



AquaOrbis AG
United Food Technologies AG

Presseinformationen zum
Richtfest der
Aquakulturanlage Jessen

Jessen, 22. Mai 2007

Inhaltsübersicht

Richtfest in Jessen – Kaviar aus
Sachsen-Anhalt wird bald Realität

Enge Partnerschaft mit Petrossian vereinbart

Kaviar – die edelste aller Delikatessen

Vorteile der Aquakulturtechnik auf einen Blick

Weitere Fragen beantworten Ihnen gern:

United Food Technologies AG

Florian Hartung

Tel.: 06201- 25 98 3-0

info@uftag.de

AquaOrbis AG

Jürgen Langer

Tel.: 069- 20 45 6-143

info@aquaorbis.de

Schönfeld PR

Oliver Schönfeld

Tel.: 02509- 99 33 61

os@schoenfeld-pr.de

Deutschland Land der Ideen



Ausgewählter Ort 2007

Kaviar aus Sachsen-Anhalt wird bald Realität

Richtfest für Aquakultur-Anlage in Jessen

AquaOrbis AG und United Food Technologies AG vereinbaren enge Partnerschaft mit international führendem Kaviarhaus

Kaviar aus Sachsen-Anhalt wird bald Realität: Die Bauarbeiten für die Aquakulturanlage in Jessen laufen auf Hochtouren, der Rohbau aus Stahl und Beton steht bereits. Grund genug, am heutigen Dienstag, 22. Mai 2007, Richtfest auf der ersten Kaviar-Anlage in Sachsen-Anhalt zu feiern. „Wir freuen uns sehr, unserem Ziel nun mit großen Schritten näher zu kommen. Im Oktober wird der erste Bauabschnitt in Betrieb gehen“, freute sich Christian Werner, der Vorstand der AquaOrbis AG. Zugleich kündigte er anlässlich des Richtfestes eine enge Kooperation mit dem weltweit tätigen Kaviar-Handelshaus Petrossian an.

Nachdem sich der Baubeginn in Jessen aufgrund noch zu klärender Detailfragen und Genehmigungsmaßnahmen verzögert hatte, wird nun umso mehr aufs Gas gedrückt, um die Anlage schnellstmöglich fertigzustellen. „Derzeit liegen wir sogar vor unserem Zeitplan“, so Werner weiter. Auf dem fast 50.000 Quadratmeter großen Grundstück im Gewerbepark Jessen will das Unternehmen in zwei Bauabschnitten eine große Anlage

mit insgesamt 16 Beckenmodulen und einer gesamten Wasserfläche von 3.200 Quadratmetern realisieren. Im ersten Bauabschnitt wird eine Fläche von rund 8.500 Quadratmetern überbaut. So entstehen im ersten Schritt acht Module von je 35 x 7 Metern Größe und somit eine Wasserfläche von zunächst 1.600 Quadratmetern. Integriert sind u.a. eine Aufzuchtstation, Versorgungseinrichtungen und ein Verarbeitungszentrum zur Veredelung der Fischprodukte. Der zweite Bauabschnitt, noch einmal so groß, soll nach den aktuellen Planungen im Jahr 2008 seinen Betrieb aufnehmen. Im ersten Bauabschnitt gehen die Betreiber von einem Investitionsvolumen von 7,5 Mio. € aus, erster und zweiter Bauabschnitt zusammen stellen eine Gesamtinvestition von rund 12,5 Mio. € dar.

Technologiepartner

Verantwortlich für das Bauvorhaben ist als Technologiepartner die United Food Technologies AG. Dieses Unternehmen verfügt über langjährige Erfahrungen in der Aquakulturtechnik und ist weltweit tätig. Unter anderem beginnen in wenigen Wochen die Bauarbeiten für eine weitere Kaviar-Anlage in Abu Dhabi (Vereinigte Arabische Emirate), wie Christoph Hartung, der Vorstandsvorsitzende der United Food Technologies AG, ankündigte. Die UFT-Technologie ist patentiert und hoch rentabel. „Die mit unserer Technik zum Erfolg geführte Kaviar-Anlage in Fulda ist einzigartig und hoch erfolgreich“, schilderte Hartung.

