

Kaum Staus auf der Lachsautobahn _Seite 14

Ausgabe 2015

Energiemanagement im Kühlhaus _Seite 36

Tiefkühlkost trifft Transparenz _Seite 42

appetizer

Das Fischereihafen-Magazin

FISCH- &
LEBENSMITTELWIRTSCHAFT
IN BREMERHAVEN



Inhalt

Transparenz schafft Vertrauen 3

Im Zentrum der Warenströme. 4 – 9

Fisch 'n Facts // Im Zentrum der Warenströme – Frischer geht es nicht // Fischhandel mit Know-how // Fische-Test

Fischverarbeitung 10 – 26

Filets – nur von Hand! // Frisch aus dem Onlineshop // Rollmops – perfekt gewickelt // Kaum Staus auf der Lachsautobahn // Angetrieben vom Thema Nachhaltigkeit // Gut gerührt und niemals geschüttelt // Schaufenster Fischereihafen & Bremerhavener Matjes-Orden // Auf den Goldton kommt es an // Was bedeutet ASC? // Wir können auch Sushi . . . // Erfolgreicher Neustart // Vom Fisch zum Stäbchen

Forschung und Entwicklung. 27 – 33

Benchmark für Prototypen // Aquakulturforschung: Märkte der Zukunft sichern // Bundesinstitut zieht von Hamburg nach Bremerhaven // Spitzenforschung im Zentrum der Lebensmittelwirtschaft // Für Nachwuchs ist gesorgt

Nachhaltigkeit und Verantwortung 34 – 47

Vom Kügelchen zur Kiste – und zurück // Energiemanagement im Kühlhaus // Frischer Fisch braucht Eis . . . // Gesunde Meere sind keine Illusion // Wenn Engel fischen // Für Nachhaltigkeit ausgezeichnet // Fischereihafen profitiert von europäischer Förderung // Tiefkühlkost trifft Transparenz // Kaufmann mit Verantwortung // Wo Genuss zuhause ist, hat man gute Rezepte und neue Ideen! // Die Seestadt in den Genen

Architektur (Tradition und Moderne) 48 – 51

Freie Geister und frische Fische

Man nehme zwei aus einer Hand 52

**48 Stunden Fischereihafen –
Omega-3-Wochenende 53 – 58**

Fisch ist mein Gemüse

Impressum 59



*Titelmotiv:
Von der Pike auf gelernt: Filetierer Ibrahim Yilmaz ist seit
2005 bei der Räucherei Sandelmann beschäftigt.*



DIE LUST
AUF FISCH WÄCHST!

Transparenz

schaft Vertrauen

Fisch und Meeresfrüchte erfahren in Deutschland eine große Wertschätzung. Fisch ist wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung und zudem mehr und mehr Ausdruck eines guten und gesunden Lebensstils.

Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. arbeitet auf vielfältigen Ebenen an der Sicherung und Weiterentwicklung dieses bedeutenden Sektors der Lebensmittelwirtschaft in Deutschland.

Eine wichtige Voraussetzung für den Erfolg bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten ist dabei die Sicherung des Verbrauchervertrauens.

Es freut mich ganz besonders, dass Bremerhaven als der wichtigste Fischverarbeitungsstandort in Deutschland mit der Herausgabe des Fischereihafen-Magazins »**appetizer**« dazu beiträgt, einer breiteren Öffentlichkeit die Abläufe der gesamten Wertschöpfungskette bei der Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten auf transparente und anschauliche Weise darzustellen.

In Bremerhaven hatte der Gedanke der nachhaltigen Fischerei seinen Ursprung – Bremerhaven ist gewissermaßen die Heimat des MSC-Siegels. Schonender Umgang – mit den Ressourcen Fisch – aber auch mit Energie und Wasser steht heute ganz oben auf der Agenda und wird in beispielhaften Projekten veranschaulicht. Die Fischwirtschaft in Bremerhaven zeigt sich in vielfältiger Weise von ihrer innovativsten Seite, z. B. bei der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung, der Warenrückverfolgung, bei kreativen Vermarktungsideen oder der nachhaltigen Aquakulturforschung. Dabei wird auch deutlich, wie eng unsere Branche heute mit wissenschaftlichen Einrichtungen zusammenarbeitet. Das »Schaufenster Fischereihafen« in Bremerhaven ist zudem ein gutes Beispiel dafür, wie auf unterhaltsame Art und Weise ein Austausch zwischen Fischwirtschaft und Verbrauchern gelingen kann.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und zahlreiche neue Erkenntnisse.

Dr. Peter Dill

*Vorsitzender des Vorstands
Bundesverband der deutschen Fischindustrie
und des Fischgroßhandels e.V.*



Fisch 'n Facts

BREMERHAVEN

VERARBEITUNG

Deutschland 2013

Pro Kopf Verbrauch in 2013
in Deutschland: **13,7 kg**
(davon sind 63 % Seefisch)

VERZEHR — TOP 5
Deutschland 2013



Alaska-Seelachs
(eigentlich Pazifischer Pollack
Theragra chalcogramma)

22,3 %



Lachs
(Salmo salar)

17,1 %



Hering
(Clupea harengus)

16,2 %



Thunfisch
(Thunnus)

13,0 %



Forelle
(Salmo trutta trutta)

5,1 %



Panierte Fischerzeugnisse
165.230 Tonnen



Heringserzeugnisse
70.000 Tonnen



Frischfisch
10.583 Tonnen



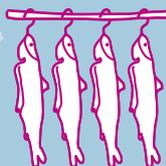
Fischfilet TK
45.759 Tonnen



Fischsalat
27.319 Tonnen



Andere Fischzubereitungen
78.155 Tonnen



Räucherfisch
21.919 Tonnen



Im Zentrum der Warenströme –

Frischer geht es nicht

TEXT ~ Torsten Thomas

Die Lebensmittelwirtschaft ist ein globales Geschäft und der Fischfang mittendrin. Was heute im Pazifik gefangen wird, liegt 48 Stunden später als Flugware fangfrisch auf Eis in den Auslagen oder kommt frisch per Lkw aus Skandinavien oder auch tiefgekühlt im Container aus dem Nordatlantik in Bremerhaven an. Die romantische Vorstellung von Fischtrawlern, die von kreischenden Möwen in den Hafen begleitet werden, ist vielfach einer schnellen und effizienten Logistik gewichen. Der Fang und die Verarbeitung gehen längst getrennte Wege und ganz vorne steht Bremerhaven im Zentrum der Warenströme. Obwohl auch hier selten ein Fangschiff fest macht, ist der Fischereihafen der größte fischverarbeitende Standort in Deutschland. Im größten Gewerbegebiet der Stadt verarbeiten über 80 Unternehmen mit mehr als 4.000 Beschäftigten jedes Jahr über 200.000 Tonnen Fisch und damit die Hälfte der bundesweiten Produktion. Ihre Waren zieren nicht nur heimische Teller,

sondern auch die in vielen anderen europäischen Ländern. Die hiesige Fischereiwirtschaft hat sich früh auf den Niedergang der deutschen Hochseeflotte und die Globalisierung des Fischfangs eingestellt. Klug hat sie dafür das über Jahrzehnte erworbene Know-how als größter Fischereihafen auf dem Kontinent eingesetzt, die Logistik verbessert und ihr engmaschiges Vertriebsnetz nicht nur über Deutschland ausgeworfen. Auch im europäischen Kontext spielt die angehäuften Expertise eine wichtige Rolle. „In Bremerhaven ist das geballte Wissen an einem Ort und wir garantieren einen reibungslosen Ablauf. Der reicht von der Abfertigung, der Lagerung und Umverteilung in Kühlhäusern über den Transport durch erfahrene Spediteure bis hin zur Verarbeitung. Bei der Kundenzufriedenheit sind wir führend in Europa, denn unsere Kompetenz hat viel mit Vertrauen zu tun“, bringt es Lüder Korff, Geschäftsführer des Kühlhausbetreibers BLG Coldstore, auf den Punkt.



Auch Schwertfische gehen von Bremerhaven aus auf die Reise.

Drehscheibe für Deutschland und Europa

Mit dieser Einschätzung steht er nicht alleine da. „Wir haben uns auf den Großhandel spezialisiert und importieren im Jahr um die 9.000 Tonnen Fisch aus verschiedenen Ländern, der tiefgekühlt mit Containerschiffen nach Bremerhaven kommt und nach unseren Eingangskontrollen in Kühlhäusern gelagert wird“, erklärt Florian Müller vom Großhändler Westfisch. Genug Spezialisten gibt es auch für die Abteilung Frischfisch. Wochentags ab 7.00 Uhr wird am Fischkai 15 in den Räumlichkeiten der Fischauktions GmbH Frischfisch versteigert. Die Bremerhavener Fischauktions GmbH wird dabei fast ausschließlich mit Waren isländischer Herkunft beliefert. Eine wichtige Drehscheibe für das Lebensmittel Fisch ist die 1994 gegründete Fischumschlagszentrum GmbH (FUZ), die von den Speditionen Zahlten GmbH & Co. KG und Nordwest Logistik GmbH betrieben wird. Hier wechseln jeden Monat 1.600 Tonnen Frischfisch den Besitzer, ohne dass die notwendigen Kühlketten unterbrochen werden. „Was für den Markt bestimmt ist, kommt bei uns morgens an und wird genau kontrolliert. Danach wird die Ware umgeschlagen und geht meist am gleichen Tag mit Sammeltransporten zu den einzelnen Kun-

den wieder raus. Montags ist mit einem Umschlag von gut 150 Tonnen immer am meisten los“, sagt Roland Seeckt, einer der Geschäftsführer des FUZ. Auch hier ist Expertise für temperaturgeführte Ware essenziell, weil in den Lkw aus Skandinavien oder vom Frankfurter Flughafen die Ware verschiedener Kunden transportiert wird. Und die muss unter den entsprechenden Temperaturbedingungen geprüft und für jeden Empfänger neu umgepackt werden. Im 1.000 Quadratmeter großen FUZ herrschen daher konstant null Grad. „Ein im Pazifik gefangener Fisch erreicht – unter Temperaturen von konstant null bis zwei Grad im Lkw – nach spätestens 48 Stunden Bremerhaven. Vor Ort haben wir die entsprechende Logistik für eine Zwischenlagerung sowie eigene Eismaschinen“, so Seeckt.

Ohne diese geschmierte Logistik würde wohl auch so mancher Gastronom oder Sternekoch graue Haare bekommen. Diese Klientel gehört zu den Kunden der Deutsche See GmbH. Auch sie nutzt die logistischen Vorzüge, die Fachkräfte und das Know-how des Standortes und lässt jährlich 70.000 Tonnen Frischfisch über den Fischereihafen laufen.

„In der Sternegastronomie muss alles identisch sein. Und hier laufen auch Bestellungen für ein paar Tausend Filetstücke auf, die exakt die gleiche Größe und Höhe haben müssen“, weiß Heiko Frisch, Betriebsleiter der Deutsche See. Dieses Know-how in der Logistik und nachhaltigen Beschaffung der frischen Ware nutzt auch die Fischrestaurantkette Nordsee für ihre 400 Filialen. Das 120 Jahre alte Traditionsunternehmen wird in Bremerhaven seinen Stammsitz für fünf Millionen Euro ausbauen und gehört zu den großen Kunden der Deutsche See.

Der ideale Standort

Ein gutes Beispiel für die Anziehungskraft des Fischereihafens ist die Transgourmet Seafood GmbH, die jährlich rund 12.000 Tonnen Fisch handelt und mit ca. 1.900 Produkten einen Umsatz von 50 Millionen Euro erwirtschaftet. Das Tochterunternehmen der Schweizerischen Coop Genossenschaft ist erst seit 2008 in Bremerhaven ansässig und beliefert von hier aus 35.000 Kunden in Deutschland in reiner Auftragsproduktion. In der kurzen Zeit wurde die Mitarbeiterzahl von 23 auf 66 aufgestockt und die Zentrale auf 5.000 Quadratmeter erweitert. „Bremerhaven ist unsere Drehscheibe für den deutschen Markt“, sagt Jürgen Bergmann. Er leitet bei Transgourmet die Bereiche Nachhaltigkeit und Kommunikation. Theoretisch hätte dieses Logistikzentrum in einer Welt mit globalisierten Warenströmen auch woanders stehen können. „Praktisch ist der Standort ideal. Hier gibt es den Containerhafen, Fachkräfte, Kompetenzzentren sowie viele Logistikpartner und Zulieferer. Knapp die Hälfte unserer Produkte wird von Firmen aus dem

Fischereihafen hergestellt. Die können die beste Ware und die entsprechenden Mengen für unsere Kunden herstellen“, lobt Bergmann. Daher war es auch folgerichtig, in Bremerhaven eine Seafood Akademie für die Schulung von eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und Kunden zu gründen. Und das betrifft nicht nur die neuesten Trends für maritime Zubereitungsideen. „Ein großer Vorteil ist, dass wir unseren Kunden in Bremerhaven auch sehr viel zeigen und Touren für unterschiedliche Zielgruppen organisieren können“, so Bergmann.



Frischer Fisch aus Bremerhaven auf dem Wochenmarkt in Münster.

Fisch macht mobil

Über Bremerhaven versorgt sich aber auch der mobile Fischhandel, dessen Bundesverband Mobiler Fischhändler (BMF) seine Interessenvertretung für 200 Mitglieder im Fischereihafen hat. Ein Großteil der 1.000 in Deutschland registrierten Händler, die online mit Fisch handeln, auf Wochenmärkten stehen oder noch ganz traditionell mit Fischwagen und Klingel über die Dörfer ziehen, bekommen die Ware aus dem Bremerhavener Fischereihafen. Ihr Fokus liegt auf den Endverbrauchern, die trotz kleiner Mengen genauso von der eingespielten Logistik und frischen Produkten profitieren wie Großkunden. Und das kann auch mal ein Schaufisch für das eigene Buffet sein, denn über Bremerhaven lässt sich fast alles nachhaltig einkaufen, was in den Meeren schwimmt und krabbelt.

< www.tg-seafood.de >

< www.fuz-bremerhaven.de >

< www.westfisch.de >

< www.deutscheseede.de >

< www.fischfeinkost.de >

< www.fischauktion.de >



Fischhandel

mit Know-how

INTERVIEW ~ Torsten Thomas

Die Friedrich Wilhelm Lübbert GmbH & Co. KG wurde 1923 gegründet. Der Betrieb gilt als Spezialist, wenn es um Rohware für Räuchereien, Frischfisch und besondere Aufträge geht. Aktuell beschäftigt das Unternehmen 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die im Schnitt jährlich 30.000 Tonnen Fisch handeln und je nach Preis einen Umsatz von 60 bis 80 Millionen Euro generieren. Geschäftsführer Sven Braasch weiß, warum Expertise so wichtig ist.

Worin besteht Ihr Kerngeschäft?

Braasch: Wir arbeiten als Exporteur und Importeur. Dabei bedienen wir die Industrie, Räuchereien, den Großhandel oder den Lebensmitteleinzelhandel. Für Letzteres haben wir uns einen Partner gesucht, der stark im Vertrieb ist. Diese Kooperationen bevorzugen wir.

Was heißt das genau?

Braasch: In diesem Teilsegment des Marktes kaufen wir die Rohware ein und bringen auch unser Know-how bei Verarbeitung und Produktgestaltung ein.

Die Rohware geht aber nicht nur an Einzelhändler.

Braasch: Wir beliefern Räuchereien in Bremerhaven und der Region, in Deutschland oder dem europäischen Ausland. Genauso sind wir Lieferant für die Heringsindustrie und haben viele große aber auch kleinere Kunden. Dabei vertrauen alle auf unsere Kompetenz, das Wissen um die Rohware und unsere Ansprechpartner vor Ort.

Was meinen Sie mit Kompetenz?

