



Die Landgarnele – der etwas andere Betrieb im Herzen Nordhessens

Gehen Sie mit uns auf eine hochinteressante Entdeckungsreise – zur Firma „Die Landgarnele“ und erleben Sie aus erster Hand ein gelungenes Konzept von der herkömmlichen Landwirtschaft zu einem Betrieb der Zukunft.

Als landwirtschaftlicher Familienbetrieb etwas Neues wagen

Alles begann 2014 mit der Idee Garnelen regional in Deutschland zu züchten und anzubieten. Mit Wurzeln in der klassischen Landwirtschaft und dem Wunsch einen zukunftssicheren Betrieb zu schaffen, entschieden wir uns mit nachhaltiger Garnelenzucht zu starten. So gründeten wir Damm Aquakultur GmbH & Co. KG als neuen Betriebszweig.



Uns ist Transparenz wichtig und wir freuen uns, unsere Kunden über das Produkt, dessen Herkunft und die Aufzucht zu informieren.

Durch die regionale Aufzucht gibt es nur kurze Transportwege – frischer und nachhaltiger geht kaum!

Das war die Idee, als wir uns im Jahr 2014 erstmals über die Aufzucht von Garnelen informierten. Bis zu diesem Zeitpunkt lagen die betrieblichen Wurzeln in der klassischen Landwirtschaft. Dies waren Ackerbau, Schweinehaltung und seit 2012 der Betrieb einer Biogasanlage gemeinsam mit drei anderen Landwirten. Die Kernfrage lautete damals: „**Wie stellt man den eigenen Betrieb in Zukunft auf, sodass er auch von der kommenden Generation erfolgreich weiterbetrieben werden kann?**“

Wir entschieden uns für den Einstieg in die Aquakultur und gründeten die Damm Aquakultur GmbH & Co. KG als neuen Betriebszweig. Der Selbstversorgungsgrad für Fisch liegt in Deutschland bei knapp über 20%, der überwiegende Teil wird demzufolge importiert. Wieso also nicht vor Ort produzieren? Die regionale Erzeugung bietet nicht nur kurze Wege im räumlichen Sinne, sondern insbesondere auch die Möglichkeit, sich als Kunde direkt beim Erzeuger über das Produkt, dessen Herkunft, Aufzucht und vieles mehr zu informieren. Diese Transparenz möchten wir ihnen bieten, um ihr Vertrauen in uns und unsere Landgarnele zu gewinnen!

Die White Tiger Garnele, im Englischen ‚Whiteleg Shrimp‘ oder auch ‚White Shrimp‘ genannt, ist eine tropische Meerwasser Garnele



Es kommt nicht von ungefähr, dass die regionale Produktion von Lebensmitteln verstärkt in das Interesse der Konsumenten rückt.

Neben einer sehr umweltfreundlichen und nachhaltigen Produktion liegt der Vorteil vor allem in der Regionalität. Die Garnelen können im Gegensatz zur gefrorenen Importware frisch vermarktet werden. Das Fleisch der Garnele ist sehr aromatisch (insbesondere bei Zubereitung mit Schale) und dabei weiß, fest und feinfaserig.

Besonderen Wert legen wir auf die Aufzucht

Die Landgarnele wächst in einer geschlossenen Salzwasser Kreislaufanlage auf. Eine integrierte Wasseraufbereitung sorgt dafür, dass nahezu kein Wasseraustausch stattfindet. Hier arbeiten wir mit dem Biofloc System, einer besonderen Form der biologischen Wasseraufbereitung.

Spezielle Bakterien finden ihre Nahrung im Ablaufwasser der Aufzuchtbecken und bilden daraus, unter der Zugabe von Sauerstoff, sogenannte Bioflocken, die den Garnelen als ergänzende, natürliche Nahrungsquelle anschließend wieder zur Verfügung stehen.

Gleichzeitig kann das Wasser nach dieser Aufbereitung zurück in die Aufzucht gegeben werden. Eine artgerechte Haltung bei niedrigen Besatzdichten ist für uns selbstverständlich.



Wir verwenden ausschließlich hochwertige Futtermittel und Salzmischungen, die auf die Bedürfnisse der Garnele zugeschnitten sind. Habitatkörper sorgen in den Becken dafür, dass sich die Tiere in ihrem Lebensraum wohlfühlen. Die Natur lässt sich niemals vollständig ersetzen, aber wir versuchen sie in unserer Anlage zum Wohl der Tiere bestmöglich nachzustellen! Ein besonderes Augenmerk liegt auf dem niedrigen Energiebedarf der gesamten Anlage, um ressourceneffizient produzieren zu können. Die benötigte Wärme stammt aus der Biogasanlage, den Strombedarf decken wir durch eine eigene Photovoltaikanlage.

