



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**
MESSE BREMEN · M3B GmbH
Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341
heumer@messe-bremen.de
www.messe-bremen.de

Thementipp Nr. 1:

Aquakultur in umweltschonenden Kreislaufanlagen

Die Fischzucht ist der am schnellsten wachsende Sektor in der Lebensmittelindustrie – umso wichtiger, dass sie umweltschonend abläuft. Rezirkulierende Kreislaufanlagen arbeiten dank ausgeklügelter technischer Einrichtungen weitgehend ohne Emissionen. Das hat allerdings seinen Preis. In einer Reihe von Fachvorträgen und Foren thematisiert die fish international deswegen unter anderem praxisnah Fragen eines wirtschaftlichen Betriebes.

Ausgewählte Fachvorträge

Sonntag, 4. September, Halle 5, Forum – Anlagenoptimierung

- 13.50 Uhr: „Die Energie liegt im Konzept – Einsparpotentiale durch optimiertes Produktionsmanagement“
Alexander Rose, WATER proved
- 14.05 Uhr: „Denitrifikation als Schlüssel zu maximalem Wachstum bei minimalem Wasseraustausch“
Carolin Ackermann, SEAWATER Cubes GmbH

Montag, 5. September, Halle 5, Forum

- 14:30 Uhr Diskussionsrunde zur Vermarktung von Produkten aus Aquakultur und Tierwohl
Moderiert von Bert Wecker, neomar GmbH und Förde Garnelen

Dienstag, 7. September, Halle 5, Forum – Futtermittel

- 11.05 Uhr: „Aquafeeds auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit“
Dr. Monika Weiß, Zentrum für Aquakulturforschung, Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung

Aussteller mit Produkten aus Kreislaufanlagen

Förde Garnelen

Stand 5A18

An der Kieler Förde produziert das Unternehmen Garnelen mithilfe von zirkulierendem Ostseewasser. Das Meerwasser wird ständig mit Abwärme aus einer Biogasanlage aufgeheizt, die direkt neben der Kreislaufanlage steht. Die aus dem Wasser gefilterten Ausscheidungen der Garnelen werden wiederum der Biogasanlage zugeführt.

HanseGarnelen

Stand: 5H55

Die Firma versetzt in Schleswig-Holstein Trinkwasser mit Meersalz, um Garnelen zu produzieren. 99 Prozent des Wassers wird dank eines leistungsfähigen Biofilters wiederaufbereitet. Auch hier wird das Wasser mit Abwärme aufgeheizt.

**Weitere Informationen****für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

heumer@messe-bremen.dewww.messe-bremen.de**Neue Meere**

Stand: 5F57

Ein eigenes Blockheizkraftwerk benutzt Neue Meere, um das Wasser für seine Garnelenzucht zu heizen. Im Sinne der Nachhaltigkeit verwendet man nur natürliche und unbehandelte Futtermittel. Auch hier wird das Wasser biologisch gereinigt.

Infinitesea / FRESH Völklingen

Stand: 5K34

Das Unternehmen produziert im Saarland unter anderem Gelbschwanzmakrelen, also Kingfish. Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) hat die Firma für ihre ökologisch nachhaltige und sozial verantwortungsvolle Produktion zertifiziert.

Kingfish Zeeland B.V.

Stand 5B35

Auch der niederländische Betrieb züchtet Gelbschwanzmakrelen. Nach eigenen Angaben ist er der einzige, der das ASC- und auch das BAP-Siegel (Best Aquaculture Practices) vorweisen kann. Das Unternehmen nutzt Seewasser und deckt seinen Energiebedarf zu 100 Prozent aus den Erneuerbaren.

AquaPri A/S

Stand 5F20

Das dänische Unternehmen züchtet Zander und damit einen Fisch, der in geschlossenen Kreislaufanlagen noch eher selten ist. Er gilt als ein Hoffnungsträger in der Aquakultur, weil er relativ hochpreisig ist und in geschlossenen Systemen weit schneller wächst als in seiner natürlichen Umgebung. Die Anlage von AquaPri war bei ihrer Inbetriebnahme die größte weltweit.

SEAWATER Cubes GmbH

Stand 5A12

Das saarländische Unternehmen erzeugt Wolfsbarsch in dem von seinen Gründern erfundenen Seawater-Cube: einer Kreislaufanlage auf 100 Quadratmetern, die in drei recycelte Schiffscontainer integriert ist. Die Fische verkauft es in der Region. Kürzlich hat das Unternehmen aber auch seinen Abnehmenden einer solchen weltweit noch einzigartigen Anlage gewonnen. Sie soll im Herbst in Betrieb gehen.

Über die fish international

Die 1988 gegründete fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Im Zwei-Jahres-Rhythmus kommen dabei Fachbesucher aus der Fischindustrie, dem Fischgroßhandel, LEH und der Gastronomie zusammen. Sie treffen hier auf Lieferanten aus aller Welt und nutzen die Gelegenheit, sich zu informieren und auszutauschen.