



Start-up der Woche

Algenzucht im Alpenland

■ Mit einem neuen Produktionsverfahren wollen drei Österreicher tonnenweise winzige Algen für die Lebensmittelindustrie herstellen.

Die Sonne heizt, das Licht gleißt. Die Arbeiter, die in dem Gewächshaus nahe Wien gerade eine weitere Reihe von 5,50 Meter hohen Glasrohren montieren, brauchen Sonnenbrillen. „Das Licht ist entscheidend für das Wachstum der Algen“, sagt Johann Mörwald und deutet auf das grünlich gefärbte Wasser in den Rohren. Lange Zeit war Mörwald einer der weltweit wichtigsten Manager des Discounters Aldi Süd. Jetzt ist er Vorstandschef des österreichischen Unternehmens Ecoduna und setzt statt auf Aldi auf Algen. Getrocknet und in hochreiner Form, sind die grünen Einzeller ein begehrter Grundstoff für die Produktion von Omega-3-Fettsäuren. Bisher wird das Nahrungsergänzungsmittel, das die Funktion des

Herzens unterstützt, vor allem aus Fisch gewonnen. Wegen der zunehmenden Überfischung der Meere steigen aber die Preise, und Alternativen sind rar. „Das ist ein extremer Wachstumsmarkt“, sagt Mörwald. Die Technologie hinter der Zuchtanlage für Mikroalgen haben die beiden Ecoduna-Gründer Martin Mohr und Franz Emminger entwickelt und patentieren lassen. Das Gewächshaus vor den Toren Wiens ist ihr Prototyp, der nun vor allem weitere Geldgeber davon überzeugen soll, in die nächsten Ausbaustufen zu investieren. Lläuft alles nach Plan, will Ecoduna ab 2017 bereits 100 Tonnen getrocknete Algenmasse im Jahr produzieren.

henryk.hielscher@wiwo.de



Steckbrief

Ecoduna

Gründer:
Martin Mohr,
Franz Emminger,
CEO Johann
Mörwald (v. l.)

Baustart:

Anfang 2016,
Gründung:
Oktober 2012

Sitz: Bruck an der
Leitha (bei Wien)

Mitarbeiter: 22

Finanzierung:
ca. 12 Mio. Euro
von Gründern,
Investoren und
öffentliche Mittel

DIE ERGEBNISSE SPRECHEN FÜR SICH