



Dank gemeinsamem Förderprojekt:

AARGAUER SHRIMPSZÜCHTER ZÜNDEN NÄCHSTE STUFE

Das Hightech Zentrum Aargau und das Pionier-Start-up SwissShrimp AG haben ein weiteres Förderprojekt in Angriff genommen. Die Crevettenzüchter aus Rheinfelden haben zudem eine nächste Kapitalerhöhung gestartet. Das ambitionöse Ziel: Nachhaltig produzierte frische Shrimps aus der Schweiz.

Ruedi Mäder

Man durchlebe gerade ein Auf und Ab, wie dies für ein pionierhaftes Jungunternehmen normal sei, umschreibt Mitgründer und Geschäftsführer Rafael Waber die Befindlichkeit der SwissShrimp AG. Das Start-up beliefert seit 2020 Gastrobetriebe und private Kunden in der Schweiz und in Liechtenstein mit Crevetten «made in Rheinfelden». Bis Mitte November 2023 läuft eine Finanzierungsrunde, bei der maximal 10'000 Namenaktien zu je 600 Franken bei bisherigen und neuen Investoren platziert werden. Aktuell sind 345 Aktionärinnen und Aktionäre beteiligt. «Der neue Kapitalzufluss ist essenziell, sowohl für das Erreichen der Gewinnschwelle als auch für die nächsten Entwicklungsschritte», erklärt Waber.

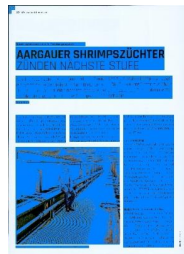
Ziel: In Europa top

Die SwissShrimp AG und das Hightech Zentrum Aargau (HTZ) haben bereits mehrere Projekte realisiert. Beim nächs-

ten Fördervorhaben geht es um eine Produktivitätssteigerung. Das Ziel sind planbare, kontinuierliche Erntemengen und ein Jahres-Output von 90 Tonnen. Damit wäre SwissShrimp in Europa führend. Projektpartner ist das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen (IUNR) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil. Dieses Institut verfügt über grosses Fachwissen über den Betrieb von Kreislauf-Aquakulturanlagen.

Nachhaltig und frei von Antibiotika

SwissShrimp hat zuletzt auch in die eigene Fachkompetenz investiert. Drei Personen mit spezifischem Wissen bezüglich Shrimps-Biologie und Kreislauf-Aquakultur wurden 2023 eingestellt; aktuell beschäftigt die Firma 20 Personen. Im Sommer wurde bezüglich Aufzucht ein eigentlicher Kraftakt bewältigt: Alle acht Kreislaufsysteme inklusive Becken wur-



Geschäftsführer Rafael Waber in der Shrimpsfarm in Rheinfelden. (Bild: zvg)



Die Crevetten der SwissShrimp AG werden als «Delikatesse von hoher Qualität» vermarktet. (Bild: zvg)



den geleert, dekontaminiert und neu befüllt. «Auf diese Weise konnten wir potentielle Wachstumshemmer identifizieren und in der Folge die Anlagentechnik optimieren», erläutert Geschäftsführer Waber. SwissShrimp orientiert sich konsequent an mehreren «Zielen für nachhaltige Entwicklung» (Sustainable Development Goals, SDGs). SwissShrimp bietet eine lokal produzierte Alternative zu den tiefgekühlt aus Übersee importierten Meeresfrüchten. Solche stammen teilweise aus Wildfang, der mit einem hohen Anteil an Fischbeifang verknüpft ist. Für viele Zuchtfarmen im Wasser werden Mangrovenwälder abgeholzt, zudem werden Zucht-Shrimps oft mit Antibiotika behandelt.

Aufzucht innert 100 Tagen

In der SwissShrimp-Farm auf dem Gelände der Schweizer Salinen AG in Rheinfelden entwickeln sich die importierten Postlarven in einer geschlossenen Salzwasser-Kreislaufanlage zu ausgewachsenen Tieren – innert 100 Tagen und bei einer Wassertemperatur von 30 Grad. Die thermische Energie für die Beheizung der 16 Salzwasserbecken stammt vom direkten Nachbarn, der Saline Riburg. Bei den «Aargauer» Shrimps handelt es sich um Weissbein-Garnelen, die in Asien und Südamerika heimisch sind. Übrigens: «Shrimps» ist ein Synonym für «Garnelen» und «Crevetten».

Drei Projekte mit dem HTZ

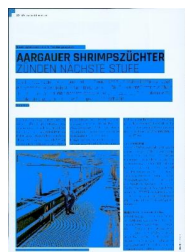
Die ersten Kontakte zwischen dem HTZ und der 2013 gegründeten SwissShrimp AG wurden 2016 geknüpft, als das Jungunternehmen einen Versuchsbetrieb in Luterbach SO führte. 2019 wurde erst-

mals in Rheinfelden geerntet. Mit Unterstützung durch das HTZ wurden bisher drei Finanzierungsprojekte umgesetzt:

- Im Rahmen einer Initialberatung brachte das HTZ die Jungfirma mit dem Technologiefonds des Bundesamtes für Umwelt BAFU zusammen. Dieser übernahm eine namhafte Bürgschaft für ein Bankdarlehen.
- Eine wesentliche Voraussetzung für die Umsetzung des Geschäftsmodells ist die Logistik. Gemeinsam mit dem Institut für Industrial Design der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW und einem Industriepartner konnte jene Frischebox entwickelt werden, in der die online bestellten, erntefrischen Shrimps bei einer Temperatur von 0 bis 2 Grad versendet werden. Das Mehrweggebinde wird bis zu 200-mal verwendet. Die innovative Mehrweg-Frischebox gewann den Publikumspreis des Swiss Packaging Awards.
- Im Mittelpunkt des dritten Projekts stand eine Lebenszyklusanalyse der Shrimpsproduktion. Zum Zweck der Bestimmung der idealen Futtermenge für die kleinen Krustentiere vermittelte das HTZ auch in diesem Fall den passenden Umsetzungspartner: Das Institut für Biomasse und Ressourceneffizienz der FHNW.

Intensiver Austausch mit dem HTZ

Zur Zusammenarbeit hält Rafael Waber fest: «Das HTZ lenkt innovative Projektideen zielgerichtet in die richtige Bahn. Insbesondere bei der Wahl der Forschungspartner haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht.» Dr. Peter Morf, Technologie-



und Innovationsexperte des HTZ, ergänzt: «Das Hightech Zentrum Aargau kann auf eine äusserst interessante gemeinsame Geschichte mit SwissShrimp zurückblicken. Seit der Ansiedlung in Rheinfelden pflegen wir einen intensiven Austausch. Es geht darum, in jeder unternehmerischen Entwick-

lungsphase die richtigen Kontakte und Finanzierungsinstrumente zu finden, damit die nächsten Schritte effektiv und schnell in Angriff genommen werden können.» ●

● Mehr Informationen unter:
www.swissshrimp.ch
www.hightechzentrum.ch



Die Frischebox wird bis zu 200-mal verwendet, die Shrimps werden gekühlt geliefert. (Bild: zvg)