

Präsentierten am 19. Mai die Blaue Garnele und ihre Zubereitungsarten im Steirereck: Ingrid Flick von White Panther mit Birgit und Heinz Reitbauer.

BILDER: SN/WHITE PANTHER



Garnele mit Gewissen

Nachhaltige Gaumenfreude aus der Steiermark.

Die Flick-Stiftung züchtet im Bezirk Liezen Salzwassergarnelen, darunter die höchst seltene blaue Garnele.

BARBARA HUTTER

Sie kommen aus der renommierten Familie Litopenaeus. Sie sind wahre Schönheiten, von filigraner Grazie, und – waschechte Steirerinnen. Ihr Name: Styliostrotris und Vanna mei. Wo Litopenaeus draufsteht, wissen Biologe und Feinschmecker, sind Salzwassergarnelen drin. Oder Shrimps, Gambas oder Crevetten, wie sie auch genannt werden.

So weit, so bekannt. Dass diese begehrten Krustentiere jetzt aus der obersteirischen Bergwelt kommen, ist jedoch ziemlich neu. Ziemlich deshalb, weil es die Vanna mei, kurz Vanna oder oft White-Tiger-Garnele genannt, schon seit 2020 dort gibt, die blau schimmernde und als Rarität geltende Styliostrotris, die Styli also, ihre Europa-Premiere gerade erst hinter sich hat. Genauer gesagt, offiziell seit dem 19. Mai, da wurde sie – pünktlich zur Wiedereröffnung der Gastronomie – Presse und Publikum präsentiert. Im Wiener Restaurant Steirereck als höchst passendem Rahmen, zubereitet vom Meister Heinz Reitbauer persönlich. Der zeigt sich begeistert vom „zart nussigen“ Geschmack, mit einer „gewisse Süße“, und von der Bissfestigkeit, in rohem wie gegartem Zustand, sanft confiert wie gegrillt, mariniert wie im Dampf gegart.

Die Zeit, als noch sanfte Meereswellen an den Gestaden der Steiermark gluckerten, ist einige Millionen Jahre her. Wie kommt daher heute eine Salzwassergarnele ins grüne Herz Österreichs? Die Idee für eine Aufzuchtanlage kam von Ingrid Flick selbst. Die Kärntner Unternehmerin sah eine Möglichkeit, die Abwärme ihres Holzgaskraftwerks in Rottenmann effizient zu nutzen. Nach einem Studienaufenthalt in Ecuador, Südamerikas größtem Pro-

duzenten von White-Tiger-Garnelen, war es dann so weit: Das Projekt „White Panther“ lief vom Stapel. „Panther“, so wie das Wappentier der Steiermark. Das reine Quellwasser direkt aus den Niederen Tauern wird in großen Becken quasi ganz nebenbei auf tropische 28 Grad Celsius erwärmt, dazu kommen gemahlene Meersalz und Mineralien – fertig ist die Indoor-Aquakultur, die sogar sensible blaue Garnelen gedeihen lässt. Klingt einfach, ist es aber nicht. Denn keinerlei Hormone, Antibiotika oder andere chemische Zusätze kommen zum Einsatz.

Maternus Lackner leitet das Forstgut der Privatstiftung von Ingrid Flick in Rottenmann. Wo bisher in großem Stil Holz veredelt wurde, sind jetzt auch Babygarnelen zu betreuen. Dabei werden Lebensbedingungen und Wasserbiologie genau nachgebaut. Mit allem, was dazugehört. An schwimmenden „Bio-Balls“ etwa bilden sich Bakterienkulturen. „Die sind wichtig, denn sie bauen unterschiedliches Ammoniak ab“, sagt Lackner. „Dadurch bleibt der Wasserkreislauf wie im Meer intakt.“ Das Salz bleibt im Wasser, das Wasser bleibt sauber. Je nach Wachstumsstadium der Tiere werden die Bedingungen der Natur perfekt nachempfunden, von Wassertiefe und Futter bis pH-Wert.

