



Case: Salzwassergarnelen – fangfrisch aus Bayern.

Europas größte Indoor-Garnelen-Aquakulturanlage steht in der Nähe von München und liefert absolut fangfrische Garnelen. Feinschmecker und Spitzenköche sind begeistert von den „Good Gambas“ der Firma Crusta Nova, denn die Ware wird immer erst auf Bestellung gefischt und gleich am nächsten Tag geliefert. GO! Express & Logistics trägt durch den schnellen und zuverlässigen Versand dieser kulinarischen Spitzenprodukte zum Erfolg des Farm-to-table-Konzepts bei.

Crusta Novas Erfolgsrezept ist ein geschlossenes computergesteuertes Zuchtssystem, das White-Tiger-Salzwassergarnelen optimale Lebensbedingungen bietet. Das Wasser hat eine Temperatur von 28 Grad, die Luft ist 30 Grad warm – Bedingungen, die denen eines lateinamerikanischen oder asiatischen Mangrovenwalds gleichkommen. Die Geschlossenheit des Systems schützt die Krustentiere vor schädlichen Einflüssen von außen. Gleichzeitig hat die Zuchtanlage keine schädlichen Auswirkungen auf die Umwelt, denn das Wasser wird rein mechanisch und biologisch ohne die Verwendung von Chemikalien gereinigt und dem Kreislaufsystem wieder zugeführt. Umweltzerstörungen, wie sie herkömmliche Aquakulturen mit sich bringen, werden so vermieden. Zudem erhalten die Tiere nur zertifiziertes Biofutter und wachsen mit ausreichend Platz in vier jeweils 175 m² großen Salzwasserbecken auf. Daher benötigen sie auch keinerlei Antibiotika oder andere Zusätze, wie sie in Zuchtanlagen der



internationalen Garnelenindustrie oft zum Einsatz kommen. Der gesamten Anlage liegt zudem ein modernes Energiekonzept zugrunde, sodass der CO₂-Fußabdruck sehr klein ausfällt. Alles Argumente, die ernährungsbewusste Verbraucher überzeugen und dem im März 2016 gegründeten Unternehmen ein eindrucksvolles Umsatzwachstum bescheren.

Die Frische macht den Unterschied

Die „bayerische Garnele“ befriedigt ein zunehmendes Bedürfnis nach regionalen, hochwertigen Produkten. Immer mehr Kunden aus dem Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie möchten diese exquisite Meeresfrucht nicht mehr missen. „Ein absolutes Alleinstellungsmerkmal unseres Produkts ist es, dass unsere Garnelen niemals tiefgefroren werden“, erläutert Fabian Riedel, Mitgründer und Geschäftsführer von Crusta Nova. „Die Garnelen werden erst gefischt, wenn die Bestellung bei uns eingeht. Und diesen Unterschied schmeckt man“, so Riedel weiter. Der Geschmack wird als

nussig-süßlich beschrieben und setzt sich somit deutlich von den sonst in Deutschland erhältlichen Garnelen ab. Die Tiere leben fünf bis sechs Monate in dem frischen Salzwasser und entwickeln sich von einer winzigen Larve zu einer Garnele von bis zu 20 Zentimetern Länge und einem Gewicht von 20 bis 30 Gramm, bevor sie abgefischt werden. Die Qualität ist nach Angaben der Crusta-Nova-Gründer, die sich selbst „The Urban Fishermen“ nennen, so hoch, dass die Garnelen sogar roh gegessen werden können.

Expressversand für größte Frische



Sobald die Garnelen in die gekühlten Transportboxen verpackt worden sind, übernimmt GO! Express & Logistics die Ware. Selbst bei einer Bestellung bis 15.00 Uhr beliefert GO! Kunden flächendeckend deutschlandweit bis 12.00 Uhr am Folgetag.

Crusta Nova ist nicht nur Großstadtfischer, sondern auch Seafood Boutique. „Wir sind einer der führenden Fachhändler in Deutschland und Österreich für qualitativ hochwertige und nachhaltige Meeresfrüchte und Fische. Dabei ist Crusta Nova für viele weltweite Lieferanten exklusiver Partner für Deutschland und Österreich“, sagt Riedel. Seine Lieferanten wählt

Crusta Nova mit Bedacht: Alle verfügen in ihrer Produktkategorie über einzigartige Qualitäten, arbeiten konsequent nachhaltig und konnten ihre Lebensmittel und ihre einzigartige Geschichte in anderen Teilen der Welt bereits erfolgreich etablieren.

Crusta Nova betreibt außerdem einen spezialisierten Endkunden-Webshop für hochwertiges und nachhaltiges Seafood. Täglich werden Kunden in ganz Deutschland und Österreich über 24-h-Express-Logistik Seafood-Delikatessen direkt nach Hause geliefert.

GO! ist seit Gründung von Crusta Nova der Logistikpartner für dieses Farm-to-table-Konzept. „Bei der Wahl unseres Dienstleisters war es sehr wichtig, dass er zuverlässig und flexibel ist und dass die Transportboxen schonend behandelt werden. Durch die hohe Professionalität von GO! haben wir keine Retouren oder Beschwerden wegen nicht ausgelieferter oder beschädigter Ware. Dadurch können wir uns zu 100 Prozent auf unser Kerngeschäft konzentrieren“, erläutert Riedel.

Über Crusta Nova

Crusta Nova ist ein innovatives Start-up-Unternehmen, das sich mit der Aufzucht von Salzwassergarnelen in einer Aquakultur-Kreislaufanlage befasst. Die bayerische Garnele in Sashimi-Qualität wird artgerecht und ohne Antibiotika gezüchtet und niemals tiefgefroren. Seit März 2016 erobert die bayerische „Good Gamba“ als wahrscheinlich „frischeste Garnele Deutschlands“ die besten Fischtheken, Feinkostläden und Spitzenrestaurants Deutschlands und Österreichs.

Über GO! Express & Logistics

GO! Express & Logistics ist Europas größter konzernunabhängiger Anbieter von Express- und Kurierdienstleistungen. Das weltweit operierende Partnernetzwerk wurde 1984 gegründet und umfasst aktuell über 100 GO! Stationen in Europa. Über 1.400 Mitarbeiter und mehr als 1.700 Fahrer und Kurierere sind täglich im Einsatz und sorgen für den Transport der jährlich mehr als 8 Millionen Sendungen (2020).



GO! bietet unter dem Motto „Alles außer_gewöhnlich“ ein breites Portfolio an Logistiklösungen: vom regionalen Kuriertransport bis hin zum weltweiten Expressversand. Von Waren, Dokumenten und besonders zeitkritischen Sendungen bis hin zu sensiblen Versandinhalten oder komplexen Logistikanforderungen. Maßgeschneiderte Lösungen für Branchen und vielfältige Value Added Services runden das Portfolio an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr ab.

© Eine Verwendung des vorliegenden mittels Copyright geschützten Dokumentes ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher vorheriger Zustimmung zulässig. Bei Nichtbeachtung behalten wir uns weitergehende rechtliche Schritte vor.