

## **Großgarnelen made in Niedersachsen**

*Aus Affinghausen berichtet Daniela Schröder*

**Die Deutschen essen immer mehr Garnelen - zumeist Importware aus Asien und Lateinamerika. Ein Bauer aus der niedersächsischen Provinz will nun den Markt für sich erobern: In einem 900-Einwohner-Dorf baut er eine gigantische Zuchtanlage auf.**

Eigentlich könnte Bauer Heinrich Schäfer beim Tierefüttern eine Badehose tragen. Im Stall ist es schwül-warm, die Luft ist drückend und feucht. Es dauert nicht einmal fünf Minuten - und Schäfer hat das dünne Karohemd durchgeschwitzt. Seine zigtausend Tiere aber lieben und brauchen das Treibhaus-Klima, ohne die Wärme würden sie nicht überleben.

Schweine und Kühe sind auf dem Hof in der Nähe von Bremen Vergangenheit. Bauer Schäfer sieht die Zukunft im Wasser: Als erster Landwirt in Deutschland züchtet er tropische Großgarnelen.

Und das im großen Stil. In Schäfers ehemaliger Traktorenhalle wachsen mehr als 170.000 graue Tierchen zur Erntereife heran. Vergangenen November hat er sie als winzige Larven in die Wasserbecken gesetzt, kurz vor Ostern will Schäfer mit dem Verkauf ab Hof frischer Riesengarnelen starten. "Dann dürften unsere Weißen Tiger gut 20 Zentimeter lang sein", sagt er. "Wiegen wird so ein Bursche etwa 25 Gramm."

Die Garnelen im deutschen Handel stammen meist aus Zuchtfarmen in Asien oder Lateinamerika, einige solcher Aquakulturen gibt es auch in südeuropäischen Ländern. Dass es die pazifische "White Tiger"-Garnele nun in das 900 Einwohner-Dorf Affinghausen verschlagen hat, liegt an einer Biogasanlage. Aus dem Mais, den Schäfer anbaut, gewinnt die Anlage Strom. Aber als Abfallprodukt erzeugt sie auch Wärme. Fernwärmeleitungen zu verlegen, hätte zu viel Geld gekostet, sagt Schäfer. Die Abwärme ungenutzt verpuffen zu lassen, empfand er jedoch als Verschwendung.

### **Die Garnele wird immer beliebter**

Auf die Idee mit den wärmebedürftigen Meerestieren kamen der Landwirt und seine Familie eines Abends vor dem Fernseher. "Wir guckten eine von diesen Kochsendungen", erzählt Schäfer. Dabei sei ihnen aufgefallen, dass bei den Fischgerichten der Fernsehköche ständig Garnelen im Spiel sind. Rund 200 Tonnen davon landen täglich tiefgekühlt in Deutschland. Die Garnele wird immer beliebter, überlegten sich die Schäfers, doch weil es hierzulande zu kalt ist, gibt es sie nur als Importware. Wir dagegen haben jede Menge Wärme, und wir brauchen ein weiteres Standbein.

"Wenn man heute als Landwirt bestehen will, dann muss man sich was einfallen lassen", sagt Schäfer. Mit dem Einfahren der Ernte für andere Höfe verdiente der 60-Jährige zuletzt sein Geld,

dann investierte er in die Biogasanlage. In der niedersächsischen Provinz eine Garnelenzucht aufziehen zu wollen, erwies sich jedoch als Expedition ins Unbekannte.

Nicht nur für die Schäfers. "Ob Baubehörde oder Veterinäramt, anfangs wusste niemand, ob man unsere Garnelenfarm überhaupt genehmigen darf", sagt Schäfer. Und die Banker hätten lange nur die Köpfe geschüttelt. Exotische Meerestiere aus Niedersachsen - für so eine Spinnerei wollten sie keinen Kredit geben.

Daher dauerte es von der Idee bis zum Einsetzen der ersten Larven zweieinhalb Jahre. Als es endlich einen Kredit gab, engagierte Schäfer für die Planung der Anlage ein Bremer Ingenieurbüro für Umwelttechnik. Bereits seit 2003 arbeitet die Firma Polyplan an Konzepten für Garnelen-Aquakulturen. Die Profi-Zucht in Affinghausen gilt nun als Härtestest. Sollte sich das für Bauer Schäfer entwickelte Konzept entgegen aller Berechnungen doch nicht rentieren, dann dürfte es mit der Garnelenzucht in Deutschland vermutlich gar nicht klappen. Sagen zumindest die Konstrukteure.

