

> Kurzportrait der Aquakulturanlage



Bilder links - von oben:
 - Hälterungsbecken
 - Störe im Zuchtbecken
 - Futterroboter
 - Wasseraufbereitung
 Kleine Bilder in der Mitte: Außenansichten der Hauptgebäude
 - Demmin I (oben)
 - Demmin II (unten)



Kreislaufanlage

176 Becken in 7 Kreisläufen

Produktionskapazität

11 Tonnen Kaviar und 130 Tonnen Störfleisch (bei Vollast)

Die Aquakulturanlage ist die weltweit größte Anlage dieses Typs.

Der CAVIAR CREATOR-Standort Demmin I umfasst 20.000 qm. Auf dem Gelände stehen drei Gebäude:

1. Störzucht und -mast
2. Schlachtung und Caviarernte sowie
3. das Futterhaus.

Gebäudeabmessungen der Störzucht: 108 x 52 m

Überbaute Fläche:

6.600 m² plus 600 m² für die Schlachtung und Ernte

Ebenfalls am Standort Demmin - nur ein paar Fußminuten entfernt - befindet sich die Kreislaufanlage der ehem. Firma FischCo (Demmin II). CAVIAR CREATOR hat diese Anlage sowie die Arbeitsplätze im Jahre 2004 übernommen, als FischCo in Insolvenz ging. Diese Anlage wird ebenfalls zur Zucht und auch als Quarantäne- und Ausweichstation genutzt.

> Die Kreislaufanlage

Die Aquakulturanlage umfasst mehrere Kreisläufe, welche die Störe entsprechend ihrem Lebenszyklus und dem Produktionsablauf nacheinander durchlaufen:

- Ei und Erbrütung sowie Elterntiervorbereitung
- Satzfishkreislauf
- Störaufzucht
- Caviarerzeugung

Die Störproduktion umfasst die Erbrütungsanlage, den Satzfishkreislauf und die Störaufzucht. Der Satzfishkreislauf umfasst 80 Becken mit 4 m³ Volumen. Die Störaufzucht besteht aus 48 Becken mit je 65 m³ Volumen.

Die Caviarerzeugung umfasst zwei Kreisläufe, in denen die Störe bis zur Schlachtreife mit ca. vier Jahren gehalten werden.



Die Aquakulturanlage wurde in der Zeit von April 2004 bis Februar 2005 erbaut.

> Eröffnung März 2005 > Produktionsbeginn September 2005

Bilder unten:
 Kleine Bauchronik





Hier befindet sich auch die Hälterung. Die Störweibchen werden sechs Wochen und die Männchen 10 Tage vor der Schlachtung in kühleres Wasser mit geringerer Besatzdichte gesetzt. Die Fische werden nicht mehr gefüttert und ernähren sich durch den Abbau ihres körpereigenen Fettes, wodurch der Geschmack sowie die Fleisch- und Caviarkonsistenz verbessert werden.

> Wasser und Energie

Die Anlage benötigt pro Tag 500 m³ Frischwasser. Der tägliche Frischwasserverbrauch beträgt ca. 13% des gesamten produktiven Wasservolumens von 3.800 m³. Es wurden zwei Brunnen gebaut - zusätzlich besteht ein Anschluss an das Trinkwassersystem. Der Strombedarf beträgt 9500 kWh pro Tag, die über zwei verbundene Blockheizkraftwerke eigenständig aus Erdgas erzeugt werden. Zusätzlich besteht aus Gründen der Risikoversorge (Blitzschlag etc.) ein Anschluss an das öffentliche Stromnetz.

> Wasseraufbereitung

Herzstück der Kreislauftechnologie ist die mechanische und biologische Wasseraufbereitung. Das Wasser wird zunächst mechanisch mit Lamellen- und Siebtrommelfiltern gereinigt. Danach setzt die biologische Filterung mittels Biofilmreaktoren ein, in denen Mikroorganismen kultiviert sind (Denitifikation). Anschließend wird das Wasser entgast (das Kohlendioxid wird entzogen und Sauerstoff wird im Oxydator zugeführt). Das Wasser wird zwei Mal pro Stunde umgewälzt. Der pH-Wert des Wassers wird ständig kontrolliert, ebenso wie die Temperatur und der Sauerstoffgehalt. Der Füllstand der Becken und die Pumpen werden ständig überwacht. Mittels eines Online-Überwachungssystems wird die gesamte Anlage an ca. 800 Messpositionen im Fünf-Sekundentakt gecheckt. Bei einer Fehlermeldung wird der Betreiber genau über Art und Ort der jeweiligen Störung per PC oder Handy informiert.

> Störarten und Fütterung

CAVIAR CREATOR züchtet und verarbeitet den Sibirischen Stör «Acipenser baerii». Darüber hinaus befinden sich Belugas und Albino-Störe im Fischbestand von CAVIAR CREATOR. Letztere erzeugen den äußerst seltenen und kostbaren «Goldenen Caviar», der früher den Zaren vorbehalten war. Die weiblichen Fische werden bis zur Laichreife im vierten bis fünften Lebensjahr gehalten, die Männchen werden (für die Erzeugung von Störfleisch) früher geschlachtet. Das Geschlecht wird per Ultraschalluntersuchung ermittelt. Die Laichreife der weiblichen Störe wird mittels Biopsie und/oder Ultraschalluntersuchung festgestellt. Das Futtermanagement ist mitentscheidend für den Produktionserfolg, denn überschüssiges Futter, das im Becken verbleibt, bedeutet eine unnötige Belastung für die Wasseraufbereitung. In Demmin überwacht das Personal täglich das Fressverhalten der Fische. Die Fütterung übernehmen Roboter, die bedarfsgerecht portionieren und per Computer gesteuert werden.

> Qualitätssicherung

Mit dem Engagement der russischen Caviarmeisterin

Vera Kadzhespoirova hat CAVIAR CREATOR Anschluss an das traditionelle Wissen der weltberühmten russischen Caviarmanufaktur gewonnen. Die Caviarmeisterin ist für die Kontrolle aller Arbeitsvorgänge bei der Caviarerei sowie für die Ausbildung der Mitarbeiter/innen dieser Abteilung zuständig. Ihr obliegt die Qualitätsprüfung jeder Dose Caviar, die das Haus verlässt.



Menschen machen Caviar
Fischwirt Sergej Nickel bei der Geschlechtertrennung (oben li.), Biologe Roman Hartmann bei der Geschlechtsbestimmung (oben re.), Vorbereitung der Caviarreinigung mit Eiswasser (Tatjana Nickel, Assistentin der Caviarmeisterin - Mitte li.) • Entnahme eines Störweibchens aus der Hälterung (unten li.), Caviarmeisterin Vera Kadzhespoirova (unten re.)



IMPRESSUM

> CAVIAR CREATOR Newsletter • Sonderausgabe

Der CAVIAR CREATOR Newsletter ist ein Informationsdienst der CAVIAR CREATOR Gruppe für Aktionäre, Kommanditisten, Geschäftsfreunde, Medien und die interessierte Öffentlichkeit. Der Bezug ist kostenlos. Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schaefer
Abonnement des Newsletters über die Webseite der CAVIAR CREATOR Inc.: www.caviar-creator.de > Presse / Prospekte

