



FISCH

WIRTSCHAFTS

GIPFEL

Der Fischwirtschafts-Gipfel in Hamburg ist die größte deutsche Fachkonferenz für alle Handelsstufen der Fischbranche.

Starke Beteiligung am 6. Fischwirtschafts-Gipfel in Hamburg

Branchen-Event versammelt 240 Teilnehmer

Organisiert vom FischMagazin, trafen sich am 7. und 8. November im Hotel Empire Riverside in Hamburg 240 Entscheider aus Fischwirtschaft und Lebensmittelhandel zum 6. Fischwirtschafts-Gipfel. Bei dem Event drehten sich die Fachvorträge und Podiumsdiskussionen rund um die Themen Produktion, Verpackung und Verkauf von Fisch und Seafood. Außerdem wurde der Branchenpreis Seafood Star für die „Besten Handelskonzepte 2023“ und die „Besten Fischprodukte 2023“ vergeben.



Michael Steinert,
Herausgeber
vom FischMagazin,
begrüßte die
Teilnehmer des
Branchen-Events.



Nach pandemiebedingter Verschiebung und Zwangspause ging Anfang November der 6. Fischwirtschafts-Gipfel an den Start. 240 Teilnehmer aus über 100 Unternehmen folgten der Einladung des FischMagazins ins Empire Riverside Hotel direkt am Hamburger Hafen. In lockerer Atmosphäre trafen sich Entscheider aus LEH und Foodservice, aus Großhandel, Industrie und Handwerk sowie Experten aus Wissenschaft und Forschung, um aktuelle Herausforderungen der Fischbranche zu erörtern. Im Rahmen des Formats, das Konferenz, Produktpräsentation, Wettbewerb, Auszeichnung und Networking miteinander verbindet, wurden auch der Seafood Star für die besten Fachgeschäfte und LEH-Abteilungen (Seite 42) sowie die Auszeichnungen für den Wettbewerb „Bestes Fischprodukt 2023“ vergeben (ab Seite 50).

Zum Auftakt der Veranstaltung beschäftigte sich Dr. Manfred Klinkhardt (FischMagazin) mit der Frage, die naturgemäß jeden Kaufmann umtreibt: „Erfolgreich verkaufen. Wie geht das?“ Der Verkaufserfolg von neuen Produkten hängt entscheidend von deren Bekanntheit bei den Verbrauchern ab. Das ist einer der Hauptgründe, warum 9 von 10 Produktideen im

Handel scheitern. Klinkhardt ging der Frage nach, welche Möglichkeiten die Hersteller haben, den Marktauftritt professionell zu gestalten. Was lohnt sich mehr: aktuellen Marktentwicklungen hinterher zu hetzen oder der Versuch, eigene Trends zu setzen? Die Charts seines Vortrages – sowie die von vielen anderen Referenten – finden Sie auf www.fischmagazin.de

Jafar Graf (Rewe Markt GmbH) und Nicolas Leschke (ECF Farmsystems GmbH) stellten den Rewe-Pilotmarkt Green Farming in Wiesbaden vor. Der europaweit erste Supermarkt mit integrierter Dachfarm ging im Mai 2021 in Betrieb. Die „Frisch vom Dach GmbH“ produziert dort in Aquaponik Barsch und Basilikum, die von der Rewe exklusiv abgenommen und regional vermarktet werden. Barsch und Basilikum sind Teil zweier ressourcenschonender Kreisläufe: dem Aquakulturkreislauf der Frischproduktion und dem Hydroponik-Kreislauf der Pflanzenproduktion. Die Fische düngen mit ihren Ausscheidungen die Basilikumpflanzen. Diese wiederum reinigen das Wasser aus den Fischbecken, das dann zu den Barschen zurückfließt. Der Einsatz dieses Kreislaufsystems ermöglicht nach Angabe der Referenten eine Lebensmittelproduktion mit 90 Prozent weniger Wasserverbrauch gegenüber herkömmlicher Landwirtschaft, da das Wasser doppelt genutzt wird. Die Dachfarm in Wiesbaden wird auf Grundlage der positiven Erfahrungen, die man bis jetzt sammeln konnte, nicht die einzige ihrer Art für Rewe bleiben. Weitere Projekte sind in Planung. ▶



André Nikolaus, Chefredakteur vom FischMagazin, führte durch das zweitägige Tagungsprogramm.



In Hamburg trafen sich Entscheider aus LEH und Foodservice, Groß- und Fachhandel, Industrie und Handwerk sowie Im- und Export, um mit Experten aus Wissenschaft und Forschung aktuelle Herausforderungen der Fischbranche zu erörtern.



**Das Branchen-
event findet
künftig jährlich
statt. Der nächste
Gipfel ist
am 6. und 7.
November 2023.**

Carolin Ackermann (Seawater Cubes) zeigte in ihrem Vortrag auf, wie das saarländische Start-up es möglich macht, in kompakten Einheiten Meeresfisch an Land zu züchten. Der Seawater Cube ist die erste kompakte und schlüsselfertige Fischzuchtanlage der Welt. Auf einer Stellfläche von nur rund 250 m² wird die gesamte Technik in vier Schiffcontainers untergebracht. Dadurch eignet sich die Anlage für die Lebensmittelproduktion in urbanen Gegenden, in denen das Platzangebot begrenzt ist. Die Anlage wird in Serienproduktion vormontiert und beim Kunden vor Ort in wenigen Schritten zur lauffähigen Einheit

verbunden. Mechanische und biologische Filter recyceln 99 % des Wassers in der Anlage und entfernen anfallende Abfallstoffe rückstandslos. Natürliche Ressourcen werden so geschont und die Fische wachsen unter besten Bedingungen auf. Der Cube ermöglicht eine Jahresproduktion von rund 7,8 Tonnen Fisch.

