



AquaOrbis AG
United Food Technologies AG

Presseinformationen zur
Eröffnung der
Aquakulturanlage Jessen

Jessen, 7. Mai 2008

Inhaltsübersicht

Aquakulturanlage in Jessen feierlich eröffnet
/ Erste Kaviar-Farm Sachsen-Anhalts

Hintergründe zur Aquakulturanlage Jessen

Kaviar – die edelste aller Delikatessen

Vorteile der Aquakulturtechnik auf einen Blick

Ihre Gesprächspartner:

Gunther Frehsee,

Vorstand der AquaOrbis AG, Jessen

Christoph Hartung

Vorstandsvorsitzender der United Food Technologies AG, Weinheim

Weitere Fragen beantworten Ihnen gern:

Schönfeld PR

Oliver Schönfeld

Tel.: 02509- 99 33 61

os@schoenfeld-pr.de

Aquakulturanlage Jessen

feierlich eröffnet

Erste Kaviar-Zucht Sachsen-Anhalts hat den Betrieb aufgenommen

Die erste Aquakulturanlage Sachsen-Anhalts zur Produktion von echtem Stör-Kaviar hat ihren Betrieb aufgenommen. Am Mittwoch (7. Mai) feierte die AquaOrbis AG, Jessen, mit über 200 Gästen aus Politik und Wirtschaft sowie mit Geschäftspartnern, Aktionären und Kunden die Fertigstellung der Anlage im Gewerbepark Jessen. Technologiepartner der Stör-Farm ist die United Food Technologies AG, eines der internationalen führenden Unternehmen im Bereich der nachhaltigen Aquakultur (recirculating systems).

Insgesamt über 30.000 Störe – das entspricht rund 40.000 Kilogramm – wurden in den vergangenen beiden Wochen nach Jessen transportiert und in die Becken der Anlage gesetzt. Die Störe wurden als so genannter Initialbesatz der Anlage eigens für Jessen gezüchtet. Das Alter der Tiere ist entsprechend gestaffelt, so dass die Betreiber der Anlage nicht erst eine gesamte Wachstumsperiode abwarten müssen, sondern schon in Kürze auch die in Jessen beheimatete Verarbeitung von Störfleisch und echtem Premium-Kaviar der Marke *Baerial* starten kann.

„Wir freuen uns sehr, die Anlage nun komplett in Betrieb nehmen zu können. Nun ist es unser Ziel, die hohen

Qualitätsstandards, die wir uns gesetzt haben, zu erfüllen und künftig beste Fischprodukte an unsere Kunden aus Handel und Gastronomie liefern zu können“, schilderte Gunther Frehsee, Vorstand der AquaOrbis Ag, anlässlich der Eröffnung. Zehn Arbeitsplätze sind im ersten Schritt in der Aquakulturanlage entstanden.

Auch die Verarbeitung läuft 2008 an

Auch die eigene Produktion und Verarbeitung wird in Kürze starten, zunächst mit Fisch und Kaviar, der aus Partneranlagen bezogen und in Jessen weiterverarbeitet wird. „Spätestens 2009 können wir den ersten *Baerial* Kaviar von Fischen verarbeiten, die bereits hier in der Anlage aufgewachsen sind“, so Frehsee weiter. Dabei wird es sich um bis zu 1000 kg der edlen Delikatesse handeln. Dazu kommen im kommenden Jahr rund 11,6 to Fisch, die zu rund 6,7 to Endprodukten (Fischfilets und Räucherware) verarbeitet werden.

Um die Nachfrage nach der Edel-Delikatesse braucht sich das Unternehmen derweil nicht zu sorgen: Angesichts der Überfischung der Wildbestände sind Stör und Kaviar zur kostbaren Rarität geworden. Immer mehr Handelsunternehmen, Gastronomen, Hotels und Airlines greifen daher auf gute Qualitäten aus Aquakultur wie *Baerial* Kaviar, die Premium-Marke der AquaOrbis AG, zurück. „Derzeit ist es so, dass wir die hohe Nachfrage, nicht decken können“, unterstreicht Frehsee.

Sehr gutes Grundwasser spricht für Standort Jessen

„Der Standort Jessen ist aufgrund der hervorragenden Grundwasserqualität aus verfahrenstechnischer Sicht ideal“, schildert Christoph Hartung, der Vorstandsvorsitzende der United Food Technologies AG. Das Unternehmen hat das gesamte Bauvorhaben projektiert und umgesetzt; zur Zucht der Störe kommt das patentierte Kreislaufverfahren der UFT AG zum Einsatz. Die United Food Technologies AG verfügt über langjährige Erfahrungen in der Aquakulturtechnik und ist weltweit tätig. Die UFT-Technologie ist patentiert und hoch rentabel. „Die mit unserer Technologie zum Erfolg geführte Kaviar-Anlage in Fulda ist einzigartig und hoch profitabel“, schilderte Hartung.

Hintergründe zur Aquakulturanlage Jessen

Auf dem fast 50.000 Quadratmeter großen Grundstück im Gewerbepark Jessen hat die AquaOrbis AG gemeinsam mit dem Technologiepartner United Food Technologies AG eine Aquakulturanlage mit 21 Becken und einem gesamten Wasservolumen von ca. 3.000 Kubikmetern realisiert. Dabei wurde eine Fläche von rund 8.500 Quadratmetern überbaut. Integriert sind u.a. auch eine Aufzuchtstation, Versorgungs-Einrichtungen und ein Verarbeitungszentrum zur Veredelung der Fischprodukte. Im ersten Bauabschnitt haben die Betreiber 7,9 Mio. € investiert, ein späterer zweiter Bauabschnitt ist vorgesehen.

