



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

## Garnelen aus den Tiroler Bergen

Daniel Flock und Markus Schreiner, Alpenaquafarm Tirol

Zwei Tiroler züchten – fern vom Meer – Garnelen ohne Einsatz von Medikamenten und Pestiziden. Wir, das sind Daniel Flock und Markus Schreiner, betreiben die Alpenaquafarm Tirol, die erste und bislang einzige Garnelenaufzucht Österreichs. Hier, in Hall in Tirol, züchten wir die einzigartige Alpengarnele. Man schaut immer mehr, wo die Produkte herkommen, und in diesem Bereich hat es einfach nichts gegeben – das hat uns neugierig gemacht. 2019 wurden wir für unsere Idee mit dem Tiroler Innovationspreis ausgezeichnet.

"In unseren Garnelen findet man keine Medikamente und keine Chemie, wir ziehen sie in einem kontrollierten Aufzuchtbecken auf."

Unsere Garnele zeichnet aus, dass wir sie in einem kontrollierten Aufzuchtbecken aufziehen. Ohne Medikamente, ohne Chemie. Wir züchten die „White Tiger“. Sie ist geruchslos und glasig und bekommt bei uns keine Verletzungen. Man schmeckt den Unterschied, die Konsistenz des Fleisches ist einfach was ganz Anderes. 2019 konnten wir zum ersten Mal ernten. Unser Ziel für die Jahresmenge waren acht bis zehn Tonnen. Unsere Abnehmer kommen vor allem aus der Gastronomie, aber wir haben auch sehr viele Anfragen von Privatkunden, die die Alpengarnele

kosten möchten. Der Kilo kostet bei uns rund 66 Euro. Toll wäre, wenn wir es schaffen, die Produktion so zu stabilisieren, dass wir unsere fixen Abnahmemengen garantieren können.

[www.alpengarnelen.at](http://www.alpengarnelen.at)

Online seit 24.01.2020 (Aktualisiert: 13.12.2021)