Shrimps

Als die Schweine auszogen, zogen die Shrimps ein. Nun verkauft Familie Kunz «Aemme Shrimps» frisch ab Hof an Privatkunden und an ausgewählte Gastronomiebetriebe.

Shrimps erwartet man im Meer, vielleicht noch in Küstenregionen, aber nicht im schweizerischen Burgdorf. Von aussen gibt es denn auch kaum einen Hinweis, was sich hinter den Stalltüren vom «EyHof» verbirgt. Wo früher die Schweine der Familie Kunz einen Schlafplatz hatten, leben heute in vier aufstellbaren Swimmingpools bis zu 14 000 Shrimps. Nur die niederen Decken lassen noch erahnen, dass wir uns in einem ehemaligen Schweinestall befinden. Die Luft in den Räumen hat sich jedoch grundlegend geändert: Im Vergleich zu dem eher penetranten Geruch der Schweine riecht es leicht fischig; es ist sehr warm und feucht. «Die hohe Luftfeuchtigkeit ist eines der grössten Probleme, mit denen wir zu kämpfen haben. Es ist wie in einer Tropfsteinhöhle», sagt Christian Kunz über die Shrimps-Zucht auf dem «EyHof».

Shrimps hopp oder top

Vor rund zwei Jahren entschieden sich Irene und Fritz Kunz mit Sohn Christian, die Schweinezucht aufzugeben und auf die Meerestiere zu setzen. «Damals stellte sich die Frage, wie es weitergehen soll. Für eine rentable Schweinezucht waren wir einfach zu klein», erklärt Irene. «Nur vergrössern konnten wir nicht, da unser Hof sehr nahe bei der Stadt ist und Schweine keine willkommenen Nachbarn sind.» Bereits seit Ende der 90er-Jahre haben sie mit dem Gedanken gespielt, sich nebst dem Bauernbetrieb ein zweites Standbein mit Shrimps aufzubauen. Der Gedanke kam, als sie in den USA ein Aquarium besuchten und sahen, wie viel Beifang es beim Fischen von einem Kilogramm Shrimps gab. Damals sagten sie sich: Das muss man doch irgendwie anders lösen können. «2012 hiess es dann hopp oder top. Wir konnten ja nicht immer nur mit dem Gedanken spielen und nichts machen», sagt die aufgestellte Bäuerin. Also reisten sie und ihre Schwägerin Stacy, eine gebürtige Amerikanerin, 2013 an einen Aquakultur-Kongress in Tennessee. Jedoch ohne grossen Erfolg, denn keines der Projekte, von denen berichtet wurde, konnte sie wirklich begeistern. Erst bei einer weiteren Onlinerecherche stiessen sie auf einen Hof in den USA, der früher ebenfalls Schweine züchtete und dann auf Shrimps umstieg. Nach einem Besuch auf dem Hof schlossen sie einen Know-how-Vertrag ab, exklusiv als einziger Betrieb in der Schweiz. Daraufhin verbrachte Sohn Christian einige Wochen auf dem Hof in den USA und erwarb das Zertifikat für die Produktion von Indoor-Shrimps.

