

Unser Betrieb

Kremsmünster,
Bezirk Kirchdorf

Die drei Partner der Kremstal Garnelen OG (v.l.) Günter Mörtenhuber, Andreas Fellner und Ulrich Weiss.

Helena Wimmer

Kremstalgarnelen – Frisch und regional

Am Hof von Familie Mörtenhuber, vulgo „Fürstengüt“, werden frische Meeressgarnelen produziert.

DI Gregor Lehner, BEd.

Die Produktion von frischen Meeressgarnelen vom eigenen Hof war die Faszination der Familie Mörtenhuber vulgo „Fürstengüt!“ in Kremsmünster. Gemeinsam mit interessierten Partnern und besonders mit Ulrich Weiss wurde die innovative Idee in Form der Kremstal Garnelen OG umgesetzt. Das kleine Startup konnte seit 2019 viele Erfahrungen sammeln, die zum Entschluss der Expansion führten. Heuer möchte das Unternehmen die fünffache Produktionsleistung der White Tiger Garnelen vom letzten Jahr schaffen.

Mit dem Entschluss zur Gründung der Kremstal Garnelen OG wurde Anfang 2019 mit der Errichtung von Haltebecken begonnen. Die Gar-

nelenzucht wurde bereits in der neu erbauten Maschinenhalle des Hofes geplant, wodurch eine logische Raumaufteilung berücksichtigt wurde. Zwei rund 30 Kubikmeter große Warmwasserbecken mit Filteranlage wurden überwiegend aus eigenen Mitteln und Handarbeitsstunden errichtet. Eine finanzielle Beihilfe konnte über die Leader Region Alpenvorland lukriert werden.

Der Grundstein für die ersten Erfahrungen mit einer Garnelenzucht wurde gelegt und die Produktion konnte gestartet werden. Im Jahr 2022 wurde rund eine Tonne Garnelen verkauft, die direkt über den Hofladen an die Kunden ging. Die Nachfrage war bei weitem nicht gesättigt. Ende 2022 wurde die Entscheidung zur Expansion getroffen.

In der neuen Produktionshalle mit integrierten Betonbuchten sowie Fußbodenheizung soll heuer mit der Garnelenaufzucht gestartet und die fünffache Produktionsleistung erzielt werden. Eine entsprechende Hackschnitzelheizung sorgt für ausreichend Wärmeenergie, damit die Salzwasserbecken eine Wassertemperatur von 30 Grad erreichen. Weiters liefert die Photovoltaikanlage auf dem Dach zusätzlich erneuerbare Energie für das Produktionssystem. Die Überwachung der Wasserqualität bzw. der Temperatur und Wasserinhaltsstoffe soll bestmöglich automatisiert werden, damit die Produktionskosten der nachhaltigen Wasserumlaufanlage optimiert werden. Der Futtermitteleinsatz wird über ein spezielles Garnelenfutter gedeckt,

das mit Streuautomaten je nach Tierbesatz und Entwicklungsstadium begrenzt ausgebracht wird. Mit dieser bedarfsgerechten sowie gewässerschonenden Fütterung soll die Futterverwertung und der Futterquotient nachhaltig gesteigert werden. Derzeit wird für ein Kilogramm fangfertige Garnelen 1,8 Kilo Futter benötigt. Dieser Futterquotient von 1,8 ist bereits gut abgestimmt und soll zukünftig noch verbessert werden. Die Vision des Unternehmens ist es, beständig über das Jahr reife, frische und ungefrorene White Tiger Garnelen im Hofladen in Kremsmünster am „Fürstengüt!“ anzubieten.



Eindrücke des Betriebes (v.l.): In der neuen Halle soll die Produktionsleistung auf das Fünffache steigen, damit über das ganze Jahr White Tiger Garnelen angeboten werden können; die White Tiger Garnelen haben mit einem Alter von sechs Monaten ihr gewünschtes Gewicht von 20 bis 25 Gramm erreicht; Die Garnelen werden auf Bestellung über ein Eisbad getötet, sofort vakuumiert und ungefroren im Hofladen verkauft.

Fotos: 6W5B/Lehner (1, 3); Helena Wimmer (2)

Betriebsspiegel

- ▶ Wasserumlaufanlage mit Filtersystem
- ▶ 5 Tonnen White Tiger Garnelen pro Jahr
- ▶ 20 – 25 g fangfertige Garnele im Alter von 6 Monaten
- ▶ Hofladen: 250 g um 19,50 Euro, 500 g um 36 Euro, 1 kg um 68 Euro
- ▶ www.kremstalgarnelen.at