Projekt in Jessen schon ausgezeichnet

Für das Konzept der umweltfreundlichen und effektiven Aquakultur sind beide Unternehmen unlängst

ausgezeichnet worden – als einer der Bundessieger im Wettbewerb „Deutschland – Land der Ideen“. Die Prämierung durch die renommiert besetzte Jury galt nicht zuletzt dem Projekt in Jessen. „Nachwachsende Delikatessen“, so hat die Initiative „Deutschland – Land der Ideen“ die Preisvergabe überschrieben.

Mehrere Tonnen Kaviar jährlich

Für den ersten Bauabschnitt – betriebsbereit ab Herbst dieses Jahres – ist in Jessen eine jährliche Fischproduktion von 60 Tonnen angepeilt. Rund 35.000 Störe vom Jungfisch bis zum laichreifen Kaviarweibchen werden dazu in den Wasserbecken gehalten. Diese Menge wird sich später noch verdoppeln. Im ersten Bauabschnitt soll eine Jahreskapazität von vier Tonnen Kaviar erreicht werden, die später dann sogar noch verdoppelt wird.

Knappe natürliche Ressourcen

Acht Tonnen Kaviar pro Jahr insgesamt – eine beachtliche Größenordnung angesichts der immer knapperen Ressourcen aus Wildbeständen und angesichts der ungebrochen hohen weltweiten Nachfrage nach dieser Gourmet-Delikatesse. Experten gehen davon aus, dass der weltweite Bedarf an Kaviar künftig zu 80 Prozent aus Aquakulturanlagen bestätigt wird. Welch hohen Stellenwert dabei die Erfahrung und die Technologie der United Food Technologies AG einnehmen, zeigt die Vereinbarung, die jetzt mit dem etablierten und weltweit tätigen Kaviarhandelshaus Petrossian geschlossen wurde.

Enge Partnerschaft mit Petrossian sichert weltweiten Vertrieb

Unternehmen vereinbaren enge Zusammenarbeit

Bei AquaOrbis und United Food Technologies herrschte doppelt Grund zur Freude: Nicht nur dass Richtfest auf der Baustelle in Jessen gefeiert werden konnte, zugleich gaben die Unternehmen eine enge Partnerschaft mit dem international renommierten Kaviar-Handelshaus Petrossian bekannt. Der Name Petrossian steht seit vielen Jahrzehnten für Luxus und höchste Qualität. Das Familienunternehmen ist weltweit tätig, Schwerpunkte liegen dabei in Nordamerika sowie in Europa.

Die Geschäftspartner haben vereinbart, künftig eine enge Vertriebspartnerschaft eingehen. Das schmackhafte Störfleisch und der edle Kaviar aus den Anlagen, die die United Food Technologies AG im Investorenauftrag baut, werden künftig über Petrossian und AquaOrbis gemeinsam weltweit vertrieben. Auch der Kaviar aus Jessen dürfte also künftig Gourmets in aller Welt begeistern.

„Es ist für uns eine besondere Ehre, dass ein so renommiertes und traditionsreiches Kaviarhaus wie Petrossian eine Partnerschaft mit uns vereinbart. Damit haben wir für den internationalen Vertrieb einen der weltweit bekanntesten Partner gewonnen“, so Christoph Hartung, Vorstandsvorsitzender der UFT AG. „Wir verstehen diese Vereinbarung als Ritterschlag für die Qualität der aus unseren Anlagen gewonnenen Aquakultur-Produkte.“

Auch Armen Petrossian, CEO der Petrossian Inc. mit Hauptsitz in den USA, zeigte sich von dem hohen Qualitätsniveau des Kaviars aus Aquakulturtechnik überzeugt. „Dieser Kaviar braucht den Vergleich mit Wildkaviar absolut nicht mehr zu scheuen“, unterstrich der Fachmann. Er zeigte seine Freude über die Vereinbarung, die ihm große Mengen der Edel-Delikatesse für den weltweiten Vertrieb sichert. „Angesichts der stark dezimierten Wildbestände gehört Kaviar aus Aquakulturanlagen die Zukunft. Mit der strategischen Zusammenarbeit mit United Food Technologies und AquaOrbis sichern wir uns langfristig hohe Qualität und können somit auch künftig die Nachfrage unserer weltweiten Kunden zufrieden stellen“, so Armen Petrossian weiter. Schon seit Jahren ist es so, dass die Nachfrage nach Kaviar das Angebot bei weitem übersteigt.

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 das „schwarze Gold“, 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 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