Braasch: Es geht zum Beispiel darum, wann der geeignete Zeitpunkt für den Einkauf einer Fischart ist, damit hinterher ein erstklassiges Produkt entsteht. Dafür muss man wissen, wann sich welche Fischschwärme wo aufhalten oder welchen Fettgehalt sie für bestimmte Endprodukte haben sollten. Diese Beratung durch unser Netzwerk in der

Fischerei und Fangverarbeitung ist ein wesentlicher Teil unserer Kompetenz. Frischfisch macht gut die Hälfte unseres Geschäftes aus. Dazu gehören ein globaler Überblick und der direkte Zugriff auf die Quellen. Das ist ein Grund dafür, dass es uns schon so lange gibt.

Das klingt kompliziert.

Braasch: Stimmt. Aber wenn ein Kunde zum Beispiel Hering für die Matjesherstellung haben will, muss das spätere Endprodukt nach den geltenden Bestimmungen mindestens zwölf Prozent Fettgehalt – besser mehr – haben. Und dafür müssen wir wissen, wann und wo es dieses Produkt überhaupt gibt und wer es qualifiziert herstellen kann. Diese Erfahrung haben wir über Jahrzehnte aufgebaut.

Wir versorgen die Kunden mit Informationen und Angeboten. Dann kaufen und sichern wir das Kontingent während der Fangzeit und stimmen die Termine für Just-in-time-Lieferungen ab. Dabei übernehmen wir in bestimmten Fällen auch die Finanzierung. Auch das gehört zum Service.

Im Fischhandel wird die Transparenz immer wichtiger ...

Braasch: Das ist ein klarer Trend, denn der Kunde verlangt am Ende ein sicheres und gesundes Produkt. Dafür ist Transparenz in allen Stufen wichtig. Wir sind in dieser Hinsicht ein zertifiziertes Unternehmen und halten die Fachkompetenz im Betrieb. Darum bilden wir auch selber aus.

< www.luebbert.de >





Enorme Kapazitäten direkt am Containerterminal: 31.000 Europaletten tiefgekühlte oder gekühlte Lebensmittel finden Platz in Bremerhavens größtem gewerblichen Kühlhaus, das von der BLG Coldstore Logistics betrieben wird.

Fische-Test

Besuch bei BLG Coldstore Logistics GmbH in der Wareneingangszone am Containerterminal

TEXT ~ Gabriele Becker

Bei der Produktionsversorgung der Lebensmittelbranche kommt es besonders darauf an, die richtigen Mengen zur richtigen Zeit am richtigen Ort verfügbar zu halten. Die vorteilhafte Lage Bremerhavens – einer der weltweit führenden Containerhäfen – ergibt sich aus vielfältigen Aspekten: die Funktion als Schnittstelle zwischen Land und See, die Nähe zu wichtigen Absatzmärkten für temperaturgeführte Produkte, die hohe Konzentration der verarbeitenden (Fisch-) Industrie oder auch das spezielle Know-how der sich hier verstärkt angesiedelten Unternehmen aus Logistik, Handel und (Lebensmittel-) Produktion. Am Standort Bremerhaven betreibt BLG Logistics mit einer Kapazität von 31.000 Europaletten das größte gewerbliche Kühlhaus für die Lagerung von tiefgekühlten und gekühlten Lebensmitteln.

Etwa 130.000 Tonnen Kühleinlagerungen werden hier jährlich bewegt. 80 Prozent davon sind tiefgefrorene Fische und Meeresfrüchte, 20 Prozent entfallen auf die temperaturgeführte Lagerung, Distribution und Logistik von Fleisch, Geflügel, Obst und Gemüse.

Bevor die Ware entweder direkt vor Ort bei minus 22 Grad gelagert oder auf Lkw umgepackt und zum Beispiel in den Fischereihafen transportiert wird, muss sie die Grenzkontrollstelle passieren. Neben den Transportpapieren kontrolliert der Veterinärdienst des Landes Bremen dabei auch die eiskalten Fische selbst auf „Herz und Gräten“. Neben tierischen Produkten werden auch pflanzliche Lebensmittel im Labor der Veterinäre getestet.

Zusätzlich zum im Überseehafen gelegenen „Coldstore“ gibt es mit Euro Frost, Nordfrost und L. Schoppenhauer drei weitere Betreiber von gewerblichen Kühlhäusern, die alle im Fischereihafen ansässig sind. Kapazitäten, mit denen der Standort punktet. Die hohe Kompetenz Bremerhavens bei der Lagerung und Verteilung zeitkritischer Waren wie temperaturgeführtem Fisch macht die Seestadt zu einem der führenden Standorte für Lebensmittellogistik in Europa.

< www.coldstore.de >

A chef wearing a white coat and a dark cap is smiling and holding a large, vibrant red fish. The chef's coat has a logo on the left chest that reads "Steinhauer & Specht". The background is a bright, slightly blurred kitchen or food preparation area.

Filets –

TEXT – Torsten Thomas

nur von Hand!



Liebe zum Produkt: Hernani Ramos (oben) und Vera Silva Duarte (rechts unten).

Vier Schnitte, Seitenwechsel, Haut abziehen und fertig. Fast im Sekundentakt verlieren Rotbarsch und Co. ihre wertvollen Filets. Während die in Gummistiefeln stehenden und mit langen Schürzen bekleideten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den Arbeitstischen mit scharfen Messern und viel Geschick den Filets von der Gräte helfen, sitzt Manfred Mesterharm auf dem Gabelstapler und nimmt per Telefon Bestellungen entgegen. „Wir schneiden die Filets nicht mit der Maschine, sondern nur per Hand. Das haben wir immer schon so gemacht. Sie sind dann schöner und frischer, weil Maschinen für die Arbeit viel Wasser brauchen. Dadurch leidet der Geschmack und es geht Qualität verloren“, sagt Mesterharm. Seine versierten Filetierer schneiden am Tag bis zu 1,5 Tonnen frischen Rotbarsch für Kunden im Groß- und Einzelhandel. Per Maschine wird lediglich die Haut abgezogen. Der Fischgroßhändler und Inhaber der traditionsreichen Johann Steinhauer und Carl Specht GmbH hat schon reichlich Fisch in seinem Leben gesehen. Er arbeitet seit 62 Jahren in dem Geschäft, das sein Vater im Jahr 1932 übernommen und bis in die 1960er Jahre durch Zukäufe vergrößert hat. Mit 14 Jahren ging der heute 76-Jährige im elterlichen Betrieb in die Lehre. „Es macht einfach immer noch Spaß“, erklärt er.

Links: Manfred Mesterharm ist seit 62 Jahren dabei und gilt als Urgestein im Bremerhavener Fischereihafen.

Das liegt auch an der Struktur: in fast allen Bremerhavener Unternehmen hat sich die traditionelle Handarbeit erhalten oder eine Renaissance erlebt, weil das von Kunden geschätzt wird und Maschinen für einen wirtschaftlichen Einsatz sehr große Volumen brauchen.

Gefragte Dienstleister

Ein reiner Dienstleister bei der Fertigung von Filets ist die Castro Seafood GmbH mit 50 Angestellten. Der Spezialist schneidet per Hand, aber auf seinen modernen Maschinen auch Rotbarsch, Lachse oder Lachsforellen automatisch und trimmt sie anschließend per Hand auf die Anforderungen seiner Kunden. In den Stoßzeiten hilft Castro auch den großen Betrieben vor Ort aus, wenn es zum Beispiel an den Feiertagen eng wird. Mesterharm selbst kann sich noch an die Zeiten erinnern, in denen Fischdampfer ihren Fang in Bremerhaven anlandeten und es Fisch im Überfluss gab. Heute beziehen Großhändler wie er Waren über Auktionen und Handelspartner. „In Spitzenzeiten haben wir mit zehn Mann täglich drei bis fünf Tonnen Rotbarsch geschnitten. Fisch ist ein sehr gesundes Lebensmittel, inzwischen aber auch hochpreisig“, sagt er. Verändert haben sich aber auch die Mengen und Warenströme, weil die Zahl der Fischfachgeschäfte schrumpft und die Ware über mobile Händler und Supermärkte den Kunden erreicht.

< www.frisch-fisch.com >





Frisch aus dem Onlineshop

... und mit dem Paketdienst direkt vor die Haustür. Diesen eiskalten Vertriebskanal nutzt die Wilhelm Petersen Seefischgroßhandels GmbH. Das 1903 gegründete Unternehmen ist Bremerhavens ältester Seefischgroßhändler und wurde vor fünf Jahren von der Abelmann Gruppe übernommen. Seit einigen Jahren nutzt der Fischhändler das Internet und bietet seine handverlesene Ware im Onlineshop an. Das Besondere an Petersen Handfilet ist, dass der Fisch sowohl von Hand filetiert, als auch die Fischhaut von Hand abgezogen wird. Nur so bleibt die natürliche Qualität des Produktes Fisch in Geschmack und Konsistenz erhalten.

„Wir sind nicht Teil eines Massenmarktes, sondern verarbeiten den Fisch ausschließlich in Handarbeit zu einem hochwertigen Produkt. Dafür sind die Kunden bereit, auch etwas mehr Geld auszugeben“, sagt Lars Giesecking,

Geschäftsführer der Heinrich Abelmann GmbH. Im Onlineshop haben die Verbraucher die Wahl zwischen verschiedenen Fischarten und erhalten neben dem Preis auch Angaben zu den ungefähren Stückgewichten, weil es sich schließlich um ein Naturprodukt handelt. Gearbeitet wird bei Wilhelm Petersen nach der Devise „Filet nach Auftragsingang.“ Erst wenn die verbindliche Bestellung eingegangen ist, wird die Ware geschnitten, auf Eis gelegt und in speziellen Boxen auf die Reise geschickt. Dabei wird nicht nur die Lieferung innerhalb von 24 Stunden garantiert, sondern auch die Frische. In den transportgeprüften und tropffreien Verpackungen bleibt der Fisch mindestens 36 Stunden auf kühlen null Grad Celsius und ist so frisch, dass er sich noch drei Tage im heimischen Kühlschrank hält.

< www.wilhelm-petersen.com >

Rollmops – perfekt gewickelt

Mehr Zeit für den Verzehr schreibt die Firma Julius Krause auf ihre Verpackungen. Deren Produkte halten sich drei bis acht Wochen im Kühlschrank. Beim Inhalt spielt stets der Hering in gut 30 Varianten die Hauptrolle.

Von diesem Allrounder „verarbeiten wir zwischen zehn und zwölf Tonnen pro Monat und bekommen die fertigen Filets aus Dänemark oder Norwegen geliefert. Dabei verzichten wir bei der Verarbeitung und dem Einlegen vollständig auf Konservierungsstoffe“, sagt Marina Spreckelsen, Inhaberin des 1956 gegründeten Unternehmens. Bei ihr wird ausschließlich mit der Hand und nach traditionellen Rezepten gearbeitet. In der Heringsbräterei wandern die Fische direkt aus der Panade auf einen großen Herd. Nach dem Auskühlen geht es weiter in die Verpackungen, wo sie am Ende in einer Marinade schwimmen.

Zum Sortiment gehören Matjes, Bismarckheringe, Heringsalate und natürlich der Rollmops. Den gibt es als Gabelrollmops ohne Haut, aber mit Zwiebel, oder als Klassiker mit Haut und Gurke. Auch sie werden komplett per Hand gewickelt und eingelegt. Zum Produktionsprozess gehört im Übrigen auch eine ganze Portion Logistik. Vor der Verarbeitung wandern die Heringslappen zunächst in Fässer und liegen per Verordnung genau 35 Tage in einem gesäuerten Garbad, um einen hygienisch einwandfreien Zustand zu garantieren. Außen auf den Fässern und in peniblen Protokollen sind alle relevanten Daten zum Fisch und seiner Lagerung festgehalten. Erst nach Ablauf der Frist wird die Ware verarbeitet. Daher müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch immer den Kalender und den Bestand an zuteilungsreifen Fässern im Blick haben.

< www.julius-krause.de >





Kaum Staus auf der

Lachsautobahn

TEXT – Torsten Thomas

Wiegen, Kopf und Schwanz abschneiden, halbieren, die Mittelgräte herausschneiden, Filet scannen, Bauchlappen und Fettränder abtrennen, Gräten ziehen und fertig ist das Lachsfilet.

Alles voll automatisch oder fast, denn am Ende werden hartnäckige Gräten noch per Hand aus dem Filet gezogen. Das Tempo auf der sogenannten Lachsautobahn ist immer gleich und doch irgendwie atemberaubend schnell. „Es dauert knapp sechs Minuten. Danach sind die Lachse maschinell filetiert und fertig für die Verpackung oder die Weiterverarbeitung per Hand. Mit Hilfe der Maschinen erreichen wir eine hohe und gleichbleibende Qualität der Filets, die sonst nicht möglich wäre“, sagt Heiko Frisch, Betriebsleiter bei Deutsche See. In Bremerhaven arbeiten 700 der 1.700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen vereint hier den Einkauf, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Logistik für bundesweit 22 Niederlassungen unter einem Dach.

Rote Kiemen sind der Garant für absolute Frische.



Deutsche See GmbH

Gegründet wurde die mehrfach ausgezeichnete Deutsche See 1939 und war bis 1998 eine Tochterfirma der Nordsee GmbH. Über Bremerhaven läuft die gesamte Logistik für 35.000 Kunden und hier wird auch ein großer Teil der rund 3.500 Produkte hergestellt. Der Bereich Großkunden, Gastronomie und Kantinen macht etwa die Hälfte des Geschäftsbereiches aus. 1988 war das Unternehmen offizieller Fischlieferant für die deutsche Olympiamannschaft.

1998 übernahmen Egbert Miebach, Dr. Peter Dill und Dr. Andreas Jacobs die Deutsche See, 2014 stieß Hartwig Retzlaff hinzu. 2005 wurden Verwaltung und Produktion an einem Standort im Fischereihafen Bremerhaven zusammengeführt. Seit 2008 ist das Unternehmen nach dem IFS Food (International Featured Standards) zertifiziert.

Die 2003 aufgekaufte Feinkostmarke Beeck wurde 2012 von Hamburg nach Bremerhaven verlegt. 2013/14 startete die Deutschen See ihren Online-Lieferservice in Berlin und Stuttgart.

Jeder Fisch kommt zunächst im Kontrollzentrum von Bremerhaven an. Dass sind jährlich um die 75.000 Tonnen, die hier penibel geprüft und einer Eingangskontrolle unterzogen werden. Anschließend geht es überwiegend in Handarbeit weiter, denn die Deutsche See begreift sich als Manufakturbetrieb.

Ausnahme ist der Lachs: Nur mit Hilfe der Maschinen lässt sich der Heißhunger auf *Salmo Salar*, wie der Lachs auf lateinisch heißt, stillen, denn die gewaltigen Mengen könnten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Großbetrieben gar nicht mehr mit der Hand schneiden. Zumindest nicht lange. In Bremerhaven verarbeitet die Deutsche See täglich bis zu 28 Tonnen frischen Lachs. Auch darum ist die maschinelle Unterstützung ein Segen. Kein anderer Flosenträger ist hierzulande derzeit so beliebt wie der Lachs. Im Jahr 2014 wanderten davon beachtliche 147.000 Tonnen frisch auf den Teller und katapultierten die Deutschen an die weltweite Spitze der Lachskonsumenten.