Rupert Baur (HanseGarnelen) stellte in seinem Vortrag das nachhaltige Konzept des Garnelenzüchters vor, der eine gute Autostunde von Hamburg entfernt eine der größten Anlagen ihrer Art in Europa errichtet. HanseGarnelen will als innovatives Unternehmen Flagge zeigen gegen Klimaerwärmung, Ressourcenverschwendung, Umweltverschmutzung und für das Tierwohl. Baur unterstrich, dass es HanseGarnelen ein Anliegen sei, zu einer nachhaltigen Zukunft mit ökologischen Grundsätzen beizutragen, die wirtschaftlichen Erfolg mit gesellschaftlicher Verantwortung und Schutz der Umwelt verbindet. Nach Fertigstellung der letzten Ausbaustufe sollen dort 85 Tonnen Garnelen jährlich produziert werden. Der Versand erfolgt in Verpackungen, die ausschließlich aus nachwachsenden, recycle- oder kompostierbaren Rohstoffen bestehen..

„Zellbasierter Fisch – Wie eine neue Technologie helfen kann, den wachsenden Fischbedarf nachhaltig



Bei dem Event drehten sich die Fachvorträge und Podiumsdiskussionen rund um die Themen Produktion, Verpackung und Verkauf von Fisch und Seafood.

Referenten beim Fischwirtschafts-Gipfel



Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin



Jafar Graf, Rewe Markt GmbH



Nicolas Leschke, ECF Farmsystems GmbH



Robin Simsa, Revo Foods



Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt,
Hochschule Geisenheim



Prof. Dr. Ramona Bosse,
Hochschule Bremerhaven



Knapp 20 Aussteller nutzten das Branchen-Event, um sich den Tagungsteilnehmern zu präsentieren. Wer alles dabei war und was gezeigt wurde, erfahren Sie ab Seite 36.

zu decken“, war das Thema von Dr. Sebastian Rakers, Mitgründer und Geschäftsführer von Bluu Seafood, dem ersten Unternehmen Europas, das sich auf die Entwicklung und Herstellung von zellbasiertem Fisch spezialisiert hat. Zellbasierter Fisch oder kultivierter Fisch ist nachhaltiges, aus Fischzellen produziertes Fischfleisch, das im Bioreaktor gezüchtet wird. Ziel ist es, Fisch nachhaltig und kosteneffizient zu produzieren und damit einen deutlichen Beitrag zur Sicherung der zukünftigen Versorgung der

Menschheit mit tierischem Protein zu leisten. 2023 soll eine Produktionsanlage dafür in Hamburg entstehen und schon Ende 2023 ist nach Aussage von Rakers mit den ersten Produkten zu rechnen.

Mit „Veganem Fisch aus dem 3-D-Drucker“ beschäftigte sich Robin Simsa, Geschäftsführer von Revo Foods aus Wien. Die vegetarische und vegane Ernährungsform nimmt immer mehr zu. Auch pflanzliche Fischalternativen stehen dabei in zunehmender Vielfalt zur Verfügung, aber trotz einer hohen Dynamik in dem Segment ist veganer Fisch immer noch ein Nischenprodukt. Dies will das Start-up Revo Foods nun ändern. Mittels modernster Technik des 3-D-Lebensmitteldruckes wird auf Basis von Erbseneiweiß, Algenextrakten und Pflanzenöl veganer Lachs produziert, welcher das Aussehen und die Textur des konventionellen Fisches wiedergeben soll und dabei garantiert nicht von Antibiotika, Schwermetallen oder Mikroplastik belastet ist.

Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt von der Hochschule Geisenheim stellte in ihrem Vortrag „Intelligente Verpackungen – Können wir künftig auf das MHD verzichten?“ die Ergebnisse des Forschungsprojektes ‚Intelli-Pack‘ vor. Kreyenschmidt zeigte auf, wie Temperatur-Zeit-Indikatoren (TTIs) genutzt ▶



240 Teilnehmer aus über 100 Unternehmen folgten der Einladung ins Empire Riverside Hotel in Hamburg.



Carolin Ackermann, Seawater Cubes



Rupert Baur, HanseGarnelen



Dr. Sebastian Rakers, Bluu Seafood



Nastassja Mendel, GfK



Kristin Pettersen, Norwegian Seafood Council



Imke Matullat, ttz Bremerhaven



Der Fischwirtschafts-Gipfel verbindet Konferenz, Produktpräsentation, Branchenpreis Seafood Star, Auszeichnung und Networking miteinander.



Zum Fischwirtschafts-Gipfel gehört auch die Vorstellung und Auszeichnung der erfolgreichen Teilnehmer der Fortbildung zum Fischsommelier/-ière. 2022 bestanden gut 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer die anspruchsvolle Ausbildung, die gemeinsam von Transgourmet Seafood, ttz Bremerhaven, der IHK für Bremen und Bremerhaven sowie dem FischMagazin getragen wird.

werden können, um Kühlketten produktbegleitend zu überwachen und die Resthaltbarkeit von Frischprodukten in Echtzeit zu berechnen. Ihr Fazit: Verbraucher stehen den TTIs grundsätzlich positiv gegenüber und halten es für sinnvoller als das MHD. Eine parallele Nutzung erscheint zunächst sinnvoll und für die Lebensmittelwirtschaft ist die

Erstellung von Leitlinien hilfreich, dann können die TTIs einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfall entlang der Wertschöpfungskette beitragen.

Ebenfalls mit Verpackungen beschäftigte sich der Beitrag „Mak-Pak: Essbare Snackbehälter aus Algen“ von Prof. Dr. Ramona Bosse von der Hochschule Bremerhaven. Die Belastung der Umwelt durch Kunststoffmüll steigt stetig. Um nachhaltige Alternativen zu schaffen, sind Innovationen notwendig. Ziele des Mak-Pak- und Mak-Pak Scale-Up-Projektes sind es, eine nachhaltige und idealerweise essbare Verpackungslösung für Lebensmittel im To-go-Bereich zu entwickeln. Das nachhaltige Konzept besteht mit dem Rohstoff Makroalge. Das Zusammenspiel der Hochschule Bremerhaven und des Alfred-Wegener-Instituts mit Industrie- und Handelspartnern, wie z. B. Nordsee, hat zur Prototypenentwicklung geführt, die nun die Industrie-Skalierung zum marktfähigen Produkt vorbereiten.

