

# tkreport

Porträt

Die ganze Welt der Tiefkühl-Frische

Das Fachmagazin rund um Tiefkühlkost / Frozen Food Report

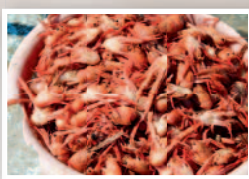
39. Jahrgang

9 / 2011



## RISTIC AG

SPEZIALISIERT AUF MEERESFRÜCHTE



Interview mit Peter Ristic: S.4

Zertifizierte Bio-Produkte: S.5

CSR-Projekte in Indien: S.7

50 Jahre Ristic: Einheit aus Genuss und sozial-ökologischem Engagement



Vom Naturbelassenen bis zu Highconvenience reicht Ristics Sortiment heute.

sten Seafood-Anbietern in Deutschland. Bei 50 Millionen Euro liegt heute der Umsatz, der mit dem Verkauf an Groß- und Einzelhandel und der Lieferung an die weiterverarbeitende Industrie erzielt wird. 30 Prozent davon bereits im Ausland. Mit der Gründung europäischer Tochtergesellschaften im Jubiläumsjahr soll der Export weiter gestärkt werden. So entstand im Juli 2011 zunächst „Ristic France“, weitere Ableger in Europa folgen. „Unser strategisches Ziel ist es, noch näher an die ausländischen Märkte heranzurücken“, erklärt der Vorstandsvorsitzende Michael Struffert. „Vor allem die europäischen Nachbarländer bieten für uns interessante Wachstumschancen.“

#### Eigene Verarbeitung

Treibende Kraft über viele Jahrzehnte war Peter Ristic, heute Vorsitzender des Aufsichtsrats. Mit dem Umzug nach Oberferrieden stellte er 1986 die Weichen für die weitere Expansion des Unternehmens. In dem Dörfchen südöstlich von Nürnberg baute er zunächst den Verwaltungstrakt und dann, 1991, eine eigene Garnelenproduktion, wie es sie derzeit in Deutschland kein zweites Mal gibt: das Tochterunternehmen Prime Catch Seafood GmbH. Rund 6.500 Tonnen Warmwassergarnelen werden hier pro Jahr veredelt, tiefgekühlt und verpackt – und das ganz nach Kundenwunsch und vom haus-eigenen Labor überwacht.

Dabei setzt Ristic auf modernste Technik. „In diesem Jahr haben wir beispielsweise eine Grilllinie mit Gasbrennern installiert, die den Produkten einen echten Grillgeschmack verleiht“, berichtet Vertriebsleiter Stefan Essmann. „Die Garnelen werden schonend gegart und bleiben auf diese Weise knackig und saftig.“ So entsteht ein Convenience-Produkt, das gleich nach dem Auftauen verzehrfertig ist. Hochmodern ist auch die neue flexible Verpackungsanlage, die individuelle Verpackungen nach Maß ohne Umrüstzeiten ermöglicht. Mit „3-D-Technik“ gefertigte transparente Verpackungen lassen schon im Supermarkt den Appetit anregenden Blick auf das Pro-

MIT BIO UND EIGENER VERARBEITUNG MAßSTÄBE GESETZT

## 50 Jahre Ristic: Ein Pionier im Seafoodmarkt

Der Meeresfrüchte-Spezialist hat sich zu einem der bedeutendsten und rühmtesten Seafood-Anbieter in Deutschland entwickelt. Im Jubiläumsjahr setzt er seine Expansion auch international weiter fort.

Seit 20 Jahren verarbeitet Ristic Garnelen selbst.



Salatshrimps mit Grillstreifen dank neuester Technik.

