



# Genuss ohne Reue

## Kaviar aus Aquakulturen: Hochwertig, rein, umweltfreundlich

**Nicht ohne Grund gilt Kaviar als „die edelste aller Delikatessen“. Doch die natürlichen Stör-Vorkommen sind überfischt und vom Aussterben bedroht, was bereits zu Importverboten geführt hat. Die Alternative: Kaviar aus modernen Aquakulturen, wie von der AquaOrbis AG angeboten. Der Generalbevollmächtigte des Unternehmens, Hans-Jürgen Langer, hat mit PARADISE Golf darüber gesprochen.**

**PARADISE Golf:** Herr Langer, was macht in Ihren Augen den besonderen Mythos Kaviar aus?

**Hans-Jürgen Langer:** Nun Kaviar, steht als Synonym für Genuss und Luxus schlechthin – und das seit vielen Jahrzehnten. Die Verknappung dieser Delikatesse hat natürlich den Reiz noch zusätzlich vergrößert. Doch heute sollte sich jeder, der Kaviar von wilden Stören kaufen möchte, gut überlegen, ob er damit zur weiteren Ausbeutung der Natur beitragen will. Experten und Spitzen-Köche sind sich bereits heute im klaren, dass nur Aquakulturen hier eine Lösung darstellt.

**PARADISE:** Wie kann sich der Laie Ihr System der Aquakulturen vorstellen?

**Langer:** Vereinfacht gesagt, bieten wir den Tieren ganzjährig optimale Wachstumsbedingungen, beispielsweise hinsichtlich Wasserqualität und Temperatur sowie Futtermenge und -qualität. Ausschließlich durch diese natürlichen Faktoren beschleunigen wir das Wachstum der Tiere in unseren geschlossenen, besonders emissionsarmen Anlagen ganz erheblich.

**PARADISE:** Wie sieht es mit dem Einsatz von Medikamenten aus?

**Langer:** Für uns ein Tabu. Wachstumshormone, Medikamente oder sonstige Wachstumsbeschleuniger werden nicht benötigt. Der Konsument kann sich auf optimale Qualität, ohne Belastungen mit Chemikalien, verlassen. Zur Fütterung kommt ausschließlich reines Getreide zur Ver-

wendung, das mit Fischöl angereichert wird. Sonstige Zusatzstoffe sind bei uns tabu! Eine permanente Qualitätskontrolle in der Verarbeitung und ein Verzicht auf Konservierungsmittel garantieren reinste und beste Produkte.

**PARADISE:** Vertreiben Sie Ihre Produkte nur in Deutschland?

**Langer:** Nein, unsere Produkte sind weltweit gefragt. Mehr als die Hälfte der Top-100-Köche Europas (laut Michelin-Ranking) zählt aktuell zu unserem Kundenstamm. Aktuell ist es so, dass die Firma Petrossian, eines der ältesten und renommiertesten Kaviar-Handelshäuser weltweit, eine enge Partnerschaft mit uns geschlossen hat, da die Familie Petrossian von der hohen Qualität unseres Kaviars ebenfalls überzeugt ist. Im Moment realisieren wir neue Anlagen in Deutschland, in Abu Dhabi sowie in den USA.

**PARADISE:** Sicherlich ist dies mit enormen Investitionen verbunden? Daher auch die Rechtsform einer Aktiengesellschaft?

**Langer:** Exakt, wir haben schon einige hundert Anteilseigner gewonnen, die sich an unserem Unternehmen beteiligt haben. Immer mehr Aktionäre sind von unserem Geschäftskonzept in diesem Zukunftsmarkt überzeugt. Dadurch ist uns das rasche Wachstum erst möglich. Und dass bei einer AG mittelfristig der Blick Richtung Börse orientiert ist, versteht sich von selbst.



Armen Petrossian (links) mit Hans-Jürgen Langer, AquaOrbis