„Wie geht es weiter mit dem Außer-Haus-Markt?“, lautete der Beitrag von Nastassja Mendel von der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK). Ein großer Anteil der Lebensmittelausgaben entfällt auf den Außer-Haus-Konsum. Dieser Sektor bietet große Wachstumschancen, denn fast jeder Verbraucher ist auch ein potenzieller Außer-Haus-Markt-Konsument. Das



Parallel zum Fischwirtschafts-Gipfel fand der Wettbewerb „Bestes Fischprodukt 2023“ statt. 35 Produkte waren dafür angemeldet. Alle Teilnehmer der Konferenz entschieden gemeinsam über die Preisträger. Welche Produkte ausgezeichnet wurden, erfahren Sie ab Seite 50.

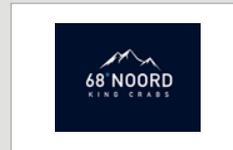
im Jahr 2020 eingeführte Out-of-Home (OOH) Panel von GfK erfasst den Außer-Haus-Konsum von Lebensmitteln und Getränken und bietet einen umfassenden Einblick in die Strukturen und Dynamiken des Marktes. Mendel stellte aktuelle Entwicklungen und Konsumgewohnheiten im Außer-Haus-Markt vor. Dabei ging sie auf die Größe der unterschiedlichen Anlässe und Kanäle ein und zeigte auf, welche Trends Konsumenten im Außer-Haus-Markt aktuell bewegen.

Kristin Pettersen vom Norwegian Seafood Council (NSC) referierte in ihrem Vortrag zur ‚Seafood Studie Deutschland‘ die aktuellen Erkenntnisse über die Kauf- und Konsumgewohnheiten von Fisch in Deutschland. Das NSC hat vor, während und nach der Pandemie mehrere repräsentative Studien in Deutschland zu diesen Themen durchgeführt. Seit Jahren bewegt sich der Fischkonsum in Deutschland kaum. Um den zukünftigen Konsum zu steigern, will man verstehen, warum der Fischkonsum, in einer Zeit, wo stetig mehr Deutsche auf Fleisch verzichten, nicht steigt. Ebenso, warum Fisch nicht vom Trend zur Nachhaltigkeit profitiert und selbst eine Pandemie das Konsumverhalten nicht dauerhaft beeinflussen konnte. Eine Kernaussage war, dass der niedrige CO₂-Abdruck von Fischprodukten stärker in den Köpfen der Verbraucher verankert werden muss.

Über das „Verbesserungspotential für den Fischhandel und die Fischgastronomie auf Grundlage eines konsumentenbasierten Bewertungsinstrumentes“ berichtete Imke Matullat vom Technologie-Transfer-Zentrum aus Bremerhaven. Das Projekt hat zum Ziel, die Wünsche und Erwartungen der Verbraucher an den Fischhandel und die -gastronomie zu analysieren und einen Bewertungsmaßstab zu entwickeln, der objektive Qualitätsbeurteilungen von Fischrestaurants und fischverarbeitenden Betrieben durch den Verbraucher ermöglicht. Somit erhalten Fischhandel- und -gastronomie ein Werkzeug zur Kundenzufriedenheitsmessung an die Hand, das ihre Wettbewerbsposition stärkt. Der Vortrag beinhaltete die bisherigen Ergebnisse zum Eye Tracking, Face Reader sowie die dazugehörigen Zielgruppenbefragungen. nik

Eine ausführliche Zusammenfassung der Vortragsthemen finden Sie in den nächsten Ausgaben von FischMagazin. Die Charts der meisten Vorträge finden Sie – sofern Sie von den Referenten dafür freigegeben sind – online auf www.fischmagazin.de

Der Fischwirtschafts-Gipfel 2022 wurde unterstützt von





Networking auf dem





Fischwirtschafts-Gipfel



Ausstellung der Sponsoren

Der Fischwirtschafts-Gipfel wird von Sponsoren unterstützt, die in den Räumlichkeiten des Empire Riverside Hotel ausstellen. 2022 nutzten 17 Unternehmen die Möglichkeit, ihre Produkte den Teilnehmern aus Fischwirtschaft und LEH zu präsentieren.

68°Noord

Die Königskrabben-Spezialisten Tim Langeheine und Tim Eisel haben ihr Sortiment um die Schneekrabbe erweitert. Auch sie stammt aus Norwegen, ist nachhaltig gefangen, qualitativ hochwertig und schmackhaft. Die Cocktail-Scheren der Schneekrabbe wurden zum „Besten Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Fingerfood gewählt.



Abrahams

Marc Wobbe, Tanja Meyer und Marcel Bern präsentierten Erlesenes aus der Räucherei Dirk Abrahams. Der inhabergeführte Familienbetrieb mit alleinigem Firmenstandort im friesischen Zetel-Neuenburg zwischen Oldenburg und Wilhelmshaven ist heute eine der größten Fischräuchereien in Deutschland.



Deutsche See

Am Stand von Deutsche See freuten sich Heike Balsen und Jürgen Graf über die Auszeichnung „Bestes Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Streetfood für die „Smoky Stripes Roasty Redwood“: Heißgeräucherte Streifen vom Lachs mit Haut, süß-würzig mariniert mit Honig, Paprika und Rotholz.



Friesenkrone

Friesenkrone ist die Marke für Convenience-Fischfeinkost im Foodservice und überzeugt seit Jahrzehnten seine Profikunden im GV-Sektor. Das Team um Sylvia Ludwig (rechts), Vertriebsleitung GV, freute sich über die Auszeichnung des Seidenmatjes als „Bestes Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Matjes / Marinaden.



HanseGarnelen

Am Stand von HanseGarnelen informierte Vertriebsmitarbeiter Yves Loerke über den Baufortschritt der neuen Farm in Glückstadt, deren Fertigstellung noch für dieses Jahr geplant ist. Die Garnelen aus der bereits produzierenden Farm in Grevesmühlen gewannen den Seafood Star als „Bestes Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Schalen- und Krustentiere.