Eine eigene Meerfrüchte-Fabrik in Oberferrieden, eine eigene Fischerei, Aquakultur und Verarbei-

tung in Costa Rica, ein sozial-ökologisches Garnelenprojekt in Indien und eine führende Rolle bei Bio-Garnelen: Die Ristic AG macht vieles anders als ihre Mitbewerber. Als das Unternehmen 1961 in Nürnberg gegründet wurde, galten Warmwassergarnelen in Deutschland noch als exotische Spezialitäten. Ristic holte sie dennoch aus fernen Ländern hierher. Und das mit Erfolg: Seit Jahrzehnten zählt das Unternehmen zu den bedeutend-

dukt zu. Erweitert wurde zudem das Hochregallager, das nun rund 5.500 eisige Palettenstellplätze bietet.

### Qualität und Sicherheit

Besonders wichtig seien dem Unternehmen die Qualität und die Sicherheit seiner Produkte, die durch entsprechendes Qualitätsmanagement und Kontrollen im Ursprungsland ermöglicht und vom eigenen Labor ständig überprüft werde. „Unser Antrieb, unsere Firmenphilosophie ist der außergewöhnliche Genuss“, sagt Peter Ristic. Qualitativ hochwertige und innovative Produkte zu fairen Preisen seien das Ziel. Ein über die Jahrzehnte aufgebautes ausgeklügeltes Logistiksystem ermögliche die nahtlose Überwachung des gesamten Material- und Warenflusses: von den Lieferanten der Meeresfrüchte in aller Welt über alle betrieblichen Produktionsstufen bis zur Auslieferung der vielfältigen veredelten Produkte beim Kunden.

Um eine hohe Qualität der Produkte garantieren zu können, wurde 2003 eine Neuausrichtung der Garnelenbeschaffung initiiert. Zu Asien kamen Süd- und Mittelamerika als Lieferregionen hinzu. „Ziel sind die Zusammenführung von Fang, Zucht, Produktion und Vertrieb sowie die vermehrte Einflussnahme zur Qualitätssicherung auf den ganzheitlichen Prozess“, schildert Ristic. Ein Schritt zur weiteren Verbesserung der Standards, der Hygiene und der Produktqualität im Herkunftsland der Garnelen war 2006 die Inbetriebnahme der Rainbow Export Processing SA in Puntarenas, Costa Rica – „eine einzigartige, nach europäischen Richtlinien geplante Produktionsanlage zur Selektion, Bearbeitung und Tiefrostung von Garnelen“, wie Ristic schildert.

### Soziale Verantwortung

Ristics Bio-Produkte sind nach Naturland- und EU-Richtlinien sowie IMO-zertifiziert und gehören mittlerweile zu den beliebtesten Produkten im Sortiment. Bei Bio-Garnelen gehört das Unternehmen nicht nur in Deutschland zu den Pionieren, sondern weltweit. In Costa Rica ist es inzwischen sogar selbst an der Produktion von Bio-Garnelen



Beliebte Produkte von Frutti di Mare bis hin zu den Garnelen-Grill-Spießen.

und an sozial und ökologisch verträglichen Fischereien beteiligt und hat zudem in Indien ein sozial-ökologisches Projekt mit Süßwassergarnelen initiiert. „Soziale Verantwortung zu übernehmen, ist mir sehr wichtig“, sagt Peter Ristic und setzt das mit diesen Projekten um.

### Sortiment mit viel Convenience

Neben Bio-Produkten werden Einzelhandel und weiterverarbeitende Industrie mit Seafood in allen Facetten beliefert – vom Großgebilde bis zur Handelsmarke in Beutel oder Faltschachtel. Im Großhandel ist Ristic mit seiner Marke „Piratic“ gelistet, die vornehmlich von der Gastronomie nachgefragt wird. „Flache Strukturen geben uns die notwendige Flexibilität, um auf die sich verändernden Wünsche der Verbraucher zu reagieren“, schildert Michael Struffert. Innovative Produkte stünden im Mittelpunkt. Als wichtige Entwicklung der vergangenen Jahre sieht er zum Beispiel die „Gourmet-Serie“ mit Produkten von pfannenfertigen Riesengarnelen und Cocktailshrimps über Party-Snacks und marinierte Garnelen-

