



AquaOrbis AG

United Food Technologies AG

Presseinformationen zur

Anlaufphase der

Aquakulturanlage Jessen

Jessen, 13. Dezember 2007

## Inhaltsübersicht

Erste Störe in Jessen – Anlaufphase für neue Aquakulturanlage beginnt

Hintergründe zur Aquakulturanlage Jessen

Kaviar – die edelste aller Delikatessen

Vorteile der Aquakulturtechnik auf einen Blick

Weitere Fragen beantworten Ihnen gern:

Schönfeld PR

Oliver Schönfeld

Tel.: 02509- 99 33 61

[os@schoenfeld-pr.de](mailto:os@schoenfeld-pr.de)

# Deutschland Land der Ideen



Ausgewählter Ort 2007

## **Erste Störe schwimmen in neuer Aquakulturanlage Jessen**

**Anlaufphase für Stör- und Kaviaranlage beginnt /  
Produktion ab 2008**

**Das quirlige Treiben in den Aufzuchtbecken zeigt es eindrucksvoll: Die ersten Störe (Acipenser Baerii = sibirischer Stör) haben ihre „Reise“ nach Jessen erfolgreich absolviert und gewöhnen sich derzeit an ihre neue Umgebung. Mit den ersten „Bewohnern“ beginnt nun die Anlaufphase für die Aquakulturanlage der AquaOrbis AG. „Wir freuen uns sehr, gemeinsam mit unserem Technologiepartner, der United Food Technologies AG, dieses wichtige Etappenziel noch in diesem Jahr erreicht zu haben. Sukzessive werden nun im ersten Quartal 2008 weitere Fischlebensdtransporte folgen, bis alle Zuchtbecken unserer Anlage besetzt sind“, schildert AquaOrbis-Vorstand Christian Werner.**

Die ersten Störprodukte und der Kaviar aus Sachsen-Anhalt werden damit bald Realität: Das Bauvorhaben hatte im Mai 2006 mit den Planungen und der Grundsteinlegung begonnen, ab Ende des vergangenen Jahres liefen die Bauarbeiten auf Hochtouren. Im Mai dieses Jahres wurde Richtfest gefeiert, seitdem wurde insbesondere an der aufwendigen Technik für die Wasserkreisläufe und Fischbecken gearbeitet. Für den

ersten Bauabschnitt – ein zweiter soll in Kürze folgen – hat die AquaOrbis AG rund 7,5 Mio. Euro investiert.

### **2500 Störe im Alter zwischen 9 Monaten und 4 Jahren**

Im ersten Schritt wurden rund 2500 Störe – eigens für die neue Anlage gezüchtet – mittels aufwendiger Transporte nach Jessen gebracht. Das Alter der Fische liegt zwischen 9 Monaten und 4 Jahren, so dass schon bald mit der ersten Produktion begonnen werden kann und nicht erst ein kompletter Wachstums-Zyklus abgewartet werden muss. „Bei der Zucht und Auswahl der Störe haben wir strenge Kriterien angelegt und dabei mit exklusiven Partnern kooperiert“, so Werner weiter. Noch einmal die sechsfache Menge – rund 16.500 Störe – wird im ersten Quartal 2008 folgen, bis alle Zuchtbecken sowie der Aufzuchtbereich, die so genannte Nursery, besetzt sind. Daneben werden auch einige tausend befruchtete Störeier nach Jessen transportiert, so dass die Anlage dann die Nachzucht aus eigenen Kräften aufnehmen kann.

### **Verarbeitung läuft 2008 an**

Auch die eigene Produktion und Verarbeitung wird 2008 starten. „Außerdem werden wir hier Störe und Kaviar verarbeiten, die wir aus Anlagen von Geschäftspartnern beziehen. Bis zu 1000 kg Kaviar unserer Qualitätsmarke Baerial werden im kommenden Jahr die Anlage Jessen verlassen“, kündigt Werner an. „2009 folgt dann der erste Kaviar von Fischen, die bereits hier in der Anlage aufgewachsen sind.“ Dazu kommen im kommenden Jahr

rund 11,6 to Fisch, die zu rund 6,7 to Endprodukten (Frischfilets 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. Daher wollen wir auch alsbald den zweiten Bauabschnitt der Anlage Jessen folgen lassen“, unterstreicht Werner. Dazu, so der Vorstand, seien bereits Gespräche mit Investoren und Banken geführt worden.