An der maschinellen Unterstützung haben die Ingenieure lange getüftelt. Schließlich ist jeder Fisch anders, hat ein anderes Gewicht, eine andere Länge. Und hier würden großzügige Schnitte wertvolle Ware kosten. Auch darum sind Maschinen und Sensoren bei großen Mengen wichtig, weil sie immer das maximal verwertbare Filet herauschneiden. „Das und die weitere Verwendung der anfallenden Reste sind wir den Tieren einfach schuldig“, findet Heiko Frisch. Deshalb hat sich Deutsche See auch eine der weltweit modernsten Verarbeitungsanlagen, die Lachse in drei Gewichtsklassen zwischen zwei und fünf Kilogramm verarbeiten kann, bauen lassen. Eine wichtige Funktion übernimmt der Scanner. Er erfasst die Filets, bevor sie von den Bauchlappen und dem Fettrand befreit werden. „Dieser Schritt hängt immer vom Auftrag des Kunden ab. Die Maschine erkennt aber auch automatisch die Farbe des Filets und zum Beispiel mögliche Blutflecken. Wenn etwas nicht stimmt, dann werden die Seiten herausgenommen und mit der Hand bearbeitet“, sagt Frisch.

Beim Grillfisch geht die Post ab

Dabei ist die maschinelle Hilfe nur ein – wenn auch wichtiger – Zwischenschritt, denn danach geht die Rohware unterschiedliche Wege. Ein Teil wandert im Stück oder automatisch portioniert in die Vakuumverpackungen. Der andere Teil wird zu hauchdünnen Scheiben für Sushi verarbeitet, geräuchert oder verwandelt sich auf Bestellung in einen neuen Trend, den Grillfisch. Hier geht auf dem Markt für fertige Convenienceprodukte gerade die sprichwörtliche Post



Mit vielen neuen Kreationen macht die Branche erfolgreich Appetit auf Grillfisch, der hier mit Speck umwickelt wird.

ab. Mit dem Lachs BBQ in Grillhaut konnte die Deutsche See 2015 einen Seafood Star für das innovativste Grillprodukt des Jahres einheimen. Der Clou an dem Produkt für Grill und Pfanne ist, dass die marinierten Filetstücke per Hand mit der Haut von Räucherlachs umwickelt sind und das Kunstwerk am Schluss mit einer Kordel in Form bleibt. Dabei ist die Produktentwicklungsabteilung der Fischmanufaktur per se ziemlich erfinderisch. Neben Lachs im Buchenspan sollen auch Fischspieße, in Speck gehüllter Seelachs oder Tilapia im Bananenblatt den Gaumen kitzeln. Allein in diesem Bereich gibt es über 200 Varianten, und jedes Jahr kreieren die Produktentwickler neue Ideen. „Grillfisch ist eine echte Alternative zur Bratwurst und die Nachfrage steigt enorm“, sagt Frisch zufrieden.

< www.deutscheseede.de >



Angetrieben vom Thema Nachhaltigkeit

Ralf Forner und Transgourmet Seafood GmbH

Ralf Forner ist Geschäftsführer der Transgourmet Seafood und kommt von der Küste. Er wurde auf der Nordseeinsel Norderney geboren und wuchs dort auf. Seit 1988 lebt er in der Seestadt Bremerhaven. Von sich selbst sagt er, Fisch und Nachhaltigkeit seien ihm eine Herzenssache. Und deshalb erscheint z. B. auch jährlich ein Magazin von Transgourmet Seafood zum Thema Nachhaltigkeit, in diesem Jahr übrigens bereits zum vierten Mal.

Mit dem Umzug des REWE-Frischezentrums 2008 von Cuxhaven nach Bremerhaven ist der Umschlag an Frischfisch exorbitant gestiegen. Im Zuge der Umfirmierung in die Transgourmet Seafood entstand ein selbständiges Unternehmen mit eigenem Vertrieb und Verkauf. Zu Forners Erfolgsstrategie gehören drei Dinge: frischer Fisch, innovative Seafood-Produkte und nachhaltiger Fischfang. Mehr als 1.900 verschiedene Produkte hat die Transgourmet Seafood im Sortiment. Das Liefergebiet umfasst Deutschland, Österreich, Polen und die Schweiz. Dort sind es der Lebensmitteleinzelhandel, Fischfachhandel, Großhandel und die Gastronomie, aber auch der mobile Fischhandel, die zu den Kunden von Transgourmet Seafood zählen.

Im Einkauf agiert das Unternehmen weltweit und lässt sich dabei durch seine detailliert formulierten Leitsätze zur Nachhaltigkeit leiten. Dazu gehören u. a. ein an den Erfordernissen des Ökosystems orientiertes Fischereimanagement, durchaus mit Reduzierung der Fangquoten auf Basis wissenschaftlicher Empfehlungen. Aber auch schonende Fangmethoden, hundertprozentige Nachweisbarkeit der Bezugsquellen mit Verkaufsnachweisen, Fangbescheinigungen und -dokumenten sind unabdingbar. Initiativen wie MSC, Global Gap, ASC, FOS und Naturland werden unterstützt. Auf der Internetseite und in den Nachhaltigkeitsmagazinen wird der Kunde ausführlich informiert. Darauf legt Ralf Forner großen Wert. < www.tg-seafood.de >





Erika Siegel ist 1988 aus Litauen nach Bremerhaven gekommen.

„OHNE MEINE MÄDELS
WÄR' ICH NICHTS!“

Gut gerührt

TEXT ~ Gabriele Becker

und niemals geschüttelt

Frische Salate und Marinadenprodukte aus kleinen und großen Manufakturen

Erst seit vier Jahren ist Erika Siegel selbstständig. Aber was die dynamische Lebensmitteltechnikerin aus Litauen in dieser Zeit in ihrer kleinen, in Halle XIII gelegenen Manufaktur aufgebaut hat, kommt ihr selbst manchmal wie ein Traum vor. Mit acht Mitarbeiterinnen produziert sie inzwischen bis zu 250 Kilogramm allein an Heringssalat am Tag.

Frau Siegel, Salate und Marinaden sind ja nun kein Nischenprodukt hier im Fischereihafen. Was hat Sie bewogen, sich ausgerechnet damit selbstständig zu machen?

Erika Siegel: Ich hatte 17 Jahre Erfahrung in der Qualitätskontrolle und Produktentwicklung. Aber mein Kopf war – und ist immer noch – voll mit neuen Ideen und Kreationen.

Die wollte ich auf den Markt bringen. Ich habe einfach alles auf eine Karte gesetzt – und es hat geklappt. Am Anfang waren es nur 10 oder 12 Salate, kleine Mengen, vielleicht 10 Kilo am Tag, aber alle selbst entwickelt! Allein an meinem Matjes-Rezept habe ich zwei Jahre gearbeitet! Ich kreierte auch die Würzmischungen selbst. Wir beziehen den Fisch als Rohware mehrmals in der Woche von unseren Lieferanten aus dem In- und Ausland, teilweise schon fertig gesäuert.

Sie scheinen die richtige „Rezeptur“ entdeckt zu haben: Inzwischen konnten Sie sich schon räumlich vergrößern und einiges investieren.

Erika Siegel: Eines Abends marschierte ein Großkunde in die Halle und wollte probieren. Es muss ihm geschmeckt haben, denn er bestellte gleich große Mengen verschiedener Salate, die bis zum nächsten Morgen abholbereit sein sollten. Die ganze Nacht haben mein Mann und ich gearbeitet – das war der Durchbruch!

Wir haben in Bremerhaven bei dem Schritt in die Selbstständigkeit auch Unterstützung bekommen: Die Wirtschaftsförderung BIS hat die Gründung begleitet und die Gründungsinvestitionen sowie die erste Erweiterung über den Europäischen Fischereifonds (EFF) und aus Landesmitteln gefördert. Die Räume hat die FBG Fischereihafen-Betriebsgesellschaft für uns passend renoviert und umgebaut, inzwischen planen wir schon die dritte Erweiterung. Außerdem haben wir sehr viel investiert, um unsere Kühlkapazitäten auszubauen.

Wie sieht Ihre Kundenstruktur aus?

Erika Siegel: Hier im Fischereihafen haben wir einen Direktverkauf. Obwohl wir nicht am „Schaufenster“ sitzen, werden wir inzwischen auch gut gefunden. Viele Kunden kommen von weit her, um unsere frischen Produkte zu kaufen. Dann beliefern wir den Großhandel, den Fischgroß- und -einzelhandel und die mobilen Fischhändler. Die sind eine Welt für sich, wir haben immer großen Spaß miteinander.

„Feinkost Siegel“ bietet heute über 50 verschiedene Salate an, alle in Handarbeit produziert. Wo soll die Reise hingehen?

Erika Siegel: Da lassen Sie mich mal machen!! Ich habe Ideen, die bisher hier noch keiner im Angebot hat. Die kulinarische Weltreise wird weitergehen. Viele Rezepte sind von meiner Liebe zu Südafrika inspiriert, zum Beispiel ist der Scampi-Cocktail meine Hommage an Cape Town! Ferner überlegen wir, ob wir noch ein gastronomisches Angebot in unsere Räume integrieren. Aber alles hat seine Zeit. Und klar, auf Handarbeit kann man nicht verzichten! Deshalb werden wir weiter in unsere „Mädels“ investieren und auch wieder einstellen, als Industriemeisterin für Lebensmittelverarbeitung kann ich ja ausbilden. Mir sind meine Mitarbeiterinnen sehr, sehr wichtig, die Stimmung muss passen, das kann man nämlich schmecken. Probieren Sie mal! < www.feinkost-siegel.de >

Die „Bioladen-Fraktion“

Aus Überzeugung ernähren Anja und Dirk Brenner sich und ihre Familie vorwiegend aus ökologischem Anbau. „Fertiggerichte kommen bei uns nicht auf den Tisch“, erzählt Anja Brenner und erklärt damit auch, warum sie in ihren Feinkost-Salaten strikt darauf achtet, weder Glutamat noch Konservierungsstoffe oder künstliche Farb- und Aromastoffe zu verwenden. „Nordseekrabben werden allerdings direkt nach dem Fang noch auf See haltbar gemacht. Das ist gesetzlich vorgeschrieben. Aber auf alle weiteren Zusatzstoffe verzichten wir und können das unseren Kunden gegenüber sehr gut vertreten, weil wir nur verkaufen, was wir auch selbst gerne essen.“ Die Brennens kommen ursprünglich aus dem ambulanten Fischhandel, Feinkost produzieren sie seit 2002 in den von der FBG gemieteten Räumen an der Packhalle V. Als 2. Vorsitzende des Bundesverbandes des Mobilen Fischhandels wurde Anja Brenner 2011 der Bremerhavener Matjesorden (siehe Seite 19) verliehen. Familie Brenner produziert heute mit sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern etwa 40 verschiedene Marinadenprodukte und Salate für den Fischgroßhandel, Fischeinzelhändler und die „Mobilen“. Unterstützung für die Entwicklung innovativer Fischprodukte und die Anschaffung eines modernen Salatmischers erhielt der Familienbetrieb über die Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS aus Mitteln des Europäischen Fischereifonds (EFF) und des Landes Bremen.

< www.fischfeinkost-brenner.de >

Rendezvous der Ingredienzien

Wenn eine Karotte aus Dithmarschen und eine Bio-Kartoffel aus dem Münsterland auf ein Rind aus einem schleswig-holsteinischen Familienbetrieb treffen, dann hat der Verbraucher mit hoher Wahrscheinlichkeit einen Feinkostsalat von Beeck auf dem Brötchen. Aus Zutaten, die den hohen Anforderungen an Qualität, Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit entsprechen, haben die Produktentwickler unter dem Label „Beeck Extra Frisch“ etwa 20 verschiedene Salate mit frischen Kräutern und wenig Dressing kreiert. Hinter der Marke Beeck, die heute unter dem Dach der Fischmanufaktur Deutsche See integriert ist, verbirgt sich ein Hamburger Traditionsunternehmen: 1919 hatten Otto Beeck und seine Frau Betty ihr erstes Feinkostgeschäft eröffnet, drei Jahre später produzierte der Firmengründer seine Heringssalate selbst und gab den Einzelhandel auf. 2012 verlagerte Beek die Produktion von Hamburg nach Bremerhaven.

< www.deutschesee.de >

Verstecken gilt nicht

Im Fischereihafen dreht sich alles um die Handarbeit. Wer sich davon überzeugen möchte, ist in der transparenten Kombüse des Fischmarinaden & Seefischgroßhandels Julius Krause am Fischkai genau richtig. Hier kann man beobachten, wie Salate in Handarbeit hergestellt oder Heringe in der hauseigenen Braterei zubereitet werden. Der EU-zertifizierte Familienbetrieb liefert seine Delikatessen an den Fischgroßhandel und an Einzelhändler in ganz Deutschland, aber natürlich verlässt nach so viel Zuschauern auch kaum ein Endkunde das Ladenlokal im Fischereihafen ohne eine Kostprobe für zuhause. < www.julius-krause.de >



Fisch vom Feinsten

Ob feinsten Matjes und delikate Fischsalate, bester Frischfisch in Topqualität oder saftige Fischbrötchen und köstliche Suppen to go - Abelmann Fischfeinkost heißt höchster Geschmack und Fischverarbeitung von Hand. Und das seit 1953. Bis heute stellt das Traditionsunternehmen seine Ware weitgehend ohne die Hilfe von Maschinen her, um die Qualität des Naturproduktes Fisch und dessen erlesenen Geschmack zu bewahren. In der Manufaktur sorgen tagtäglich über 80 erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Premiumgüte der Produkte, die sie bei jedem Schritt der Herstellung einer ständigen Qualitätskontrolle unterziehen. Deshalb schmecken Abelmanns Fischdelikatessen auch immer so, wie man es von Abelmann erwartet. Neue Standards in Raffinesse und Geschmack sind aber genauso Programm. Dafür wurde das Unternehmen 2013 und 2015 wiederholt vom renommierten Fischmagazin ausgezeichnet, mit dem begehrten Seafood Star in der Kategorie Matjes. Abelmann Filialen befinden sich in Bremerhaven im „Schaufenster Fischereihafen“ und in der „Bürger“, in Bremen und Oldenburg. < www.abelmann.de >

Schaufenster Fischereihafen & Bremerhavener Matjes-Orden

Die Fischwirtschaft hat seit mehr als 100 Jahren große Bedeutung für Bremerhaven. Eine Tradition, die sich in dem Konzept „Schaufenster Fischereihafen“ widerspiegelt. Seit 1991 ist es das Ziel des „Schaufensters“, dessen Kern die restaurierte Packhalle IV ist, Transparenz zu schaffen und Bremerhavens größtes Gewerbegebiet als Attraktion touristisch zu vermarkten. Von der „Schaufenster Fischereihafen Werbe- und Veranstaltungsgesellschaft mbH“ organisierte Events tragen die Bedeutung der Fisch- und Lebensmittelwirtschaft am Standort in die Öffentlichkeit: Seit vielen Jahren geschieht dieses nicht zuletzt durch die „Fisch-Party“. Zum 10. Geburtstag des „Schaufensters“ wurde der „Bremerhavener Matjes-Orden“ ins Leben gerufen, der Persönlichkeiten ehrt, die sich um die Fischwirtschaft und/oder die Seestadt Bremerhaven verdient gemacht haben. Gleichzeitig soll das Ansehen der Stadt gesteigert und finanzielle Unterstützung für wohltätige Zwecke gesammelt werden.

< www.schaufenster-fischereihafen.de >

TEXT – Gabriele Becker

Auf den Goldton kommt es an

Räucherei ist feinstes Handwerk

Räuchern mit Buchenholz, Altonaer Öfen, handfiletierter Fisch: In den Bremerhavener Räuchereibetrieben werden die Spezialitäten nach wie vor mit traditionellen Herstellungsverfahren nach hauseigenen Rezepturen produziert. So viel Tradition tut allerdings dem Erfindungsreichtum der Produktentwickler keinen Abbruch: Von Räucherfisch-Pralinen über Fisch-Lollis ist das Angebot an innovativen Produkten groß.

Zu Besuch in der Räucherei Sandelmann: Seit 2008 residiert das traditionsreiche Unternehmen in seinem Neubau an der Kühlhausstraße. Hier werden nun auf 2.500 Quadratmetern Produktionsfläche jährlich 1.700 Tonnen Rohware ausschließlich in Handarbeit filetiert, geräuchert, verpackt und für den Versand beziehungsweise die Abholung vorbereitet.