## ▼ RISTIC AG: DATEN & FAKTEN

**Gründung:** 1961

**Umsatz:** 50 Mio. Euro (2010)

**Tätigkeit:** Import und Vertrieb von Meeresfrüchten  
Produkte: Riesengarnelen (Seawater, Freshwater), Warmwasser- und Kaltwassershrimps, Hummer und Langusten, Tintenfische (Tuben, Ringe usw.), Sepien, Pulpo, Feinfische (ganz und Filets)

**Zielgruppen:** LEH, GV-Großhandel, Industrie

**Mitarbeiter:** insgesamt 250

**Tochtergesellschaften:** Prime Catch Seafood GmbH, Oberferrieden (Produktionsbetrieb zur Veredelung von Warmwassergarnelen) – Rainbow Export Processing SA, Puntarenas, Costa Rica (Produktionsbetrieb zur Weiterverarbeitung von Garnelen) – Rainbow Fishing SA, Puntarenas, Costa Rica (Fischerei)

**Firmensitz:** Oberferrieden (seit 1986)

**Aufsichtsrats-Vorsitzender:** Peter Ristic

**Vorstands-Vorsitzender:** Michael Struffert

**Internet:** www.ristic.com



spieße in den Sorten Provençal und Barbecue bis hin zum Fertiggericht.

Sehr beliebt sind die „Frutti di Mare“, die es als Pasta-Mix in Kräutersoße und als Mix für Reis mit Paella-Soße gibt. Seit Jahren fest etabliert sind zudem die „Gourmet-Garnelen-Burger“. Sie sind als Vorspeise, Snack oder Hauptgericht schnell und einfach zuzubereiten. Zur Auswahl stehen die Burger mit einem Gemüsemix sowie nach mediterraner Art mit frischem Zitronenpfeffer.

Mit neuer Verpackungsanlage hauteng umschlossen.



**Michael Struffert**

Vorstandsvorsitzender, Ristic AG, Oberferrieden

„Flache Strukturen geben uns die Flexibilität, auf die sich verändernden Verbraucherwünsche zu reagieren.“

TK-REPORT INTERVIEW MIT AUFSICHTSRATS-CHEF PETER RISTIC

# Die **Dinge** selbst in die **Hand** nehmen

Die Meilensteine in der Unternehmensgeschichte zeigen: Peter Ristic ist ein Macher. Er packt an und setzt um - ob es nun um Qualität und Sicherheit durch eigene Verarbeitung oder um soziales und ökologisches Engagement geht



Die Dinge selbst in die Hand nehmen: Beispielsweise mit eigenen Fangschiffen in Costa Rica.

**tk-report:** 50 Jahre Ristic: Was sind für Sie die Meilensteine in der Firmenentwicklung?

**Peter Ristic:** Die erste wichtige Entscheidung war, den von meinem Vater als Geflügelhandel gegründeten Betrieb auf den Import von Garnelen umzustellen. Von Meerestfrüchten war ich seit meinem ersten Frankreich-Urlaub begeistert und meine Vision war es, diese Spezialitäten auch in Deutschland in den

Handel zu bringen. Ein großer Schritt war dann natürlich der Einstieg in die eigene Verarbeitung. Die Ausweitung der Produktionsländer in die Regionen Süd- und Mittelamerika und die Weiterführung durch PPP-Projekte mit der Universidad de Costa Rica sind echte Meilensteine. Sie ermöglichten uns das ökologisch verträgliche Engagement in Costa Rica mit der Eröffnung eines eigenen Produktionsbetriebes und einer

eigenen Fischerei. Ganz wichtig ist auch unser neues Engagement in Indien.

**tk-report:** Sie sind einer der wenigen Garnelenimporteure in Europa mit eigener Verarbeitung. Warum sind Sie nach drei Jahrzehnten als reines Handelsunternehmen diesen Schritt gegangen?

**Ristic:** Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit waren die Hauptgründe. Wir wollten diese Dinge selber in die Hand nehmen, um direkten Einfluss auf die Qualität zu haben. So wissen wir, dass die Produkte keine Schadstoffe enthalten.

