

Einzig Thürer im Fluss



ment beschäftigt sich
anderen in seiner Ac-
Bild: J. Borgenheimer
wuchs bleibt; es gibt
sondern nur ein
ändern. So kann die
"antaria rhei" zusam-
einen Großteil von
l trägt, die der in
Künstler Karl Heinz
Inzerstube Da Enzo
Sommergasse zeigt.
den in unterschied-
präsentiert, und sie
ion noch genügend
ei Restaurant-Aus-
timmer der Fall ist.
ine, feine Auswahl
tas ist, so sind doch
nderungen in der
aligen Architekten

„Nachwachsende Delikatessen“ Weinheimer Firma Aqua Orbis ein Ort im „Land der Ideen“

Weinheim. (atr) „Schwarzes Gold“ nennt man ihn, verkauft wird er meist in 250-Gramm-Dosen, Kostenpunkt 400 Euro. Die Rede ist von Kaviar, der luxuriösen Delikatesse des Störfisches. Der empfindliche Fisch gilt heute in seinem Bestand weltweit als gefährdet.

Eine Situation, die die Weinheimer Firma United Food Technologies AG (UFT) in Kooperation mit der Aqua Orbis AG zu nutzen wusste: Die beiden Schwester-Unternehmen entwickelten eine innovative Technologie für die industrielle Produktion des Störkaviars mit Hilfe von nachhaltigen Zuchtbetrieben. Für diese Entwicklung wurde Unternehmensgründer Christoph Hartung im Rahmen des Wettbewerbs „Deutschland - Land der Ideen“ ausgezeichnet.

Der Wettbewerb ist eine überparteiliche, von der Bundesregierung und der Wirtschaft getragene Initiative für den Standort Deutschland. Prämiiert werden 365 Orte beziehungsweise Firmen in Deutschland, die sich durch ihren Einflusreichum, schöpferische Leidenschaft und visionäres Denken hervorgetan haben. Jedem Preisträger wird ein bestimmter Tag des Jahres zugesprochen, an dem er besonders in der



Die Weinheimer Firmen United Food Technologies AG und Aqua Orbis AG sind für ihre innovative Technologie für die industrielle Produktion des Störkaviars als Ort im „Land der Ideen“ ausgezeichnet worden. Unser Bild zeigt von links: Unternehmensgründer Christoph Hartung, Heinz Simon und Susann Ittig von der Deutschen Bank, Oberbürgermeister Heiner Bernhardt, Christian Werner und Manfred Müller-Jehle.
Bild: J. Borgenheimer

die Firma United Food Technologies erarbeitet. In einem umweltfreundlichen Wasser-Kreislaufsystem werden die Fische von Klein auf herangezüchtet. Wassertemperatur und Wasserqualität unterstehen ständigen Kontrollen und führen dazu, dass die Fische früher als in der freien Natur Kaviar-Eier produzieren und schneller wachsen.

Die Fische dienen entweder als Kaviar-Produzenten oder als exklusiver Fleischlieferant.

Um den Vertrieb und das Marketing kümmert sich das Schwesterunternehmen Aqua Orbis. Die beiden Unternehmen haben mittlerweile rund ein Dutzend Aquafarmen auf der ganzen Welt gebaut.

Neuer Bouleplatz bleibt die Herausforderung

1. OPEC muss sich nach voraussichtlichem Verkauf der Alten Schule ein neues Domizil suchen

Oberflockenbach. (mf) Heiß diskutiert wurde auf der Jahreshauptversammlung des 1. Oberflockenbacher Petanque Clubs (1. OPEC) über die künftige Spielstätte. Bislang nutzen die Bouler den Platz hinter der Alten Schule, um ihre Trainingsabende abzuhalten und Meisterschaftsspiele auszugetragen. Diesen hatten sie in engagierter ehrenamtlicher Arbeit selbst hergerichtet.

die Zukunft. Das tolle Abschneiden bei den Stadtmeisterschaften, bei denen die Spieler des 1. OPEC mächtig absahnten, habe gezeigt, welches Potenzial vorhanden sei. Der große sportliche Traum sei der Aufstieg in die Landesliga. Maser forderte die Mitglieder deshalb zu noch mehr Einsatz in den Übungsstunden auf.

Zu Beginn begrüßte Vorsitzender Erich Lochböhrer die zahlreichen Mitglieder, welche sich im DRK Heim einbringen

Kurz notiert

Weinprobe im Winzerkeller

Lützelzsachsen. (Ni.) Die Weinprobe des Obst-, Wein- und Gartenbauvereins Lützelzsachsen findet am Samstag, 24. März um 19.30 Uhr im Winzerkeller statt. Es werden Weine von dem 270 Jahre alten Weingut Adelsbühler gereicht. Alle Weine