Ein 32 Grad warmes Bad

Dann begann zu Hause der Umbau. Aus den alten Schweineställen schuf Familie Kunz grösstenteils in Eigenleistung eine optimale Umgebung für Shrimps. Dazu wurden Wände und Decken mit einer Sprühisolation ausgekleidet. Im Frühjahr 2015 zogen dann die ersten Shrimps in ihre Becken ein. Im ersten Raum stehen mehrere kleine, viereckige Becken, in denen die Shrimps die ersten 30 Tage verbringen. «Die Nachzucht machen wir nicht selber, das ist sehr kompliziert bei Shrimps. Wir importieren die Tiere von einem der wenigen Lieferanten aus Florida», erklärt Christian. Beim Import sind sie 11 Tage alt und von blossem Auge nur knapp erkennbar. Um die 4000 Shrimp-Arten gibt es. Auf dem «EyHof» leben die «Pacific White Shrimp», eine von zwei Zuchtarten. Da die Tiere Nähe mögen, enthalten die Becken zu Beginn wenig Wasser, Tag für Tag kommt dann etwas mehr hinzu. 32 Grad warm ist das Wasser in diesen Becken. Im Alter von rund 30 Tagen ziehen die Tiere in die grossen Mastbecken um. Immer 7000 Stück werden auf einmal angeliefert. Die erste Zeit bleiben noch alle zusammen; wenn sie etwas grösser sind, wird der Bestand auf zwei Becken aufgeteilt. In diesen Becken bleiben sie, bis sie nach gut sechs Monaten das Verkaufsgewicht von 25 bis 28 Gramm erreicht haben. Da die Tiere sehr sensibel auf Licht reagieren, wird der Tagesverlauf im ehemaligen Schweinestall mit Lampen simuliert. Um 7 Uhr morgens wird das Licht eingeschaltet, abends um 6 Uhr ist dann wieder «Sonnenuntergang» und das Mondlicht erhellt die Stallnacht. Obwohl sie kein Tageslicht haben, reagieren die Tiere stark auf den Mondverlauf. «Bei Vollmond springen sie uns aus den Becken. Da sie nur 45 Sekunden ohne Wasser überleben und wir nicht 24 Stunden am Tag im Stall sind, müssen wir die Becken mit Netzen sichern. Uns erstaunt, dass die Tiere, obwohl die Räume ohne natürliches Tageslicht sind, auf den Mondwechsel reagieren», erzählt Irene.

Der Shrimp-Bakterien-Kreislauf

Das Wasser für die Becken stammt aus einer eigenen Quelle und wird mit Solarenergie und eigenem Holz auf 28 Grad erwärmt. Gewechselt wird es nie. Shrimp-Experte Christian erklärt: «In dem Wasser, das wir mit einem speziellen Salz anreichern, lebt nebst den Shrimps auch eine Bakterienkultur. Die Bakterien fressen den Kot der Shrimps und die abgeworfenen Häute. Die Shrimps wiederum fressen nebst dem Futter, das sie bekommen, die Bakterien. So gibt es einen Kreislauf, in dem das Gleichgewicht zwischen Shrimps und Bakterien gehalten werden muss.» Wenn ein Becken

➡ *Fortsetzung Seite 34*

Seit wenigen Wochen kann Familie Kunz die ersten «Aemme Shrimps» aus den Becken fischen. Es dauert rund sieben Monate, bis die Tiere das gewünschte Verkaufsgewicht von 25 bis 28 Gramm erreicht haben.

Sohn Christian und Mutter Irene Kunz kümmern sich auf dem «EyHof» um die Shrimp-Zucht.

Im ehemaligen Schweinestall dieses Bauernhofes bei Burgdorf leben seit gut einem Jahr «Pacific White Shrimp».

ausgefischt ist, wird das Wasser zwar abgepumpt, um das Becken zu reinigen, danach kommt jedoch das gleiche Wasser wieder hinein. «Sonst müsste ich die ganze Bakterienkultur immer wieder von Neuem aufbauen und das dauert mindestens ein Jahr.» Wegen der Bakterienkultur kommt es auch gar nicht infrage, dass Familie Kunz ihre Shrimps mit Antibiotika behandeln würde. «Wir würden uns nur ins eigene Fleisch schneiden», so Irene.

Shrimps frisch ab Hof
Sind die Tiere gross genug, werden sie mit einem Netz gefangen. «Das ist eine ziemliche Herausforderung. Denn die Tiere sind sehr sensibel und man sollte die Fühler nicht verletzen», sagt Irene Kunz. Da nicht alle Shrimps im gleichen Tempo wachsen, werden beim Fangen die kleinen Tiere aussortiert und wieder in das Becken zurückgegeben. Die ausgewachsenen Tiere kommen sofort in einen Eimer mit Eiswasser. «Bei einem Temperatursturz von 28 Grad auf fast null Grad erleben die Tiere einen Kälteschock», so Christian. Verkauft werden die Tiere nur frisch. Momentan sind noch nicht immer ausgewachsene Shrimps vorhanden. Darum und weil die Tiere vor dem Verkauf frisch gefangen werden, muss man sie vorbestellen. «Wir haben einen kleinen Selbstbedienungshofladen, in dem man unsere anderen Produkte frisch kaufen kann, das wird bei den Shrimps aber sicher nie der Fall sein. Dafür ist das Produkt einfach zu heikel von der Haltbarkeit her», erklärt Irene Kunz.

