

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD



Das neue **Gaudium** in Münchendorf versteht sich als mediterranes Wirtshaus. Wirtshaus trifft es nicht ganz, gekocht wird aber sehr gut. Und das Service ist exzellent. **VON KARIN SCHUH**

Man konnte am vergangenen Mittwoch weder als Gastronom noch als Gast viel falsch machen, außer natürlich nicht aufzusperren oder nicht auszugehen. Aber allein dass man nun endlich wieder auswärts essen kann, ist Grund zur Freude. Was es aber noch schöner macht, ist, dass in diesem halben Jahr Pause neue Adressen dazugekommen sind, die auch eine weitere Anreise durchaus lohnen.

Zum Beispiel das neue Gaudium, das im März in Münchendorf eröffnet hat (zuerst natürlich nur für Take-away). Patrick Hopf, der zuvor als Oberkellner und Sommelier im Schwarzen Kameel, Dom Beisl und auch im Meil am Graben tätig war, hat mit Küchenchef Domenic Kreller (Plachutta, Demel, Do & Co) lang an dem Konzept eines mediterranen Wirtshauses gebastelt. Jetzt konnte es endlich umgesetzt werden. Wobei sich unter Wirtshaus vielleicht doch einige etwas vorstellen dürften. Allein optisch würde man wohl eher an ein modernes Restaurant denken. Es gibt auch eine kleine Greißlerei, in der selbst gebackenes Brot und mediterrane Spezialitäten verkauft werden.

Die Abendkarte wechselt laufend, darauf finden sich – und hier ist der Konnex zum Wirtshaus – Gerichte, die man auch in kleinen Tavernen in Italien, Spanien, Portugal oder Frankreich finden würde. Dieser Tage zum Beispiel baskischer Bacalao, Strohschwein-Backerl in Rioja geschmort oder normannische Blunzentarte mit Äpfeln. Oder eine sehr zu empfehlende, kräftige Ochsenschwanzconsommé mit Steinpilzravioli (9,50 Euro) sowie Zweierlei von der Artischocke mit gegrilltem Romana, Grana und Sardellendressing (9,50 Euro). Eine seltene, umso köstlichere Spezialität sind die Milchkalbsinvoltni, eine Art Rindsroulade mit Melanzanipüree, getrockneten Paradiesern und Taggiasca-Oliven (23 Euro) oder aber der durchaus üppige katalanische Fischeintopf Sarsuela (19,50 Euro). Gewürzt wird eher kräftig, das Service und die Weinempfehlungen sind hervorragend. Die Preise passen nicht ganz zum Titel dieser Kolumne. Aber gerade jetzt muss, ja soll, man da nicht so streng sein.

Gaudium: Am Triestingpark 1, 2482 Münchendorf, Mi-Fr 12–21.30, Sa, So, Fei 8.30–21.30 Uhr, © 0660/44 44 664, www.restaurant-gaudium.at // VMV Photography

diepresse.com/essen

Die blauen Garnelen aus der

Die **Flick Privatstiftung** hat ihren Forstbetrieb in der Steiermark um eine Garnelenproduktion erweitert, inklusive Zucht. Präsentiert wurde das nachhaltige Projekt im Steirereck. **VON KARIN SCHUH**

Ingrid Flick ist vielleicht nicht gerade die Person, an die man denkt, wenn es um innovative Landwirte und Produzentinnen geht. Und das Steirereck ist wohl auch nicht die erste Adresse, an die junge Start-ups denken, wenn sie ihr neues Produkt erstmals präsentieren wollen. Aber, dass all das durchaus sehr gut zusammenpasst, wurde am vergangenen Mittwoch bewiesen.

Das Unternehmen White Panther, das sich auf die Garnelenproduktion im steirischen Rottenmann spezialisiert hat und hinter dem die Flick Privatstiftung steht, hat sich dort nämlich vorgestellt – und mit Heinz Reitbauer einen der besten Köche des Landes gebeten, zu zeigen, was man aus den blauen Garnelen machen kann. Sehr viel übrigens. Auch wenn sich Reitbauer nicht ganz an die Bitte von White-Panther-Geschäftsführer Stefan Weiser gehalten hatte, die Garnelen doch auch nur puristisch mit Zitronensaft, Salz und vielleicht auch noch ein bisschen Chili zu servieren.