Eigene Brunnenanlage

Das Wasser für die Anlage stammt aus einem eigenen, speziell gebohrten Brunnen aus einem Niveau von ca. 70 Metern Tiefe. Das Wasser, das ohnehin bereits eine sehr gute Qualität aufweist, wird betriebsintern nochmals aufbereitet. Das Brunnenwasser hat eine Temperatur von ca. 11°C und wird künftig via Fernwärme erwärmt, auf Basis des Wärmeliefervertrages mit der benachbarten Biogasanlage der Agratec AG. Die Wassertemperaturen der Anlage liegen je nach Alter der Fische zwischen 15° C und 23°C. Die Kreisläufe aller Becken sind geschlossen und vollkommen autark.

Alle Becken verfügen über eigene geschlossene Wasserkreisläufe mit drei verschiedenen eingebauten Reinigungsstufen:

- 1.) einer mechanischen Reinigung mittels eines Siebtrommelfilters.
- 2.) einer biologischen Reinigung über im Becken eingebaute Bioreaktoren
- 3.) einer UV-Reinigung, in der die Keimzahl des Wassers durch Beaufschlagung mit ultraviolettem Licht reduziert wird.

Alle diese Reinigungsstufen führen zu einem täglichen Wasseraustausch von lediglich max. 10 %, wobei im Laufe des Betriebes eine weitere Reduzierung des Wasseraustausches auf 3-5% angestrebt wird. Das „verbrauchte“ Wasser ist von so guter Qualität, dass es in den nahegelegenen Vorfluter eingeleitet werden darf. Die Genehmigung dafür liegt vor.

Dieses Kreislauf-Verfahren ist von dem Technologiegeber UFT AG patentiert. Durch die optimale Reinigung kann den Fischen ganzjährig ein optimaler Lebensraum geboten werden, was wiederum zu dem äußerst schnellen Wachstum der Störe führt.

Aufgrund des Initialbesatzes mit eigens für Jessen gezüchteten Stören wird es jedoch nicht viereinhalb Jahre bis zur ersten Produktion von *Baerial* Kaviar dauern. Die Größe der schlachtreifen Fische: Männliche Fische ca. 3,5 kg, weibliche Fische ca. 9,0 kg. Spätestens im kommenden Jahr wird der erste Kaviar aus Sachsen-Anhalt verarbeitet.

Kaviar – die edelste aller Delikatessen

Nachfrage kann nur noch mit Zuchtkaviar gedeckt werden

Vor etwas mehr als 100 Jahren kam der Fisch noch zuhauf in der heimischen Elbe vor – so oft, dass Stör noch als „arme-Leute-Essen“ galt. Heute ist dieser urzeitlich anmutende Fisch in unseren Gewässern nicht mehr anzutreffen, auch weltweit gilt er als höchst gefährdet. So bezeichnet der World Wildlife Fund (WWF) die meisten der heute noch bekannten 27 Störarten als gefährdet. Grund sind nicht zuletzt rücksichtslose Fangmethoden, um an den Kaviar als teuer gehandelte Gourmet-Delikatesse, zu gelangen. Die UN-Behörde CITES hat vor diesem Hintergrund die Im- und Exporte für wilden Kaviar rigoros eingeschränkt.

Die einzige Alternative zu der Ausbeutung der letzten natürlichen Ressourcen liegt auf der Hand: Die ökologisch unbedenkliche Kaviar-Produktion in Zuchtbetrieben. Experten gehen davon aus, dass bis zu 80 Prozent des weltweiten Bedarfs bereits in Kürze nur noch mit Zuchtkaviar gedeckt werden können. Vor diesem Hintergrund verfolgt die United Food Technologies AG internationale anspruchsvolle Aquakulturprojekte, um in diesem attraktiven Zukunftsmarkt der Aquakultur eine führende Rolle einzunehmen.

Stör-Spezialitäten im Internet-Shop

Über den Internetshop www.aquaorbis.de können alle Interessierte Störprodukte und exquisiten *Baerial* Kaviar bequem und schnell ordern.

Vorteile der Aquakultur auf einen Blick

Für Verbraucher

- Hochwertige Fisch-Qualität ohne Umweltbelastungen
- Schonung und Erholung der natürlichen Ressourcen (Überfischung der Weltmeere)
- Verbrauchernahe, jederzeitige Versorgung
- Erzeugnisse mit konstant hoher Qualität
- Jederzeit frische Produktion statt wochenlang transportiertem Frostfisch
- Erzeugnisse mit gleich bleibender Güte – kontrollierte Erzeugung vom Ei bis zum marktfähigen Produkt

Für Investoren

- Bewährte, hoch rentable Anlagentechnologie
- Sicherer Absatz angesichts zurückgehender Wildbestände
- Einzige Möglichkeit, den weiter steigenden Bedarf an Fisch zu decken
- Beste Möglichkeit, Fisch ganz nach Marktbedürfnissen zu produzieren, nahe beim Endverbraucher
- Gesicherter Vertrieb mit langfristigen Verträgen
- Weltweit wachsender Bedarf nach Aquakulturtechnik