Das Familienunternehmen wurde 1929 gegründet und ist seit 1946 im Fischereihafen ansässig. Heute verarbeiten hier 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Makrelen, Heilbutt, Heringe, Lachse, Butterfisch, Forellen – und seit neuestem auch wieder Schillerlocken – nach hauseigenen Rezepten zu Räucherfischspezialitäten. Geräuchert wird mit Buchenspänen. „Das ist eigentlich Standard im Fischereihafen“, erzählt Geschäftsführer Karl-D. Beddies. „Entscheidend ist ja die Qualität der Rohware. Es kommt auf die Fanggründe und auf den richtigen Zeitpunkt an. Wir kaufen saisonal ein, eben dann, wenn die Fische den richtigen Fettgehalt haben. Mir ist wichtig, dass alles auf den Punkt passt. Deshalb bilden wir auch unsere Fischhandwerker selber aus.“

Gerade fährt ein mobiler Fischeinzelhändler vor, um sich für seine Tour mit Räucherfischspezialitäten einzudecken. Heute wird er mit Handschlag begrüßt. „Wir produzieren selbstverständlich auch auf Kundenwunsch und beliefern bundesweit vorwiegend Fischgroß- und -einzelhandel sowie Caterer, aber natürlich kommen auch die „Mobilen“, da kennt man sich seit Jahren“. < www.sandelmann.de >



Neue Locken

Innovative Räucherfischspezialitäten entstehen in der Fischmanufaktur Deutsche See: Gemeinsam mit der REWE Group hat Produktentwickler Ingolf Ernst die „Goldlocke“ kreiert: eine Alternative zu der vom Dornhai stammenden „Schillerlocke“. Für die neue „Locke“ wird ausschließlich Tilapia-Bauchfilet aus ASC-zertifizierter Zucht verwendet. Ernst erklärt, wie der aus Indonesien importierte Fisch in Bremerhaven verarbeitet wird: „Wir stellen die „Goldlocke“ in Handarbeit her. Das Filet wird gepökelt, eingerollt und schließlich mit Heißrauch veredelt.“ Eine althergebrachte Räucher-Methode der kanadischen „Shuswap“-Indianer stand wiederum Pate für das Indianer®-Rezept: In der Deutsche See- Manufaktur wird das Lachsfilet eingeschnitten und über Walnussholz und Maisspindeln geräuchert, was dem Fisch ein besonders intensives Aroma verleiht.

< www.deutschesee.de >

»Altonaer Öfen«

So werden die wertvollen alten Eisenöfen genannt, mit denen H.-J. Fiedler Meeresdelikatessen frische Räucherfischspezialitäten ohne chemische Zusätze und Konservierungsstoffe produziert. Gepökelt und gewürzt wird nach altem Familienrezept. Der Großvater gründete das Unternehmen als traditionelle Aalräucherei. Enkel Hans-Joachim Fiedler beliefert heute bundesweit große Handelsketten ebenso wie den Fischgroß- und -einzelhandel. In Bremerhaven vermarktet das Unternehmen seine Produkte in einer Einkaufswelt mit historischem Ambiente: „Fiedlers Fischmarkt anno 1906“ ist mehrfach ausgezeichneter Teil des „Schaufenster Fischereihafen“ und mittlerweile über die Grenzen der Seestadt hinaus bekannt.

„Wir leben hier den Manufaktur-Gedanken - und das zeichnet den Fischereihafen eben besonders aus. Das bedeutet traditionelle Herstellung, exzellente Rohware, gute Rezepturen und möglichst viel Handarbeit. Die Verbraucher wissen das zu schätzen. Sie kaufen und genießen den Fisch gern hier vor Ort, daher betreiben wir neben unserem Café und dem Weinkontor drei weitere gastronomische Betriebe im „Schaufenster“. Viele „Fisch-Fans“ kommen von weither in den Fischereihafen, daher ist es so wichtig, dass wir auf Transparenz setzen und vor Ort Vertrauen in unsere Qualität schaffen“, erklärt Hans-Joachim Fiedler.

Und auch das Internetgeschäft läuft sehr erfolgreich: 12.000 Geschenkpakete sowie 700 Pakete Räucherfisch werden jährlich per Online-Handel verschickt.

< www.fiedlers-fischmarkt.de >

WAS BEDEUTET ASC?

Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) wurde 2009 von WWF (World Wide Fund For Nature) und IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative) gegründet.

Die Anforderungen an ASC-zertifizierte Produkte sind deckungsgleich mit den Vorgaben für Waren aus MSC-zertifizierter Fischerei (siehe Seite 39), gelten jedoch für Fische und Meeresfrüchte aus Aquakultur.

< www.idhsustainabletrade.com >

Rustikaler Charme

Ein besonderes Räucherfischerlebnis bietet die Räucherei Herbert Franke ihren Kunden. Hier erwarten den Besucher die Buchenholzscheite bereits am Eingang. Wenn man Glück hat, kann man zuschauen, wie der Fisch aus den Öfen gleich neben der Verkaufstheke direkt in die Auslage wandert. < www.fisch-franke.de >

Hans Fiedler Söhne Lachs- und Aalräucherei setzt auf eine von Unternehmensgründer Hans Fiedler entwickelte Räuchermethode aus dem Jahre 1949. Die bleibt Familiengeheimnis, nur eines wird verraten: Hier kombiniert man traditionelle Räucherkunst mit modernsten Herstellungsverfahren. Die über Buchenrauch täglich frisch produzierten Räucheraale stammen aus einer der größten Aal-Züchtereien Deutschlands. Für den Online-Versandhandel werden sie vor Ort frisch verpackt – lose in Papier oder vakuumiert – und sind zwischen sieben und 21 Tage haltbar.

< www.fiedler.biz >



Wir können auch Sushi ...

TEXT ~ Torsten Thomas

Mit dieser Ansage hat sich die Deutsche See an eine asiatische Domäne herangewagt und einen Volltreffer gelandet. Seit März 2014 läuft die Sushi-Herstellung auf Hochtouren. Sechsmal die Woche produziert ein deutsch-asiatisches Team in Tag- und Nachtschichten 13 unterschiedliche Kunstwerke auf Vorbestellung. Dann werden hauchdünne Scheiben von Lachs, Heilbutt und Tilapia, Fischrogen oder knackige Garnelen auf Reiskissen gebettet, in Algenblätter oder hauchdünne Streifen von Zucchini gerollt. Am nächsten Morgen sind die topfrischen Eye-Catcher bereits im gut sortierten Einzelhandel oder der gehobenen Gastronomie zu finden. Dass Maki, Nigiri, California Roll und Co. den Durchbruch schaffen, und die Sushi-Fabrik wie am Schnürchen läuft, war aber nicht klar. „Wir haben bei unseren Produkten eine hohe Innovationsquote. Natürlich landen wir



dabei auch mal einen Flop, andere Ideen wie Sushi werden zu einem Megatrend, der nicht abreißt. Weil man das vorher nicht wissen kann, gehen wir ins Risiko und probieren neue Dinge aus“, sagt Betriebsleiter Heiko Frisch. Und das war durchaus ein schweißtreibendes Abenteuer, schließlich dehnt sich die Ausbildung eines japanischen Sushi Meisters über sechs bis zehn Jahre. So lange dauerte es bei der Deutschen See nicht. Dennoch gingen viele Monate ins Land, bis die eigentliche Arbeit endlich beginnen konnte. Dafür reisten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in das Land des Lächelns, um sich mit der Technik und Philosophie der Zubereitung vertraut zu machen und Sushi Meister kamen für den Feinschliff nach Bremerhaven.

Italienische Körner

Während die Beschaffung der hochwertigen und kontrollierten Rohware Fisch naturgemäß kein Problem darstellt, bereitete der Reis dem Team der Produktentwicklung einiges Kopfzerbrechen. Er ist die wichtigste und zugleich schwierigste Zutat. Für Sushi muss der Reis gut formbar und leicht klebrig sein, darf aber für einen knackigen Biss in den Happen kein pappiger Brei sein oder gar die Form verlieren. Nach 47 getesteten Reissorten fiel die Wahl schließlich auf italienische Körner, weil die europäischen Nachbarn nicht nur beim Risotto über leicht klebrige Expertise verfügen. Aber das ist noch nicht alles: „Es geht auch darum, wie heiß der Reis über der offenen Flamme kochen muss, wie viel Wasser für das Abspülen der Stärke notwendig ist und wie lange die gelagerten Körner überhaupt die gewünschten Eigenschaften haben“, zählt Betriebsleiter Heiko Frisch einige Fakten auf. Und hier greift wieder die fernöstliche Philosophie der Zubereitung. Jeden Tag werden die Rohwaren und produzierten Chargen probiert und in Augenschein genommen, die Haltbarkeit der Zutaten geprüft und die Logistik getrimmt. Schließlich haben nicht nur die Nori genannten Algenblätter einen weiten Weg bis in die Sushi-Fabrik nach Bremerhaven. Und hier gilt die Devise, je dunkler desto besser ist die Qualität.

< www.deutscheesee.de >





Al dente sollen die Nudeln aus eigener Produktion sein, damit sie dem Konsumenten schmecken.

Erfolgreicher Neustart

TEXT ~ Torsten Thomas

Frosta ist für alle da und die eigens kreierte Gemüsepfanne Brasil spielt in der Gunst der Verbraucher immer noch auf den vorderen Plätzen, obwohl die Fußballweltmeisterschaft schon lange vorbei ist. Die Aktiengesellschaft mit 1.559 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern brachte es 2014 auf einen Umsatz von 408 Millionen Euro. Das ist gegenüber dem Vorjahr ein beachtlicher Sprung von zehn Prozent. Hinter diesem Erfolg stehen Fertiggerichte, Gemüse, Obst, Kräuter und seit Neuestem auch wieder Fischstäbchen und Schlemmerfilets, die in gut sortierten Tiefkühltheken für Absatz sorgen.

Dabei hat das Unternehmen auch schon weniger rosige Zeiten gesehen. Ende der 1990er Jahre liefen die Geschäfte schleppend. Frosta war nur eine von vielen Marken in den Tiefkühlern und verlor mit jeder Tüte Marktanteile. Das steinige, aber erfolgreiche Comeback hat das Unternehmen

von 2001 an durch einen radikalen Kurswechsel vollzogen. Das Frosta Reinheitsgebot, der komplette Verzicht auf alle Zusatzstoffe, die Nachhaltigkeit und die Transparenz auf und in der Verpackung trugen maßgeblich zum neuen Erfolg bei. Damit hat Frosta das Fertiggericht als solches auch vom Ruch des Billigen und des immer gleichen Geschmacks befreit. Im Prinzip versteht sich der Betrieb eher als Restaurant mit angeschlossener Kühltheke. Bedient wird damit eine im Trend liegende Alternative zum Selberkochen. Offensichtlich erfolgreich, denn in diesem Segment hat die Frosta AG nach eigenen Angaben einen Marktanteil von 25 Prozent erreicht und sich mit 88 eigenen Produkten von der Konkurrenz abgehoben. „Die Verbraucher vertrauen unserer Marke und sehen, welche Maßstäbe wir an uns und unsere Produkte legen. Sie kaufen die Gerichte wieder, weil sie von der Marke überzeugt sind und wir ihnen die beste Qualität liefern“, macht Arne Döscher deutlich, der in Bremerhaven die Abteilung Forschung und Entwicklung leitet.

Am Hauptsitz mit 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern werden im Schichtbetrieb alle Fertiggerichte und Fischprodukte hergestellt, die Frosta im Sortiment hat oder als Fremddarke für Discounter und andere Großkunden produziert. Im Schnitt verlassen jährlich 50 Millionen Fertigprodukte tiefgekühlt die Werkshallen. Dabei ist das Unternehmen mit Bremerhaven schon lange verbunden, weil seine Geschichte mit der Gründung der Hochseefischerei Nordstern AG im Jahr 1905 beginnt. Vier Jahre nach der offiziellen Einführung der Marke Frosta 1978 wurden in Bremerhaven die ersten tiefgekühlten Fertiggerichte produziert. Nach mehreren Zukäufen, Fusionen und Umbenennungen entstand aus der Nordstern Lebensmittel AG schließlich die Frosta AG.

„Wir kochen wieder ...“

Die Trendwende hat das Unternehmen 2001 mit dem selbst auferlegten Reinheitsgebot eingeläutet. Durch den Verzicht auf alle Zusatz- und Farbstoffe sowie Aromen, „haben wir das Rad zurückgedreht und kochen wieder“, sagt Döscher nicht ohne Stolz. Während früher die Lebensmitteltechniker



bei den Rezepturen Hand anlegten, geht es heute darum, wie man im industriellen Maßstab die gute alte Mehlschwitze für leckeres Buttergemüse in die Abläufe hinein bekommt, die Soße an den Zutaten haftet oder sich große Mengen Zwiebeln anschwitzen lassen. Für die komplette Umstellung wurde auch Udo Pollmer verpflichtet. Der Lebensmittelchemiker und Autor ist einer der schärfsten Kritiker der Branche.

Ein Großteil der Rohstoffe kommt aus zwei eigenen Gemüsesewerken nach Bremerhaven, wo sie bis zu ihrem Einsatz tiefgekühlt gelagert werden. Die richtige Mischung übernehmen Maschinen, bevor es über die Produktionsbänder in die Verpackungen und am Schluss auf die Waage geht, um das Füllgewicht zu kontrollieren. An der Produktentwicklung arbeiten 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft kommen. Jedes Jahr kreieren sie acht bis zehn neue Gerichte. Ihre Ideen werden zunächst in den privaten Küchen der Beschäftigten ausprobiert und beurteilt. Nach der Menükritik der Belegschaft ist dann der Gaumen von externen Probanden gefragt. Selbst hergestellt werden auch Nudeln, weil diese Zutat für viele Produkte gebraucht wird. Die Teigware wird zu unterschiedlichen Sorten verarbeitet, gekocht und für die späteren Gerichte gefrostet. Mal mit, mal ohne Ei. „Wichtig ist, woher der Hartweizen kommt, damit die Nudeln auch ohne Ei eine schöne gelbe Farbe haben. Wir machen das alles selbst. Dann sind sie genauso bissfest, wie wir sie haben wollen“, sagt Döscher.

Genauso schmackhaft ist auch der Fisch. Nach zehn Jahren Abstinenz läuft in Bremerhaven seit Anfang 2014 wieder die Produktion von Fischstäbchen und Schlemmerfilets. Aus diesem ehemaligen Kerngeschäft hatte sich das Unternehmen 2003 eigentlich verabschiedet. Ein wichtiger Grund war, dass es nicht genug zertifizierte Fischereien gab, denen der Alaska-Seelachs nachhaltig in die Netze ging. Ausreichende Marktmengen mit MSC-Siegel gibt es erst seit einigen Jahren. Der Alaska-Seelachs ist in Deutschland der beliebteste Speisefisch und die Grundlage für Schlemmerfilets und Co. Allerdings verändern sich auch hier die Geschmäcker der Konsumenten: Neben Klassikern wie „à la Bordelaise“ schichtet Frosta in Bremerhaven auch Buttergemüse oder Sahnekartoffeln auf die leckeren Filets. Über den Erfolg darf man staunen, denn schon in den ersten Wochen lagen die Marktanteile bei rund zehn Prozent. „Das sind gerade unsere stärksten Produkte, obwohl wir praktisch bei null angefangen haben“, freut sich Arne Döscher. Offensichtlich zieht die Marke Frosta wieder. < www.frosta.de >

Frosta hat sich neu erfunden und bezieht viele Zutaten aus eigenem Anbau.



