

AQUAKULTUR: Crevetten aus einem ehemaligen Schweinestall in Burgdorf BE

Für Shrimps von hier

Familie Kunz hat mit ihrer Shrimpszucht auf dem Bauernhof Neuland betreten. Ein Wagnis, das sich ausgezahlt hat, wie ein Besuch auf dem Betrieb zeigt. Das nächste Projekt: die arbeitsteilige Shrimpsproduktion.

RENATE HODEL, LID

In Burgdorf BE, mitten in den sanften Hügeln des Emmentals, liegt der Eyhof der Familie Kunz, wo ein kleines Stück Schweizer Agrargeschichte geschrieben wurde: So waren Irene und Fritz Kunz sowie Sohn Christian die ersten, die eine Garnelenzucht in den Landwirtschaftsbetrieb integrierten. Der alte Schweinestall wurde zur Produktion von Shrimps umgenutzt. (Bild: zvg)



Der Schweinestall wurde zur Produktion von Shrimps umgenutzt. (Bild: zvg)



Eine Garnele von Aemmeshrimp. (Bild: Martin Raaflaub).

Know-how aus den USA

Das erforderliche Wissen für die Crevettenzucht musste die Familie Kunz von weit herholen: «Das bekam man dazumal nicht einmal in Europa», erinnert sich Irene Kunz. Ein Projekt in den USA inspirierte sie, und der Besuch einer Anlage in der Nähe von Chicago war ein entscheidender Schritt für den Aufbau der eigenen Produktion. In derselben Anlage absolvierte Christian Kunz dann auch eine intensive Lernphase, um die Grundlagen der Shrimpszucht zu erlernen und ihre Anwendbarkeit für ihren Betrieb in der Schweiz zu prüfen.

Die Transformation des alten Schweinestalls in eine moderne Garnelenzuchtanlage war ein mehrjähriger Prozess. Nebst dem Umbau mussten zahlreiche behördliche Hürden überwunden

werden, da es in der Schweiz zu dieser Zeit keine Vorbilder oder rechtliche Rahmenbedingungen für eine solche Produktion gab. Trotz der Herausforderungen fand Aemmeshrimp schnell Anklang am Markt. «Absatzprobleme hatten wir eigentlich nie», sagt Christian Kunz. Die stufenweise Erhöhung der Produktion von vier auf elf Tanks ging daher Hand in Hand mit einer steigenden Nachfrage. Verkauft werden die Garnelen hauptsächlich an Gastronomiebetriebe und über den Hofladen, wobei die Kunden Wert auf die unverarbeiteten, ganzen Crevetten legen.

Larven aus Österreich

Der Produktionsprozess sei komplex, sagt Christian Kunz. Dieser beginnt in kleinen Aufzuchtstanks und führt durch verschiedene Stadien hin zu

den Ausmasttanks. «Die Planung und das Management ähneln noch der ursprünglichen Schweinezucht», sagt der Landwirt und schmunzelt. Die Larven der Shrimps importiert Familie Kunz heute überwiegend aus Österreich, während sie das Futter aus Frankreich bezieht. «Wir passen die Fütterung ständig an, um eine hochwertige Produktion zu gewährleisten», sagt Christian Kunz.

Die sogenannte Biofloc-Technologie ermöglicht ausserdem einen geschlossenen Wasserkreislauf. Dabei wird das Wasser mit Salz und Bakterien angereichert, wobei Letztere die Ausscheidungen und Schalen der Tiere zersetzen – Garnelen häuten sich alle zwei Tage. In den Becken entsteht somit ein in sich geschlossenes Biotop und entsprechend müsse auch das

RÜCKBLICK

2017 nahm die Familie Kunz aus Burgdorf BE mit ihrem Projekt Aemmeshrimp am Agropreis teil und gewann den Saalpreis. Ebenso holte Aemmeshrimp damals den Jurypreis an den OGG-Awards. Seither wurde die Produktion ausgebaut und die Larven kommen nicht mehr wie einst aus den USA sondern aus Europa – überwiegend aus Österreich. bki

Wasser nie gewechselt werden, erklärt Christian Kunz.

