



Meeresfrüchte

Premiere für steirische Gebirgsgarnelen im »Steirereck«

Birgit Reitbauer, Ingrid Flick und Heinz Reitbauer
© APA-OTS/Andreas Tischler

VIDEO, FOTOS: Initiatorin Ingrid Flick stellt die White Panther Gebirgsgarnelen vor, Spitzenkoch Heinz Reitbauer bereitet sie in verschiedenen Variationen zu.

19. Mai 2021

Autor:
Bernhard Degen

Meeresfrüchte
Steiermark Restaurant Restart
Video Fotos

Artikel drucken

Im Herzen Österreichs werden seit kurzem die raren **Blauen Garnelen** gezüchtet, die in Feinschmeckerkreisen zur absoluten Qualitätsspitze gehören. Hinter der Idee stand zunächst vor allem der Gedanke, die **Abwärme** eines Holzgaskraftwerkes sinnvoll zu nutzen. Geworden ist daraus ein weltweit einzigartiger Vorzeigebetrieb mit elaborierter **Kreislaufwirtschaft**, deren Produkt bereits jetzt in der Spitzengastronomie höchst begehrt ist.

Zur Feier der **Wiedereröffnung der Gastronomie** nach den Lockdowns wurden die White Panther Gebirgsgarnelen aus der Steiermark erstmals offiziell präsentiert. »**Steirereck**«-Chef **Heinz Reitbauer** und sein Team inszenierten die edlen Meeresfrüchte in fünf köstlichen Variationen, inklusive Dessert (siehe unten).



Video-Impression der Präsentation



Ingrid Flick, Gründerin und Ideen-Geberin des Garnelenprojekts: »Das Produkt ist so einzigartig, dass wir schon jetzt eine sehr hohe Nachfrage insbesondere aus der Spitzengastronomie, aber auch von vielen Gourmets verzeichnen – und das, obwohl wir erst heute offiziell starten.« Die Inspiration für die Garnelenzucht ging laut Flick auch auf einen Bericht im Falstaff Magazin zurück. »Wir werden mit der »Blauen Garnele« und vor allem mit der aufwendigen Brutzuchtanlage, die es in Europa nur einmal – nämlich bei uns – gibt, einen neuen Standard setzen. Es freut uns sehr, dass wir diese europaweite Innovation aus Rottenmann in der Steiermark der Welt anbieten können«, so Flick.



Einzigartige Garnelenaufzucht

Maternus Lackner, Geschäftsführer von White Panther und verantwortlich für die Garnelenaufzucht: »Im Fokus des Projekts stand von Beginn an ein ganzheitliches Konzept der Nachhaltigkeit – vom Wald bis zur Gebirgsgarnele. Unsere Garnelenaufzucht ist ein ökologisch nachhaltiger Kreislauf. Die Aufzucht der Salzwassergarnele erfolgt – vom Ei bis zum ausgewachsenen Tier – ausschließlich in Rottenmann. Diese Art der Garnelenaufzucht ist in ihrer Ausgestaltung **einzigartig in Europa**.« Lackner weiter: »Sensationellerweise ist uns auch die Aufzucht der Larven der seltenen und als schwierig zu kultivierend geltenden Art »Litopenaeus Stylirostris« gelungen. In Europa kann diese nur bei White Panther aus der Steiermark frisch – und nicht tiefgekühlt – gekauft werden.«

Es war ein Zufall, dass Lackner und sein Team auf die seltene blaue Garnele kamen. Sie hatten Equipment von einer hawaiianischen Zuchtanlage bestellt und einen Bestand an Litopenaeus Stylirostris on top bekommen. Die Züchter hatten die Versuche mit dieser Sorte schon aufgegeben und hätten die Tiere sonst getötet. In Rottenmann nahm man sie gerne – ursprünglich nur zu Übungszwecken, wegen der Corona-Krise hatten die Forscher aber genügend Zeit, um sich näher mit den blauen Garnelen auseinanderzusetzen und heute sind sie das Aushängeschild des Betriebes.



Auch Futter wird gezüchtet

In Rottenmann werden zwei Garnelenarten gezüchtet: Die bekannte »White Tiger Garnele« (Litopenaeus Vannamei) »VANNA« und die weniger bekannte, aber weltweit rare Delikatesse »Blaue Garnele« (Litopenaeus Stylirostris) »STYLI«. Die Aquakulturanlage gehört mit einer Jahresproduktion von ca. **60 Tonnen** zu den größten Indoor-Aquakulturen für Garnelen in Europa.

Die eigene Brutzuchtanlage liefert nicht nur Postlarven für die eigene Zucht, sondern bietet auch anderen Aquakulturanlagen in Europa die Möglichkeit, Tiere – statt aus Übersee – in Österreich zu kaufen. Um möglichst autark zu bleiben, sollen künftig unterschiedliche **Algenarten** und **Salinenkrebse** als Futter für die Jungtiere ebenfalls vor Ort gezüchtet werden.



Frisch statt tiefgekühlt

Stefan Weiser, Geschäftsführer von White Panther und Vorstandsmitglied der Flick Privatstiftung erklärt: »Das Einzigartige an den Gebirgsgarnelen aus Rottenmann ist außerdem, dass diese frisch an den Endkunden verkauft werden. Dies ist vor allem geschmacklich ein Vorteil gegenüber Garnelen aus Übersee, welche üblicherweise tiefgekühlt vertrieben werden.«



Außergewöhnliche Qualität

Aufgrund der hohen Qualität und Frische kann man die in der Steiermark gezüchteten Gebirgsgarnelen roh in Sashimi Qualität genießen. Da sich die meisten Geschmacksaromen im Kopfteil befinden, werden die Garnelen **mit Kopf und Schale** (HOSO – head-on shell-on) verkauft.

Neuer Onlineshop

Die »**STYLI**«-Gebirgsgarnele kostet je nach Größe (M/L/XL) zwischen 8,-80 und elf Euro pro 100 Gramm. Die »**VANNA**« Gebirgsgarnele gibt es nur in einer Größe und kostet 6,60 Euro pro 100 Gramm. Die Auslieferung erfolgt in 400 Gramm Tassen, das entspricht je nach Größenwahl zwischen zwölf und 18 Stück. Ab drei Tassen ist der Versand kostenlos.

Die Gebirgsgarnelen aus der Steiermark können sowohl über den Gebirgsgarnelenshop in Rottenmann als auch über den **Online-Shop** unter whitepanther.com oder ausgewählte Partner wie etwa Meinl am Graben in Wien bezogen werden. Die Auslieferung erfolgt nachhaltig verpackt, gekühlt und nicht gefroren.

Info

Weitere **Informationen** zu den **außergewöhnlichen Produkten** von **White Panther** finden Sie unter whitepanther.com