Nachhaltige Garnelen. Aber von Anfang an. „Ich bin ein Gourmet und esse gern gut“, sagt Ingrid Flick, deren Zeitplan nur eine Kurzvisite erlaubt. Ein Bericht im Falstaff über Garnelen und ein bayrisches Unternehmen, das sich ebenfalls auf die Garnelenproduktion spezialisiert hat, habe sie dazu inspiriert, selbst auch unter die Garnelenproduzentinnen zu gehen. Wobei Flick (beziehungsweise die Privatstiftung) wohl eher der Financier ist, für die Umsetzung waren dann doch die beiden Geschäftsführer Stefan Weiser und Marnus Lackner verantwortlich. Und die haben schon reichlich mehr Zeit, um die Entstehungsgeschichte des Unternehmens zu erzählen.

Zu verdanken ist die Garnelenproduktion nämlich streng genommen einem Holzgaskraftwerk, das die Privatstiftung auf seinem Forstbetrieb im steirischen Rottenmann betreibt. Um die Abwärme, die dabei entsteht zu nutzen, kam die Idee auf, sie doch für die Lebensmittelproduktion zu nutzen. „Zuerst haben wir an Fische gedacht



oder auch an Bio-Eier oder eine Hahnen-Aufzucht. Als ich zum ersten Mal von der Idee mit den Garnelen gehört habe, dacht ich mir, das ist völlig verrückt“, sagt Weiser. Aber je länger in der Privatstiftung darüber nachgedacht wurde, desto innovativer, besser und auch durchaus realistischer erschien das Vorhaben.

Hurrikan und Corona. Anfangs war allerdings keine Zucht, sondern nur eine Garnelenhaltung angedacht. Man wollte also Jungtiere kaufen, diese im steirischen Gebirgswasser heranwachsen lassen, das mit der Abwärme auf 28 Grad erhitzt wird und mit Salz und Nährstoffen angereichert wird. Nachhaltigkeit spielte dabei etwa nicht nur durch die Energienutzung, sondern auch beim Verzicht auf Antibiotika und Chemie eine Rolle. Zugekauft hätten die Jungtiere in Texas werden sollen.

Es gibt nicht viele Zuchtbetriebe, deren Brutlarven in der EU für die Garnelenproduktion zugelassen sind. Also wurde in den USA bestellt. „Aber dann kam der Hurrikan Harvey und die Amerikaner waren nicht in der Lage, ausreichend Postlarven zu schicken“, erinnert sich Lackner. 2017 war das bereits. Also hat man umgedacht und sich dazu entschieden, die ganze Produktionskette, inklusive Brutzuchtanlage in die Steiermark zu verlegen. Das heißt, es mussten nur Elterntiere ange-

schaft werden, damit die Postlarven vor Ort produziert werden können.

Auch bei der Auswahl der Garnelenarten kam es anders als gedacht. Ursprünglich war nämlich lediglich die weit verbreitete White Tiger Garnele (*Litopenaeus vannamei*) angedacht, die im Unternehmen nun Vanna genannt wird. Ein US-amerikanisches Unternehmen wollte nach dem Hurrikan doch recht viele Tierchen der seltenen blauen Garnele (*Litopenaeus stylirostris*, die deshalb kurz Styli genannt wird) loswerden. „Die hätten die Tiere sonst vernichtet, weil sie sie nicht mehr brauchen konnten. Also haben wir sie

Mit der Abwärme des Holzgaskraftwerkes werden die 57 Becken geheizt.

genommen.“ Dann kam bekanntlich Corona und die im Haus engagierten Biologen waren dadurch gezwungen, sich mit der blauen Garnele verstärkt auseinanderzusetzen.