Vom *Fisch* zum *Stäbchen*

TEXT – Torsten Thomas

Bremerhaven ist die Welthauptstadt der Fischstäbchen und der Heimathafen für zahlreiche weitere Iglo Fischprodukte. Alleine der Marktführer Iglo stellt über seine Tochterfirma Frozen Fish International in der weltweit größten Tiefkühl-fischfabrik täglich mehr als 7 Millionen goldgelbe Stäbchen im Fischereihafen her. Das sind ca. 350.000 Fischstäbchen pro Stunde. In Bremerhaven arbeiten ca. 760 Mitarbeiter und produzieren jährlich 1,5 Milliarden Fischstäbchen, die hintereinandergelegt dreieinhalb Mal um die Erde reichen würden. Jedes Stäbchen ist ca. 8,4 Zentimeter lang, 2 Zentimeter breit, 1,1 Zentimeter hoch und wiegt 30 Gramm. Insgesamt stellt die Fabrik in Bremerhaven 470 Fischspezialitäten mit einem jährlichen Produktionsvolumen von 95.000 Tonnen her. Fischstäbchen sind mit einem Anteil von 45 Prozent der größte Posten.

Nicht nur bei „kleinen“ Konsumenten beliebt

Die internationale Geburtsstunde dieses Kassenschlagers war der 2. Oktober 1953. An diesem Tag brachte der amerikanische Konzern General Food die ersten tiefgefrorenen Fischstäbchen auf den Markt. Gefeierte wurde dieses neue Produkt als das größte Ereignis der Fischindustrie seit der Erfindung des Tiefkühlers. Selbige wollte damit den grätenfreien und küchenfertigen Fischkonsum bei „kleinen“, aber auch großen Konsumenten ankurbeln. Und das haben die Stäbchen mit einem bemerkenswerten Siegeszug auch in Deutschland geschafft. Frozen Fish International ist bereits 1962 in das Geschäft eingestiegen und verarbeitet heute jährlich 60.000 Tonnen tiefgefrorenen Fisch. Auf dem deut-

schen Markt ist der beliebte Alaska-Seelachs der Favorit. Er hat einen Anteil von 83 Prozent an der Fischverarbeitung und wird nach dem Fang im Nordpazifik sofort filetiert und eingefroren. Diese Rohware stammt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei nach dem MSC-Siegel und wird für den Transport nach Bremerhaven auf Kühlschiffe umgeladen. Dort werden die eiskalten Blöcke zunächst auf die richtige Größe geschnitten. Dann verschwinden die nackten Stäbchen für einige Sekunden in der Paniermaschine und nehmen danach für 30 Sekunden ein kurzes Bad in einer gewaltigen Fritteuse. Bei diesem sogenannten Oberflächenfrittieren verbindet sich die Panade dauerhaft mit dem Fischstäbchen, das bei diesem Prozess tiefgefroren bleibt.

Käpt'n Iglo trägt Grün

Von Bremerhaven aus geht die Ware in verschiedene europäische Länder. Während die Deutschen den sogenannten Alaska-Seelachs bevorzugen, lieben die Briten den Kabeljau. In Großbritannien und Irland werden die Fischstäbchen unter der Marke Captain Birdseye vertrieben. In Italien steht Capitan Findus für die quaderförmigen Filetstücke, die dort aus Seehecht bestehen. Bis 2006 gehörte die Marke Iglo zu Unilever und wurde von dem englischen Finanzinvestor Permira übernommen. Im April 2015 hatte wiederum der englische Investor Nomad Interesse an den Tiefkühlgeschäften und die Iglo Gruppe für 2,6 Milliarden Euro gekauft. Bisher macht das Unternehmen 85 Prozent seines Umsatzes in Deutschland, Österreich, Großbritannien und Italien. Mit einer neuen Strategie will die Iglo-Gruppe, die Marke weiter ausbauen und den Umsatz steigern. Seit Anfang 2015 werden beispielsweise Fischstäbchen und Schlemmerfilets in Vollkornpanade angeboten. Die bekannte Werbeikone Käpt'n Iglo trägt nun eine grüne Uniform und hat mit dem Nachhaltigkeitsprogramm „Forever Food Together“ eine neue Mission. Mit der Kampagne will das Unternehmen darauf hinweisen, dass portionsgerechte Tiefkühlkost die Lebensmittelverschwendung eingrenzt und es sich gemeinsam mit seinen Lieferanten für eine nachhaltige Zukunft einsetzt. < www.iglo.de > < www.frozenfish.de >



Benchmark für Prototypen

TEXT ~ Torsten Thomas

BESUCH IM
SENSORIKLABOR

Hinterher ist man immer schlauer. Die alte Binsenweisheit gilt auch für die Lebensmittelbranche. In deren Produktabteilung ziehen kreative Köpfe alle Register, um mit neuen Fertiggerichten und Rezepturen für Abwechslung auf dem Gaumen zu sorgen. Die bange Frage ist immer, ob Konsumenten das Produkt ein zweites Mal kaufen. Viel Unterstützung in dieser Sache hat das Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven (ttz) zu bieten. Der unabhängige Bremerhavener Forschungsdienstleister arbeitet mit 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Bereichen Lebensmittel, Gesundheit und Umwelt. Er entwickelt und optimiert nicht nur Produkte und Herstellungsverfahren im nationalen und internationalen Maßstab. Das ttz kümmert sich auch um die Analytik und hat ein eigenes Sensoriklabor für die Blindverkostung durch Probanden.

Gegründet wurde das ttz bereits 1991 mit Sitz im Fischereihafen. Es ist ein wichtiger Innovationsgeber für die Nahrungs- und Genussindustrie, die im Land Bremen jährlich vier Milliarden Euro umsetzt. Im Jahr 2013/2014 flossen 2,7 Millionen Euro in einen Neubau des zum ttz gehörenden Instituts für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik. Bauherrin war die Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH. Die Maßnahmen wurden durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) sowie durch das Land Bremen jeweils zu knapp der Hälfte finanziert.

Durch den Neubau entstanden 500 Quadratmeter zusätzliche technische und 100 Quadratmeter neue Bürofläche. Dazu gehören Seminarräume für 100 Schulungsgäste, eine Testküche sowie eine größere Versuchsbäckerei, denn die Untersuchung des Grundnahrungsmittels Brot ist ein Schwerpunkt am ttz. Hier werden Rezepturen, Backvorgänge oder die Konsistenz von Teig intensiv geprüft. „Wir wissen, wie Nahrungsmittel gemacht werden, und geben Anstöße für neue Produkte. Dabei begleiten wir auch die Prozesse in Unternehmen“, sagt Martin Schüring. Der Lebensmitteltechnologe ist Leiter Innovation im Food-Bereich des ttz.

Bioprodukte im Trend

Ein weiterer Fokus liegt auf Bioprodukten und dem sogenannten Nat-Food, bei dem es um die Herstellung natürlicher Lebensmittel ohne Zusatzstoffe geht. Was einfach klingt, ist im Detail durchaus schwierig. Schließlich sollen die Produkte gesund, frei von Zusätzen sein und am Ende auch noch schmecken. „Die breite Masse schaut noch nicht auf die Inhaltsstoffe, aber viele Menschen wollen sich vegan ernähren, auf Lactose, Glutamate oder Zusatzstoffe und Aromen verzichten. Diese neuen Trends verändern auch die Anforderungen im Handel und in der Lebensmittelbranche selbst. Das ist eine Herausforderung, da wir viele Lebensmittelprodukte neu denken müssen“, erläutert er.

Im Sensoriklabor testen Probanden neue Gerichte streng nach DIN-Norm in zehn Kabinen.



Ein berühmtes Beispiel ist der Erdbeerjoghurt, der in vielen Testreihen mit echten Früchten schlechter abschneidet als mit Aromen. Das liegt nicht an den Erdbeeren, „sondern daran, dass Menschen das schmecken, was sie kennen“, erzählt Kathrin Mittag. Sie leitet das Sensoriklabor und bekommt die meisten Aufträge für den Test von kulinarischen Prototypen aus der Industrie. Dann sind die knapp 8.000 Probanden in der Datenbank gefragt. Für die Blindverkostung müssen mindestens 60 Test-Esser neue Gerichte unter genormten Bedingungen verkosten und ihre Eindrücke schildern. Weil es um Zielgruppen geht, sind die Auswahlkriterien strikt. Dazu zählen neben Vorlieben, das Geschlecht und Alter, das Einkommen oder die Zubereitungsarten in den eigenen vier Wänden. Nach den Versuchen geht der Daumen entweder hoch oder runter.

„Wir geben aber nur Empfehlungen ab. Zum Beispiel, ob es gut oder weniger gut, zu salzig oder zu süß war“, sagt Mittag. Danach geht das neue Gericht im Zweifel wieder zurück in die Produktionsküche, denn die Geschmacksnerven der Probanden haben Gewicht. „In den Tests geht es aber auch um Benchmarks für das eigene Sortiment, um sich mit Wettbewerbern zu vergleichen“, ergänzt sie. Ganz neu ist die App Y’amee® für die mobile Befragung von Konsumenten. Die können zum Beispiel darüber berichten, wie die Produkte in gewohnter Atmosphäre ankommen und zubereitet werden. < www.ttz-bremerhaven.de >



Aquakultur- forschung:

TEXT ~ Torsten Thomas

Märkte der Zukunft sichern

Das Alfred-Wegener-Institut (AWI) genießt in der Meeres- und Polarforschung international einen guten Ruf und ist Teil der Helmholtz-Gemeinschaft Deutscher Forschungszentren. Gegründet wurde das Institut 1980 als Stiftung des öffentlichen Rechts in Bremerhaven. Seitdem erforscht es die Zusammenhänge des weltweiten Klimas und der Ökosysteme im Meer und an Land. International gefragt sind auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Institut für angewandte Meeresforschung, die sich beim AWI seit über 15 Jahren mit der Fischzucht in Aquakulturen beschäftigen. Im europäischen Maßstab gehört das Zentrum für Aquakulturforschung (ZAF) zu den Top Ten und ist auch weltweit eines der führenden Institute auf diesem Gebiet. Schwerpunkte der Forschung sind die Chemie, Biochemie sowie technische Systeme für einen geschlossenen Kreislauf in der Züchtung, weil viele geeignete Arten in hiesigen Gefilden nicht heimisch sind.

Zucht wächst dynamisch

Das gilt beispielsweise für die japanische Flunder, die in Südkorea schon sehr erfolgreich in landgestützten Kreislaufsystemen gezüchtet wird, oder die pazifische Sternflunder. Beide Arten gelten neben dem Steinbutt auch hier als heiße Kandidaten, weil sich ihr hochwertiges Fleisch gut verkaufen lässt. Für die praktische Forschung steht dem ZAF am Handelshafen ein 630 Quadratmeter großer Neubau mit fünf großen Kreislaufsystemen und 21 Einzelbecken zur Verfügung. Außerdem gehören die Bremerhavener Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler bei der Kombination von Offshorewindparks und Fischzuchten auf hoher See sowie bei integrierten Multitropischen Aquakulturen (IMTA) zu den führenden Köpfen. Diese IMTA verfolgen das Ziel, mehrere Organismen, wie Fische und Algen, in einem System zu züchten und dabei alle Reststoffe durch Recycling im Kreislauf zu halten. Die Bedeutung der Aquakulturforschung für die zukünftige Versorgung der Menschheit mit Fisch zeigt sich auch daran, dass weltweit bereits 150 Fischarten sowie über 100 verschiedene Arten von Muscheln, Schalentieren und Algen in Aquakulturen gezüchtet werden. Der Anteil deckt laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) bereits fast die Hälfte der globalen Fischnachfrage ab, was laut FAO für das Jahr 2012 einen Umsatz von 144 Milliarden Dollar bedeutet. < www.awi.de >

Bundesinstitut zieht von Hamburg nach Bremerhaven

TEXT ~ Torsten Thomas

Bis Ende 2017 ziehen die Institute für Seefischerei und Fischereiökologie von Hamburg nach Bremerhaven. Sie sind Teil des bundeseigenen Johann-Heinrich-von-Thünen-Instituts. Dafür entsteht im Fischereihafen ein 35 Millionen Euro teurer Neubau mit 6.000 Quadratmetern und Platz für bis zu 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter direkt an der Kaje. Dort legt bereits regelmäßig die Walther Herwig III an. Das hochseetaugliche Schiff ist eines von drei Forschungsschiffen des Instituts und unternimmt zum Beispiel auch

Reisen in die Gewässer rund um Afrika. Der Fokus liegt aber auf den Fischbeständen und Ökosystemen in der Nord- und Ostsee sowie im Nordatlantik. In diesen Hauptfanggebieten der deutschen Fischerei überprüfen und erforschen die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler regelmäßig durch Stichproben die Bestände und den Zustand der Ökosysteme. Für eine kontinuierliche Erfassung der Fischbestände arbeiten sie auch an einem Unterwasser-Fisch-Observatorium (UFO), das die Tiere mit Echoloten und Kameras



„Der Bremerhavener Fischereihafen ist ein

europaweites Schwergewicht in der Fisch- und Lebensmittelverarbeitung. Bremerhaven liegt im Zentrum der Warenströme, verfügt über eine herausragende Hafen- und Verkehrsinfrastruktur und ist gerade für die Nahrungsmittelwirtschaft in unserer Region ein wichtiger Forschungsstandort. Mehr als 4.000 Menschen in Bremerhaven sind in der Nahrungsmittelindustrie beschäftigt, die für die Herausforderungen der Zukunft gut aufgestellt ist: Dazu gehört ein ressourcenschonendes und nachhaltiges Produzieren, aber auch logistische Erfahrung und spezielles Know-how im Umgang mit sensiblen Lebensmitteln, begleitet von einer ausgeprägten Wissenschaftslandschaft.“

Melf Grantz

Oberbürgermeister
der Seestadt Bremerhaven



„Die Lebensmittelindustrie ist der zweitgrößte Arbeitgeber im Land Bremen. Mit Nahrungs- und Genussmitteln werden hier im Jahr rund 4 Milliarden Euro umgesetzt. Internationale Markenartikelhersteller und traditionsreiche Familienunternehmen gehören ebenso dazu wie kleine und mittelständische Produzenten von Zutaten und Inhaltsstoffen. Der im Vergleich zum Bundesdurchschnitt doppelt so hohe Anteil dieser Industriegruppe ist ein Beleg für die Sonderstellung Bremens und Bremerhavens in diesem Wirtschaftszweig.“



Martin Günthner

Senator für Wirtschaft, Arbeit und Häfen
der Freien Hansestadt Bremen

automatisch erfasst. Seine Daten leitet das Institut an den internationalen Rat für Meeresforschung (ICES) weiter, der die Ergebnisse und das Monitoring von 100 beteiligten Instituten aus 20 Mitgliedsländern koordiniert. Anhand der wissenschaftlichen Daten zur Bestandsentwicklung von über 110 Fischarten gibt der ICES wiederum Empfehlungen zu den Fangquoten an die Politik, damit die bei richtiger Bewirtschaftung unendliche Ressource Fisch erhalten bleibt.

Gesundheit und Artenvielfalt im Fokus der Forscher

Am Institut für Fischereiökologie beschäftigen sich die Experten mit dem Erhalt der Artenvielfalt und dem Gesundheitszustand von Meerestieren. Dafür werden in staatlichem Auftrag die radioakti-

ven Belastungen sowie die Konzentration von organischen und anorganischen Schadstoffen in den Tieren gemessen. Viel wissenschaftlichen Raum nimmt auch der europäische Aal ein, der vom Aussterben bedroht ist. Hier ist das Institut an einem Datenerhebungsprogramm sowie an Projekten zur Reproduktionsbiologie des Wanderfisches beteiligt. Ein anderer Schwerpunkt sind Aquakulturen. Neben der Hälterung von Fischen und Meerestieren und der Wirtschaftlichkeit solcher Anlagen geht es auch um das richtige Futter. Weil es sich bei den meisten Kandidaten für Aquakulturen um Raubfische handelt, brauchen die Fische Protein. Das stammt wiederum von extra für diesen Zweck gefangenen Fischen. Weil das nicht der optimale Weg ist, forscht das Institut an Alternativen. < www.ti.bund.de >





Die Iben GmbH verfügt über langjährige Erfahrung auf den Gebieten der Lebensmitteluntersuchungen und -analytik, Hygieneberatungen und Hygienekontrollen sowie allgemeiner Qualitätssicherung. Das im Fischereihafen ansässige Labor Iben unterstützt die Fisch- und Lebensmittelwirtschaft mit vielfältigen Dienstleistungen, unter anderem auch bei der Zertifizierung nach dem IFS-Food-Standard.