**tk-report:** Auch mit Ihrem Engagement in den Lieferländern haben Sie weitgehend Alleinstellung. Was hat Sie zu den Projekten in Costa Rica und jetzt in Indien bewegt?

**Ristic:** Dabei geht es mir um die Menschen und die Umwelt, um die soziale und ökologische Verantwortung, die man als Unternehmer spürt. Zudem ist mir der Schutz der Meeresressourcen und das Prinzip der Nachhaltigkeit sehr wichtig, denn auch unsere Enkel sollen noch guten Gewissens Garnelen genießen können. Und unser Erfolg zeigt, dass man auch als Mittelständler etwas tun kann. Man muss es nur anpacken. Wichtig ist dabei, dass die Nachhaltigkeit in der Firmenphilosophie verankert wird: Jeder Mitarbeiter muss dazu stehen.

**tk-report:** Hat sich Ihr Engagement in Übersee auch wirtschaftlich ausgezahlt?

**Ristic:** Ja, denn die Bio-Garnelen werden stark nachgefragt. Die Verbraucher werden immer anspruchsvoller und verantwortungsbewusster. So wird Bio auch in Zukunft ein Wachstumsmarkt bleiben. jr



**Peter Ristic**  
Vorsitzender des Aufsichtsrats, Ristic AG, Oberferrieden

„Immer anspruchsvollere und verantwortungsbewusstere  
Verbraucher machen Bio zum Wachstumsmarkt.“

ÖKOLOGISCH ERZEUGTE PRODUKTE: FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS DABEI

# Bio-Garnelen: Soziale Verantwortung tragen

Vor zehn Jahren war Ristic einer der ersten Anbieter in diesem Segment. Heute gehören Shrimps aus ökologischer Aquakultur zu den stärksten Produkten im Sortiment und werden auch auf der Anuga eine zentrale Rolle spielen.



Garnelen aus ökologischer Teichwirtschaft hält Ristic in Zubereitungen für jeden Geschmack bereit.



Bio-Garnelen zählen zu den beliebtesten und bei den Verbrauchern am stärksten nachgefragten Artikeln im Ristic-Sortiment. Mit den drei Naturland-zertifizierten Produkten in 200 Gramm Packungen deckt Ristic die Bedürfnisse vom naturbelassenen übers panierte bis hin zum hochveredelten Produkt ab. Die naturbelassenen Garnelen sind lediglich gekocht und geschält und dann mit 20 Prozent Glasur in Faltschachteln verpackt. Die „Crispy Style“ Garnelen im krossen Teigmantel können im Backofen zubereitet werden und die „Bio-Garnelen Provençal“ sind mit Knoblauch und Kräutern pflanzenfertig gewürzt.

Die Rohwaren für diese Produkte stammen aus artgerechten naturnahen Aquakulturen in Südamerika, beschreibt der Anbieter. Die Aufzucht erfolge mit Bio-Futter, ohne Einsatz von Antibiotika und Chemikalien. „Ristic ist zurzeit der einzige Betrieb in Deutschland, der durch das Institut für Marktökologie (IMO) und Naturland ökologisch zertifizierte Zuchtgarnelen auf dem europäischen Markt anbietet“, berichtet der Seafood-Spezialist aus Oberferrieden. „Seit 2010 erfüllen die Bio-Garnelen aus Costa Rica auch die neuen EU-Bio-Richtlinien.“ Als eines

der ersten Unternehmen weltweit könne Ristic damit Garnelenprodukte mit EU-Prüfsiegel anbieten. Mit dem neuen Zertifikat untermauere das Unternehmen seine konsequente Positionierung als Produzent von hochwertigen Bio-Garnelen.

Ristic gehörte bei Bio-Garnelen zu den Anbietern der ersten Stunde. Vor rund zehn Jahren wurden die ersten in Farmbetrieben in Ecuador erzeugt und von Naturland zertifiziert. Kurz darauf führte Ristic sie im deutschen Naturkost-Handel und bald darauf schon im LEH ein und legte damit den Grundstein für seine bis heute führende Position in dieser Warengruppe.

