Temperatur, Salzgehalt und PH-Wert auf die Tiere angepasst werden. Es handelt sich gleichzeitig um ein Quarantänebecken, erklärt Wachinger. Sollten die Züchter den Verdacht haben, es könnten sich kranke Tiere darunter befinden, können sie sie aus dem kleinen Becken leichter einfangen, um sie dann unter dem Mikroskop zu prüfen und gegebenenfalls auszusortieren.

Nach der Kinderstube geht es für die Tiere ins 30-Kubikmeter-Becken. Als Larven werden sie mit getrockneten und gemahlene Algen sowie gemahlene Meereskrebse gefüttert, später bekommen sie Garnelenfutter in der entsprechenden Zusammensetzung und Größe. „Garnelen kralen sich das Futter, daher muss es eine bestimmte Größe haben. Und man darf nicht zu viel auf einmal füt-

tern, denn die Tiere fressen nichts vom Boden“, erklärt Thomas Wachinger der AICHACHER ZEITUNG bei einem Rundgang durch die Zucht in Freienried. Aus diesem Grund werden die Garnelen bis auf zwei zweistündige Pausen am Tag automatisiert alle zehn Minuten mit einer geringen Menge gefüttert.

Weitere zwei Monate wachsen die Garnelen in der Aquakultur heran. Was alles andere als herkömmliche Vorgehensweise in der kommerziellen Shrimps-Zucht ist. 75 Prozent der gezüchteten Shrimps werden in Asien produziert. Meist handelt es sich bei den Farmen, wo sie großgezogen werden, um ausgehobene, also künstlich angelegte Teiche, die mit Hilfe von Chemikalien möglichst keimfrei bleiben sollen. Oder es werden natürliche Bestände immens überfischt. Danach kommen die Tiere in Pools und wechseln daraufhin mehrfach den Standort – wiederholtes Einfrieren und Auftauen inklusive.

Thomas Wachinger und Xaver Mayr wollen zeigen, dass es auch anders geht: In einer überschaubaren Aquakultur – regional, ressourcenschonend und daher nachhaltig. Sie setzen auf Probiotika statt Antibiotika: „Bakterien dazugeben statt kaputt machen.“ Aber eben die richtigen, so dass sich schädliche gar nicht erst ausbreiten können. „Deswegen sind unsere Garnelen auch gesund“, gibt der 42-jährige Thomas Wachinger zu verstehen. Bio-Shrimps könnte man sagen, doch die gibt es in Europa nicht, da dies bei nicht-heimischen Tieren laut EU-Öko-Verordnung nicht möglich ist.

Wenn die Garnelen in den Verkauf kommen, sind sie rund 18 Zentimeter lang und 30 Gramm schwer. Zur Tötung der Tiere haben sich die Züchter aus Freienried für elektrischen Schock entschieden. Auch heißes Wasser wäre in Deutschland erlaubt, kommt aber für Thomas Wachinger und Xaver Mayr nicht in Frage, da sie die Tiere als Frischware verkaufen. Garnelen von Vita Shrimp, wie sie ihr Unternehmen nennen, werden inner-

halb von 24 Stunden nach der Abfischung verkauft und sind sechs Tage haltbar.

Beim Abfischen wird es spannend, denn wie viele Garnelen tatsächlich ins Netz gehen, können die Züchter nicht garantieren. „Die sind sehr schnell“, erklärt Thomas Wachinger. 150 Kilogramm haben er und Mayr für den ersten Durchgang anvisiert. bis 2018 wollen sie ihre Produktion auf zwei Tonnen jährlich hochfahren.

Eine 500-Gramm-Schale mit 13 bis 15 Garnelen kostet 35 Euro. „Es handelt sich momentan aber eigentlich auch nur um eine Pilot-Anlage. Wir müssen erst den Markt kennenlernen und dann weiterschauen“, gibt Wachinger zu verstehen. Sprich: Werden die Verkaufszahlen erhöht, können auch die Preise günstiger werden. „Aber man muss immer bedenken, dass wir den natürlichen Habitat, also Lebensraum, der Tiere nachkonstruieren müssen, und das hat seinen Preis.“

Rund ein Jahr haben Thomas Wachinger und Xaver Mayr kaum jemandem von ihrem Vorhaben erzählt. Zum einen, weil sie mit allerlei Skepsis rechneten, zum anderen auch aus Wettbewerbsgründen. Nach den anfänglichen „Kinderkrankheiten“ an der Aufzuchtanlage, wie Mayr erklärt, laufen die Produktion und der Absatz jetzt allerdings gut, auch Sternköche zählen zu den Kunden.

Wer die Garnelen aus dem Wittelsbacher Land probieren will, sollte wissen, dass Vita Shrimp nicht immer lieferfähig ist. Zum einen liegt das an den begrenzten Kapazitäten, aber aktuell auch daran, dass einige Garnelenfarmen in den USA, die die Larven liefern, vom jüngsten Hurrikan zerstört wurden.

Die erste Charge an Tieren geht zur Neige und wird nur noch auf dem Wittelsbacher-Land-Herbstmarkt in Friedberg am kommenden Wochenende verkauft. Dann gibt es erst wieder in dreieinhalb Monaten Nachschub. Doch im kommenden Jahr soll nicht nur die Produktion gesteigert werden, sondern auch der Onlineverkauf anlaufen.

10 000 Liter Salzwasser als Kinderstube



Die erste schwäbische Garnelenzucht haben Xaver Mayr (links) und Thomas Wachinger in Freienried aufgebaut. Der Schweinezüchter und der Patent-Ingenieur verkaufen dort „White Tigers“.

Fotos: Nayra Weber