Lizenzen und Shrimps für weitere Betriebe
Um ihr Vorhaben umzusetzen, gründeten Irene, Fritz, sein Bruder Matthias und dessen Frau Stacy das Unternehmen Aquafuture. Dieses soll in Zukunft Lizenzen an andere Betriebe in der Schweiz vergeben, die vom «EyHof» die 60 Tage alten Tiere beziehen und diese dann mästen und verkaufen. «Wir würden weiterhin die Nachzucht importieren und dann die Tiere nach der ersten Zeit weitergeben», sagt Matthias. So könnte es in Zukunft nebst den «Aemme Shrimp» auch die «Aare Shrimp» oder «Rhein Shrimp» geben. Ob sie nicht Angst haben, dass der Markt plötzlich mit einheimischen Shrimps überschwemmt wird? Irene verneint: «Heute werden etwa 9000 Tonnen Shrimps pro Jahr in die Schweiz importiert. Mit der Erweiterung, die noch im Bau ist, können wir im besten Fall zwei Tonnen produzieren. Zudem kann man bei diesem Projekt nicht einfach mit dem Finger schnippen und es läuft. Da steckt ziemlich viel Arbeit dahinter und die nehmen nur wenige auf sich.»

Linsensalat mit Crevetten und Mango

Für 4 Personen als kleine Mahlzeit
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Koch-/Backzeit: 30 Minuten

Wenn es ganz schnell gehen soll, verwenden Sie rote anstatt grüne Linsen. Diese benötigen nur 5 bis 7 Minuten Garzeit, verkochen jedoch sehr schnell, wenn man sie nur ein paar Minuten zu lange gart. Auch bereits geschälte Crevetten verkürzen die Zubereitungszeit, da das Vorbereiten entfällt.

- **200 g grüne Linsen, siehe Einleitungstext**
- **2 Lorbeerblätter**
- **1 Zweig Salbei**
- **½ Mango, ca. 200 g**
- **1 Bund glattblättrige Petersilie**
- **1 kleine rote Zwiebel**
- **2 Zitronen**
- **2 Esslöffel Olivenöl (1)**
- **1 Teelöffel Currypulver**
- **1 Teelöffel brauner Zucker**
- **Salz**
- **Pfeffer aus der Mühle**
- **500 g ganze Crevetten oder 250 g geschälte Crevetten**
- **1 Chilischote**
- **1 Knoblauchzehe**
- **2 Esslöffel Olivenöl (2)**

❶ Die Linsen in eine Pfanne geben. Die Lorbeerblätter und die Salbei beifügen. Mit so viel Wasser auffüllen, dass die Linsen gerade gedeckt sind. Die Linsen zugedeckt aufkochen und auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten weich kochen.
❷ Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Beides beiseitestellen.
❸ Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Schale von 1 Zitrone fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft beider Zitronen auspressen und 1 dl abmessen.
❹ In einer Schüssel den Zitronensaft, die erste Portion Olivenöl (1), das Currypulver und den Zucker verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
❺ Von den Crevetten den Kopf abdrehen und das Crevettenfleisch aus der Schale lösen. Die Crevetten dem Rücken entlang mit einem scharfen Messer einschneiden und den Darmfaden entfernen. Die Crevetten in eine Schüssel geben.
❻ Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
❼ Chili, Knoblauch, Zitronenschale und die zweite Portion Olivenöl (2) mischen und über die Crevettenschwänze verteilen.
❽ Die weich gekochten Linsen abgiessen und mit der Zitronensauce mischen. Die Mango, die Zwiebeln und die Petersilie dazugeben.
❾ Eine grosse beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Die Crevetten etwa 4 Minuten rundherum anbraten.
❿ Die Crevetten zum Linsensalat geben und alles gut mischen, wenn nötig nachwürzen. Auf Tellern anrichten und servieren.

Für den Kleinhaushalt
2 Personen: Zutaten halbieren.

Pro Portion 25 g Eiweiss, 8 g Fett, 34 g Kohlenhydrate; 328 kKalorien oder 1378 kJoule

Glutenfrei, Lactosefrei