Inzwischen sind auch Ristics eigene Wildfang- und Aquakultur-Projekte in Costa Rica von Naturland als „ökologisch nachhaltig“ ausgezeichnet worden. „Damit belegt der Verband den Erfolg unseres nachhaltigen Engagements in dem mittelamerikanischen Land“, erklärt Ristic-Vorstand Michael Struffert. Darauf sei er sehr stolz, denn der Aufbau einer ökologisch ausgerichteten Aquakultur und von Strukturen für einen nachhaltigen Wildfang in Costa Rica hätten viel Kraft gekostet.

Neben der ökologischen Seite bewertet Naturland auch die sozialen und ökonomischen Aspekte. Soziale Nachhaltigkeit bedeutet, dass Fang und Produktion mit Rücksicht auf alle daran beteiligten Personen durchgeführt werden müssen. „Ökonomische Nachhaltigkeit beschreibt das wirtschaftliche Ziel, Menschen durch Fischerei eine solide Lebensgrundlage zu bieten. Anbieter, deren Produkte diese ökologischen, sozialen und ökonomischen Kriterien erfüllen, können von Naturland als ökologisch nachhaltig anerkannt werden“, sagt Struffert. Dies unterscheide die Zertifikate von denen des MSC, der ausschließlich ökologische Aspekte betrachte.

Kurz vor Naturland hatte bereits die Organisation Friend of the Sea die ökologische Zucht und Produktion von Garnelen in Costa Rica zertifiziert. Neben den drei Bio-Produkten bilden „Costa Rica Shrimps“ aus bestandserhaltendem Wildfang in 500 Gramm Faltschachtel und 1.000 Gramm Beutel ein viertes Standbein in Ristics Sortiment für bewusste Verbraucher. jr

NACHHALTIGER FANG, BIO-AUFZUCHT UND EIGENE VERARBEITUNG

# Sozial und ökologisch in Costa Rica engagiert

Aktives Engagement in Übersee? Die Ristic AG hat als eines der wenigen Unternehmen im europäischen Seafood-Markt diesen Schritt gewagt und vermarktet nun Garnelen aus eigenen Projekten in Indien und Costa Rica.



Bio-Aufzucht, nachhaltiger Fang und eigene Verarbeitung sind Ristics drei Säulen in Costa Rica. Als Costa-Rica-Shrimps kommen die Garnelen von dort in Deutschland den Handel.



Eigene Fangschiffe, Aquakultur-Projekte und eine Verarbeitung in Lateinamerika... Das wäre für die meisten Unternehmen in der deutschen Fischwirtschaft sicherlich undenkbar. Die Ristic AG hat solche Projekte dennoch angepackt und in Costa Rica in die Tat umgesetzt: mit Fischern, Züchtern und eigener Verarbeitung. „Im Jahr 2006 nahm unsere für Mittelamerika einzigartige, nach europäischen Richtlinien ge-

plante Produktionsanlage zur Selektion, Bearbeitung und Tiefrostung von Garnelen in Puntarenas ihren Betrieb auf“, schildert Peter Ristic, Aufsichtsratsvorsitzender der Ristic AG. Der Produktionsbetrieb der Tochtergesellschaft Rainbow Export Processing SA diene der weiteren Verbesserung der Standards, der Hygiene und der Produktqualität vor Ort. Gleichzeitig wurden damit in einem strukturschwachen Gebiet 400 Arbeitsplätze geschaffen, hebt Ristic hervor.

Dem Unternehmer geht es in Costa Rica nach eigenem Bekunden darum, eine ganzheitliche Strategie für bestandserhaltenden Garnelen-Wildfang und ökologisch ausgerichtete Aquakulturen zu implementieren. Dafür setzte das mittelständische Unternehmen auf zwei Public-Private-Partnership-Projekte (PPP) mit dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit sowie eine langfristige Kooperation

mit der Universidad de Costa Rica. „Auf diese Weise wurden die wissenschaftlichen Grundlagen für nachhaltigen Fang und ökologische Zucht von Garnelen geschaffen“, schildert Ristic.