Heute werden beide Garnelenarten in der Steiermark nicht nur aufgezogen, sondern auch gezüchtet. „Wir sind mit der blauen Garnele und auch mit der Brutaufzucht sicher die einzigen in Europa in der Größe“, sagt Ingrid Flick. 57 Becken, die meisten davon

Worauf man beim Einkauf achten soll

Das **ASC-Siegel** verlangt Mindeststandards bei Produkten aus Aquakulturen. **VON KARIN SCHUH**

Die Garnele ist bei den Fischen und Meeresfrüchten das, was bei Obst und Gemüse die Avocado ist. Sie ist unheimlich beliebt, aber mit wirklich gutem Gewissen lässt sie sich meist nur schwer kaufen. Zu weit weg ist das Produktionsland, zu wenig weiß man über die Produktionsbedingungen Bescheid und irgendwie hat man das Gefühl, dass man es vielleicht gar nicht so genau wissen will. Es könnte einem den Genuss verderben.

Mittlerweile gibt es zwar schon immer mehr heimische oder zumindest europäische Betriebe, die sich auf die Garnelenproduktion spezialisiert haben. In Tirol wird etwa die Alpengarnele produziert, auch in der Schweiz oder in Deutschland gibt es Betriebe, die sich auf die kleinen Krebstiere spezialisiert haben. Aber der Großteil der hierzulande verspeisten Garnelen stammt dann doch von etwas weiter her.

„Es gibt zwei tropische Garnelenarten, die in der Garnelenproduktion am häufigsten zum Einsatz kommen. Das ist die Weißfußgarnele, lateinisch *Litopenaeus Vannamei*, die auch White Tiger Garnele genannt wird. Und die Monodon, die Black Tiger Garnelen, die es aber in Österreich seltener gibt“, sagt Barbara Janker, General Manager für Deutschland, Schweiz und Österreich beim Aquaculture Stewardship Council (ASC), das Fische und Meeresfrüchte, die nach bestimmten Kriterien gehalten werden, mit dem türkisen ASC-Siegel auszeichnet.

Tropische Länder. Der Großteil der *Vannamei* Garnele stammt aus tropischen Regionen, wie Vietnam, Thailand, Indien, Indonesien, aber auch Ecuador, Honduras oder Nicaragua. Wie die Tiere gehalten werden, hängt stark vom Land, aber auch dem einzel-

nen Betrieb an. Generell unterscheidet man extensive und intensive Zucht. „Das sind unterschiedliche Arten, ohne Wertigkeit. Es hat alles seine Vor- und Nachteile“, sagt Janker. So wird etwa bei extensiver Zucht nicht zugefüttert und es gibt eine geringe Bestandesdichte, was die Sache aber sehr flächenintensiv macht.

Ob ein Produkt mit einem ASC-Siegel ausgezeichnet wird, hängt deshalb von mehreren Faktoren ab. So ist etwa kein Einsatz von Antibiotika erlaubt, die Belastung für die Umwelt muss reduziert werden, auf der anderen Seite müssen die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter vor Ort in Ordnung sein. Ein wichtiger Punkt ist auch, dass keine Mangroven-Bäume für die Produktion abgeholzt werden. Dazu kommen Fragen der Wasserqualität und des Gesundheitsmanagements für die Tiere. „Die Garnelenproduktion ist, im

Die Presse
Der Shop



Weingut Keringer

St. Laurent Every Days Burgenland 2019

€ 9,50

DiePresse.com/shop

Steiermark



Ingrid Flick ist die Schirmherrin der steirischen Garnelenzucht White Panther, die vergangene Woche gemeinsam mit Heinz Reitbauer im Steirereck präsentiert wurde. Von der Postlarve (kleines Bild oben) bis zur fertigen Garnele dauert es drei Monate.

