

Kinderstube in Jessen: Vermehrung erfolgreich verlaufen



Nr. 1/2009

Viele tausend Jungtiere wachsen in Anlage auf

Quirliges Treiben herrscht in diesen Wochen in der so genannten Nursery, also dem Aufzuchtbereich, unserer Anlage. Denn die Premiere für die Ei-Befruchtung ist vor wenigen Wochen erfolgreich verlaufen – und mehrere tausend Jungstöre, von der Larve bis zum wenige Zentimeter langen Fingerling, bevölkern die kleinen Kunststoffbecken für den Stör-Nachwuchs. Damit ist es uns gelungen, ein weiteres wichtiges Etappenziel zu erreichen: Dank der eigenen Nachzucht ist unsere Anlage nun vollkommen autark und kann von der Befruchtung bis zur Verarbeitung die gesamte Produktionskette abdecken. Auf der folgenden Seite dokumentieren wir in einer Fotostrecke für Sie den gesamten Weg von der Eibefruchtung bis zu den Fingerlingen.

Auch das Medieninteresse an dem Jessener Stör-Nachwuchs war einmal mehr enorm: Mehrere Fernsehteams besuchten bereits den Nursery-Bereich, auch die Deutsche Presse-Agentur dpa berichtete ausführlich. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 2.

Mehrere tausend Jungstöre tummeln sich in den Becken der Nursery.



Seite 2

Editorial

Seite 2

Der Weg von der Eibefruchtung bis zum Fingerling



Seite 3

Baerial Kaviar gewinnt viel Anerkennung auf Feinkost-Messe



Seite 4

300 Beschäftigte auf Baustelle in Abu Dhabi





Gunther Frehsee

Sehr geehrte Aktionäre
und Geschäftspartner,

auf Grund des intensiven Tagesbetriebs ist ein wichtiges Datum Anfang Mai fast unbemerkt geblieben: Seit genau zwölf Monaten ist unsere Anlage in Jessen in Betrieb. Grund genug für uns, in einem Gespräch mit der Deutschen Presse-Agentur ein Zwischenfazit zu ziehen. Ich darf

aus dem Bericht der dpa, der in vielen Medien wiedergegeben wurde, zitieren: „Rund ein Jahr nach der Eröffnung der Störfarm mit Zuchtfischen in Jessen läuft die Produktion von Kaviar derzeit auf Hochtouren. Die Nachfrage sei größer als das Angebot. Die Kaviarproduktion in Jessen soll ausgebaut werden. Nach Aussage des Unternehmens werden in diesem Jahr eine Tonne Kaviar und 15 Tonnen Stör produziert. Ein Privatkunde zahle für die 50 Gramm Dose Kaviar aus Jessen etwa 80 Euro. Derzeit schwimmen rund 40.000 Störe mit einem Gesamtgewicht von etwa 100 Tonnen in den Becken von Jessen.“ Wie Sie diesen Worten entnehmen können, bewertet auch die dpa die weitere Entwicklung unserer Anlage sehr positiv. Gleichwohl waren die vergangenen zwölf Monate von vielen Herausforderungen und einer hohen Lernkurve geprägt. Unser gesamtes Team hat in der Phase des Betriebsanlaufs wertvolle Erfahrungen gesammelt. Mit der ersten Kaviarproduktion, die nun in eine regelmäßige Verarbeitung überge-

gangen ist, sowie mit der ersten Vermehrung in unserer Anlage haben wir in den vergangenen Monaten weitere Meilensteine erreicht. Mit Ausdauer, Engagement und Beharrlichkeit werden wir auch in Zukunft alles daran setzen, die Anlage in Jessen erfolgreich zu betreiben. Die Störe, die wir heute erbrütet haben, werden erst in vier bis fünf Jahren Kaviar zur Verfügung stellen. Daran können Sie erkennen, in welchen zeitlichen Dimensionen wir denken und handeln, um die AquaOrbis AG weiter erfolgreich auf Kurs zu halten.

Ich freue mich auf die Aufgaben der kommenden Monate und danke Ihnen herzlich für Ihr bisheriges Vertrauen!

Aufrichtigst,

Ihr

Gunther Frehsee



Erbrütung



Eientwicklung



geschlüpfte Larve



Pflege der Brutrinne



Von der Larve zum Fisch



Jungstöre

Baerial Kaviar gewinnt viel Anerkennung auf Feinkost-Messe

Ein Gipfel der Genüsse

Der Name ist Programm: Corpus Culinario ist der Titel des Verbandes, in dem die führenden Delikatessen-Kaufleute Deutschlands organisiert sind. Einmal pro Jahr lädt Corpus Culinario zur Gesellschafterversammlung und zu einer damit verbundenen Warenbörse ein – in diesem Jahr bereits zum 43. Mal, auf der Praterinsel in München. AquaOrbis zählte mit der Marke Baerial zu den rund 50 Ausstellern der Veranstaltung am 19. und 20. April – und fand sehr gute Resonanz.