Spitzenforschung

TEXT ~ Torsten Thomas

im Zentrum der Lebensmittelwirtschaft

Das Biotechnologiezentrum Bio Nord im Fischereihafen bietet Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern im Bereich der Bio- und Lebensmitteltechnologie hervorragende Startbedingungen und die Nähe zu Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie zu führenden Einrichtungen, wie dem Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik oder der Hochschule. Weil die Lebensmittelwirtschaft eine der Kernbranchen in Bremerhaven ist, wurden die Weichen in Richtung Innovation frühzeitig gestellt. Das Zentrum gibt es seit 2003 im Fischereihafen, es wurde aufgrund der hohen Nachfrage ansiedlungswilliger Unternehmen im Jahr 2009 noch einmal auf insgesamt 4.600 Quadratmeter erweitert. In den Bau flossen Mittel aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und des Landes Bremen. Weil der Fokus von Anfang an auf der anwendungsbezogenen Forschung und Entwicklung lag, ist die Ausstattung entsprechend. Das Zentrum verfügt über die notwendige technische Infrastruktur sowie über Büros und Labore, welche die geforderten Sicherheitsstandards „S1“ sowie „S2“ erfüllen. Aktuell haben sich im Bio Nord zehn Unternehmen mit 150 hochqualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eingemietet. Ein Schwerpunkt der zum Teil mehrfach ausgezeichneten Spezialistinnen und Spezialisten ist die Nahrungsindustrie.

Zu den Mietern der ersten Stunde gehört die Impetus Bioscience GmbH. Das akkreditierte Prüflabor hat sich unter anderem auf DNA-Analysen von Lebens- und Futtermitteln, Saatgut oder Tiermehlen spezialisiert. Das Geschäftsmodell basiert auf dem Prüfbedarf der Lebensmittelindustrie, für deren Produkte hohe Anforderungen an die transparente und richtige Deklaration der Inhalte gelten. Das betrifft aufgrund von Verordnungen künftig auch Stoffe, die gentechnisch verändert worden sind oder zu Allergien führen können, ebenso wie die Zusammensetzung des verwendeten Tierfutters. Schnelle Ergebnisse können DNA-Analysen liefern. „Wir wenden nicht nur Tests an, sondern entwickeln auch Analyseverfahren, um die Bestandteile genau nachweisen zu können. Aufgrund der Vorgaben für Nahrungsmittel, arbeiten wir eng mit der Qualitätssicherung von Unternehmen zusammen“, erläutert Geschäftsführer Dr. Hermann Rüggeberg. Ein Sonderfall ist der Fisch. Hier gelten neben den EU-Vorgaben zum Fang auch Verordnungen für die Vermarktung. In Deutschland wird das seit 2010 durch die Fischetikettierungsverordnung geregelt. Sichtbar ist das durch die Nennung des Fanggebietes und den lateinischen Namen. Wenn der nicht stimmt, dann drohen Strafen. Alleine für die Fischindustrie verfügt Impetus deshalb über mehr als 100 DNA-Tests, die in drei bis fünf Tagen Gewissheit über die korrekte und beim Lieferanten bestellte

Art geben. Gefragt ist die Expertise aus Bremerhaven auch bei der Hygiene. Zum Beispiel, wenn es um pathogene Keime im Trinkwasser oder Salmonellen in Lebensmitteln geht.

Auf den Gebieten der Lebensmittelanalyse und -mikrobiologie, der gentechnisch veränderten Organismen sowie den Nachweisen von Allergenen arbeitet die ebenfalls 2003 gegründete Q-Bioanalytic GmbH. Die akkreditierten Spezialistinnen und Spezialisten führen schnellste Analysen durch und haben selbst einige Schnelltests entwickelt, die innerhalb von weniger als 24 Stunden z. B. bei leicht verderblichen Waren schnelle und sichere Ergebnisse für die Produzenten liefern. Dafür nutzt das Unternehmen die Polymerase-Kettenreaktion (PCR), die als absolute Schlüsseltechnologie der molekularen Diagnostik gilt. Bei herkömmlichen Verfahren dauert der Nachweis von Salmonellen-DNA drei bis vier Tage. Diese Zeitspanne ist gerade bei der Verarbeitung von empfindlichen Lebensmitteln wie Eiprodukten ziemlich lang. Mit den Real-Time-PCR-Kits von Q-Bioanalytic kann die Industrie daher viel früher auf Verdachtsfälle reagieren und die Auslieferung von verdorbener Ware verhindern. Auch Bakterien, die resistent gegen Antibiotika sind, können so schnell nachgewiesen werden.

< www.impetus-bioscience.de >

< www.bio-nord.de >

< www.q-bioanalytic.net >

< www.labor-iben.de >

Für Nachwuchs ist gesorgt

Die Hochschule Bremerhaven hat mit dem interdisziplinären Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft einen in Deutschland einzigartigen Bachelorstudiengang entwickelt. Zudem gibt es an der Hochschule den Studiengang Biotechnologie, das in Kooperation mit der Wirtschaft gegründete Institut für angewandte Mikrobiologie und Biotechnologie sowie das Forschungscluster Life Science.

< www.hs-bremerhaven.de >



Vom Kügelchen zur Kiste – und zurück

INTERVIEW ~ Gabriele Becker

Styroporprodukte in allen Facetten – von der klassischen Fischkiste bis zum Dämmmaterial für Fußbodenheizungen – produziert die Firma Karl Baumgarten KG und kümmert sich auch um den Recyclingprozess. Styropor ist für den Familienbetrieb seit Jahrzehnten ein ideales Material: leicht, wasserdicht, hervorragend isolierend. Im Gegensatz zu Verpackungen aus anderen Materialien nimmt es kaum Gerüche an, das hält den Reinigungsaufwand und damit auch den Energieverbrauch vergleichsweise gering. Nachhaltigkeit ist eine Selbstverständlichkeit für die Firma mit großem Kundenkreis: lokal, national und international.

Wie groß ist die Vielfalt bei den Styroporverpackungen?

Marc Baumgarten: Sehr groß. Allein bei den Fischkisten gibt es 54 Größen. Das Fassungsvermögen reicht von einem bis 40 Kilogramm.

Sehen die Kisten immer gleich aus?

Marc Baumgarten: Nein, es gelten andere Anforderungen für Frischfisch, Räucherfisch und Frostfisch. – Und: Wir entwickeln auch individuelle Verpackungen auf Kundenwunsch.

Stichwort Recycling: Was geschieht mit den gebrauchten Styroporverpackungen?

Marc Baumgarten: Alles, was wir herstellen, nehmen wir zurück. Die Ware wird geschreddert und verpresst und kommt dann in den Recyclingprozess. Die andere Möglichkeit ist, das Styropor zu reinigen, zu verdichten und zu vermahlen. Anschließend wird es wieder in Granulat zerlegt. Das wiederum liefern wir dann an kunststoffverarbeitende Unternehmen. Dieses Verfahren haben wir mit der BASF entwickelt.

Was tun Sie, um den Energieverbrauch bei der Verpackungsherstellung zu senken?

Durch einen Softwaretausch in der Produktion konnten wir unseren Energieverbrauch seit 2012 verringern. Zusätzlich haben wir in eine Enthärtungsanlage für das Wasser im Dampfkessel investiert und sparen dadurch Wasser und Chemikalien.

Was kennzeichnet Ihre Kundenstruktur?

Jörg Baumgarten: Wir haben etwa 300 bis 400 Kunden. Sie kommen natürlich aus dem Fischereihafen und aus ganz Deutschland, aber auch aus Dänemark und den Niederlanden. Der Anteil der Lebensmittelbranche liegt bei 70 Prozent.

Die Firma Karl Baumgarten ist international ausgerichtet, wie sehr sind Sie trotzdem lokal verankert?

Marc Baumgarten: Absolut. Wir sind mit unseren 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein Familienbetrieb, den wir von unserem Vater übernommen haben. So waren wir immer und so verstehen wir uns auch heute noch. Jörg trägt die kaufmännische Verantwortung, ich die technische. Wir fühlen uns wohl im Fischereihafen.

Was macht die Atmosphäre im Gewerbegebiet Fischereihafen aus?

Jörg Baumgarten: Die Nähe zu den anderen Unternehmen ist außergewöhnlich. Und wenn wir ein Problem haben, ist die FBG als zentraler Dienstleister zur Stelle. Wir arbeiten eben Tür an Tür.

< www.karl-baumgarten.de >

5 gewerbliche Kühlhäuser

Gekühltes Volumen
(in Kubikmetern)

284.500

79.000

Europaletten-
Stellplätze

Energiemanagement im Kühlhaus

TEXT – Torsten Thomas

Wenn es um knackige Minustemperaturen geht, dann ist Bremerhaven einer der prädestinierten Standorte.

Die geballte Tiefkühlinfrastruktur der Stadt gehört zur größten in ganz Europa. Insgesamt umfassen die elf gewerblichen und betrieblichen Kühlhäuser Bremerhavens ein Volumen von 634.500 Kubikmetern. 137.000 Europaletten passen in die Bremerhavener Eisschränke.

6 betriebliche Kühlhäuser

Gekühltes Volumen
(in Kubikmetern) **350.000**

58.000 Europaletten-
Stellplätze

Für die Betreiber der Kühlhäuser ist dieses Volumen energetisch eine Herausforderung. „Im Schnitt entfallen 30 Prozent der gesamten Betriebskosten auf den Strom, der für die Kühlaggregate notwendig ist“, sagt Lüder Korff, Geschäftsführer der BLG Coldstore Logistics und stellvertretender Vorsitzender des Verbandes Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL), dem 80 Prozent aller Betreiber angehören. Das ist neben dem Personal der zweitgrößte Kostenblock. Einen Kühlhausbetreiber muss man deshalb auch nicht gesondert zum Energiesparen auffordern. Ein Weg zu mehr Effizienz am Stromzähler führt über Energiemanagementsysteme. Sie übernehmen zum Beispiel die optimale Steuerung der Kühlaggregate oder Kälteanlagen. Nach der gesetzlichen Tiefkühlverordnung sind minus 18 Grad Celsius als Mindesttemperatur vorgeschrieben. In den meisten Gefrierhäusern herrschen aber Minusgrade von 20 bis 25 Grad Celsius. Diese arktischen Verhältnisse sichern wertvolle Temperaturpuffer für den Transport und Warenumschlag bis hin zum Einzelhandel. Die Grundlage des Energiemanagements ist der Strompool des VDKL. Er bündelt den Strombedarf für den gemeinsamen Einkauf. Weil das mit jährlich über einer Milliarde Kilowattstunden ein echtes Pfund ist, wird ein Teil langfristig zu festen Großhandelspreisen bezogen. Der andere Teil wird am sogenannten Spotmarkt der Leipziger Strombörse eingekauft, weil dort die Preise im Tagesgeschäft am niedrigsten sind.

Und genau hier kommen die Kühlhausbetreiber aktiv ins Spiel, weil sie über den Temperaturpuffer und das Energiemanagement den Verbrauch steuern. Wenn beispielsweise der Strom gerade sehr teuer ist, dann schalten sich die Kühlaggregate für kurze Zeit ab und bei günstigeren Preisen

wieder an. So können Betreiber zum Beispiel nachts billigen Strom nutzen, um die Temperaturen abzusenken. Tagsüber reduzieren sie ihren Bedarf dann einfach durch den Kältepuffer. Mit der Ware kann dabei nichts passieren, weil sich das Energiemanagement an der mindestens benötigten Kälte orientiert. „Die Temperaturen werden ohnehin rund um die Uhr überwacht und erfasst, um den ordnungsgemäßen Betrieb auch gegenüber den Kunden sicher gewährleisten und dokumentieren zu können“, erklärt Korff.

Anders herum sind Kühlhäuser auch zur Sicherung der Netzstabilität prädestiniert. Einerseits können sie Überschüsse in zusätzliche Kälte verwandeln und andererseits kurzzeitig vom Netz gehen, wenn es Engpässe beim Strombedarf gibt. Allerdings hängen diese Maßnahmen auch vom Zweck eines Kühlhauses ab. Hier gibt es Gebäude, in denen die Ware über rein- und rausfahrende Lkw nur umgeschlagen wird. Andere Kühlhäuser haben die klassische Funktion des Gefrierschranks. Hier stapeln sich zum Beispiel Fische auf Vorrat, damit sie trotz einer kurzen Fangsaison das ganze Jahr verfügbar sind. Neben dicken Isolierungen sorgen Schnellauftore für weitere Energieeinsparungen. Vorhänge aus Luft (sogenannte Luftschleieranlagen) ermöglichen den Ladeverkehr sogar bei offenen Toren und verhindern, dass die Kälte entweichen kann. Hohe Einspareffekte erzielt auch die stromsparende LED-Beleuchtung, weil klassische Neonröhren Wärme produzieren, die wieder heruntergekühlt werden muss. „Niedrige Energiekosten sind für uns ein erheblicher Wettbewerbsfaktor. Außerdem stellen die Kunden Anforderungen an den Kohlendioxidausstoß und setzen einen nachhaltigen Stromverbrauch voraus“, weiß Korff.

< www.nordfrost.de > < www.coldstore.de > < www.schoppenhauer.de >



Frischer Fisch braucht Eis ...

TEXT – Torsten Thomas

... diese Weisheit ist fast so alt wie der Fischfang selbst. Doch irgendwo müssen die Eiskristalle auch herkommen, damit der frische Fisch gut temperiert auf Eis liegen kann. Beim Aufbau der Bremerhavener Fangflotte wurde deshalb im Jahr 1911 auch gleich ein Eiswerk im Fischereihafen gebaut, das die Kutter mit der notwendigen Menge beliefern konnte. „Ohne uns hätte es auch keine Hochseeflotte gegeben“, weiß Helga Düring, Geschäftsführerin der Bremerhavener Eiswerk GmbH. Während früher die Fangschiffe das Eis vor der Ausfahrt aufnahmen, gehören heute Gastronomiebetriebe, Hotels und vor allem die mit Frischfisch handelnde Wirtschaft in Bremerhaven zu den Abnehmern. Im Jahr 2014 produzierte das Eiswerk stattliche 15.000 Tonnen Eis für seine Kunden. Und dabei spielen die steigenden Stromkosten für die Produktion eine Hauptrolle.

Dieser Anstieg machte einen vier Millionen Euro teuren Neubau notwendig, der im Sommer 2015 eingeweiht wird und den für viele Unternehmen wichtigen Bezug von Eis langfristig absichert. Obwohl jährlich rund 1,6 Millionen Kilowattstunden über den Zähler gehen, wurde das Eiswerk nicht als energieintensiver Produktionsbetrieb anerkannt. Mit Unterstützung der Landespolitik, der Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS und der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft FBG entsteht nun in Bremerhaven eines der



modernsten Eiswerke Europas. „Wir haben zum Beispiel in eine bessere Isolierung der Kühlbunker und in neue Eismaschinen investiert, die einen anderen Produktionsablauf ermöglichen. So sparen wir zirka 20 Prozent der Stromkosten ein. Schließlich hat Eis für viele Unternehmen in Bremerhaven eine existenzielle Bedeutung“, erklärt Helga Düring.

< www.eiswerke.de >

MSC-SIEGEL –

BREMERHAVEN IST VORREITER

TEXT ~ Torsten Thomas

Gesunde Meere

sind keine Illusion



Farbenfrohe Keramikreliefs zieren die Halle XIV.