/// Katharina Roßboth (2), White Panther

mit einem Durchmesser von acht oder knapp sechs Metern, stehen den Tieren jetzt zur Verfügung. Je nach Alter beziehungsweise Größe der Garnelen kommen sie in die kleinere Baby-Station oder in größere Becken. Die Tiere brauchen in etwa drei Monate bis sie ein Schlachtgewicht von rund 30 Gramm erreicht haben. Wichtig fürs Aufwachsen sei dabei warmes, klares Wasser, das auf 28 Grad, eben mit der Abwärme des Holzgaskraftwerkes, erhitzt wird. Immerhin leben die Tiere normalerweise eher in wärmerem Gewässer.

Schlachtung durch Kälteschock. Geschlachtet wird, nicht wie in der Tierschutzverordnung vorgesehen durch Sieden, wie man das von Hummern kennt. „Das wollten wir nicht“, sagt Weiser. Auch, weil die Garnele weder verarbeitet, etwa gekocht, noch tiefgekühlt, sondern eben frisch verkauft werden soll. Also wurde um eine Sondergenehmigung angefragt, die erteilt wurde, da das Projekt in ein Forschungsprojekt gemeinsam mit dem Alfred-Wegener-Institut eingebettet wurde. Jetzt werden die Garnelen durch Hypothermie, also kaltes Wasser, getötet.

Seit Anfang 2020 läuft der Betrieb. 16 Personen sind derzeit beschäftigt. Die Produktionsmengen sind durchaus beachtlich. 60 Tonnen pro Jahr hat sich das Unternehmen in der Indoor-Aqua-

kultur vorgenommen. Die Nachfrage dürfte bereits da sein. Stefan Weiser hat dazu ein paar Zahlen parat: Pro Jahr werden in der EU rund 400.000 Tonnen Garnelen konsumiert, nur 400 Tonnen davon stammen aus Betrieben in der EU. „Das zeigt, dass der Markt noch in den Kinderschuhen steckt“, sagt Weiser. Auch Ingrid Flick berichtet von regem Interesse aus der Gastronomie und auch von Privatpersonen, was sie auch darauf zurückführt, dass die blauen und weißen Garnelen frisch (und nicht tiefgekühlt) verkauft werden. Erhältlich sind sie ab Hof, via Onlineshop, aber auch im Lebensmittel-

Wegen Lieferschwierigkeiten nach dem Hurrikan in den USA, züchtet man nun selbst.

einzelhandel und in Delikatessengeschäften. Je nach Sorte und Größe kommt die 400-Gramm-Tasse auf rund 26 bis 44 Euro.

Und mittlerweile werden nicht nur fertige Garnelen verkauft, sondern auch Brutlarven an andere, europäische Garnelenproduzenten. „Ich bin sehr zuversichtlich, dass es einen Markt für die steirische Gebirgsgarnele gibt“, sagt Ingrid Flick nach ihrem Kurzbesuch, bevor sie sich auf den Weg zum nächsten Termin macht. ///

Unterschied zur Lachsproduktion, generell sehr klein strukturiert“, sagt Jancker. Allein im Mekongdelta in Vietnam gibt es rund 30.000 Produzenten, davon viele Familienbetriebe.

Generell lässt sich zwar sagen, dass der Anteil der weltweit produzierten Garnelen, die ein ASC-Siegel erhalten, im einstelligen Prozentbereich liegt. In Vietnam sind etwa elf Prozent des produzierten Volumens ASC-zertifiziert, in Honduras 38 Prozent, in Indien hingegen nur knapp drei Prozent.

AUF EINEN BLICK

Der Großteil der in Europa verspeisten Garnelen stammt aus tropischen Regionen wie Vietnam, Thailand, Indien, Indonesien, aber auch Ecuador, Honduras oder Nicaragua. Meistens handelt es sich um die Weißfußgarnele, auch White Tiger Garnele genannt, und um Black Tiger Garnelen (Monodon). Von erster werden jährlich weltweit fünf Mio. Tonnen produziert.

Die Produkte, die allerdings den Weg in heimische Supermärkte finden, sind großteils ASC-zertifiziert. Für Österreich selbst liegen derzeit keine Zahlen vor, in Deutschland wurde der Anteil der Garnelenprodukte mit ASC-Siegel erst kürzlich erhoben, er liegt dort bei 94 Prozent. Jancker geht davon aus, dass es in Österreich relativ ähnlich sein wird. Weltweit werden übrigens etwa rund fünf Millionen Tonnen der White Tiger Garnele pro Jahr produziert.