Kramers' Seafood

Kramers' Seafood produziert ein breites Sortiment an Tiefkühlfish, das unter zwei Herstellermarken vertrieben wird. Unter ‚Isola‘ werden überwiegend Plattfische wie Scholle, Seezunge, Steinbutt und Flunder gehandelt.

‚Fishmasters‘ steht für gebratene und vorgegarte Fischprodukte. Am Stand waren Danny Zwerenz und Peter Kruijsdijk.



Lauenroth Fischfeinkost

Lauenroth ist seit mehr als fünf Jahrzehnten als Produzent von handwerklich hergestellten und qualitativ hochwertigen Meeresdelikatessen und Feinkosterzeugnissen bekannt. Die ‚Garnelen Tropicana‘ wurden als „Bestes Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Feinkost ausgezeichnet. Am Stand: Wanda van der Poel.



Maritime Zeitkapseln

Maritime Zeitkapseln von Daniel Rietdorf steht für einen Handel mit Qualitätskonserven, der einen fairen Umgang mit allen Handelspartnern pflegt und darüber hinaus der Einsicht verpflichtet ist, nur Ware zu handeln, die aus ökologischer Sicht vertretbar ist. Es werden um die 200 verschiedene Konservensorten angeboten.



Mowi

Der global führende Lachszüchter Mowi will unter seinem Namen die erste weltweite Hersteller-marke für Lachsprodukte etablieren. Christiane Löbke (links), Mitglied der Geschäftsleitung Mowi Germany, und ihr Team freuten sich über den Seafood Star als „Bestes Fischprodukt 2023“ in der Kategorie Räucherfisch.



Naturland Zeichen

Naturland ist einer der größten Öko-Verbände weltweit und bietet als Pionier der ökologischen Aquakultur eine Antwort auf die Probleme konventioneller Aquakulturen. Martina Romanski, Michael Stienen und Nicole Knapstein (v.r.) informierten auch über die Naturland-Wildfisch-Richtlinien.



Regal Springs Europe

Anne-Marie Koch informierte am Stand von Regal Springs über die Buntbarsch-Produkte, die der führende Tilapia-Züchter in Mexiko, Honduras und Indonesien produziert. Regal Springs ist mit seinem "We Care"-Programm Wegbereiter für die nachhaltige Zucht von ASC-zertifiziertem Tilapia.



Royal Greenland

Das grönländische Unternehmen Royal Greenland ist vertikal integriert und hält vom Fang bis zum Endprodukt durchgängig die Kontrolle über die Qualität der Produkte in der Hand. Die Nuggets vom Schwarzen Heilbutt wurden als "Bestes Fischprodukt 2023" in der Kategorie TK-Fisch ausgezeichnet. Am Stand: Ryan Perrat.



Scottish Salmon Label Rouge

Peter Toholt und Cameron Sutherland warben für Schottischen Lachs mit dem Label-Rouge-Siegel. Dieser wird in den rauen Gewässern Schottlands nach strengen Qualitätsvorgaben gezüchtet, bei geringer Besatzdichte von nur 1,5 % Fisch in den Aufzuchtbecken.



Sealpac

Stefan Dangel und Heinrich Tebben informierten am Stand von Sealpac über die modernen Verpackungstechnologien und maßgeschneiderten Verpackungslösungen, die der Oldenburger Verpackungsspezialist für die Fischbranche anbietet. Die Amax-Serie legt den Fokus auf eine Kombination von Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit.



Transgourmet Seafood

Transgourmet Seafood ist einer der leistungsfähigsten Großhändler für frische Fischwaren in Deutschland. Mit über 2.300 Produkten verfügt das Unternehmen über eines der größten Fisch- und Seafood-Sortimente der Branche. Präsentiert wurde es von Thomas Schaub, Ingo Gäbler und Jürgen Boltersdorf.



VG Handel

VG Handel ist die deutsche Vertriebsniederlassung der litauischen Viciunai-Gruppe. Vor allem mit Surimi-Produkten in Form von Garnelen ist man hierzulande erfolgreich. Tobias Nachtsheim und Charlotte Straub präsentieren "Surimi Deluxe" und leicht gesalzene Lachsfiletportionen.



Wechsler

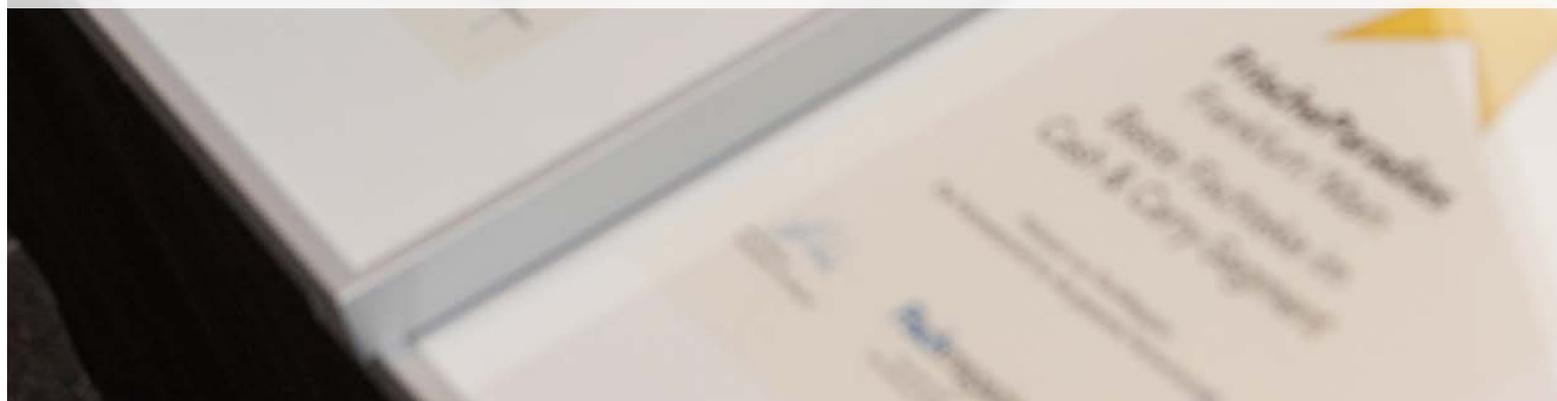
Wechsler Feinfisch wächst stabil und kontinuierlich, nicht zuletzt auch dank seiner Marke BioMare, unter der von Naturland zertifizierte Premium-Räucherspezialitäten gehandelt werden. Die Lachsrollchen mit Frischkäse wurden zum "Bestes Fischprodukt 2023" in der Kategorie Convenience gewählt.





