

Über uns

Wir sind Carolin, Christian und Kai – zusammen SEAWATER Cubes – und haben eine Fischzuchtanlage entwickelt, mit der Meeresfisch fernab der Meere produziert werden kann. Unsere Vision ist es, in Europa eine dezentrale und nachhaltige Versorgung mit frischem Fisch aufzubauen und damit die Ernährung der Bevölkerung mit hochwertigem Protein zu sichern.

Umweltschutz durch regionale Fischproduktion

Der Klimawandel ist aktuell eines der meist diskutierten Themen weltweit und gleichzeitig eine der bedeutendsten Herausforderungen unserer Generation. Fisch stellt unter allen tierischen Quellen die ressourcenschonendste Alternative dar, um den menschlichen Proteinbedarf zu decken. Im direkten Vergleich wird für die Herstellung von Rindfleisch 4 x mehr Futter, 30 x mehr Wasser und 100 x mehr Fläche benötigt, als bei der Produktion von Fisch. Neben Meeresversauerung und Ozeanerwärmung ist die Überfischung in küstennahen Seegebieten jedoch ein großes Problem. Seit 1990 werden mehr Fische gefangen, als natürlich nachwachsen können.

Die steigende Weltbevölkerung wird daher zunehmend mit Fisch aus der Zucht versorgt. Viele Aquakulturen liegen jedoch im Meer und verseuchen Küstengebiete durch Futterreste und Ausscheidungen der Tiere. Zudem legen die meisten der Zuchtfische, die auf unserem Teller landen, weite Strecken mit dem Flugzeug zurück. Auch gelangen vermehrt gesundheitsschädliche Stoffe (wie z.B. Mikroplastik, Schweröl) in unsere Nahrung aus dem Meer. Ein massives Umdenken bei der Fischversorgung ist notwendig. Neben einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Bestände wird der Übergang zu umweltfreundlichen Aquakulturmethoden immer wichtiger.

Die Fischzuchtanlage

Mit unserem Produkt, dem SEAWATER Cube, leisten wir einen entscheidenden Beitrag zur nachhaltigen Versorgung mit tierischem Protein und schützen die Weltmeere. Der Cube ist eine innovative Lösung für die regionale Produktion von nahrhaftem Meeresfisch in Regionen ohne Zugang zum Meer. Die Anlage wird auf einer Stellfläche von 100 m² in drei recycelte, miteinander verbundene Schiffscontainer integriert. Unser innovatives Automatisierungskonzept ermöglicht einen nahezu unbeobachteten Anlagenbetrieb, indem alle Prozesse vollautomatisiert gesteuert werden. Dies reduziert den Arbeitsaufwand für den Anlagenbetreiber auf durchschnittlich 1,5 h am Tag und erhöht die Produktionsstabilität. Per Fernwartung kann man sich auch von außerhalb auf die Anlage schalten und steuernd eingreifen. Darüber hinaus stellen wir mit mechanischen und biologischen Filtern eine hohe Wasserqualität sicher, sodass alle anfallenden Reststoffe rückstandslos entfernt werden. Im Ergebnis schwimmen die Fische in klarem Salzwasser und wachsen artgerecht, ohne Stress und ohne den Einsatz von Antibiotika auf. Die Produktionsmenge der Anlage von 7 t pro Jahr (~50 Fische pro Tag) ist darauf ausgelegt, einen Fischbedarf im Umkreis von 50 km um die Anlage herum zu bedienen. Dadurch werden lange Transportwege vermieden und die Beziehung zwischen Produzenten und Endverbraucher gestärkt.

Wir sind Experten in der Salzwassertechnik, können die Filter aber auch auf Süß- und Brackwasseranwendungen auslegen. Die Anlage ist grundsätzlich für verschiedene Einsatzzwecke wie Forschung, Setzlingsaufzucht, Quarantäne, Vorzucht, Mast, Aushälterung oder Verarbeitung anpassbar.

Das kompakte und standardisierte Konzept ist modular und flexibel reproduzierbar. Wir fertigen die Anlage in Kleinserie. Dadurch ergeben sich für den Kunden fixe Investitionskosten und planbare Lieferzeiten.