Garnelenzuchtanlagen gibt es in Österreich und Umgebung mehrere. Daniel Flocks „Alpengarnelen“ in Hall in Tirol war die erste dieser Aquakulturen in Österreich. Auch hier wird die Energie für die Warmwasserbereitung nachhaltig, nämlich durch Photovoltaik- und Solaranlage, gewonnen. Vorreiter war die Aquafarm „Crusta Nova“ im bayrischen Landkreis Erding



von Fabian Riedel, der bereits seit 2016 frische White-Tiger-Garnelen auf den Markt bringt. Und der Markt wächst. Bis zu eine halbe Million Tonnen Shrimps werden pro Jahr in Europa konsumiert, meist als Tiefkühlware, 400 Tonnen davon werden in Europa erzeugt. Rund 55 Prozent des globalen Ertrags an Shrimps kommt laut

WWF aus Aquafarmen. An erster Stelle steht hier China, gefolgt von Südostasien, dann Brasilien, Ecuador, Bangladesch. Die enorme Nachfrage, Berichte von Überfischung und Plünderung der Meere, Zerstörung von Meeresboden und Mangrovenwäldern und schockierende Videos über die Garnelenindustrie in Übersee verlangen nach Antworten. Dass die steirischen „White Panther“ hier die spitze Nase vorn haben, kommt nicht von ungefähr.

Nur in der „White Panther“-Brutzuchtanlage sind alle Stadien zu finden, vom Ei bis zum ausgewachsenen Tier. Maternus Lackner: „Ein Hurrikan hatte in Amerika die Aufzuchtanlagen zerstört, wir bekamen keine Vanna-Larven mehr. Da mussten wir die Garnelen selbst vermehren. Und wir haben es auch wirklich geschafft.“ Bei der blauen Styli war Corona der Geburtshelfer. Als der Larven-Nachschub aus Hawaii pandemiebedingt versiegt, legten sich auch hier die Biologen ins Zeug. Mit Erfolg. Mittlerweile beliefert „White Panther“ sogar den Lehrmeister „Crusta Nova“ in Bayern mit Nachwuchs.

Dass der Preis für die frischen und eben nicht tiefgekühlten Krustentierchen in Sashimi-Qualität deutlich über dem der gefrorenen Industrie ware aus Übersee liegt, versteht sich von selbst. Im hiesi-

gen Lebensmittelhandel kommt das Kilo Tiefkühlware auf rund 35 Euro, die frischen Steirerinnen gibt's ab 66 Euro. Doch Stefan Wieser von der Flick-Stiftung ist sich sicher: „Die Leute sind bereit, für nachhaltig produzierte Lebensmittel mehr zu bezahlen.“ Besondere Leckerbissen als besonderer Luxus, dafür mit ruhigem Gewissen.

Für Hanni Rützler liegt das alles völlig im Trend. Einer, den die Ernährungswissenschaftler als „Local Exotics“ definiert. Die Wertschätzung für regionale Produkte, zitiert die Vorarlbergerin aus ihrem „Food Report“ gegenüber der Schweizer Presse, sei zwar während der Coronapandemie stark gestiegen, doch andererseits wolle man auch Abwechslung. Artischocken, Kaviar, Wasabi oder auch Sojasauce – all das wird bereits in Österreich produziert. Dank technischer Fortschritte und mit dem Rückenwind des Vertrauens in regionale Produzenten. So züchtet etwa in einer ehemaligen Tischlerei in Weiz in der Steiermark Michael Wesonig unter dem Titel „Michis frische Fische“ Wolfsbarsche in Salzwasserbecken. Und jetzt auch Salzwassergarnelen.

Styli, die blaue Garnele, bleibt jedoch einzigartig in Europa. Und Ingrid Flick freut sich: „Wir haben bereits große Nachfrage aus der Spitzengastronomie.“ Dazu komme, dass Garnelen eine höchst kalorienarme Delikatesse seien. Sofern man sie nicht in Cocktailsauce ertränkt. Wieder ein Argument fürs gute Gewissen. Wer keinen Händler in der Nähe hat, kann sich die Leckerbissen unter whitepanther.com schicken lassen. Auch der

Versand ist vorbildlich: Die Auslieferung der White Panther-Gebirggarnelen erfolgt am Tag nach der Ernte in einer ökologischen Isolierverpackung aus Stroh in kompostierbarem Vlies, völlig ohne Styropor. Eine bedenkenlose Delikatesse.