Zusammenarbeit möglich

Die Familie Kunz denkt stets weiter und Irene Kunz erwägt, Lizenznehmer in der Schweiz aufzubauen und eine arbeitsteilige Produktion wie bei der Schweineproduktion im sogenannten «Shrimps-Ring» zu organisieren. «So könnten wir die Produktion auf mehrere Betriebe verteilen», erklärt Irene Kunz. Dieser Ansatz würde jedem Betrieb ermöglichen, sich auf eine spezifische Phase der Garnelenzucht zu spezialisieren.

Trotz anfänglicher Schwierigkeiten und Herausforderungen – zuletzt bei der Beschaffung von Larven und Futter während der Pandemie – bleibt die Familie zuversichtlich und plant eine stetige Optimierung ihrer Produktion.

FOOD WASTE

Neuer Marktplatz für überschüssige Lebensmittel

Lebensmittelüberschüsse weiterverarbeiten oder haltbar machen und zu einem späteren Zeitpunkt verkaufen: Das ist die Vision des Vereins «Mehr als zwei», der im kommenden Frühling den «einfach zugänglichen» Marktplatz Circunis für den Handel von überschüssigen Lebensmitteln lancieren wird, wie der Verein in einer Mitteilung vom Dienstag schreibt. Denn 40 Prozent aller Lebensmittel weltweit würden überproduziert und landeten im Abfall. Bis 2030 will die Schweiz ihren Anteil halbieren.

Der Verein «Mehr als zwei» schaffe nun eine wichtige Grundlage, die bisher in der Schweiz gefehlt habe: einen Marktplatz, auf dem Produzentinnen ihre

Überschüsse erfassen und dem Handel anbieten könnten, wie es in der Mitteilung heisst. Ebenfalls könnten Betriebe gesuchte Waren ausschreiben und selbst auf Produzentinnen zugehen. Der Marktplatz Circunis diene dabei als Brückenbauer und vernetze die verschiedenen Parteien, betriebe jedoch keinen Handel.

Der Marktplatz habe bereits erfolgreich eine Prototyp-Phase hinter sich, heisst es weiter und der Migros-Pionierfonds unterstütze und ermögliche die schweizweite Umsetzung des Vorhabens. «Gemeinsam bringen wir jetzt den entscheidenden Stein ins Rollen», ist Co-Gründerin Olivia Menzi laut Mitteilung überzeugt. cni

GETRÄNKE

Champagner-Absatz sinkt auf Vorkrisenniveau

Der französische Champagner-Absatz ist im vergangenen Jahr nach einem kräftigen Anstieg nach dem Einbruch während der Corona-Pandemie wieder auf Vorkrisenniveau zurückgefallen. Der Absatz sank 2023 im Vorjahresvergleich um 8,2 Prozent auf 299 Millionen Flaschen, teilte der Herstellerverband Comité Champa-

gne am Montag mit. 2022 waren 325 Millionen Flaschen verkauft worden, 2019 vor Corona lag der Absatz bei 297,3 Millionen Flaschen. Der Rückgang 2023 erkläre sich auch dadurch, dass Händler 2022 aus Angst vor Lieferschwierigkeiten höhere Mengen als üblich eingekauft hätten, erklärte der Verband. avp



2023 wurde weniger Champagner verkauft. (Bild: pixabay)

GEMÜSERICHTPREISE

Gemüsepreise (exkl. MwSt.)	Preise ab 16.1.2024		Detailpreis, inkl. Verp.	
	Einheit	franko Verlad, offen im G-Gebinde		franko Verlad, im IFCO
Chinakohl	kg	1.90	2.10	4.60
Chouxraves, gewaschen	kg	2.20	2.30	4.75
Cicorino, rot	kg	2.40	2.67	5.95
Kabis, rot,	kg	1.20	1.30	2.85
Kabis, weiss,	kg	1.20	1.30	2.85
Karotten, Bund-	Bd	3.00	3.10	6.00
Karotten	kg	0.88	0.98	2.40
Karotten, Pfälzer-	kg	1.50	1.60	3.55
Kresse	kg	9.00	10.01	23.50
Kürbis	kg	1.30	1.50	2.80
Lauch, grün,	kg	2.60	2.80	5.95
Lauch, Stangen-	kg	2.70	2.80	6.55
Lauch, gebleicht	kg	3.30	3.50	7.10
Nüsslissalat	kg	18.00	19.01	38.00
Portulak	kg	8.00	9.01	21.85
Radieschen	Bd	0.80	0.88	1.95
Radieschen	kg	4.50	5.51	11.80
Randen	kg	1.20	1.30	3.00
Rübe, Herbst, gewaschen	kg	2.00	2.10	4.45
Schalotte	kg	1.80	1.90	3.70
Sellerie Knollen, ungw,	kg	1.40	1.50	3.50
Wirz	kg	1.60	1.80	4.20
Zuckerhut	kg	1.70	1.90	4.30
Zwiebel	kg	1.10	1.20	2.55
Zwiebel, Metzger-	kg	1.30	1.40	2.90
Zwiebel, rot	kg	1.50	1.60	3.20