Man sollte sich nicht den Ast absägen, auf dem man sitzt. Große Teile der Fischerei haben das erkannt und mit einem Siegel ein bemerkenswertes Umdenken in der eigenen Industrie und beim Verbraucher erreicht. Die drei Buchstaben MSC des Marine Stewardship Council prangen inzwischen auf vielen Verpackungen. Dieses Siegel garantiert einen nachhaltigen Fischfang in den Meeren. Dahinter steht die schlichte Tatsache, dass die Ressource Fisch im Prinzip unerschöpflich ist, wenn man den Populationen die Chance gibt, sich zu reproduzieren und die Bestände nicht gnadenlos überfischt. Nur so lässt sich der weltweit größte Proteinspeicher für annähernd sieben Milliarden Menschen dauerhaft nutzen. Vor dieser in den 1990er Jahren dramatischen Situation standen auch die Bremerhavener Player. Damals waren 70 Prozent der kommerziell genutzten Fischarten überfischt. „Unilever hat begriffen, dass wir ein gesundes und bestandserhaltendes maritimes Ökosystem brauchen. Als einer der weltgrößten Fischverarbeiter ist es in unserem eigenen Interesse, die Meeresumwelt vor Fischfangmethoden zu schützen, die Bestände unwiederbringlich vernichten“, fanden Unilever-Manager Anthony Burgmans und der Bremerhavener Peter Greim (damals für die Unilever-Tochter Frozen Fish International tätig) 1996 in einem Artikel des Nachrichtenmagazins „Der Spiegel“ klare Worte. Und die blieben nicht ohne Echo. Die bekannte Marke Iglo (bis 2006 Teil der Unilever Gruppe) hat ihren Firmensitz nach wie vor in Bremerhaven. Dort steht auch die weltweit größte Fischverarbeitungsfabrik, die unter dem Namen Frozen Fish International Fischstäbchen produziert.

Ohne einen Richtungswechsel wäre das Geschäft irgendwann vorbei gewesen. „1997 gründeten Unilever und die Naturschutzorganisation World Wide Fund for Nature eine Arbeitsgruppe, die 1999 das MSC-Siegel und eine Zertifizierung vorstellte“, erläutert Gerlinde Geltinger, Pressesprecherin des MSC. Inzwischen ist aus dem MSC eine eigene Organisation geworden, die sich aus Spenden und Lizenzgebühren für eben dieses Siegel finanziert. Weltweit tragen 252 Fischereien die drei Buchstaben. Sie repräsentieren zehn Prozent des Wildfanges, der neben den Aquakulturen knapp die Hälfte der globalen Fangmengen ausmacht. Die eigentliche Zertifizierung dauert 18 Monate und wird von externen Spezialisten übernommen. Dabei gelten drei Prinzipien: Erhalt der Bestände, die Schonung der Ökosysteme und ein nachhaltiges Fischereimanagement. Zusätzliches Druck erzeugen die Verbraucher, die bereit sind, für intakte Ozeane mehr Geld auszugeben, was sich wiederum auf die gesamte Branche auswirkt. Hierfür ist Iglo ein Beispiel: Das Unternehmen schätzt den europaweiten Bedarf alleine auf 2,45 Milliarden MSC-zertifizierte Fischstäbchen und hat auf dem deutschen Markt bereits alle Produkte in seinem Sortiment auf das blaue Siegel umgestellt. Ein Modell für 15 weitere europäische Länder. Das zweite wichtige Siegel nennt sich Aquaculture Stewardship Council (ASC) und wird ebenfalls vom WWF getragen. Es zertifiziert nachhaltige Aquakulturen, weil auch die kommerzielle Zucht zu Problemen führen und Gewässer mit Chemikalien oder Antibiotika verunreinigen kann.

< www.msc.org/de > < www.wwf.de >



Wenn Engel fischn

TEXT ~ Gabriele Becker

... kann nichts mehr schiefgehen! Nur noch ein „Engel“ kann helfen, wenn weit draußen auf hoher See dem Trawler-Kapitän beim Fischen das Schleppnetz zerreißt. In solchen Situationen beweist die Firma Engel-Netze ihre ganze Schnelligkeit und Professionalität. In kürzester Zeit erhält der Kapitän Ersatz aus Bremerhaven. Seit über 60 Jahren ist das Unternehmen aus dem Fischereihafen zuverlässiger Lieferant für die Berufsfischerei auf den Flüssen, Seen und allen Weltmeeren. Aus maschinell geknoteten Netztchern werden zudem Netze für unterschiedlichste Einsatzgebiete konfektioniert: Was auch immer die Profis an Ausstattung und Ausrüstung für ihre Arbeit benötigen – „Engel“ hat es im Programm. Geliefert wird lokal und international. Übrigens: Der klassische Friesennerz und die passenden Gummistiefel gehören auch dazu.

< www.engelnetze.com >

FÜR NACHHALTIGKEIT AUSGEZEICHNET

Die Deutsche See GmbH und die Frosta AG sind zwei Schwergewichte im Bremerhavener Fischereihafen, die Verantwortung für die Umwelt übernehmen und dafür mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet wurden. 2010 erhielt die Deutsche See diesen Preis in der Kategorie „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“. Die Jury würdigte damit die vorbildliche Arbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette: vom Einkauf, der Herstellung und Verpackung der Produkte über die Lagerung bis hin zum Transport. Schließlich sei nur eine nachhaltige Fischwirtschaft der Garant dafür, den Konsum und den Erhalt der Bestände in Einklang zu bringen.

2012 wurde Frosta als „Deutschlands nachhaltigste Marke“ ausgezeichnet. Die Jury honorierte die konsequente Transformation von einer konventionellen zu einer nachhaltigen Marke und hob damit auf das 2003 eingeführte Reinheitsgebot des Unternehmens ab, das in seinen Gerichten auf alle Zusätze verzichtet.

Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis ist eine Initiative der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitstag e.V. Sie prämiert Unternehmen, Produkte und Marken, die vorbildlich wirtschaftlichen Erfolg mit sozialer Verantwortung und Schonung der Umwelt verbinden.

Fischereihafen profitiert von europäischer Förderung

Die Europäische Union verfolgt das Ziel einer nachhaltigen, ökologischen Fischereipolitik und möchte gleichzeitig die Wettbewerbsfähigkeit des Fischereisektors steigern. Außerdem soll für die wirtschaftliche und soziale Entwicklung in den Gebieten gesorgt werden, die hauptsächlich von der Fischerei leben.

Für das Förderprogramm Europäischer Fischereifonds (EFF) stellte die EU für die Laufzeit (2007 bis 2013) einen Haushalt von etwa 3,8 Milliarden Euro bereit. Förderfähig waren alle Bereiche der Branche: die See- und Binnenfischerei, Aquakultur sowie die Verarbeitung und Vermarktung von Fischereiprodukten. Vorrangig kleinen und mittleren Unternehmen sollten die Mittel des EFF zugute kommen. Im Jahr 2014 hat der Europäische Meeres- und Fischereifonds (EMFF) den Europäischen Fischereifonds (EFF) ersetzt. Der EMFF bildet die zentrale Säule für die Finanzierung der zukünftigen gemeinsamen Fischereipolitik. 5,8 Milliarden Euro sollen für den Zeitraum von 2014 bis 2020 zur Verfügung stehen. Um Mittel aus dem Fonds in Anspruch nehmen zu können, ist eine Kofinanzierung des Landes Bremen erforderlich. Die BIS Wirtschaftsförderung Bremerhaven berät die in Bremerhaven ansässigen Unternehmen, nimmt die Förderanträge entgegen und erteilt die Förderbescheide.

< www.bis-bremerhaven.de >

Tiefkühlkost

TEXT - Torsten Thomas

trifft Transparenz

Hinnerk Ehlers bloggt. Auch gerne mal provokant mit seinen Kunden. Und nicht nur der Marketingchef von Frosta. Viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzen den Firmenblog ohne Maulkorb. Transparenz hat eben viele Gesichter. Am Stammsitz in Bremerhaven stemmen Bauarbeiter ein 100 Meter langes Loch in die Fassade, damit sich jeder die Fischstäbchenproduktion ansehen kann. Tag und Nacht. Die Frosta AG geht in jeder Hinsicht eigene Wege und ist dem Markt voraus. Aus dem Anspruch, ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltig zu handeln, hat das Unternehmen seine Geschäftsstrategie geformt. Beim Reinheitsgebot hat sich Frosta als erster Lebensmittelhersteller komplett von allen Zusätzen und dem Koffer der Lebensmittelchemie verabschiedet und das Kochen für seine eigene Produktlinie sozusagen wieder neu erfunden. Dafür mussten viele Produkte aus dem Sortiment genommen werden. Ein Beispiel ist die Texas Pfanne, weil sich die typischen BBQ-Produkte, inklusive Raucharoma, auf natürlichem Weg nicht herstellen lassen. Andere kamen hinzu und Auslaufmodelle ruhen sanft und ebenso transparent auf einem Produktfriedhof.

Zum Stichwort Nachhaltigkeit gehört auch der Klimaschutz

Hier entstand mit Unterstützung der Bremerhavener Wirtschaftsförderungsgesellschaft BIS ein Projekt, mit dem sich der CO_2 -Fußabdruck von der Rohstoffgewinnung der Produkte bis hin zum Verbraucher berechnen lässt. Seit 2010 legt Frosta die produktbezogenen Emissionen transparent offen und hat alle 2.000 Rohwaren bewerten lassen. Auch das gehört zur Philosophie. Mit einem Klick ließe sich zum Beispiel ein „Klima-Burger“ zaubern. Der muss noch nicht schmecken, zeigt aber, was möglich und schon passiert ist. Der Anbau von Obst und Gemüse erfolgt bei Frosta ausschließlich im Freilandanbau und nicht in energieintensiven Gewächshäusern. Weil Frosta die eigene Bilanz verbessern will, wurden die Aluminiumschalen für Fischfilets aussortiert. Dieselben Maßstäbe gelten auch für alle Lieferanten. So müssen beispielsweise Fleischerezeuger hohe Standards einhalten, die vom Tierfutter über die artgerechte Haltung bis hin zur Schlachtung reichen und auch eine lückenlose Kontrolle im Sinne der Rückverfolgung ermöglichen. Die gilt auch für den Fisch, der ausschließlich aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei stammt und dessen Rückverfolgbarkeit bis auf das Fangschiff reicht. Und am Ende ist die Sache für den Verbraucher auch noch ganz einfach. Er muss nur auf der Internetseite www.zutatentracker.de den Code auf der Verpackung eingeben und erfährt alles Wichtige über sein Essen.

< www.frosta.de > < www.zutatentracker.de >

Ziel erreicht!
70% weniger CO_2 !



Kaufmann mit Verantwortung

TEXT ~ Torsten Thomas



Für Thomas Beyer ist die Sache eigentlich klar. „Als Kaufmann lebe ich von der Natur und muss ihr deshalb auch etwas zurückgeben“, sagt der Inhaber der Meereskost GmbH. Und genau das hat er bei der Planung und dem Bau seines neuen Betriebes auch konsequent und hartnäckig umgesetzt.

Im Jahr 2009 hat die Firma eine neue Produktions- und Betriebsstätte im Bremerhavener Fischereihafen bezogen, die mit innovativer Umwelttechnik ausgestattet ist. Die sorgt dafür, dass Beyer komplett auf fossile Energieträger verzichtet und kein Kohlendioxid mehr freigesetzt wird. Auf dem Dach produziert eine Photovoltaikanlage mehr als die Hälfte des Strombedarfes, den sein darunterliegender Betrieb mit 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die Produktion und Veredelung von Fischprodukten und die dazu gehörigen Kühlprozesse benötigt. Zusätzlich wird Erdwärme genutzt und Heizenergie über die Wärmerückgewinnung und ein Wärmepumpensystem gewonnen. Durch die Nutzung des Regenwassers für Reinigungsarbeiten spart der Betrieb zudem jährlich gut 680.000 Liter dieser wertvollen Ressource ein. „Wir haben alles umgesetzt, was möglich war und leben den Gedanken der Nachhaltigkeit in der Produktion und Verarbeitung weiter“, sagt Thomas Beyer.

Für dieses Engagement erhielt Beyer vom Land Bremen in der Kategorie energieeffizientes Unternehmen, den Preis „Umwelt Unternehmen 2012“ und die Jahre zuvor zweimal in Folge die Auszeichnung als „Klimaschutzbetrieb“. Für den Unternehmer, der sein Geld mit dem nachhaltigen Fischgroßhandel und maritimen Spezialitäten verdient, war das ein hartes Stück Arbeit. Finanziert hat die Meereskost den Neubau mit Hilfe von Fördermitteln des Europäischen Fischereifonds (EFF). „Die Projektzuschüsse sind zum größten Teil in die energetische Ausrüstung des Gebäudes geflossen“, erklärt der Geschäftsführer. Unterm Strich hat Beyer seine Betriebsfläche verdreifacht und gleichzeitig den Energieverbrauch halbiert. „Die Investitionen werden sich in den nächsten Jahren rechnen und wir möchten in Zukunft neue technische Möglichkeiten nutzen, um Energie zu sparen.“ < www.meereskost.de >

Wo Genuss zuhause ist, hat man gute Rezepte und neue Ideen!

TEXT – Gabriele Becker

Das produktive Miteinander von Tradition und Innovation sind ein Markenzeichen im größten Gewerbegebiet der Seestadt, dem Fischereihafen.

Auf mehr als 600 ha – 150 ha davon sind Wasserfläche – hat sich über Jahrzehnte ein Zentrum der Fisch- und Lebensmittelverarbeitung entwickelt, das seinesgleichen sucht. Beste Rahmenbedingungen haben ein multifunktionales Gewerbe- und Industriegebiet mit Hafenananschluss und ausgezeichneter Infrastruktur und Erreichbarkeit entstehen lassen – eingebettet in ein Gesamtkonzept aus Produktion, Logistik, wissenschaftlicher Dienstleistung und spannendem touristischen Angebot.

Die Fisch- und Lebensmittelwirtschaft, traditionell in Bremerhaven verwurzelt, bietet im Fischereihafen über 4.000 Beschäftigten einen Arbeitsplatz. Doch nicht nur die ansässigen großen Marken – Frozen Fish International (Iglo), Frosta (Tiefkühlkost), Deutsche See (Fischmanufaktur) und Nordsee (Gastronomie- und Handelskette) –, auch zahlreiche weitere hoch innovative Fisch- und Lebensmittelverarbeitungsunternehmen verlassen sich auf die jahrelange Erfahrung gut ausgebildeter Fachkräfte vor Ort.

Die über 80 Unternehmen auf den unterschiedlichsten Stufen der gesamten Wertschöpfungskette sorgen im Fischereihafen dafür, dass ein Rad ins andere greift: Handels- und Distributionsunternehmen, Verpackungsindustrie, Kühleishersteller sowie ein Netz aus renommierten Einrichtungen der Forschung und Entwicklung, insbesondere in der Produktentwicklung, Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung, machen die größte Stadt an der deutschen Nordseeküste (114.000 Einwohner) zu dem europäischen Standort für die Verarbeitung, Entwicklung und Distribution von Fisch, Tiefkühlprodukten und anderen Lebensmitteln.





hafen Bremerhaven

Die Seestadt in den Genen

Fisch-Systemgastronomie-Marktführer Nordsee setzt auf seine Nachhaltigkeitsphilosophie und bekennt sich zum Standort Bremerhaven: Drei Fragen an Hiltrud Seggewiß, Vorsitzende der Geschäftsführung der Nordsee GmbH.



Frau Seggewiß, die Nordsee GmbH ist seit 1934 in Bremerhaven ansässig. Nun wird neu gebaut, Sie investieren in ein neues Verwaltungsgebäude und damit auch in die Sicherung des Standortes. Was hat den Ausschlag für die Entscheidung gegeben?