Der Export von Garnelen sei für Lateinamerika und gerade für Costa Rica ein wichtiger Wirtschaftszweig. Beim ersten PPP-Projekt ging es um den nachhaltigen Wildfang von Garnelen. „Die kleinen gewerblichen Küstenfischer konnten überzeugt werden, ihre Garnelen nach ökologischen Kriterien zu fangen, um eine Überfischung und Schädigung des küstennahen maritimen Ökosystems zu vermeiden“, schildert der Aufsichtsratsvorsitzende. Es wurden zum Beispiel neuartige Scherbretter entwickelt, „die den Beifang minimieren und die Belastung des Meeresgrundes erheblich verringern“. Die von den Fischern gefangenen Garnelen werden seitdem von Ristic erworben, weiterverarbeitet und nach Europa exportiert. „Durch dieses Engagement konnten wir den Garnelenfischern von Costa Rica eine neue, existenzsichernde Perspektive geben“, so der Unternehmer, der auch eigene Fischerboote einsetzt.

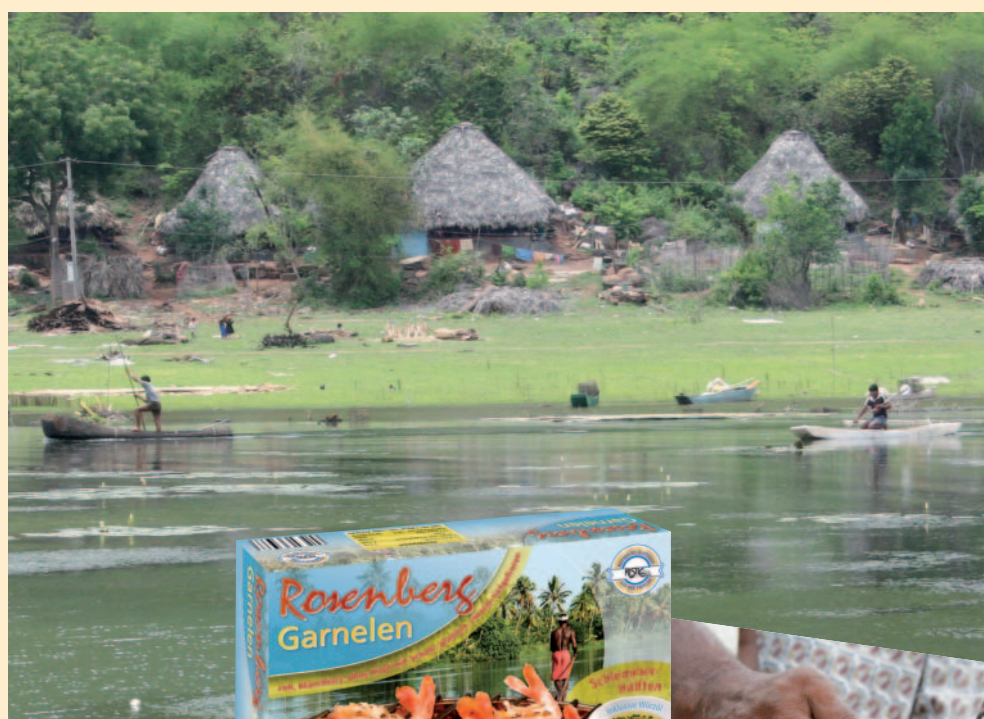
## Ökologische Aquakultur

Im zweiten PPP-Projekt in Costa Rica ging es um biologische Aquakultur. „In den ökologisch intakten Aquakulturen finden die Garnelen einen großen Teil ihrer Nahrung in Form von Algen und Plankton – ohne Zusatz von Antibiotika, Pestiziden oder gentechnisch veränderten Organismen“, so Ristic. Dieser Bio-Ansatz sei eine Alternative zu konventionellen Produkten und stelle für die costa-ricanischen Farmer eine interessante Marktlücke dar. Die Farmer selbst nahmen an intensiven Schulungen teil. Die Ristic AG garantiert wiederum den Aufkauf dieser Garnelen zu einem Festpreis, der über dem Preis für konventionell gezüchtete Garnelen liegt. Verarbeitet werden sie, wie die Garnelen aus Wildfang, in der eigenen Fabrikation vor Ort. Mittlerweile sind die Garnelen aus Wildfang als „Costa-Rica-Shrimps“ gekocht und geschält in 500 Gramm Faltschachteln und 1.000 Gramm Beuteln im Handel. Die Bio-Garnelen wurden in Ristics Bio-Sortiment integriert. jr

SOZIALES STAUSEE-PROJEKT IN INDIEN TRÄGT ERSTE FRÜCHTE

# Süßwassergarnelen aus naturnaher Produktion

Nachhaltig produziert, qualitativ hochwertig und dank Half-Cut und Würzbeilage sehr convenient, bieten die neuen Rosenberg-Garnelen im Ristic-Sortiment dem Verbraucher viele Vorteile auf einmal.



