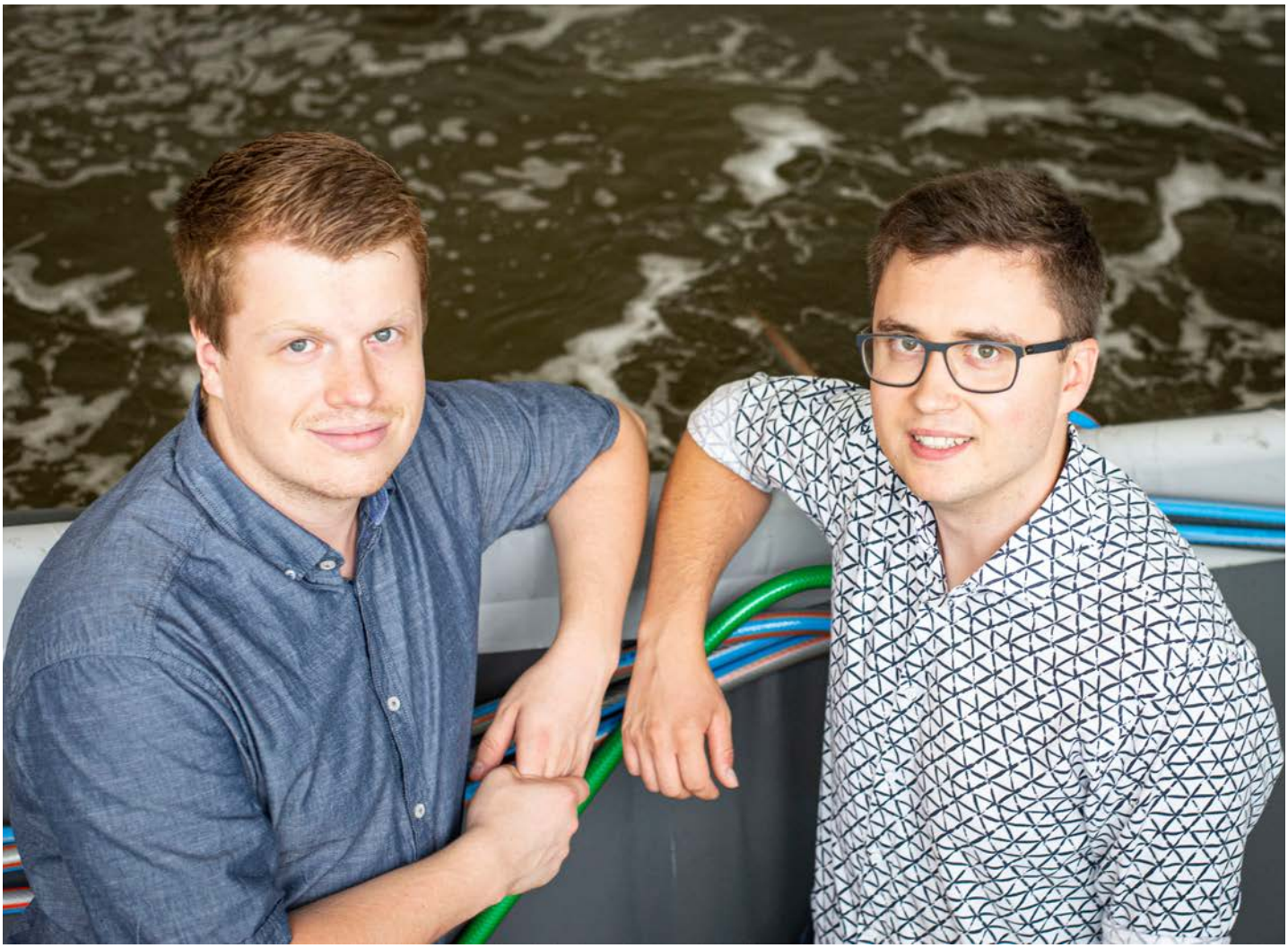
WWW.GUESSINGER-GARNELEN.AT



GÜSSINGER GARNELEN

PRESS KIT

WARUM GÜSSINGER GARNELEN?

