Auf dem Burgdorfer EyHof zieht die Familie Kunz seit 2015 im Stall nicht mehr Schweine, sondern Garnelen auf. Die für unser Binnenland innovative Idee war nicht ganz einfach umzusetzen und wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Der WanderFritz und sein Team haben den Kunzes in die Garnelen-Tanks geguckt.

«Ämme-Shrimps vom Burehof»

Toni Kaiser Text und Bilder

WANDERFRITZ Der Berner Pensionär Fritz Hegi und Buchautor hat 2018 sein drittes Wanderbuch veröffentlicht: WanderFritz 3, 52 genussvolle Familientouren, Weltbild Buchverlag, CHF 24.90.

Der EyHof liegt gerade noch auf Burgdorfer Boden, an der Strasse nach Bütikofen. Kaffee und Gipfeli gibts darum heute da und nicht im Restaurant. Und zwar noch vor der Führung durch den Schweinestall. Schweine? – leben da schon länger keine mehr! Denn Kunzes haben vor drei Jahren von grunzenden Wühlern zu saftigen «Meeresfrüchten» gewechselt. Eine Degustation fangfrischer Tiere – von Irene Kunz fachgerecht gebraten und zu einem Gläschen Epesses serviert – wird später auch noch folgen. «Zum Glück erst nach KaGi», höre ich den einen und anderen der 18 Senioren-Wandervögel flüstern...

Denn klar, Garnelen sind nicht jedermanns und -fraus Sache. Schliesslich sind wir Binnenländer nicht gerade die Spezialisten dafür. Die Idee mit der Garnelenzucht am Tor zum Emmental ist deshalb umso erstaunlicher. Vater Kunz ging mit ihr schon einige Zeit schwanger, denn mit den Schweinen am Stadtrand war das so eine Sache, weil nicht gerade eine Nasenfreude. Schon in den 90er Jahren machte er sich darum mehrmals auf, um in den USA Ideen zu sammeln. Das mit dem Meeresgetier wurde aber erst 2013 spruchreif. In der Folge erwarb man eine Lizenz zur Aufzucht und sandte Sohn Christian zur Ausbildung nach Florida. Der kam voll begeistert zurück, worauf der Schweinestall um- und sieben Tanks für die Aufzucht und Mast der Shrimps eingebaut wurden.

«Ich rate euch, Jacken und Pullis auszuziehen, bevor wir da reingehen», meint Kunz-Junior. Tatsächlich ist es im ehemaligen Stall unangenehm feucht und warm, ein Tropenklima halt. Die Brillen beschlagen sich, wir sehen grad mal nichts. Doch schon kreiselt Christian wortreich mit einem kleinen Netz im trüben Wasser. «Braun wie die Emme bei Hochwasser», meint er und fischt eine Handvoll fast durchsichtiger Tiere heraus. Die hüpfen ihm nach allen Seiten davon, ein lustiges Bild. Bei den Garnelen, die Kunzes als drei Millimeter kleine Larven in Florida beziehen – alle zwei Monate etwa 14 000 Stück –, handelt es sich um den Weissfuss-Shrimp, einen Zehnfusskrebs aus der Familie der Penaeidae. Nur zwei von 4000 Garnelenarten würden sich für die Zucht eignen, erklärt er. Im dank Holzschnitzeln und Solarenergie beheizten Salzwasser werden die in ihrer natürlichen Umgebung aasfressenden Tiere mit einem Spezialfutter (auf Fischbasis) ernährt und bis zur Genussreife aufgezogen. Das Verhältnis von Ausbeute zu Futter betrage dabei etwa eins zu eins, was in der Landwirtschaft sonst ein unerreichter Wert sei, hat Senior Fritz Kunz schon vorher dem staunenden Publikum ausgeführt. Das könne aber nur funktionieren, weil die Tiere in Gemeinschaft mit Bakterien leben würden, welche die Garnelenhäu-

OBEN Nur zwei von 4000 Garnelenarten eignen sich für die Zucht. Auf dem Burgdorfer EyHof ist es der Weissfuss-Shrimp.

LINKS Das «Sommerhaus» ist ein beliebter Landgasthof mit vorzüglicher Küche in der Nähe von Burgdorf.

RECHTS Irene Kunz bereitet das «Degustationsmenü» zu: Fangfrische Garnelen, kurz gebraten, dazu gibts ein Gläschen feinen Waadtländer.

te und -exkremente abbauen und damit für die notwendige Wasserqualität sorgen würden. Denn Garnelen häuten sich während ihres Wachstums alle zwei Wochen. Darum wird auch das Wasser nie ausgewechselt – in den Tanks befindet sich also immer noch dasselbe Wasser, mit dem man vor drei Jahren bei Beginn der Aufzucht begonnen hat. Hormone, Antibiotika und andere Zusatzstoffe sind dabei tabu, denn die würden das über die Jahre entstandene Bakteriengleichgewicht zerstören. Löblich zu wissen, denn bei der Importware – von gegen 9000 Tonnen jährlich, davon 60 Prozent aus China – kann man solches ja nicht immer ausschliessen. Nach fünf Monaten haben die Tiere die Genussgrösse von 20 bis 25 Gramm erreicht. 88 bis 92 Prozent überleben dabei die Aufzucht, was ein sehr guter Wert ist. Und logisch: Weil das Ämme-Shrimp-Projekt mit einem Ausstoss von derzeit einer Tonne Tiere jährlich ein Erfolgsmodell ist, liebäugelt man auf dem EyHof schon mit einem Ausbau der Jahresproduktion auf zweieinhalb Tonnen.

Infos und Führungen
aemmeshrimp.ch, hier auch Rezepte. Die Garnelen werden täglich frisch ab Hof verkauft (mind. 100 g, pro kg zu 100 Franken), Bestellungen bis 1 Tag vorher. Beliefert werden derzeit auch einige Gasthäuser im Raum Bern, u. a. das «Meridiano» im Kursaal Bern. ⊙

Und dazu ein Wandertipp nach WanderFritz-Manier:
Vom Bahnhof Burgdorf in ¼ h zum EyHof, dann via Ey und Weier zum (feinen!) Mittagessen in den Landgasthof Sommerhaus (034 422 50 40, *sommerhaus-burgdorf.ch*), danach dem Waldrand und zuletzt der Emme entlang zurück zum Bahnhof (T1, 170 m hinauf und hinab, 8,3 km, 2¾ h).

Eine weitere Wanderung von WanderFritz finden Sie auf Seite 55.