„Gipfel der Genüsse“, so lautete der Titel der diesjährigen Warenbörse, und diesem Anspruch wurde das AquaOrbis-Vertriebsteam auch gerecht: Neben bestem Baerial-Kaviar kredenzt wir dem kritischen Fachpublikum auch geräucherten Stör und – erstmals – als neue Produktidee eine exquisite Kaviar-Creme. Das Fachpublikum – Feinkosthändler aus ganz Deutschland, ausgesuchte Gastronomen, Sommeliers, Hotel- und Küchendirektoren – zeigten sich begeistert von der Qualität unserer Produkte. „Dies ist der beste Aquakultur-Kaviar, den ich jemals verkostet habe“, so nur eines der vielen durchweg positiven Urteile. Somit wurde der Genuss-Gipfel für uns zu einem vollen Erfolg – das Resultat sind viele Neukontakte, konkrete Anfragen und Angebote, die nun vom Vertrieb weiter bearbeitet werden. Die nächste Veranstaltung von Corpus Culinario findet 2009 in Hamburg statt – für AquaOrbis sicherlich ein Pflichttermin.



Hauptversammlung wirft Schatten voraus

Die Hauptversammlung der AquaOrbis AG wirft ihre Schatten voraus: Auf Donnerstag, den 27. August 2009, wurde die diesjährige HV terminiert. Alle Aktionäre werden gebeten, sich diesen Termin bereits vorzumerken. Natürlich erhalten Sie noch eine separate Einladung mit der beschlossenen Tagesordnung. Veranstaltungsort der HV wird erneut am Unternehmenssitz in Jessen sein. Den genauen Veranstaltungsraum wird der Vorstand noch rechtzeitig bekannt geben.



Abu Dhabi

Das Projekt schreitet unter Leitung der United Food Technologies AG zügig voran

Die personelle Besetzung der Baustelle in Abu Dhabi ist in den vergangenen Wochen stark gewachsen: Aktuell sind rund 360 Menschen auf der Baustelle im Einsatz, um rasche Fortschritt zu erzielen.

„Es ist beeindruckend zu sehen, wie konzentriert nun der Baufortschritt vonstatten geht. Wir gehen davon aus, schon Ende des Monats die ersten Mastmodule abnehmen zu können“, so Projektleiter Winfried Schnellbacher. „Unsere Partner in Abu Dhabi gehen davon aus, dass der

Terminplan eingehalten wird“, berichtet Schnellbacher weiter. Es herrscht emsiges Treiben auf der Baustelle und es ist auf einen Blick zu erkennen, dass sich innerhalb der letzten Wochen viel getan hat.

So sind bereits die Grundrisse der Hallen und des späteren Verwaltungsgebäudes ersichtlich. Hier sind nun Fundamentarbeiten im Gange. Aktuell werden zudem die Verschaltungen für die Kotgruben gesetzt, so dass diese – jeweils 2 pro Beckenmodul – sukzessive eingebaut werden können. Das Handling der 3x2x2 Meter großen

Bauteile erfordert schweres Gerät und einen sorgsamen Umgang. Anschließend können Fundamente und Verschaltungen der Mastmodule gesetzt werden – bereits Ende Mai sind die ersten Module abnahmebereit.

Das Projekt läuft unter starker Beteiligung der AquaOrbis AG: Wir werden in 2010 zunächst den Initialbesatz für die Fischfarm liefern und später in einem Gemeinschaftsunternehmen mit dem Investor der Anlage, dem arabischen Konzern Bin Salem, den Vertrieb der hier gewonnenen Edel-Produkte vornehmen. ■



EU-Fischerei Bedrohliches Maß an Überfischung

Eine aktuelle Nachricht bestätigt die wachsende Bedeutung der Aquakultur für die Ernährung der Weltbevölkerung. Demnach hat die Überfischung der europäischen Meere bedrohliche Ausmaße angenommen. 88 Prozent aller Fischbestände seien so stark ausgedünnt, dass ihre Reproduktion gefährdet sei, bei 30 Prozent sei eine Erholung wohl nicht mehr möglich, heißt es in einem Bericht

der EU-Kommission. Dennoch werde in vielen Gewässern weiter die doppelte bis dreifache Menge dessen gefangen, „was die Fischbestände aushalten können.“ Es gebe einfach zu viele Fischer, schreibt die Kommission. Nötig sei daher „eine radikale Reform der gemeinsamen Fischereipolitik.“ ■

Impressum

AquaOrbis AG
 Gewerbepark 22
 D-06917 Jessen/Germany
 Telefon: +49 (0) 3537/2 03 85-0
 Telefax: +49 (0) 3537/2 03 85-40
 E-Mail: info@aquaoorbis.de
 Internet: www.aquaoorbis.de