- Wir bringen die Garnele näher an die ÖsterreicherInnen: Transportwege fallen weg, die lokale Garnele „vor der Haustür“ wird mit uns Realität.
- Güssinger Garnelen werden im Burgenland mit einem neuartigen Verfahren unter Einsatz von Abwärme und geringstem Stromverbrauch hergestellt.
- „Frische Garnelen“ bedeutet bei Güssinger Garnelen ganz konkret: Garnelen, die in keiner einzigen Phase der Produktion tiefgefroren werden.
- Damit etablieren wir ein neues Genuss- und Qualitätslevel: Sowohl für Gastwirte, als auch Konsumenten in ganz Österreich.
- Kostproben für interessierte Gastwirte ab Sommer 2021, bestellbar ab Frühjahr 2022.

WAS UNSERE PRODUKTION AUSZEICHNET

- Zur Aufzucht der Garnelen simulieren wir in den Wasserbecken den maritimen Kreislauf. Die Garnele denkt, sie ist im Meer, in Wirklichkeit ist sie in Güssing.
- Meer bedeutet für uns mehr Platz pro Garnele und kein Einsatz von Antibiotika.
- Ein Wasseraustausch ist nicht notwendig.
- Der Stromverbrauch pro Kilo Garnele ist damit um 80% geringer als bei anderen Garnelenaufzuchtverfahren.
- Durch die Nutzung von Abwärme für die Heizung erreichen wir eine nahezu emissionsfreie Garnelenzucht.

ZEITPLAN

Sommer 2021: Aufbau der Anlage

Sommer 2021: Erste Kostproben an interessierte Gastronomen

Weihnachten 2021: Güssinger Garnelen am Markt

DER GARNELENMARKT

Jährlich werden nach Österreich über 6000 Tonnen Garnelen importiert, Tendenz steigend!

Die meisten Garnelen kommen aus über 15.000 km Entfernung

Garnelenfarmen belasten das dortige Ökosystem und die Weltmeere.

Diese Farmen sind oft nur wenige Jahre in Betrieb und Antibiotika müssen zugeführt werden um die Garnelen überhaupt am Leben zu erhalten.

GÜSSINGER GARNELEN WERDEN DAS ÄNDERN!

FACT SHEET GÜSSINGER GARNELEN

GRÜNDER: GEORG OFNER & ANDREAS PFEIFER

FIRMENNAME: GÜSSINGER GARNELEN GMBH

GRÜNDUNGSDATUM: 18.02.2021

MITARBEITER: 2

INVESTOR: DSA DOOR SYSTEMS GMBH

ECKDATEN

40
Tonnen pro Jahr

60€
Kilopreis

100%
glückliche Garnelen

VISION

Jeder Konsument in Österreich soll die Möglichkeit haben, zu den frischen Güssinger Garnelen aus seiner Region zu greifen!

MISSION

Wir bringen die Garnele in die Bundesländer, in die Regionen, näher zum Konsumenten.

ZWEI JUNGS - EINE VISION

Wir sind Georg Ofner und Andreas Pfeifer. Als Studenten der Montanuniversität Leoben haben wir unsere Leidenschaft für Technik mit der Vision einer nachhaltigen Garnelenzucht verbunden. Wir möchten die Welt ein wenig besser machen und wollen beweisen, dass man dabei nicht auf Qualität und Geschmack verzichten muss. Unsere Umwelt liegt uns am Herzen, wir wollen aber gleichzeitig nicht auf den Genuss von Meeresfrüchten verzichten. Deswegen haben wir unser technisches Knowhow mit der Möglichkeit für eine nachhaltige Zucht kombiniert. Das Ergebnis ist ein Verfahren, welches eine Garnelenrevolution verspricht!
Qualität für Sterneköche, frisch, regional und vor allem antibiotikafrei war unser oberstes Ziel und genau das können wir nun mit unseren Garnelen bieten.

