

Krabbengeschmack für den Export

FLAG: Mittel- und Nordjütland
Nordjütland, Dänemark

Projektüberblick

Die viel zu große Krabbenpopulation in Limfjord, die sowohl ökonomisch als auch ökologisch ein Problem darstellt, erwies sich für eine regionale Nahrungsmittelfirma als Glücksfall: Ein japanisches Unternehmen bekundete Interesse am Kauf eines Geschmacksverstärkers mit Krabbenaroma.



Die Krabbenpopulation im Raum Limfjord hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Da sich die Krebstiere unter anderem von Fischlaich, Jungfischen und Muscheln ernähren, die wertvolle Rohstoffe für die regionale Fischwirtschaft darstellen, bedeutet diese Bestandsexplosion nicht nur ein ökologisches, sondern auch ein ökonomisches Problem. Deshalb dachten die Fischer aus der Gegend schon seit langem darüber nach, wie man die wirtschaftlich kaum verwerteten Krabben als Einkommensquelle nutzen könnte. Eine echte Geschäftsmöglichkeit erkannte die einheimische Nahrungsmittelfirma Carnad jedoch erst, als ein japanisches Unternehmen Interesse am Kauf eines reinsortigen flüssigen Geschmacksverstärkers bekundete.

Die FLAG Midt-Nord unterstützte Carnad bei der Markterkundung und stellte Mittel für Sachanlagen bereit. Daraufhin gründete Carnad einen Betrieb für den Fang der Krabben und für deren Verarbeitung zu einem flüssigen Geschmacksverstärker, der zu 98 % aus den Tieren besteht. Abnehmer des Produktes sind Kunden aus der Nahrungsmittelindustrie in Schweden, Frankreich und Deutschland.



Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Aufwertung von Fischereierzeugnissen; Umweltschutz; Produktneuheiten
- › **Ergebnisse:** Das neue Geschäftsfeld ist nicht nur für die Natur und die regionale Fischwirtschaft von Vorteil, sondern das Unternehmen Carnad konnte zudem neue Absatzmärkte erschließen. Gegenwärtig wird der Geschmacksverstärker nach Deutschland, Schweden und Frankreich exportiert. Bisher hat das Unternehmen insgesamt sieben Tonnen seines neuen Produkts hergestellt. Die Absatzmenge von durchschnittlich 150 kg Geschmacksverstärker mit Krabbenaroma pro Monat ermöglicht es Carnad, die Kosten zu decken und einen kleinen Gewinn zu erzielen. Zwar sind noch keine Dauerarbeitsplätze entstanden, aber bei Bedarf kommen mehrere zusätzliche Teilzeitkräfte zum Einsatz (zwei davon sind Fischer für den Fang der Krabben). Längerfristig hat Carnad die Ausweitung der Produktion, die Einstellung weiterer Arbeitskräfte und die Erschließung des asiatischen Marktes zum Ziel.
- › **Übertragbarkeit:** Das Projekt kann beispielgebend für andere Gebiete mit wirtschaftlich kaum genutzten oder nicht zur heimischen Fauna gehörenden Arten sein.
- › **Schlussbemerkung:** Das Projekt ist ein Beispiel dafür, wie sich mit wirtschaftlich kaum genutzten Tierarten, die wegen ihrer starken Vermehrung eine Gefahr für das natürliche Gleichgewicht im Meer darstellen, ein profitables Geschäft aufbauen lässt. Es veranschaulicht ferner, wie Fischwirtschaftsgebiete Kontakte ins Ausland knüpfen und dort neue Märkte erobern können.

Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: 250 496 €

- › EFF Achse 4: 50 099 €
- › Nationale Kofinanzierung: 50 099 €
- › Privater Sektor: 150 298 €

Projektinformationen

Projektbezeichnung: Krabbengeschmack für den Export

Projektdauer: Produktentwicklung von Mai 2010 bis Dezember 2011

Datum Fallstudie: März 2012

Projektträger

CARNAD

Johnny Koch

info@carnad.com

+45 7211 2143

<http://www.carnad.com/>

FLAG

Mittel- und Nordjütland, Dänemark

LPM-sbu@aalborg.dk

+45 9931 1944

<http://www.fiskerilagmidtnord.dk/>

[FLAG-Daten](#)

Herausgeber: Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

Haftungsausschluss: Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.