Seafood Star 2023

Der Seafood Star feiert Geburtstag. Zum 15. Mal hat das FischMagazin in diesem Jahr den Branchenpreis verliehen, der längst eine feste Institution in der deutschen Fischbranche ist. Verliehen wird er für herausragende Handelskonzepte im LEH, an stationäre und mobile Händler, an Direktvermarkter, Gastro-Konzepte, Cash & Carry-Theken sowie vielversprechende Newcomer. Hier sind die Gewinner des Jahres 2023.



Der Seafood Star 2023 wurde unterstützt von



Ehrenpreis für das Lebenswerk

Diek Parlevliet



Bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft
Fisch Brenner, Bad Vilbel



Bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft
Fischboutique Ribica, Bergisch Gladbach



Bestes Fisch-Gastro-Konzept
Der Wolfsbarsch, Vaterstetten



Bester Newcomer/Gründerpreis
Stulle & Pulle, Meldorf



Bestes mobiles Fisch-Fachgeschäft
Der Fischhändler, Rotenburg (Wümme)



Beste Fischtheke im LEH
Bungert-Frischeabteilung, Wittlich



Beste Fischtheke im Cash & Carry-Segment
FrischeParadies, Frankfurt/Main



Beste Direktvermarktung ab Produzent
Fischzucht Seehof, Lichtenfels



Herausragendes Engagement für Nachhaltigkeit
Glut & Späne, Freiamt



Sonderpreis Unternehmerischer Mut
Sions Eifeler Räucherammer „von SER“, Müsch

Who's who der Fischwirtschaft



Alen und Aida Halilovic
Fischboutique Ribica

Alexander Belker, Marie Ruge
Neue Nottorf

Alexander und Katharina Krappmann
Fischzucht Seehof

Alexander Wever
AWF Consulting



Andreas Diaz Hauer
Hauerfoods

Andreas Hauptmann und Michelle Wiegel
Edeka Minden-Hannover

Angelo Peranni und Oliver Schulz
Fisch Brenner

Anne-Marie Koch
Regal Springs Europe

Arnd Huber
Transgourmet Seafood

Axel Schmidt
Fisch Schmidt



Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber
DLG

Björn Marnau
FischMagazin

Cameron Sutherland
Scottish Quality Salmon

Peter Toholt
Scottish Development Int.

Carl à Lag und Matthias Grimm
Hofseth Europe

Carolin Ackermann
Seawater Cubes



Carsten Sievers
Hamburger Feinfrost

Christian Holsten, Julia Meinken
Der Fischhändler

Christiane Löbke
Mowi Germany

Christina Klug
Fischkochstudio

Jennifer Heeling
FBG Bremerhaven

Christopher Wedler, Carsten Götz
Borco-Höhns



Daniel Imhof
Mowi Germany

Daniel Rietdorf
Maritime Zeitkapseln

Danny Zwerenz und Peter Kruijsdijk
Kramers' Seafood

David Langel, Markus Engler
Costa

Dennis Wittmann
ASC



Diek Parlevliet
Parlevliet & Van der Plas

Dieudonné Mbodje
Lauenroth Fischfeinkost

Dirk Wüstenberg
Handelshof

Dr. Stefan Hilger
Scottish Import

Michael Wickert
Glut & Späne

Elke Böhme
Fraunhofer IMTE

Felix Nitzschke, Julia Lange
Hamburger Feinfrost

Who's who der Fischwirtschaft



Felix und Theo Jansen
Wechsler Feinfisch

Fred Koldevitz
Perishable-Center Frankfurt

Friedrich Hollberg
FTA Trading

Geraldine Grote-Haupt
Fisch Otto

Gerd Bollmann
Royal Greenland

Gunter Kraus
Waterproved



Günter Rees
Norfisk

Heike Balsen, Jürgen Graf
Deutsche See

Henning Paul
Mowi

Ilka und Dr. Manfred Manfred Klinkhardt
FischMagazin

Imke Matullat
ttz Bremerhaven

Ingo Gäbler
Transgourmet Seafood



Jacolene Rähm

Jafar Graf
Rewe

Jan Hayunga
E-Center Hayunga

Jan Schneuer, Layla Roozen
All-fish Handelsgesellschaft

Judith Fiedler
AquaChile

Julius Palm
Followfood



Jing Jin, Claudia Nötzelmann, Sabine Wedell, Kai Wätjen
Messe Bremen

Jürgen Boltersdorf
Transgourmet Seafood

Jürgen Faust
Wechsler Feinfisch

Jürgen Kettner, Wiebke Meier, Restaurant Komata, Elfriede Appeldorn
Friesenkronen