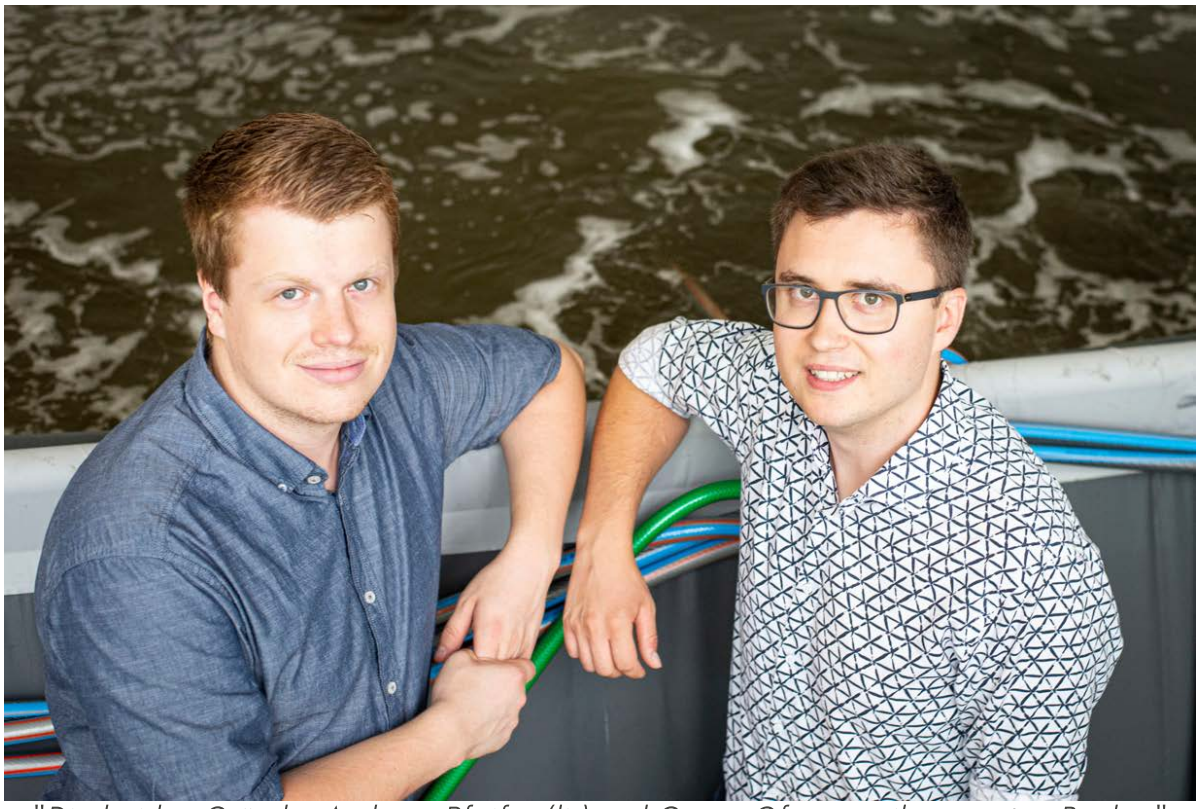
UNSER KONZEPT

Die Aufzucht unserer Garnelen erfolgt in eigens dafür entworfenen Becken. Diese werden konstant auf einer Temperatur von 28 °C gehalten. Die Heizung wird langfristig mit industrieller Abwärme betrieben.
Ein Wasseraustausch ist durch ein schlaues Wassermanagement nicht nötig, denn unser Wasser wird durch Luftdüsen mit Sauerstoff angereichert. Neben den Garnelen befinden sich noch Bakterien und Plankton in den Becken. Durch das Zusammenspiel von Garnelen, Bakterien und Plankton wird der maritime Kreislauf simuliert und das ganze Becken befindet sich im Gleichgewicht.
Dieses System ermöglicht eine nachhaltige Garnelenzucht. Der Stromverbrauch beträgt nur einen Bruchteil dessen, was in anderen Verfahren benötigt wird. Durch den geplanten Ausbau der Anlage und der Nutzung von Abwärme für die Heizung erreichen wir eine nahezu emissionsfreie Garnelenzucht.

KONTAKTDATEN

Güssinger Garnelen GmbH
Wiener Straße 58
7540 Güssing
0680/132 51 66
office@guessinger-garnelen.at
www.guessinger-garnelen.at

IMPRESSIONEN



"Die beiden Gründer Andreas Pfeifer (li.) und Georg Ofner vor ihren ersten Becken"

©Güssinger Garnelen

"Die beiden Gründer bringen ein exklusives Produkt für jeden auf den Markt"

©Güssinger Garnelen