



## Fangfrische Shrimps aus der Schweiz

Shrimps aus dem Thurgau: eine Idee, die reichlich exotisch anmutet. Aber auch eine, die auf Anklang stösst. Simon Mayer aus Zuben beschreitet mit «Mayer Shrimps» neue Wege, was Nachhaltigkeit, Ökologie und Gesundheit angeht – und ist mit dem Ergebnis bereits bei einem bedeutenden Detaillisten im Regal gelandet. Das aber soll erst der Anfang sein.

Text: Stefan Millius Bilder: Stéphanie Engeler

Dass er sich eines Tages um Shrimps kümmern würde, war zu Beginn der Laufbahn nicht absehbar. Simon Mayer aus Zuben, einer Gemeinde im Bezirk Kreuzlingen, absolvierte ursprünglich eine Lehre als Zimmermann. Als Folge eines Todesfalls musste er ohne Vorlaufzeit den elterlichen Hof übernehmen. Allerdings zeigte sich schnell, dass er eine Leidenschaft für alles hat, was von weit her kommt: Mayer wurde Teilhaber einer Importfirma für exotische Früchte.

### Kurze Transportwege

Das war auf gewisse Weise der Startschuss für die heutige Tätigkeit, wie er sich erinnert. «Durch den Vertrieb von exotischen Früchten setzte ich mich mit der Frage auseinander, welche exotischen Produkte, die heute in die Schweiz importiert werden, hier

frisch angeboten werden könnten», sagt Simon Mayer. Was dann folgte, nennt er eine Art «Eingebung»: Shrimps. Sie fangfrisch anbieten könne man nur, wenn die Transportwege kurz sind, und das war bis zu jener Zeit noch nicht möglich.

### «Mein Ansporn waren Marktfrische und Nachhaltigkeit.»

Von der Idee bis zur Realisation war es allerdings ein langer und kräfteaubender Weg, den er «eins ums andere» unter die Füsse genommen habe. Mayer dazu: «Zuerst habe ich bestehende Produktionsbetriebe besucht und mich über die Grundlagen informiert. Darauf konnte ich aufbauen und meine eigene Strategie entwickeln.» Was in der Rückschau schnell erzählt ist, beanspruchte in der Wirklichkeit viel Zeit; es dauerte Jahre und benötigte eine minutiöse Planung und Umsetzung, bis Simon Mayer die ersten Tiere



Das Produkt soll qualitativ hochwertig sein, ganz aus der Schweiz kommen und von Zuben direkt in den Vertrieb gelangen.

in seine Anlage – an der Stelle, wo früher eine alte Scheune auf seinem Bauernbetrieb gestanden hatte – einsetzen konnte. Die Shrimpszucht besteht aus zwei Start- und vier Aufzuchtbecken. Sie sind gut isoliert, um möglichst wenig Wärme zu verlieren – die Becken benötigen eine Temperatur von knapp 30 Grad. Geheizt wird mit einer Kombination aus Gasheizung und einer Luft-Wasser-Wärmepumpe.

#### Marktfrische als USP

Angesichts der vielschichtigen Aufgaben, die das alles mit sich brachte, ist es überraschend, dass die Shrimpsfarm nach wie vor ein Einmannbetrieb ist – daran will Mayer aber festhalten. Hinter der eingebrachten Leidenschaft für seine Idee steckt für den Thurgauer denn auch die klare Absicht, auf dem Markt erfolgreich zu sein. Sein Ansatz: Bisher kannte man in der Schweiz ausschließlich Importprodukte in verschiedenen Qualitäten. «Mein Ansporn waren Marktfrische und Nachhaltigkeit», so Mayer. Die Shrimps

im heutigen Angebot haben einen langen Transportweg, was mit der Anlage von Mayer wegfällt – sein Slogan «Fangfrisch aus der Schweiz» macht das deutlich. Das Produkt soll qualitativ hochwertig sein, ganz aus der Schweiz kommen und von Zuben direkt in den Vertrieb gelangen. Zudem arbeitet Mayer ohne jede Zugabe von Antibiotika; die Tiere wachsen unter optimalen Bedingungen auf. Der Züchter ist denn auch überzeugt: «Unsere Shrimps sind in Frische und Geschmack mit den herkömmlichen nicht zu vergleichen.»

Derzeit wird alles, was in Zuben produziert wird, bei Globus verkauft; punkto Produktionsmenge hat Simon Mayer aber noch nicht das erreicht, was er anpeilt. Sobald die Menge gesteigert wird, will er einen Onlineshop in Betrieb nehmen und weitere Kanäle öffnen. Das Ziel sei «der Aufbau einer Produzentenkette, um unser Land mit dieser Swiss-Made-Köstlichkeit bedienen zu können». Der Anfang ist jedenfalls gemacht.