In indischen Stauseen wachsen Ristics Rosenberg-Garnelen ohne jegliche Fütterung natürlich heran. Halbiert und mit beigepackter Würzmischung kommen sie bei uns in den Handel.

Neben seinem Engagement in Costa Rica hat sich Ristic in den vergangenen Jahren auch für Sozial- und Umweltprojekte in Indien stark gemacht. Herausragend dabei ist das Stausee-Projekt mit Rosenberg-Garnelen, die das Sortiment der nachhaltigen und naturnahen Produkte erweitern. „Die Rosenberg-Garnelen zeichnen sich durch beste Qualität aus, denn für die naturnahe Züchtung in indischen Stauseen kommen weder Futterzusätze noch Antibiotika zum Einsatz“, erklärt Vertriebsleiter Stefan Essmann.

Die im Süßwasser lebenden Tiere erreichen eine Länge von bis zu 32

Zentimeter. Um dem Verbraucher das Zubereiten und Genießen einfacher zu machen, werden sie in der Produktion in Längsrichtung halbiert – mit der eigens dafür entwickelten „Half-Cut-Technik“. Auch bei der Zubereitung der Rosenberg-Garnelen legt Ristic Wert auf einen hohen Convenience-Grad: „Mit dem beiliegenden Würzöl erhalten die Garnelen den perfekten Geschmack und lassen sich auch mit wenig Kocher-

## PREIS FÜR ETHIK

Für sein Engagement in Costa Rica und Indien ist Ristic vom Deutschen Netzwerk Wirtschaftsethik (DNWE) mit dem Preis für Unternehmensethik 2010 ausgezeichnet worden. Mit der mit 10.000 Euro dotierten Auszeichnung würdigte das DNWE das langfristige nachhaltige Wirtschaften und das sozial-ökologische Engagement der Ristic AG. In den vergangenen Jahren wurden unter anderem Novartis, Faber-Castell und Puma damit geehrt.

Neben Costa Rica und Lake-Shrimps engagiert sich Ristic in einem weiteren Projekt an Indiens Westküste für die Aufforstung von Mangroven, die neben Korallenriffen und tropischen Regenwäldern zu den produktivsten Ökosystemen der Welt gehören. Es wurden bereits über 20.000 Mangroven zur Aufforstung zerstörter Küstengebiete gepflanzt.

fahrung ohne großen Aufwand zuzubereiten“, schildert Essmann.

Ein weiterer Vorteil für den Verbraucher sei, dass diese speziellen Garnelen von Natur aus eine bräunliche Färbung aufwiesen, was sie von bläulich-rötlichen Garnelen aus Zuchten deutlich unterscheidet. „Daher kann eine Beimischung von konventionell gezüchteten Garnelen praktisch ausgeschlossen werden“, sagt der Vertriebsleiter.