Greenpeace rät ab. Fragt man bei Greenpeace nach, wird generell vom Konsum von tropischen Garnelen abgeraten. „Greenpeace rät vom Konsum von Meeresfisch und Meeresfrüchten ab. Die Ozeane sind bereits zu 90 Prozent an die Grenze oder sogar überfisch“, heißt es dort auf Anfrage. Auch wilde Garnelen mit MSC-Siegel (dem Pendant zum ASC-Siegel) will man bei der Umweltschutzorganisation nicht empfehlen. „Zu nachhaltigen Anbietern liegen uns aktuell keine Informationen vor“, sagt dazu Lukas Meus, Meeresexperte bei Greenpeace. ///

KONTAKT

Rund 60 Tonnen Garnelen (Blaue Garnele, White Tiger Garnele) sollen jährlich in der **White Panther** Produktions GmbH produziert werden. Kontakt: Edlach 15, 8786 Rottenmann, Shop: Freitag 10–12 und 14–17 Uhr, ☎ 03614/20 483, whitepanther.com

Das Rezept

VON KARIN SCHUH



Garnelenfond

Zutaten: 400 g Garnelenkarkassen (Schalen und Köpfe), 3 EL Olivenöl, 4 cl Weinbrand, 200 g Karotten, 50 g Sellerie, 50 g Zwiebeln, 50 g Lauch, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 3 zerdrückte Wacholderbeeren, 3 Pimentkörner, 1 EL Tomatenmark, 2 Zweige frischer Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Garnelenkarkassen gründlich mit Wasser abwaschen, auf einem Küchentuch sorgfältig abtropfen lassen. Olivenöl in einem Wok oder breiten Topf erhitzen. Die getrockneten Garnelenschalen und -köpfe unter ständigem Rühren gleichmäßig anrösten. Das gewaschene, in kleine Würfel geschnittene Gemüse dazugeben und anbraten. Tomatenmark und Gewürze dazugeben und ebenfalls unter ständigem Rühren kurz mitrösten. Mit Weinbrand ablöschen, mit kaltem Wasser bedeckt auffüllen, Thymian beimengen, würzen, bei mittlerer Hitze langsam aufkochen und häufig den entstehenden Schaum abschöpfen. Nach 50 Minuten Kochzeit den Fond durch ein Passiertuch drücken. Zum Schluss die Garnelenkarkassen im Tuch kräftig ausdrücken. Den Fond im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren.

Garnierung: Das Rezept stammt direkt von der Garnelenzucht White Panther und ist eine gute Variante, auch die Schalen und Köpfe zu verarbeiten. Immerhin haben vor allem die Garnelenköpfe recht viel Geschmack. Wer will, kann den Fond mit mitgerösteten vollreifen Paradeisern verfeinern, die klein geschnitten dazugegeben werden. Für die Garnelen selbst gibt es zahlreiche Zubereitungsmethoden, allerdings sollten sie nicht zu lang gekocht, gegrillt, gebraten oder frittiert werden, da das Fleisch sehr schnell fest wird. Das Fleisch schmeckt roh mariniert oder bei einer Kerntemperatur von 55 Grad besonders gut. Dazu etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft und eventuell Knoblauch.

MARCHFELD
im Weinviertel

MARCHFELDER Genusstour

Samstag, 29. Mai 2021
WEINVIERTEL.AT/GENUSSTOUR

Verkostung,
Verkauf
& Blick hinter
die Kulissen
10-17 Uhr

- » Biohof Hansi
- » Biohof Bubenicek Meiberger
- » ADAMAH BioHof
- » Marchfelder Storchenbräu
- » Biohof Hubicek
- » Bäckerei MüllerGartner
- » Solo-Select - Spargelhof Magoschitz
- » Bauernspeis Unger

Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union

LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Europa

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.