Jürgen Pauly
Globus

Uwe Bernhard
BioMar

Kai-Arne Schmidt
Deutsche See

Karsten Schramm
Edeka Minden-Hannover

Katrin Goerke
Lauenroth Fischfeinkost

Kerstin Voigt
E-Center Hayunga

Kristin Pettersen
Norwegian Seafood Council



Klaas und Edzard Müller, Sascha Weddermann
Fokken & Müller

Kristin Pirwitz
Aichinger

Manuela Jacob
Norfisk

Marc Wobbe, Tanja Meyer, Marcel Bern
Abrahams Fischfeinkost

Marcin Wojciuk
Norfisk

Who's who der Fischwirtschaft



Marco Marascia und Thomas Meiche
Hagenah

Marco Quade, Markus Kraft, Sylvia Ludwig
Friesenkrone

Margitta Schöbel
Norfisk

Markus Kuhn
Grossmann Feinkost



Matthias Helmuth
FischMagazin

Matthias Kühn
VG Handel

Merten Krause, Julian Jasper-Koch
Stulle & Pulle

Michael Bauer
FischMagazin

Michael Kellner
Mowi Germany

Michael Kudal
HanseGarnelen



Michael Peter
Abelmann

Michael Stienen, Nicole Knapstein, Martina Romanski
Naturland Zeichen

Mike Goede
Transgourmet Seafood

Momir Kovc
Orada Adriatic

Nastassja Mendel
GfK



Nadine Kellermann, Julia Hoffmann
Transgourmet Seafood

Nicolas Leschke
ECF FarmSystems

Nina Hentrich

Ole Sidelmann
Northcoast Seafood

Oliver Winter, Merle Meiners
Valio Fresh

Patrick Schälte
Schälte Fischdelikatessen



Paula Hernandez
Cabomar Congelados

Petra Ermentraut-Eckert
Deutsche See

Petra Neykov
FBG Bremerhaven

Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt
Hochschule Geisenheim

Prof. Dr. Ramona Bosse
Hochschule Bremerhaven

Ralf Forner
Transgourmet Seafood

Rainer Wittenfeld
Perishable Center Frankfurt



Rainer Holthusen (Transgourmet Deutschland)
Marco Wahser (Transgourmet Deutschland)

Konstantinos Chatzioannidis (Selgros)

Ramona Oppermann
Peitzer Edelfisch

Remco de Waard
Regal Springs Europe

René Stahlhofen
Royal Greenland

Robin Simsa
Revo Foods

Rupert Baur
HanseGarnelen

Who's who der Fischwirtschaft



Ryan Perrat
Royal Greenland

Sandra Rudl
FischMagazin

Sebastian Baier
Fischfeinkost Baier

Sebastian Gregorius
FBG Bremerhaven

Sebastian Hause
Edeka Minden-Hannover

Dr. Sebastian Rakers
Bluu Seafood

Sebastian Riedel
Mowi Germany



Sebastian Walter
GfK

Silke Riedel
Transgourmet Deutschland

Sinisa Lencovic
Orada Adriatic

Siri Cecilie Berke
Norwegian Seafood Council

Stefan Dangel und Heinrich Tebben
Sealpac

Stefan und Dörte Sion
Lachsräucherei von Ser



Stefanie Siebels und Götz Ahrens
Marine Stewardship Council

Steffen Heinrich
Royal Greenland

Sven Kamlade
H&F Handelskontor

Sven Prüfer, Birte Kölling
Fischmarkt Hamburg Altona

Terje Løseth
Pelagia



Tammo Schäfer, Monika Ude, Andreas Kremer
Deutsche See

Thomas Richter, Michelle Weber, Matthias Bungert
Bungert

Thomas Schaub
Transgourmet Seafood

Tim Langeheine, Tim Eisel
68°Nord



Tim und Michael Steinert
FischMagazin

Tobias Nachtshiem, Charlotte Straub
VG Handel

Toma Marcinkeviciute
VG Handel

Ulrich Wittur und Hüseyin Tezgider
FrischeParadies Frankfurt



Ursula und Joachim Schulz
Fisch Brenner

Wanda van der Poel
Lauenroth Fischfeinkost

Wolfgang Kristl
Mowi Germany

Karsten Schramm, Manuel Antonio Pereira-Lima, Stephan Hässelbarth, Daniela Buchholz, Marco Marascia, Michelle Wiegel, Moritz Piesche, Andreas Tenkhoff, Andreas Hauptmann, Pascal Volkmer, Thomas Meiche, Sebastian Hause
Edeka Minden-Hannover

Bestes Fischprodukt

Mowi Fjord Räucherlachs



Bestes Fischprodukt

Räucherfisch

Seafood Star
2023

Produkt

Produktname:

Fjord Räucherlachs (kalt geräuchert)

Kategorie:

Räucherfisch

Produktbeschreibung:

Viel Liebe und Sorgfalt stecken in jedem Mowi Fjord Räucherlachs. Nur die besten Mowi-Lachse werden von unseren Experten handverlesen und frisch weiterverarbeitet. Wir verfeinern unseren Mowi-Räucherlachs von Hand mit Meersalz und räuchern ihn schonend über erlesenem Buchenholz. Und weil wir darin über 50 Jahre Erfahrung haben, schmeckt

unser Mowi-Räucherlachs so ausgezeichnet.

Inhalt der Verkaufsverpackung:

100 g

Unverbindliche Preisempfehlung:

6,99 €

Einführung im Handel:

ab sofort

Hersteller

Mowi Germany GmbH & Co. KG

Dieter-Görlitz-Platz 2

94469 Deggendorf

Ansprechpartner: Daniel Imhof

daniel.imhof@mowi.com

Tel.: 0151-70439661

Bestes Fischprodukt

Wechsler ASC Lachsfilet paniert & vorgebraten

AROMA-SCHALE:
99%
AUS RECYCELTEM
MATERIAL
KOHLENNEUTRALER DRUCK

Wechsler
Lachs Frischkäse
Röllchen
Inhalt: 4 Röllchen

WECHSLER
No1
TRADITION. DIE MAN SCHMECKT

Kräuterfrischkäse
umwickelt mit ganzen
Lachsscheiben

125g e

Bestes Fischprodukt

Frischfisch / Convenience /
MAP

Seafood Star
2023

Produkt

Produktname:

Lachsröllchen mit Frischkäse 125 g

Kategorie: Convenience

Produktbeschreibung: Zuerst war die Idee, dann die Umsetzung und am Ende entstand ein auf der Anuga 2009 ausgezeichnetes Produkt. In eine ganze Lachsscheibe legen wir den Frischkäse ein und formen daraus die Lachsröllchen mit Frischkäse. Durch den fein abgestimmten Frischkäse ergibt sich ein cremiger Geschmack der den Lachs nicht überlagert. Die Lachsröllchen mit Frischkäse schmecken hervorragend auf dunklem Brot oder auch als Fingerfood.