### Aufzucht sozial und ökologisch

Für die naturnahe und ökologisch verträgliche Aufzucht der Garnelen hat Ristic in Zusammenarbeit mit der Deutschen Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG) das sogenannte „Lake-Shrimps“-Projekt ins Leben gerufen, das die nachhaltige Produktion von Garnelen in Indien weiter vorantreiben soll. Die

Süßwassergarnele *Macrobrachium rosenbergii* werde dabei in Stauseen ausgesetzt, wo sie praktisch unter natürlichen Bedingungen und ohne Futterzusatz heranwachsen. Dann wird sie von den lokalen Fischerkommunen abgefischt. „Zusätzliche Futtermittel sind nicht erforderlich und aufgrund der riesigen Wasserflächen logistisch unpraktikabel, so dass typische Aquakulturprobleme

– wie zum Beispiel der Einsatz von Antibiotika - ausgeschlossen sind“, beschreibt Stefan Essmann. Die Stauseen liegen weit außerhalb der Ballungszentren, so dass auch Einflüsse von Menschen auf die Wasserqualität minimal seien.

Die Projektdurchführung werde als lokales Joint-Venture mit dem langjährigen Partner der Ristic AG, Cameron International, organisiert. Cameron verfüge über einschlägige Erfahrungen im Bereich nachhaltiger Ressourcennutzung und habe sich in Indien bereits durch Maßnahmen zur Fortbildung des Fischereisektors und bei der Mangroven-Aufforstung hervorgetan. Im Rahmen von zwei Inspektionsreisen mit Vertretern der Ristic AG, von Cameron, Blue You, DEG und der Universidad de Costa Rica seien Stauseen identifiziert worden, die sich am besten für eine naturnahe Aufzucht eignen.

#### Verbesserungen für die Fischer

„Neben der ökologischen Komponente liegt der Fokus auf der Professionalisierung der Infrastruktur und Logistik vor Ort“, erläutert Essmann. „Von der Investition profitieren die lokal ansässigen Fischer. Zudem gewinnen sie durch die von uns gegebene langjährige Abnahmegarantie Planungssicherheit.“ Unter dieser Voraussetzung könnten indische Fischerkommunen in Zukunft Garnelen in Bio-Qualität aufziehen und die noch weiter steigende Nachfrage nach ökologischen und nachhaltigen Produkten befriedigen.

Die Hauptfangzeit der „Lake Shrimps“ ist im Februar und März, die Fangzeit endet im August. „In diesen natürlichen Zyklus greifen wir nicht ein“, verspricht Ristic-Vorstand Michael Struffert. „Daher werden wir die Rosenberg-Garnelen auch saisonal in den Handel bringen.“

jr

**tkreport**

Die Fachzeitschrift  
für Tiefkühlkost  
und Eiskrem

#### Impressum Porträt Ristic AG

**Verlag:** Dr. Vollmer GmbH, Siegfriedstraße 5, D-63785  
Obernburg – Tel: 0 60 22 / 61 98-0 – Fax: 0 60 22 / 61 98-23  
eMail: [Redaktion@tk-report.de](mailto:Redaktion@tk-report.de) – Internet: [www.tk-report.de](http://www.tk-report.de)

**Chefredaktion:** Dr. Albert Vollmer

**Redaktion:** Jörg Rüdiger

**Druck:** TZ-Verlag & Print GmbH, D-64380 Roßdorf



# 50 JAHRE IHR STARKER SEAFOOD-PARTNER

## Feinste Garnelen aus Süd- und Mittelamerika

Seit 50 Jahren steht der Name Ristic für innovative Meeresfrüchte-Spezialitäten. Egal ob pur, mariniert oder gegrillt – Garnelen von Ristic sind garantiert immer ein außergewöhnlicher Genuss.

Heute zählt Ristic weltweit zu den ersten Anbietern von EU-zertifizierten Bio-Garnelen.



[www.ristic.com](http://www.ristic.com)