### **"Wir haben ein exklusives Produkt zu einem exklusiven Preis"**

Denn Zuchtversuche gab es auch bisher schon mit Kreislaufanlagen. Keine aber erwies sich als wirtschaftlich. Beim Projekt der Schäfers dagegen war mit der fast leer stehenden Maschinenhalle und der Abwärme der Biogasanlage bereits der Standort besonders günstig.

Die sonst üblichen Fördergelder für Investitionen in der Landwirtschaft gab es bei dem 700.000 Euro-Projekt zwar nicht. Doch weil Schäfer nun auch die anfallende Wärme voll nutzen kann, zahlt ihm der Staat sogar mehr für den produzierten Strom. Auf ein Jahr hochgerechnet beträgt der gesetzlich festgelegte Bonus gut 100.000 Euro - mehr als das Futter für die Garnelen kostet.

Auch bei der Konstruktion liegt Schäfer günstig, denn Polyplan baute rein zweckmäßig. Wannen aus Holzplatten und Kunststoff-Folie hängen in einem vierstufigen Holzgerüst, das wie eine Treppe absteigt. Das minimalistische Stufen-Prinzip sorgt zudem für ein einfaches Ernten der Garnelen: In die oberen Becken kommen die Larven. Sind sie ein Stück gewachsen, dann lässt sie der Züchter durch ein Rohrsystem hinab in die nächste Wanne, bis sie schließlich im Erntebecken schwimmen.

### **Die Garnelen sind frei von Medikamenten**

Alle sechs bis acht Wochen sollen neue Larven in die Wasserbecken kommen. Aus den 400 Kubikmetern will Schäfer bis zu 18 Tonnen Garnelen pro Jahr ernten und sie für 20 bis 30 Euro pro Kilo verkaufen. "Wir haben ein exklusives Produkt zu einem exklusiven Preis", sagt der Landwirt. "Schließlich wollen wir keine Supermärkte beliefern." Als Abnehmer sieht er vor allem Gourmet-Restaurants aus Norddeutschland, aber auch Privatkunden, denen frische Ware und kurze Transportwege viel wert sind.

Ein Biosiegel tragen die Garnelen vom Land zwar nicht. Doch anders als ihre Artgenossen aus Asien sind sie frei von Medikamenten. Groß und schwer werden die Tiere mit Sojaschrot, Erbsen, Algen und ein bisschen Fischmehl - diese Eiweißfuhre bekommen sie 14 Mal pro Tag.

"Da ist trotz des Fütterautomats eine Menge Fingerspitzengefühl gefragt", sagt Schäfer. Zu viel Futter verschmutze das Wasser, bei zu wenig werde die Garnele schnell zum Kannibalen. Überwacht und beraten wird das ungewöhnliche Projekt von der Tierärztlichen Hochschule Hannover. Schäfers Sohn Marco bereitete sich in den USA auf das neue Vieh im Stall vor, mehrere Monate arbeitete er dort auf einer Garnelenfarm. Aus Amerika stammen auch die ersten Larven.

### **Nicht so enden wie die Milchbauern**

In den ersten drei Jahren kümmern sich zudem die Experten von Polyplan um das Zuchtprojekt der Schäfers. Denn die Garnele ist durchaus sensibel. Ihr Wasser muss exakt 30 Grad warm sein, und schon eine halbe Stunde ohne Sauerstoffzufuhr tötet den gesamten Bestand.

Das Aufbereiten des Wassers läuft nach einem ausgeklügelten Kreislaufprinzip auf biologischer Basis, alles dreht sich um Wasserchemie, um Biologie und um Technik. Von Kartoffeln auf Getreide wechseln, das mag für einen Landwirt einfach sein. Doch von Feld- auf Meeresfrüchte umzusteigen, sagen die Berater, dafür braucht es viel Wissen und Engagement.

Heinrich Schäfer aber ist zuversichtlich, dass sich seine "Marella Shrimps" auf dem gehobenen Markt etablieren werden. Um möglicher Konkurrenz vorzubeugen, hat er mit dem Hersteller der Anlage bereits einen Deal gemacht: Sollte die Firma einem anderen deutschen Landwirt eine Garnelenfarm verkaufen, muss dieser sich verpflichten, die Tiere in einen gemeinsamen Verkaufspool zu liefern. So will Schäfer eine Preisschlacht um die Garnele vom Festland verhindern. "Schließlich wollen wir nicht so enden wie die Milchbauern."