Inhalt der Verkaufsverpackung: 125 g

Unverbindliche Preisempfehlung: 5,79 €

Einführung im Handel: seit 2009

Hersteller

Wechsler Feinfisch GmbH

Wildweg 6

50374 Ertstadt-Friesheim

Ansprechpartner: Theo Jansen

vertrieb@wechsler.eu

Tel. 02235-799170

Bestes Fischprodukt

Royal Greenland Schwarzer Heilbutt Nuggets

Produkt

Produktname: Schwarzer Heilbutt Nuggets
in Backteig knusprig umhüllt

Kategorie: TK-Fisch

Produktbeschreibung:

Knusprig panierte Nuggets vom saftigen Schwarzen Heilbuttfilet, der Kern besteht aus einem zarten Schwarzen Heilbuttfilet, das reich an Omega-3-Fettsäuren ist. Der ideale Küchenbegleiter lässt sich aufgrund des besonderen Geschmacks mit zahlreichen Saucen vielfältig kombinieren. Die 25 g großen Stücke lassen sich in der Küche einzeln entnehmen und garantieren so eine zuverlässige Kalkulation.

Inhalt der Verkaufsverpackung: 5 kg

Einführung im Handel: kurzfristig

Hersteller

Royal Greenland Vertriebs GmbH

Otto-Lilienthal-Str. 23

28199 Bremen

Tel.: 0421-5590350

foodsales@royalgreenland.com

www.royalgreenland.de

**Bestes
Fischprodukt**

TK-Fisch

Seafood Star

2023



Bestes Fischprodukt

HanseGarnelen Frische HanseGarnelen

Produkt

Produktname: Frische HanseGarnelen

Kategorie: Schalen- und Krustentiere

Produktbeschreibung:

Die fangfrischen White-Tiger-Garnelen (lat. *Litopenaeus vannamei*) aus nachhaltiger Aufzucht in Norddeutschland sind ein Naturprodukt in Premium-Qualität, auf das bereits zahlreiche Sterneköche vertrauen:

- Sashimi-Qualität: Fangfrisch, nie gefroren
- Einzigartige Textur und typisch nussiger, leicht süßlicher Geschmack
- Enthalten viel hochwertiges Protein und wenig Fett

- Garantiert frei von Antibiotika und künstlichen Zusätzen

- Aus nachhaltiger Aufzucht unter Einhaltung strenger Tierwohl- und Umweltkriterien

Inhalt der Verkaufsverpackung: 880 g

Unverbindliche Preisempfehlung: 78 €

Einführung im Handel: Dezember 2020

Hersteller

HanseGarnelen

Herrenweide 6

25348 Glückstadt

business@hansegarnelen.com

Tel.: 04124-9189630

**Bestes
Fischprodukt**

Schalen- und Krustentiere

Seafood Star
2023




HanseGarnelen

Bestes Fischprodukt

Transgourmet Seafood Seafood Bowls

Produkt

Produktname: Seafood Bowls

Kategorie: SB-Produkte

Produktbeschreibung:

Der Bowl-Trend ist nach wie vor ungebrochen. Dabei handelt es sich um eine vollwertige, ausgewogene Mahlzeit in einer einzigen Schüssel mit schmackhaften Zutaten, wobei heute der Gesundheitsaspekt im Mittelpunkt dieser vielfältigen Schalenkultur steht. Durch das Baukastensystem kann sich jeder seine Bowl individuell ganz nach seinem Geschmack zusammenstellen. Wir haben zusammen mit einer kleinen regionalen Manufaktur verschiedene Varianten zusammengestellt, die den Hunger nach Gesundheit, Genuss und Individualität befrie-

digen. Geeignet sind unsere neuen Bowls für den Außer-Haus-Verkauf im Lebensmittel-einzelhandel, in Bäckereien und Fleischereien. Alternativ können sich die Kunden, wenn Sie mee(h)r als ein SB-Produkt wollen, mit unseren abwechslungsreichen Zutaten auch ihre persönliche Bowl zusammenstellen.

Inhalt der Verpackung: Schale ca. 250 g

Hersteller

Transgourmet Seafood

An der Packhalle IX 11

27572 Bremerhaven

Ansprechpartnerin: Nadine Kellermann

nadine.kellermann@transgourmet.de

Tel.: 0471-14291160

**Bestes
Fischprodukt**

SB-Produkte

Seafood Star

2023



Bestes Fischprodukt

68°Noord Snow Crab Cocktail Scheren

Produkt

Produktname: Snow Crab Cocktail Scheren
gekocht / geschält

Kategorie: Fingerfood-Produkte

Produktbeschreibung:

Bereits zur Hälfte geschälte Cocktail-Scheren von Schneekrabben aus der norwegischen Barentssee, die bereits auf den Punkt gegart wurden. Für jeden, der seinen Gästen etwas Einfaches, aber Exklusives bieten möchte. Ein kurzes Erhitzen von 5 Minuten mit etwas Knoblauchbutter reicht völlig und das zarte Fleisch der Schneekrabbe kann direkt von der Schere gelutscht werden, ohne das Fleisch auslösen zu müssen. Eine 100% „Geling-Garantie“

für ein Produkt, welches vielseitig einsetzbar ist, ob für Vorspeisen, Sushi-Platten oder Meeresfrüchte-Platten, die Schneekrabben-Scheren aus den klaren Gewässern Norwegens sind überall eine Bereicherung.

Inhalt Verkaufsverpackung:

200 g brutto

Unverbindliche Preisempfehlung: 19,90 €

Einführung im Handel: Januar 2023

Hersteller

Mission Vision GmbH

Hegholt 59 · 22179 Hamburg

Tim Langeheine · langeheine@68noord.de

Tel.: 040-46005839 · Mobil: 0151-54646128

**Bestes
Fischprodukt**

Fingerfood-Produkte

Seafood Star

2023



Bestes Fischprodukt

Deutsche See Smoky Stripes „Roasty Redwood“

Produkt

Produktname:

Smoky Stripes „Roasty Redwood“

Kategorie: Streetfood-Produkte**Produktbeschreibung:**

Smoky Stripes ist ein Sortiment mit Wow-Effekt. Die Bremerhavener Fischmanufaktur präsentiert mit den Smoky Stripes „Roasty Redwood“ ein Produkt, das kein klassischer Räucherfisch ist. Hier trifft markante Würze aus Paprika und Rotholz auf gehaltvollen Lachs. Die Geschmacksoffensive Smoky Stripes punktet auf der Stulle oder einfach nur im Stück zum Snacken.

