

# Waschechte Tiroler

*Hall in Tirol ist die Heimat der Alpengarnelen. Kein Scherz! Daniel Flock und Markus Schreiner züchten in ihrer Alpen-Aqua-Farm die White-Tiger-Garnelen – ohne Medikamente, ohne Pestizide.*

... Von Andrea Knura

Verrückt? Auf den ersten Blick vielleicht ja. „Wenn man aber überlegt, was die Tiere *wirklich* brauchen, nämlich richtig gutes Wasser, dann ist Tirol nahezu perfekt.“ Daniel Flock kam vor nunmehr sechs Jahren durch einen Beitrag „Schmutzige Shrimps – die Geschäfte der Garnelen Industrie“, eine Phoenix-Reportage über die Missstände in der industriellen Shrimpszucht auf die Idee, Garnelen *sauber* zu züchten – ohne den Einsatz von Medikamenten, Pestiziden oder die Erzeugung von Unmengen an Abwasser, die Zerstörung von Mangrovenwäldern und ohne lange Transportwege in Tiefkühlcontainern. Mit Markus Schreiner fand er seinen kongenialen Partner. Gemeinsam haben sie es geschafft: Im Oktober vergangenen Jahres ging die neue Anlage in Betrieb. „Wir halten bei uns die Kaiserin unter den Garnelen, nämlich die Art *Litopenaeus vannamei*, Whiteleg Shrimp oder auch White Shrimp genannt. Aufgrund ihrer hohen Beliebtheit und mit steigendem Bekanntheitsgrad hat sich je-



© Alpen-Aqua-Farm (2)

doch im Lauf der Zeit die Bezeichnung White-Tigergarnele durchgesetzt.“

## Aller Anfang war schwer

„Natürlich wurde das Projekt anfänglich auch belächelt; andere Menschen von unserem Grundgedanken zu überzeugen, war sehr schwierig“, erzählt Flock. Jedoch nach zwei Jahren intensiver Nachforschung konnte eine erste kleine Testanlage in Betrieb genommen werden. Mit einer Jahresproduktionsmenge von gerade mal 200 kg wurden erste Erfahrungen gesammelt. Die Garnelen und ihre Bedürfnisse mussten erst erforscht werden, ebenso der richtige Umgang mit der Wasseraufbereitung. Bei der neuen Farm, die im Herbst 2018 in Betrieb genommen wurde, handelt es sich um die erste „Indoor-Aquafarm“ Österreichs. Sämtliche Becken zur Aufzucht der Garnelen befinden sich in nur

einem Gebäude. Die rund 40 m langen Becken sind auf zwei Stockwerke aufgeteilt. Um die Energieeffizienz zu erhöhen, wurden hohe Ansprüche an das Isolierungsmaterial von Becken und Halle gestellt.

## In ihrem Element

Das Wasser aus den Tiroler Bergen ist reich an Mineralien und bekannt für seine ausgezeichnete Qualität. In Kombination mit hochwertigem Meersalz wird es direkt in die Aufzuchtbecken geleitet. Damit sich die Garnelen wohlfühlen, werden sie in 28 °C warmem Wasser gehalten. Durch ein ausgeklügeltes Kreislaufsystem zur Aufbereitung des Wassers wird kein Abwasser produziert. Man gibt dem Wasser Zeit, sich *selbst* zu regenerieren – dies geschieht in eigens dafür errichteten Tanks und voll automatisiert. „Zusätzliche Bio-

Filter beschleunigen den Prozess und sorgen für ein ausgezeichnetes Wohlbefinden unserer Garnelen.“ Die Balance des Wassers wird durch ständige Kontrollen bzw. Messungen aufrechterhalten. Nur Wasser, das verdunstet, wird durch Frischwasser ergänzt. Der anfallende Schlamm, der durch Ausscheidungen der Tiere und Futterreste entsteht, wird aus dem Kulturwasser separiert. „Hier besteht innovatives Potenzial wie beispielsweise die Nutzung in Biogasanlagen“, ist Markus Schreiner überzeugt. „Neben dem Wohlfühlfaktor der Garnelen stehen bei uns Qualität und effiziente Nutzung von Energieressourcen an oberster Stelle.“

## Artgerechte Tierhaltung

Die Wachstumszeit der Tiere beträgt ca. fünf bis sechs Monate. Gefüttert wird mit einer Spezialmischung aus Algen, pflanzlichen Nährstoffen und tierischem Eiweiß – also Fischmehl. Durch einen eigens entwickelten Weisersetz-Zyklus können in kontinuierlichen Abständen ganzjährig Garnelen geerntet werden. Diese sind dann circa 25 cm groß 20 bis 25 g schwer. Körperlange Fühler und ein harter, glasiger Panzer sind übrigens Qualitätsmerkmale für eine stressfreie Aufzucht. Und der Geschmack? „Die White Tigers eignen sich hervorragend für die Aufzucht in Aquafarmen. Sie überzeugen durch ihren einzigartigen süßlich-nussigen Geschmack und die knackige Konsistenz“, schwärmt Flock. Zurzeit arbeiten die beiden an einem neuen Verpackungssystem – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit. [www.alpengarnelen.at](http://www.alpengarnelen.at)



## IMPRESSUM:

### Medieninhaber und Herausgeber:

„bauernladen.at“ B2B GmbH  
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920 2111

E-Mail: [office@bauernladen.at](mailto:office@bauernladen.at)

Homepage: [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

### Geschäftsführer:

Germanos Athanasiadis, Markus Bauer

### Redaktion:

Andrea Knura (Chefredakteurin),  
[office@bauernladen.at](mailto:office@bauernladen.at),  
Brehmstraße 10, 1110 Wien

### Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

<https://bauernladen.at/seite/impressum>

## Der Bauernladen Gut-Schein



**Gutes zum Schenken  
für Kunden, Mitarbeiter  
und jeden Anlass.**