Wie alles kam

Die Idee zum SEAWATER Cube entstand während unserer langjährigen Forschungstätigkeit als wissenschaftliche Mitarbeiter im Labor Aquakultur der [htw saar](#). In einer Vielzahl an Forschungsprojekten haben wir uns umfassendes Wissen zur Zucht von Fischen in hochtechnisierten, geschlossenen Kreislaufsystemen angeeignet. Die gesammelten Erfahrungen zeigten uns, wie eine Fischzuchtanlage ausgelegt werden muss, um stabil, effizient und wirtschaftlich zu laufen. Außerdem haben wir gelernt, dass großvolumige Einzelprojekte, die oft mit einem hohem Investitions- und Planungsaufwand sowie einer starken Fehleranfälligkeit verbunden sind, häufig scheitern und dass der Aufbau des Fischvertriebs sehr komplex ist. Anfragen von Landwirten nach einem standardisierten Produkt haben uns auf die Idee der regionalen Fischzucht im Container gebracht. Mit der Zeit entstanden der Wunsch, ein eigenes Unternehmen zu gründen und die Vision, Fischzuchtanlagen in Kleinserie zu produzieren.

Perfekter Start durch das EXIST Förderprogramm

Die Umsetzung unserer Idee in einen funktionierenden Prototyp realisieren wir seit Oktober 2017 im Rahmen einer Exist-Forschungstransfer-Förderung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BmWi). Das Programm ist speziell für forschungsintensive und risikobehaftete Themen ausgelegt und unterstützt Hochschulabsolventen, Studierende und Wissenschaftler bei technologieorientierten Unternehmensgründungen. Insgesamt konnten wir bisher eine Fördersumme von rund 1,1 Millionen Euro einwerben.

Aktuell sind wir auf der Suche nach Pilotkunden für den Markteintritt in 2020. Neben der Vermarktung der Fischzuchtanlage bauen wir zur Unterstützung künftiger Betreiber aktuell auch den Vertrieb für regional produzierten Fisch auf.



SEAWATER Fish

Unter der Marke SEAWATER Fish vertreiben wir aktuell den Fisch aus unserem Prototypen sowie später auf Wunsch auch die Fische unserer Anlagenbetreiber. Ziel ist es, die Marke mit verlässlichen Qualitätsmerkmalen zu belegen und den Fisch aus unseren Cubes im Premium-Bereich zu positionieren.

Abnehmer

Wir richten uns mit unserem Fischangebot an:

- Endverbraucher direkt über den www.seawaterfish.de Online Shop
- Gehobene Gastronomie
- Sushiketten
- 4-5 * Hotellerie
- Cateringunternehmen
- Fischfachhändler
- Regionalwaren Handel

Verfügbare Größenklassen & Abnahmemenge

Standardmäßig haben wir aktuell frischen Wolfsbarsch in der Größenklasse 400-600 Gramm verfügbar. Geräucherten Wolfsbarsch gibt es mit 250 - 300 Gramm pro Stück.

Die Mindestabnahmemenge beträgt 12 Stück.

Gerne besprechen wir die Abnahme großer Mengen oder die Verfügbarkeit anderer Größenklassen individuell.

Unschlagbare Frische und Haltbarkeit

Wir fischen 1-2 x pro Woche schonend von Hand ab und liefern die Ware entweder noch am gleichen oder am nächsten Tag auf Flockeneis gelagert aus. Dadurch ist unser Fisch bis zu 7 Tage länger frisch, als konventionelle Ware. Dies beeinflusst sowohl die Planung, als auch die Kalkulation unserer Abnehmer positiv.

Bestellungen nehmen wir immer bis zum Vortag des Abfischtages um 24:00 Uhr an.

Unsere aktuellen Abfischtage sind: Donnerstag

Ab voraussichtlich März / April werden wir auch Versand anbieten.



Qualität zum Sehen und Schmecken

Der SEAWATER Fish überzeugt auf natürliche Weise durch seine Optik, Haptik und seinen reinen Geschmack.

- Klare Augen
- Tiefrote Kiemen
- Glänzende und unverletzte Schuppen und Flossen
- Sauber ausgenommener Bauchraum
- Festes, helles Fleisch
- Dezentler Meergeruch

Listenpreise

Gastronomie & Hotellerie

Produkt	Größenklasse	Einheit	Preis netto	MwSt.	Lieferung
Wolfsbarsch frisch	400 g	kg	19,90 €	7%	frei Haus
Wolfsbarsch geräuchert	250 g	kg	33,80 €	7%	frei Haus

Ab einer bestimmten Bestellmenge pro Jahr bieten wir, unabhängig von den Produkten, eine Rückvergütung auf den erzielten Umsatz an. Diese Rückvergütung wird zum Ende des Jahres ausgezahlt. Weitere Einzelheiten hierzu besprechen wir gerne individuell.

Kontakt

SEAWATER Fish
 Carolin Ackermann
 info@seawaterfish.de
 www.seawaterfish.de
 0681/947 389 12