### **Sitzverlegung nach Jessen steht vor dem Abschluss**

Während dessen wird in den kommenden Wochen unter Hochdruck weitergearbeitet: Nachdem in den vergangenen Wochen das Hauptaugenmerk auf dem Zuchtbereich lag, folgen nun noch der Ausbau der Büroräume sowie der Aufbau der Fischverarbeitung. Im Februar will die AquaOrbis AG auch die direkt an die Fischzucht angrenzenden Verwaltungsräume beziehen. Denn die Aktionäre beschlossen auf der diesjährigen Hauptversammlung, den Sitz des Unternehmens komplett nach Jessen zu verlagern. „Das bisher zuständige Handelsregistergericht Mannheim hat unseren Antrag auf Sitzverlegung bereits bearbeitet. Nun warten wir nur noch darauf, dass das Registergericht Stendal die Eintragung offiziell vollzogen

hat. Ab diesem Zeitpunkt wird unser Firmensitz Jessen lauten“, berichtet Werner abschließend.

Verbunden sind damit auch neue Arbeitsplätze im Gewerbepark Jessen. Aktuell beschäftigt die AquaOrbis Baerial GmbH sieben Arbeitskräfte zum Betrieb der Aquakulturanlage – darunter Betriebsleiter, Fischwirte und Techniker -, inkl. der Verwaltung ist später für weitere Bauabschnitte ein Ausbau auf bis zu 60 Personen geplant.

### **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 ersten Störe sollten einige Wochen früher in den Becken schwimmen“, räumte Hartung ein. „Doch wir wollten zunächst die Biologie in den Zuchtbecken sorgfältig aufbauen. Zudem haben wir unsere Technologie weiter optimiert, was zwar die Fertigstellung etwas verzögerte, zugleich aber nun die Rentabilität und Effizienz der Anlage deutlich steigert.“ Dabei wurde nicht nur die eigene Technologie optimiert, sondern auch mit der benachbarten Agratec AG ein Wärmeliefervertrag geschlossen. „Durch die Nutzung regenerativer Energien aus der Bioenergie-Anlage statt Verwendung fossiler Energien können wir nicht nur zu dauerhaft günstigen Konditionen Wärme beziehen, sondern sparen auf

diesem Weg jährlich auch mindestens 250.000 Kg CO<sub>2</sub>-Emissionen ein“, berichtet Werner weiter.

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 realisiert die AquaOrbis AG gemeinsam mit dem Technologiepartner United Food Technologies AG in zwei Bauabschnitten eine große Aquakulturanlage mit insgesamt 16 Beckenmodulen und einer gesamten Wasserfläche von 3.200 Quadratmetern. Im ersten Bauabschnitt wurde eine Fläche von rund 8.500 Quadratmetern überbaut. So entstanden acht Becken-Module und eine Wasserfläche von zunächst 1.600 Quadratmetern. Integriert sind u.a. auch eine Aufzuchtstation, Versorgungs-Einrichtungen und ein Verarbeitungszentrum zur Veredelung der Fischprodukte. Im ersten Bauabschnitt haben die Betreiber 7,5 Mio. € investiert, erster und zweiter Bauabschnitt zusammen stellen eine Gesamtinvestition von rund 12,5 Mio. € dar.

### **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 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 21°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 Kaviar-Produktion dauern. Die Größe der schlachtreifen Fische: Männliche Fische ca. 3,5 kg, weibliche Fische ca. 9,0 kg.

## **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 plant die AquaOrbis AG neben der neuen Anlage in Jessen künftig weitere Zuchtbetriebe zu installieren, um in diesem attraktiven Zukunftsmarkt der Aquakultur eine führende Rolle einzunehmen.

### **Stör-Spezialitäten im Internet-Shop**

Über den Internetshop [www.aquaorbis.de](http://www.aquaorbis.de) können alle Interessierte Störprodukte und exquisiten 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

Erste Fotoeindrücke:

