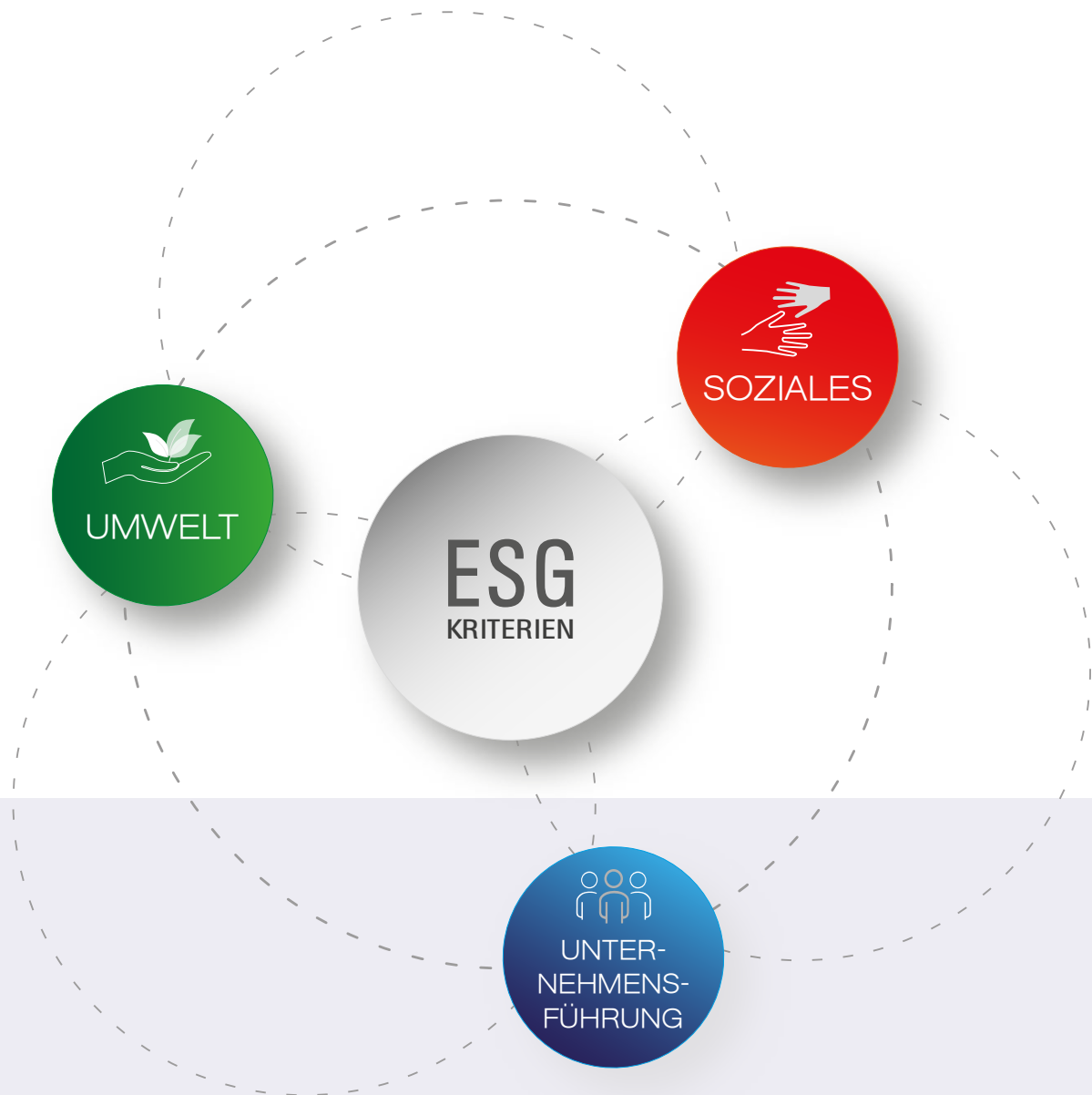


Deutsche Edelfisch

D E G · G m b H & C o . I I K G

Beteiligungs - Kurzexposé



BETEILIGUNG AN AQUAKULTUR - KREISLAUFANLAGEN

„Wir kommen an der Aquakultur nicht vorbei“
Professor Harald Lesch in Leschs Kosmos

NACHHALTIGKEIT IST DAS GEBOT DER STUNDE

Bei der Auswahl Ihrer Investments achten Investoren zunehmend auf die Einhaltung von nachhaltigem Handeln.

Die sogenannten ESG-Kriterien werden nicht nur für Großanleger immer wichtiger. Das Akronym steht für Environmental, Social and Governance, also Umwelt, Soziales und gute Unternehmensführung. Vielen institutionellen Investoren geht es bei der Geldanlage heute nicht nur um Profit, sondern auch um die Frage, welche sozialen

DIE BLAUE EVOLUTION

Die Umwelt wird zunehmend belastet durch Massentierhaltung, Bodenverseuchung und Mikroplastik im Meer. Deshalb ist es unverzichtbar, bei der Erzeugung von Nahrungsmitteln höhere und ökologisch nachhaltigere Standards als bisher anzulegen.

Die Aufzucht von Fischen in Aquakultur ist um ein vielfaches nachhaltiger als die Aufzucht von Rindern, Schweinen und Hühnern. Aquakultur ist laut Weltbank der Lebensmittelsektor mit dem stärksten Wachstum weltweit. Aber nur die Indoor-Aquakultur, also Fischzucht in der Halle, ist absolut nachhaltig und ökologisch unbedenklich.

Wir, die Deutsche Edelfisch, haben es uns zur Aufgabe gemacht, die wertvollste Quelle für hochwertiges Protein umweltverträglich und ökologisch nachhaltig zu produzieren: Fische. Sie wachsen bei uns abgeschottet von Umwelteinflüssen auf, garantiert ohne Chemikalien und Antibiotika und ohne Schäden an der Natur zu verursachen!

Wir haben die Technik weiter verbessert und zur Marktreife entwickelt, um Aquakultur-Kreislaufanlagen in einem großen,

oder ökologischen Folgen ein Investment haben kann.

Es besteht nachweislich ein positiver Zusammenhang zwischen der Berücksichtigung von ESG-Kriterien und der Performance von Unternehmen. Nachhaltig wirtschaftende und gut geführte Firmen sind also die besseren Anlagekandidaten. Das ist vielen institutionellen Investoren bewusst. Von diesem Wissen können auch Sie profitieren!

industriellen Maßstab zu bauen. Dies kann in fast jeder Region dieser Welt geschehen, unabhängig vom Wetter oder einem Zugang zum Meer und vor allem unter ökologisch einwandfreien Bedingungen.

Die 2014 in Deutschland neu gegründete Deutsche Edelfisch DEG Capital GmbH gehört zum Unternehmensverbund der ZKSC Aktiengesellschaft in CH - 6045 Meggen, Schweiz. Diese Gesellschaft projiziert Indoor-Aquakultur-Kreislaufanlagen zur kommerziellen Aufzucht von Edelfischen wie Zander und Egli.

Die beteiligten Mitarbeiter haben ihre ausgezeichnete Expertise bereits durch den Bau mehrerer Anlagen unter Beweis gestellt. Die aktuell von uns betriebene Anlage in der Schweiz kann auch besichtigt werden. Der vorliegende Prospekt beschreibt das nächste Projekt, das unter dem Namen Deutsche Edelfisch DEG GmbH & Co. II KG umgesetzt wird.

Profitieren Sie vom Megatrend der Zukunft!

Berlin, 15.05.2019

Hans Acksteiner, Geschäftsführer



WO GIBT ES HEUTE NOCH ATTRAKTIVE RENDITE?

Welche Branche hat schon immer

- Stabiles Wachstum?
- Ausreichende Gewinne?
- Ein krisenfestes Geschäftsmodell?

Die Lebensmittelindustrie verzeichnet seit Jahren zweistellige Wachstumsraten!

WARUM IST DAS SO?

- Das Wachstum der Weltbevölkerung hält unvermindert an
- Alle Erdenbewohner wollen satt werden
- Die Lebensmittelindustrie findet Antworten auf die Fragen der Zukunft

Die zur Landwirtschaft geeigneten Agrarflächen sind endlich, die Weltbevölkerung wächst aber unvermindert weiter. In zunehmendem Maße steht darüber hinaus der Anbau von Pflanzen zur Energiegewinnung in Konkurrenz zur Produktion von Nahrungsmitteln für den menschlichen Verzehr oder Futter für die Nutztierhaltung.

Aquakultur hat laut Weltbank mit 8% jährlich die höchsten Wachstumsraten im gesamten Lebensmittelsektor. 60% der in Deutschland verkauften Fische kommen bereits aus Aquakultur und bald werden es 80% sein.

Die steigende Nachfrage nach Fisch und die stetig sinkenden Erträge aus der Wildfischerei lassen die Erträge aus Aquakulturen unaufhaltsam steigen. Bereits jetzt stammt mehr als die Hälfte der weltweit verzehrten Fische und Schalentiere nicht mehr aus Wildfängen, sondern aus Aquakultur. In den nächsten 20 Jahren wird dieser Anteil auf bis zu 80 Prozent steigen.



DER STAAT FÖRdert DIE TECHNIK

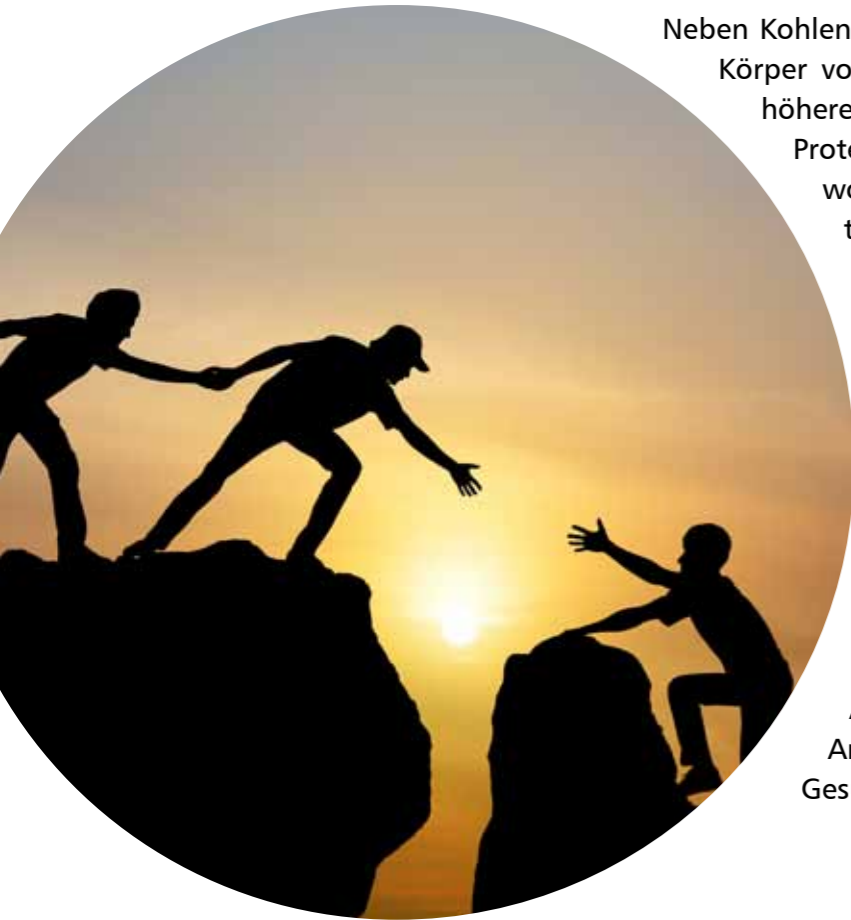
Der Bau von Aquakultur-Kreislaufanlagen wird von der EU gefördert. In unserem Fall sind dies:



**35% EU-Fördermittel
aus dem Europäischen
Meeres- und Fischereifonds!**

Obwohl diese Gelder für die Umsetzung des Vorhabens nicht erforderlich sind, stellen sie jedoch eine willkommene Ergänzung zur Sicherung der Rentabilität dar.

WIE ERNÄHREN WIR DIE WACHSENDE WELTBEVÖLKERUNG?



Neben Kohlenhydraten und Fett braucht der menschliche Körper vor allem Eiweiß. Tierisches Protein hat eine höhere biologische Wertigkeit als pflanzliches Protein, weshalb zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung auch der Verzehr von tierischem Eiweiß gehört. Dieses sollte allerdings nach ethisch unbedenklichen Kriterien erzeugt worden sein.

Die teilweise unwürdigen Lebensbedingungen von Rindern, Schweinen und Hühnern in Massentierhaltung sind traurig genug. Sie verursachen aber auch zahlreiche Umweltschäden durch erhöhte Nitratbelastung des Grundwassers. Ebenso ist dort der Einsatz von Medikamenten und Antibiotika Alltag. Die dadurch erfolgte Zunahme von Antibiotikaresistenten Keimen bedroht die Gesundheit der gesamten Menschheit.

DIE NACHHALTIGSTE QUELLE VON TIERISCHEM PROTEIN IST FISCH.

Während Hühner, Schweine und Rinder bis zur Schlachtreife ein vielfachen ihres Körpergewichts fressen, benötigen Fische als wechselwarme Tiere nur so viel Nahrung, wie sie nachher selbst wiegen. Es hat also keinen Vorteil, statt des Fisches nur das „Fischfutter“ (Soja, Weizen, Fischreste aus Beifang) zu essen, man erspart der Umwelt dadurch nichts. Nachhaltiger geht es nicht!



WELCHE TIERE SIND DIE BESTEN FUTTERVERWERTER?

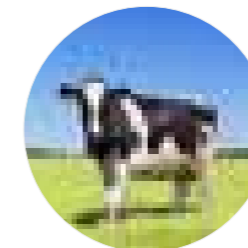
Diese Tiere fressen bis zur Schlachtreife:



HUHN
das 2 - 3 fache ihres Körpergewichts



SCHWEIN
das 4 - 8 fache ihres Körpergewichts



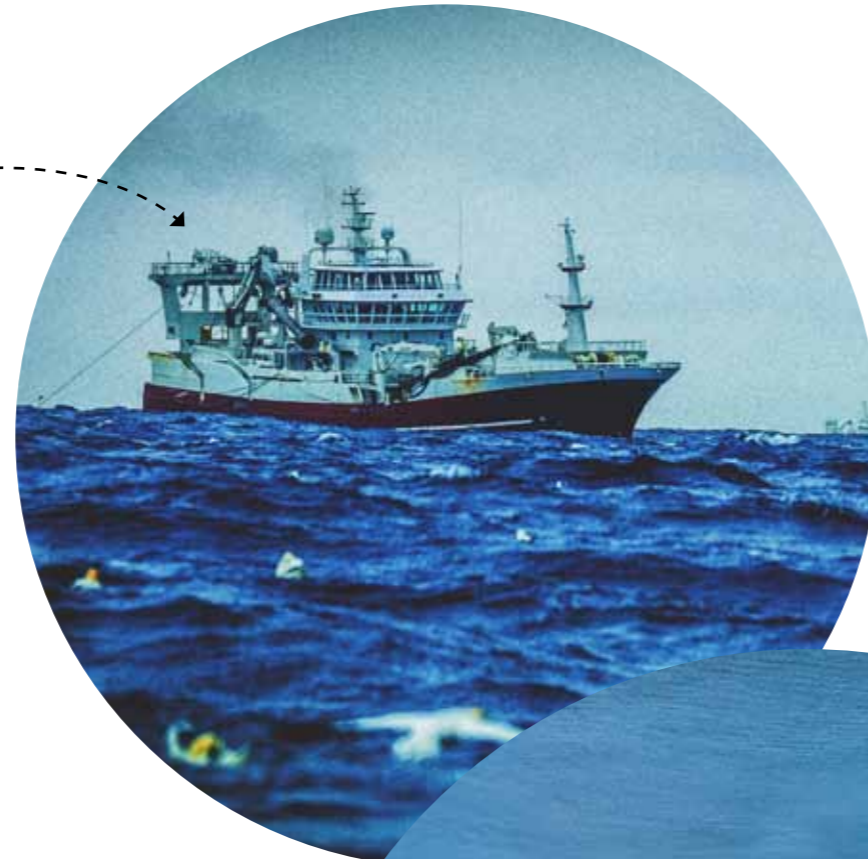
RIND
das 8 - 16 fache ihres Körpergewichts



EIN EDELFISCH WIE DER ZANDER FRISST NUR DAS 0,9 - 1 FACHE SEINES GEWICHTS

Er ist eine unverzichtbare Quelle für Protein und lebenswichtige essentielle Stoffe wie Omega 3-Fettsäuren.

ABER WOHER KOMMT DER FISCH EIGENTLICH?



FANGFLOTTE? AUSLAUFMODELL!

Wildfang im Meer ist wegen Überfischung stark rückläufig. Fischtrawler sind monatelang auf See und verschmutzen durch Verbrennung von Schweröl mit ihren Abgasen die Umwelt, auch die Schleppnetzfisherei richtet Schäden an. Selbst Mikroplastik findet sich in Seefisch, mit noch unbekanntem Folgen für die Menschen.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO warnt, dass bereits 52 Prozent aller Fischarten bis an ihre Grenzen genutzt und 17 Prozent gänzlich überfischt seien. Aus diesem Grund stagniert die Menge an Wildfang seit Jahrzehnten und wird wohl auch nicht wieder gesteigert werden können. Unter diesem Aspekt ist der Verzehr von Seefisch ökologisch äußerst fragwürdig!



AQUAKULTUR MIT NETZKÄFIGEN IM MEER? BRÜCKENTECHNOLOGIE!

Marine Aquakultur mit Netzgehegen im Meer, wie sie in der Lachs-zucht üblich ist, verursacht irreparable Schäden an der Natur.

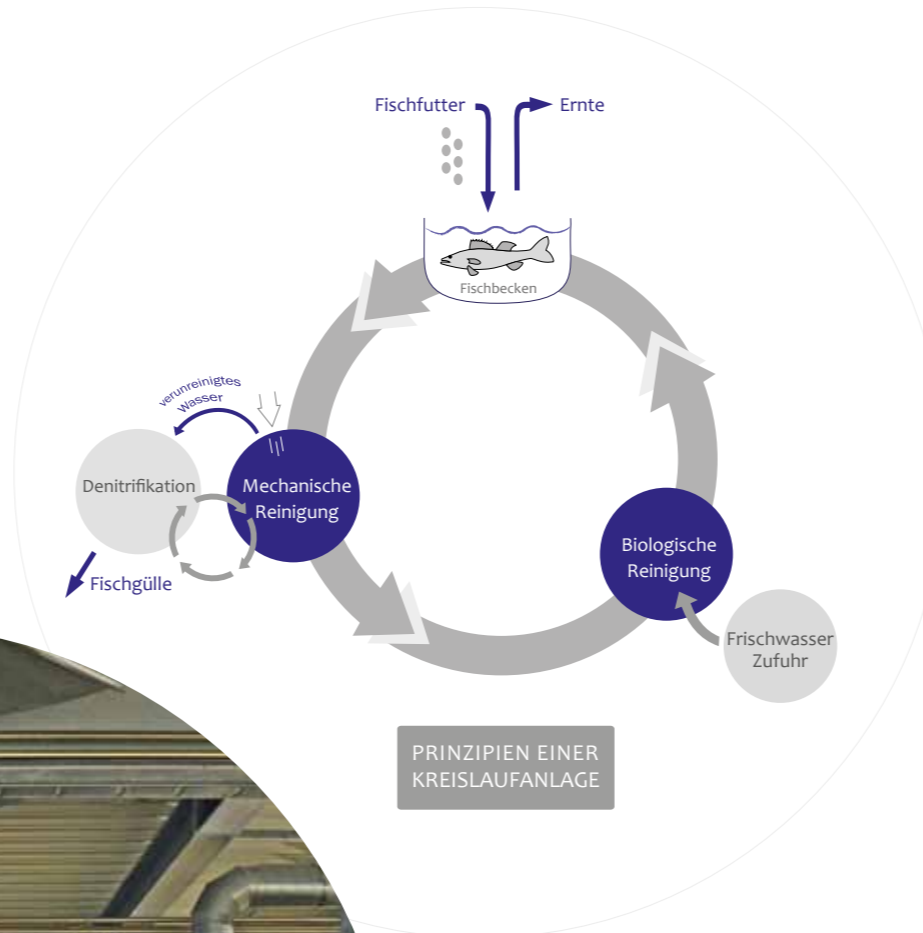
Millionen Fische auf engstem Raum verschmutzen die Meere, der Eintrag von Medikamenten und Antibiotika hinterlässt ökologische Desaster im Lebensraum Meer. Allein durch die Bekämpfung der Lachslaus werden auf tausenden Quadratmetern Meeresgrund jegliches Leben von Krebstieren aller Art vernichtet.

Viele Umweltverbände protestieren bereits heftig gegen diese Art der Umweltverschmutzung. Diese Brückentechnologie ist ökologisch bedenklich und somit langfristig keine Alternative.

WIE LAUTET DIE LÖSUNG?

AQUAKULTUR IN HALLEN AN LAND.

Das Leibniz-Institut fordert seit Jahren, die Erzeugung von Fisch komplett von der Umwelt getrennt zu betreiben. Der ultimative Weg zu einer biologisch nachhaltigen Fischzucht ist die Indoor-Aquakultur, also Fischzucht in der Halle, so wie sie von der Deutschen Edelfisch betrieben wird. Das System der Aquakultur-Kreislaufanlage ist beliebig oft reproduzierbar, fast überall und weltweit.



WELCHE VORTEILE HAT DIE INDOOR – AQUAKULTUR?

- SIE IST SAUBER UND SCHADSTOFFFREI
- ERZEUGT KEINE UMWELTBELASTUNG
- SIE IST UNABHÄNGIG VOM WETTER
- GARANTIERT OHNE ANTIBIOTIKA
- GARANTIERT OHNE MIKROPLASTIK
- ES WIRD NUR REGIONAL PRODUZIERT
- GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT



WIE FUNKTIONIERT INDOOR AQUAKULTUR?

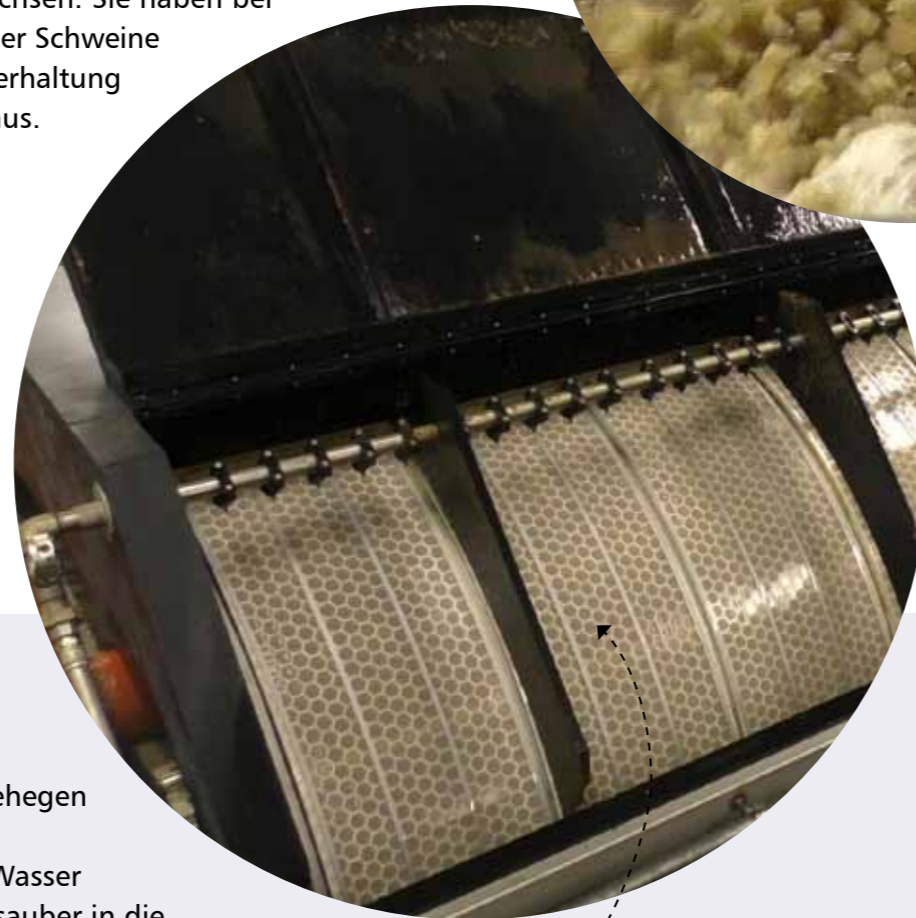
Moderne Aquakultur findet heutzutage in der Halle statt, unabhängig von äußeren Einflüssen, ohne Chemikalien und ohne Antibiotika. Bei der Aufzucht der Fische entstehen keinerlei Emissionen. Als Abfall entsteht nur Gülle, wie sie bei jeder Tierhaltung anfallen, und die wertvoller Dünger ist.

Die Indoor-Aquakultur ist die nachhaltigste Methode der Erzeugung von tierischem Protein. Das Wasser in den Kreislaufanlagen wird mechanisch und biologisch gereinigt und in den Kreislauf zurückgeführt. Das Futter der Fische ist vorwiegend pflanzlich.

In klinisch reiner Umgebung, abgeschottet von Umwelteinflüssen, können die Fische unter optimalen Bedingungen heranwachsen. Sie haben bei uns bis zu 100 mal so viel Platz wie Hühner oder Schweine in der Massentierhaltung. Von dieser Art der Tierhaltung geht keinerlei Verschmutzung für die Umwelt aus.

Der aufwendigste Teil der Reinigungstechnik ist der Bioreaktor. In diesem sprudelnden Wasserbecken schwimmen einige hunderttausend kleine Plastikteilchen. Sie sind mit Mikroorganismen besiedelt, die das fischgiftige Ammonium in Nitrat umwandeln, das dann in einem weiteren Prozess neutralisiert wird. Dadurch ist gleichzeitig garantiert, dass es bei uns keinerlei Zugabe von Medikamenten und Antibiotika geben kann. Denn damit würde man diese Mikroorganismen abtöten, und der ganze Aufwand wäre umsonst gewesen.

Durch diese aufwendige Reinigungstechnik ist garantiert, dass keine verschmutzten Abwässer in die Umwelt gelangen. Es ist gewährleistet, dass diese Fische Bioqualität haben. Indoor-Aquakultur ist ein echtes Green Investment, komplett ohne Chemie, ohne Medikamente und ohne Antibiotika, also nachhaltig, umweltschonend, zukunftsweisend.



Im Gegensatz zu den sehr umstrittenen Netzgehegen im Meer, bei denen Fischgülle, Futterreste und Antibiotika das Meer verschmutzen, wird das Wasser in einer Kreislaufanlage ständig gereinigt und sauber in die Becken zurückgeleitet.

Die erste Stufe der Wasserreinigung sind die Trommelfilter, die die Schwebstoffe aus dem Wasser aussieben. Die Gülle ist dann wertvoller Dünger. Weitere Schritte der Reinigung sind ultraviolettes Licht und Denitrifikationsfilter.



WARUM GERADE ZANDER?

Zander ist ein hochpreisiger Edelfisch mit ansprechendem Aussehen und hervorragendem Geschmack. Er kann als bestens im Markt eingeführt und als allgemein bekanntes Produkt vorausgesetzt werden. Das feste weiße Fleisch garantiert nahezu grätenfreie Filets.

Die Preise für Zander waren in den letzten Jahren stabil oder sind gestiegen. Besonders für frische Ware wie im Fall der Deutschen Edelfisch ist der Verbraucher bereit, etwas mehr zu bezahlen. Auch die wiederholte Berichterstattung in den verschiedenen Medien über zweifelhafte Bedingungen in der Tieraufzucht wird die Verbraucher vermehrt dazu veranlassen, sich Lebensmitteln zuzuwenden, die unter ökologisch und biologisch einwandfreien Bedingungen produziert werden.



WIE IST DAS ANGEBOT?

Rückläufige Meeresfischerei führt zu einer Verknappung des Angebots und damit zu steigenden Preisen. Die Nachfrage nach Zander steigt in Deutschland, der Bedarf kann jedoch durch Fänge aus Seen und Flüssen seit langem nicht mehr gedeckt werden. Für ganz Westeuropa gibt die Welternährungsorganisation FAO eine Fangmenge von nur 456 Tonnen Zander an.