Produktinformation: Streifen vom Lachs, mit Haut, süß-würzig mariniert mit Honig, Paprika und Rotholz, heißgeräuchert.

Inhalt der Verkaufsverpackung: ca. 210 g

Unverbindliche Preisempfehlung: 27 €/kg

Einführung im Handel: Oktober 2022

Hersteller

Hersteller / Ansprechpartner:

Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9

27572 Bremerhaven

Ansprechpartner: Martina Buck

martina.buck@deutschesee.de

Tel.: 0170-6362508

**Bestes
Fischprodukt**

Streetfood-Produkte

Seafood Star

2023



Transgourmet Seafood Wels-Wurst-Quartett

Produkt

Produktname: Wels-Wurst-Quartett

Kategorie: Streetfood-Produkte

Produktbeschreibung:

5 x D Welswurst – jetzt wird es snacktakulär!

Die Brat-, Brüh-, Currywurst ist länderübergreifend schon längst ein Streetfood-Klassiker. Die Wertschöpfungskette des Wels-Wurst-Quartetts ist jedoch vollends dem aktuellen Zeitalter und dem Wunsch nach mehr Gesundheit, Regionalität und Tierwohl angepasst. Die Herstellung der „Wels-Beste“ Wels-Bratwurst (zusätzlich mit vegetarischer Hülle), -Currywurst und -Bockwurst erfolgt ausschließlich unter Einsatz nachhaltig erzeugter Fischrohwaren. Der Wels verbringt

seinen gesamten Lebenszyklus – vom Ei über Aufzucht – in einer nachhaltigen Kreislaufanlage in Mecklenburg-Vorpommern. Die Fertigstellung der Wurst übernimmt eine seit 1889 familienbetriebene Fleischmanufaktur aus dem Landkreis Cuxhaven. Die Wels-Currywurst, -Bratwurst und -Bockwurst sind der ideale Snack für zwischendurch „auf die Hand“.

Inhalt der Verpackung:

5 x „Wels-Beste“ Wels-Bratwurst à ca. 90 g
5 x Wels-Bratwurst Pescetarisch à ca. 70 g
5 x Wels-Currywurst à ca. 120 oder ca. 180 g
8 x oder 20 x Wels-Bockwurst à ca. 50 g

Bestes Fischprodukt

Innovativstes Produkt

Seafood Star

2023

Hersteller

Transgourmet Seafood

An der Packhalle IX 11
27572 Bremerhaven
Nadine Kellermann
nadine.kellermann@
transgourmet.de
Tel.: 0471-14291160



Bestes Fischprodukt

Lauenroth Garnelen „Tropicana“

Produkt

Produktname: Garnelen „Tropicana“

Kategorie: Feinkost

Produktbeschreibung:

Lauenroth's Garnelen „Tropicana“:
Knackig, frische Garnelen in einer fruchtigen
Mango-Koriander-Marinade mit Chili und
Piri-Piri verfeinert. Tropical Feeling!
Ein lecker-fruchtiger Garnelen-Salat
auf Marinaden-Basis. Ideal zu Reis und
Nudeln – auch erwärmbar – oder einfach
als herzhafter Snack zwischendrin.

Inhalt der Verkaufsverpackung:

für SB 170 g-Becher bzw. 340 g-Becher,
für Bedienung 1000 g-Gastro-Schale

Unverbindliche Preisempfehlung:

SB 170 g – 3,69 €; 340 g – 6,99 €

Bedienung pro 100 g – 3,99 €

Einführung im Handel:

Oktober 2022

Hersteller

Werner Lauenroth Fischfeinkost GmbH

Große Elbstraße 133

22767 Hamburg

Ansprechpartner: Dieudonné Mbodjé

info@werner-lauenroth.de

Tel.: 040-3860620

**Bestes
Fischprodukt**

Feinkost / Gewürze / Kaviar

Seafood Star

2023

Bestes Fischprodukt

Friesenkrone Seidenmatjes Natur

Produkt

Produktname: Seidenmatjes Natur

Kategorie: Matjes / Marinaden

Produktbeschreibung:

Wir suchten Antworten auf die geänderten
Geschmacksvorlieben der jüngeren Gene-
ration. Diese mag zwar Fisch, aber nicht
den kräftigeren Geschmack von Herings-
produkten. Aus diesem Grund stellen wir
Ihnen einen neuen und ganz besonderen
Matjes vor, der perfekt zu den heutigen
Geschmacksvorlieben passt. Zum einen ist
er aromatisch, salzmild und zart schmelzend
wie kein anderer Matjes. Und zum anderen
kann er sich auch optisch sehen lassen:
Gleichmäßig und eben mit ausgeprägter
Marzipan-Optik. Um ihn herzustellen braucht
es viel Können und Erfahrung. Und eine
ganze Menge Schritte, die zu befolgen

sind – vom Fanggebiet, der Fangreife,
dem (sehr kurzen) Zeitfenster der Fangzeit,
über die schonende Verarbeitung und die
Reifung bis zum Verpacken. Und weil er so
besonders ist, haben wir ihm auch einen
einzigartigen Namen gegeben: Seidenmatjes.

Inhalt der Verkaufsverpackung:

600 g-Schale

Unverbindliche Preisempfehlung:

12,45 € / Schale

Einführung im Handel:

1. Oktober 2022

Hersteller

Friesenkrone Feinkost

Alter Kirchweg 18

25709 Marne

Sylvia Ludwig

sylvia.ludwig@friesenkrone.de

Tel.: 0172-4210835

**Bestes
Fischprodukt**

Matjes / Marinaden

Seafood Star

2023