

# Serviervorschläge vom Regierungsrat

## Crevetten aus dem Fricktal



«Du kannst sie am Spiess braten»: Regierungsrat Urs Hofmann (zweiter von links) lieferte einen unterhaltsamen Vorgeschmack auf die Shrimps-Farm. Er wird flankiert von Urs Hofmeier (Geschäftsführer Schweizer Salinen), Rafael Waber (Geschäftsführer Swiss Shrimp). Ganz rechts: Michael Siragusa (technischer Geschäftsführer Swiss Shrimp).

Foto: Ronny Wittenwiler

Jährlich 60 Tonnen Shrimps, frisch aus dem Fricktaler Salzwasser. Eine Utopie wird Realität und Regierungsrat Urs Hofmann mag dazu am liebsten Curry.

Ronny Wittenwiler

RIBURG. Shrimps aus dem Fricktal, lang wie ein Kugelschreiber, daumen dick, 25 Gramm schwer. Noch ist nicht angerichtet, aber der Tisch wird langsam gedeckt: die Bauarbeiten für die Shrimps-Farm auf dem Areal der Saline Riburg haben begonnen (die NFZ berichtete). In einem feierlichen Akt gewährten die Schweizer Salinen und die Swiss Shrimp AG nun einen Einblick, der vor allem eines offenbarte: Risikobereitschaft, Unternehmmergeist, Innovationskraft; dieses Fricktaler Geschäft mit den Crevetten ist ein Cocktail vieler Zutaten.

### «Vielleicht verrückte Idee»

Rafael Waber, Geschäftsführer von Swiss Shrimp, liess die Geschichte noch einmal Revue passieren, ange-

fangen beim ersten Gedanken vor über zehn Jahren bis hin zur Gegenwart und der nahen Zukunft ab 2019.

Bis 60 Tonnen Shrimps jährlich sollen in der Farm auf dem Areal der Saline Riburg heranwachsen, liessen sich die geladenen Vertreter aus Politik und Wirtschaft informieren und Regierungsrat Urs Hofmann, der ein Grusswort überbrachte, hatte bereits ein paar Serviervorschläge parat. «Shrimps sind Früchte des Meeres. Du kannst sie am Spiess braten, backen, braten, auf den Grill tun...» Freilich und offen gestanden entlieh Hofmann die verschiedenen Crevetten-Kreationen aus dem legendären Film «Forrest Gump» (1994), doch damit hatte er bereits seinen Vergleich gefunden: der Regierungsrat sprach vom Traum, den man vielleicht einmal hat – und den man bloss verwirklichen kann mit Unternehmmergeist, Durchhaltewillen und einem wasserdichten Businessplan. Hofmann lobte den Mut, den das junge Unternehmen zeigt, den «Mut, eine vielleicht verrückte Idee in die Tat umzusetzen». Regionale Produktion, ökologisch sinnvoll. Man habe damit den Nerv der Zeit getroffen, sagte Hof-

## Wissenswertes

**Die Schweizer Salinen AG** lässt als Bauherrin das Gebäude bauen. Swiss Shrimp zieht als Mieterin ein. **Die Farm** bezieht Salz und Abwärme direkt von der Saline Riburg. Urs Hofmeier, Geschäftsführer der Schweizer Salinen: «Wir haben eine Lösung gesucht für unsere überschüssige Wärme. Das ist eine nachhaltige Lösung und für alle eine Win-Win-Situation.» **Ein** halbes Jahr dauert es, bis die Crevetten «geerntet» werden können. **Die Shrimps** werden in Eiswasser getötet. Von 30 Grad warmem

Salzwasser im Aufzuchtbecken heruntergekühlt auf unter 0 Grad in wenigen Sekunden. Waber: «Dieses Verfahren wird von allen wichtigen Tierschutzorganisationen als geeignetste Methode empfohlen.»

**104** Aktionäre sind derzeit an Swiss Shrimp beteiligt, das Kapital beläuft sich auf derzeit 11 Millionen.

**An** Ostern essen Schweizer sechsmal mehr Fisch als an andern Tagen, im Dezember viermal mehr als in andern Monaten (Aussage Waber). (rw)

mann. Zum Vergleich: 9000 Tonnen tiefgefrorene Shrimps werden jährlich in die Schweiz importiert (Aussage Waber). Ausserdem zeigte sich der Regierungsrat stolz auf «innovative Unternehmen, die zur Wertschöpfung beitragen», stolz aber auch, dass die kantonale Standortförderung jeweils zu solchen Erfolgen beitragen könne, wenn es darum geht, Hand zu bieten

bei der Standortsuche, bei finanziellen Abklärungen und bei der Vernetzung. Und so, wie es scheint, hat in dieser Crevetten-Geschichte bislang vieles zusammengepasst. Noch wird nicht serviert. Doch wenn es dann soweit ist im 2019: «Ich freue mich bereits auf mein erstes Shrimps-Curry aus heimischen Zutaten», so Regierungsrat Hofmann.