Auch in den Hauptlieferländern Russland und Kasachstan sinken die Zandererträge. In der Folge hat sich der Verbrauch in Deutschland seit 2005 von einst 17.000t auf nunmehr 8.000t halbiert. Wenn man nur diese Differenz wieder ausgleichen wollte, müsste man 18 Anlagen unserer Größe bauen.

Von den 1,2 Millionen Tonnen Fisch, die in Deutschland jedes Jahr verzehrt werden, kommen nur 3% aus inländischer Aquakultur! Es gibt also noch ein grenzenloses Wachstumspotential.

WAS SAGT DER WWF DAZU?

Im „Fischratgeber“ des WWF wird vom Verzehr des gefroren importierten Zanders aus Kasachstan dringend abgeraten, da er dort wild gefangen wird und die Bestände bereits stark dezimiert sind.

Als einzige unbedenkliche Quelle von Zander wird vom WWF die Aquakultur genannt (neben dem Wildfang mit der Angel in der Schweiz).

„Frische aus der Region“ als Unterscheidungsmerkmal zu gefrorener Importware gewinnt zunehmend an Bedeutung.

WELCHE REFERENZEN HABEN WIR?

Als man beim Bau des Lötschbergtunnels auf eine warme Quelle stieß, musste man dieses Wasser zuerst abkühlen, bevor es in den Thuner See fließt und diesen dadurch aufwärmen könnte.

So baute man mitten im Berner Oberland das Tropenhaus mit der größten Aquakulturanlage der Schweiz.

Im angrenzenden Aquarium können Besucher die Fische besichtigen, die in der Aquakultur gezüchtet werden. Den Anfang machte man mit Stör für edelsten Schweizer Kaviar.

Im Jahr 2012 wurde unser Chefentwickler Dr. Paul Sindilariu mit dem Bau einer professionellen Kreislaufanlage beauftragt. Seine ausgezeichnete Expertise hatte er bereits beim Bau von Anlagen in Norwegen, Großbritannien und den Niederlanden unter Beweis gestellt. Die technischen Komponenten werden von unserer Schweizer Mutterfirma geliefert.

>> UNSERE REFERENZANLAGE KANN BESUCHT WERDEN.



DEUTSCHE EDELFISCH DEG GMBH & CO. II KG,
Europacenter, Tauentzienstr. 9-12, 10789 Berlin

Tel.: 030 254 93 165
Registergericht Charlottenburg
HRA 53768 B

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Deutsche Edelfisch DEG Capital GmbH
Europacenter, Tauentzienstr. 9-12, 10789 Berlin

Registergericht Berlin-Charlottenburg
HRB 159126 B
Geschäftsführer:
Hans Joachim Acksteiner

www.edelfisch.eu
www.edelfisch-investment.com
info@edelfisch.eu

Design und Layout
Jennifer Kirchner

UNSER TEAM



Dr. sc. agr.
PAUL-DANIEL SINDILARIU
Doktor der Agrarwissenschaften
Master of Science in Aquaculture
Master of Business Administration
Diplom Agraringenieur



Dr. rer. medic.
CAROLIN HOBLER
Tierärztin
Medizinische Betreuung



HANS ACKSTEINER COB
Projektentwickler
Geschäftsführung



THOMAS MAIER
Leiter Vertrieb

WELCHE GRÜNDE SPRECHEN FÜR DIE DEUTSCHE EDELFISCH?

- Die Menschheit wächst und will ernährt werden, auch mit Protein
- Die wertvollste und umweltfreundlichste Proteinquelle ist Fisch
- Die Meere sind leergefischt und mit Mikroplastik belastet
- Meeresnetzkäfige sind nur eine Brückentechnologie und keine Lösung
- Aquakultur in Hallen an Land ist die nachhaltigste Art der Tieraufzucht
- Sie ist umweltfreundlich und tierschutzgerecht
- Der Einsatz von Medikamenten und Antibiotika ist dabei ausgeschlossen
- Wir sind die Spezialisten für die Aufzucht von Zander und Egli

WWW.EDELFISCH-INVESTMENT.COM

WWW.EDELFISCH.EU