Quelle: Gemüsebörse Bern, Freiburg, Solothurn

NÜSSLISALAT: Über 500 Hektaren werden davon in der Schweiz angebaut

Grossteil wird hierzulande angebaut

Die Hauptsaison hat der Nüsslissalat in der kalten Jahreszeit, ist aber grundsätzlich das ganze Jahr über erhältlich.

In der Schweiz gehört der Nüsslissalat zu einem der beliebtesten Wintersalate, und erfreulicherweise stammt der Grossteil der verkauften Blätter aus der Schweiz. Schweizer Gemüseproduzenten bauen Nüsslissalat das ganze Jahr an. Der robuste Salat steckt Temperaturen bis zu minus 15 Grad weg.

Für die Gemüseproduzenten und -produzentinnen ist der Nüsslissalat eine wichtige Kultur: 2022 war er bei den Salaten mit einem Umsatz von knapp 70 Millionen Franken auf Platz eins. Hierzulande werden auf gut 500 Hektaren gut 4000 Tonnen Nüsslissalat angebaut, davon werden rund 20 Prozent im Biolandbau produziert. Von der Gesamtproduktion wachsen ungefähr 40 Prozent der Nüssli-



40 Prozent des Nüsslers wächst in Gewächshäusern. (Bild: lid)

salate in Gewächshäusern. Ursprünglich stammt der Nüssler aus Eurasien, wo er in wilder Form bis heute weitverbreitet wächst. In kultivierter Form ist er seit dem Mittelalter bekannt. Zuvor wuchs er auf dem Acker als Unkraut, wurde gepflückt und in der Küche zu Salat verarbeitet. Mittlerweile sind die Nüsslissalatsorten so zahlreich,

dass sich deren genaue Anzahl gar nicht bestimmen lässt. Gemäss einigen Quellen sind es mehr als 200 verschiedene Sorten. Dabei unterscheiden sich diese hauptsächlich in Ertrag, Blütezeit, Form und Erntezeit. Raschwüchsig und ergiebig ist die Sorte «Dunkelgrüner Vollerziger». Die Sorte «Gala» ist besonders robust und winter-

hart. Vollerzige Rosetten entwickelt die Sorte «Korbfüller Duplex». Die Sorte «Vit» ist für den Herbst- und den Winteranbau geeignet.

Nebst als Nüsslissalat ist er auch unter dem Namen Feld- oder Ackersalat, Rapunzel, Vogerlsalat, Schafmaul und Rebresse Mäuseöhrchen bekannt. Diese Vielfalt zeigt, dass er weitverbreitet und geschätzt ist. Der Nüssler versorgt unseren Körper mit vielen Nährstoffen und Vitaminen. Er deckt in einer Portion knapp 30 Prozent unseres Tagesbedarfs an Vitamin C ab. Dies übersteigt den Kopfsalat bei Weitem, der nur knapp 7 Prozent abdeckt. Zudem trumpft er mit hohen Anteilen an Kalium, Vitamin B6 sowie Magnesium, Phosphor, Zink und Kupfer auf. Des Weiteren ist Nüsslissalat ein grosser Eisenspender. Als klassische Vorspeise kennt man den Nüssler traditionell mit Speck, Ei und Croûtons. Zu seinem nussigen Aroma passen aber auch Käse und Pilze. lid