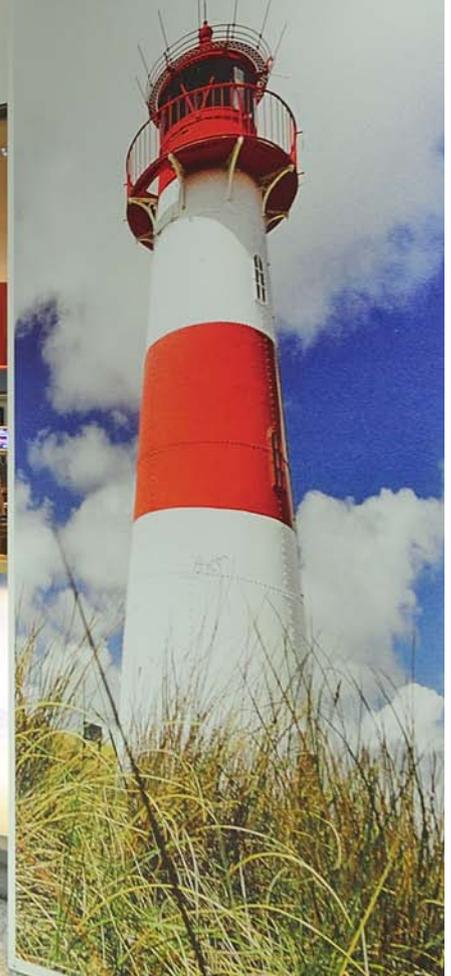
Hiltrud Seggewiß: Nordsee ist seit 1934 in der Klußmannstraße 3 in Bremerhaven ansässig. Wir haben uns hier auch sehr wohl gefühlt, liegt Bremerhaven doch in den Genen von Nordsee. Nur entsprechen Bauweise und Design schon lange nicht mehr den heutigen Anforderungen. Unsere neue Firmenzentrale im Fischereihafen (siehe Seite 51) schafft für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter moderne Arbeitsplätze, die unter ergonomischen Gesichtspunkten attraktiv sind und insgesamt z. B. durch energetische Maßnahmen auch zu unserer Nachhaltigkeitsphilosophie passen.

Inzwischen hat sich in der Seestadt ein Cluster Fisch- und Lebensmittelwirtschaft entwickelt. Von der Logistik bis zur Wissenschaft ist alles vor Ort. Gibt es für die Nordsee Synergien mit dem Cluster? Wie ist die Zusammenarbeit?

Hiltrud Seggewiß: Diese Synergien gibt es natürlich – und das seit vielen Jahren. So arbeiten wir u. a. mit der Deutschen See und mit Frosta zusammen, und das sehr vertrauensvoll und effektiv.

Nordsee bewegt sich als Unternehmen im Spannungsfeld der unterschiedlichen Interessen zwischen dem Wunsch der Verbraucher auf Vielfalt und ihrem eigenen Anspruch eines nachhaltigen Umgangs mit der Ressource Fisch. Wo geht die Reise hin für das Unternehmen?

Hiltrud Seggewiß: Nordsee setzt den nachhaltigen Umgang mit der Ressource Fisch fort. Fischarten, die in der Vergangenheit als gefährdet eingestuft wurden, haben wir bereits vor gesetzlichen Auflagen aus dem Verkauf genommen. Positiv entgegen kommt unserem Geschäft in Restaurants, Snack Shops und Frischetheken das steigende Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein der Menschen. Fisch gehört zu einer ausgewogenen Ernährung dazu. Das unterstützen wir mit neuen Rezepturen, schonender und kalorienbewusster Zubereitung sowie frischen Beilagen, die jeder Gast sich selbst zusammenstellen kann. Dazu zählen aktuell der fettfrei gegrillte Lachs in Pergament oder die erst kürzlich eingeführten Sushi-Handrolls für „to go“.



Nordsee-Filiale in der „Oberen Bürger“ in Bremerhaven, eine von 384 im In- und Ausland.

Seit 1934 ist die Nordsee GmbH am alten Handelshafen in Bremerhaven ansässig. Die Wurzeln des Unternehmens gehen jedoch auf die 1896 von Bremer Reedern gegründete Deutsche Dampffischerei-Gesellschaft Nordsee zurück. Die frisch gefangenen Fische wurden in eigenen Geschäften verkauft, mit wachsendem Erfolg: Als 1965 die Nordsee das Schnellrestaurant „Quick“ erfand, gab es mit Unilever und der Dresdner Bank bereits starke Gesellschafter. Schon Mitte der 1970er Jahre wurde mit großem Spektakel die hundertste Filiale eröffnet.

1986 wird die Fangflotte in die neu gegründete Fischfang-Union ausgegliedert und Restaurants und Fischeinzelhandel unter einer Leitung zusammengefasst. Auch der Verkauf des Fischgroßhandels Deutsche See Ende der 1990er Jahre trug dazu bei, dass man sich auf das Kerngeschäft Gastronomie und Einzelhandel konzentrieren konnte und weiter zum führenden Unternehmen der Fisch-Systemgastronomie wuchs. Heiner Kamps erwarb 2005 die Nordsee, 2007 wurde die HK Food Gruppe gegründet und die Nordsee damit in die Unternehmensgruppe Theo Müller (Müller Milch) integriert, deren CEO der Nordsee Minderheitspartner Heiner Kamps heute ist. Hiltrud Seggewiß fungiert seit August 2011 als Vorsitzende der Geschäftsführung der Nordsee GmbH und der Nordsee Holding GmbH.

In 2014 erzielte die Nordsee einen Umsatzerlös von 356,6 Millionen Euro. Derzeit hat sie 5.200 Beschäftigte, davon sind 800 bei Franchise-Partnern angestellt – 82 Prozent der Belegschaft sind weiblich.

< www.nordsee.de >





Lebendige Industriearchitektur aus den 1930er Jahren: Die Halle XIV ist eines der ältesten Industriegebäude im Fischereihafen.

TEXT ~ Gabriele Becker

Freie Geister und frische Fische

Speichergebäude treffen auf zukunftsweisende Architektur





Das 1913 errichtete Seemannsheim zählt zu den prägenden historischen Bauten im Fischereihafen.



Erinnert an Bauhaus-Architektur: das 2002 fertiggestellte „Haus der Technik“.

Neben seiner perfekten Lage, der Kompetenz der ansässigen Unternehmen und Wissenschaftseinrichtungen und seiner touristischen Vielfalt hat Bremerhavens größtes Gewerbegebiet auch andere „Kostbarkeiten“ zu bieten, zum Beispiel in Form von gut erhaltener historischer Industriearchitektur und modernen Neubauten.

Fast vier Kilometer lang zieht sich die Haupteinfahrstraße Am Lunedeich durch das Gebiet des Fischereihafens. Rechts und links aufgereiht wie an einer Perlschnur das Who is Who der fischverarbeitenden Industrie der Seestadt. Wer hier entlangfährt, dem fällt sofort ein 320 m langes, zweistöckiges Klinkergebäude ins Auge: die Halle XIV. Noch heute wird die innere Struktur des Gebäudes von zahlreichen kleinen fischverarbeitenden Unternehmen in gleicher Weise genutzt wie zur Baufertigstellung 1939. Im Erdgeschoss werden Fisch und die Meeresfrüchte be- und verarbeitet, im oberen Teil befinden sich Büroräume.

Farbenfrohe Keramikreliefs zieren hier die Wände über den Eingängen. Ausdrucksvoll illustrieren sie verschiedene Fischarten – von Seehecht bis Knurrhahn. Sie stammen vom Worpsweder Maler und Keramiker Willi Ohler und stehen heute unter Denkmalschutz, wie auch die Packhalle X im Fischereihafen. Auch das 1913 errichtete Seemannsheim zählt mit seiner backsteinernen Präsenz immer noch zu den prägenden historischen Bauten im

Im Zweiten Weltkrieg wurden Fremdarbeiter unter menschenunwürdigen Bedingungen in der Halle XIV untergebracht. Eine Gedenktafel im Fischereihafen (Am Baggerloch/ Kühlhausstraße) erinnert an die 21 Zwangs- und Fremdarbeiterlager, die es im Nationalsozialismus im damaligen Wesermünde gab.

Fischereihafen. Während die Tradition des Standortes in Gebäuden wie diesen noch greifbar ist, zeugen beachtenswerte Neubauten von der Hinwendung der ansässigen Industrie und Wissenschaft zur Moderne.

„Form follows function“

„Arbeiten im Licht des Wassers“ – das war das Konzept für den 2002 fertiggestellten Neubau „Haus der Technik“ im Fischereihafen, dem Sitz des 1921 gegründeten Traditionsunternehmens Arthur Friedrichs Industriebedarf GmbH. Der klare Bau steht mit der Ausrichtung auf seine Funktion – Verkauf, Büro, Lager, Werkstätten – in der Tradition der Bauhaus-Architektur. Das von Westphal Architekten entworfene Gebäude öffnet sich zum Wasser und lässt alle Blicke von außen in den lichtdurchfluteten Verkaufs- und Lagerbereich sowie von innen auf den unmittelbar angrenzenden Fischereihafen zu. (A. Friedrichs Industriebedarf, Herwigstraße 44)



*Vier-Sterne-Komfort auf Stelzen:
das Best Western Plus Hotel am Fischkai.*



*Biotechnologie als Schlüsseltechnologie:
das Innovationszentrum „Bio-Nord“ am Fischkai.*



*Mehr als 12.500 beschichtete Schindeln lassen die Fassade
des modernisierten Seefischkochstudios schillern.*

Hotel mit „Weitsicht“

Das neue Best Western Plus Hotel Bremerhaven vereint Stahl und Beton und fängt die Lichtreflexe des Wassers im Hafenbecken durch großflächige Fensterfronten ein. Das von Iffi Wübben Planung & Architektur entworfene Gebäude ragt über das Ufer hinaus: 80 Betonstelzen tragen eine Gesamtfläche von rund 4.000 Quadratmetern – eine besondere architektonische und bautechnische Herausforderung. (Best Western Hotel, Am Fischkai 2)

Schaufenster im „Schaufenster“

Die Biotechnologie als Schlüsseltechnologie des 21. Jahrhunderts darzustellen, das war die inhaltliche Aufgabenstellung für den Neubau des Innovationszentrums „Bio-Nord“. Das Gebäude nach dem Entwurf der Architekten und Ingenieure Husemann / Dr. Wiechmann ist in nur knapp einem Jahr Bauzeit entstanden. Das architektonische Konzept basiert auf der Maßgabe, den prägnanten Bau in das maritime Umfeld zu integrieren und durch eine optimale Grundrisstypologie den Mietern eine möglichst große Nutzungsvervielfältigung zu bieten. (Bio-Nord, Am Fischkai 1)

Schuppen-Optik

Grün schillert die Fassade des modernisierten Seefischkochstudios: Mehr als 12.500 Schindeln aus galvanisch beschichteten Edelstahlblechen verleihen dem Gebäude eine glänzende Schuppen-Optik. Der Entwurf für den Anbau stammt von Andreas Heller Architects & Designers. Rund 100 Gäste finden in der modernen Show-Küche Platz. Während der Küchenchef zaubert, können sie über einen oberhalb der Kochzeile aufgehängten sechs Quadratmeter großen Spiegel jeden Handgriff verfolgen.

Für 3,4 Millionen Euro wurde die komplette Gebäude-Infrastruktur des 1927 als „Seefisch-Lehrküche“ gegründeten Seefischkochstudios überarbeitet. Der Anbau ist Teil der gesamten Neugestaltung des „Forums Fischbahnhof“. Dort entstehen derzeit ein Veranstaltungsbereich sowie die Erlebnisausstellung „Expedition Nordmeere“, in der zukünftig auch Exponate des ehemaligen Nordsee-Museums zu finden sein werden. Der komplette Umbau kostet etwa 5,6 Millionen Euro und soll im Sommer 2015 abgeschlossen sein. Die Gelder stammen aus Mitteln des Landes Bremen und des EFF. (Seefischkochstudio, Am Schaufenster 6)



Klar, schlicht und in Einklang mit dem historischen Umfeld im Fischereihafen: der Neubau der Nordsee GmbH an der Herwigstraße.

Klare Linien

Der neue Firmensitz der Nordsee GmbH in direkter Nachbarschaft zum „Schaufenster Fischereihafen“ ist ein Entwurf der Bremer Architekten Dorokowski, Tülp und Partner, dt+p. Der dreigeschossige, schlichte Baukörper besticht durch großformatige Fensterfronten und klare Linien. Fünf Millionen Euro investiert die Restaurantkette mit dem Bau am Standort Bremerhaven. Wenn das Unternehmen 2016 sein 120-jähriges Jubiläum feiert, sollen 150 Arbeitsplätze in dem 3.500 Quadratmeter großen Verwaltungsgebäude zur Verfügung stehen. Die Nordsee GmbH ist europaweit führend in der Fisch-Systemgastronomie. Sie beschäftigt 6.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erzielte 2013 einen Umsatz von rund 350 Millionen Euro. In Bremerhaven ist Nordsee seit 1934 am alten Handelshafen ansässig. (Nordsee, Herwigstraße/Ostrampe)

Forschung auf soliden Beinen

340 Beton-Pfähle, 30 Zentimeter dick, 16 Meter tief: Der Neubau des von Thünen-Instituts für Fischereiökologie und Seefischerei wird auf starken Beinen stehen. 100 davon sind sogenannte Geothermie-Pfähle, durch sie wird später Energie zum Heizen beziehungsweise zum Kühlen im Sommer gewonnen. Der 35 Millionen Euro teure Bau – entworfen von Staab Architekten – soll 2017 fertiggestellt sein. Im Erdgeschoss bietet der kompakte Baukörper mit heller Metallfassade und einer Grundfläche von etwa 4.100 Quadratmetern Platz für Fischerei- und Großgeräte sowie für die Aquakulturanlage. Großformatige Verglasungen liefern eine gute natürliche Beleuchtung der Arbeitsräume und Labore mit direktem Ausblick aufs Wasser – und natürlich auf die institutseigenen Forschungsschiffe. (von Thünen-Institut, Herwigstraße 31)

In attraktiver Wasserlage: Der Neubau des von Thünen-Instituts vereint die Bereiche Fischereiökologie und Seefischerei. Das Gebäude bietet eine moderne Forschungsinfrastruktur und als besonderes Highlight eine großzügige Terrasse zum Wasser.



zwei aus einer Hand

Leckere Rezepte gibt es reichlich im Fischereihafen – und täglich kommen neue Kreationen hinzu. Wenn es um den wirtschaftlichen Erfolg geht, dürfen sich die Unternehmen in Bremerhavens größtem Gewerbegebiet auf eine Rezeptur verlassen, die andere im Auftrag der Stadt Bremerhaven und dem Land Bremen für sie entwickelt haben: Unterstützung im Doppelpack – unkompliziert und kompetent – kommt von der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft (FBG) und der Bremerhavener Gesellschaft für Investitionsförderung und Stadtentwicklung (BIS).

Dienstleister auf Tuchfühlung

Die FBG ist seit 1896 für den Betrieb des Fischereihafens Bremerhaven zuständig. Als Partner vor Ort bewirtschaften und entwickeln die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der FBG das Gewerbegebiet und bieten schnelle und individuelle Lösungen. Durch eine attraktive Veranstaltungs- und Netzwerkarbeit sorgt die FBG für eine beispiellose touristische Einbettung des Fischereihafens und für kurze Wege zwischen den Entscheidern.

FBG – Auf einen Blick:

- Vermietung und Verpachtung der bremischen Immobilien, deren Unterhaltung sowie Umbau- und Renovierungsarbeiten von Gewerbeimmobilien, Unterhaltung des Straßen- und Schienennetzes, auf denen Umschlags- und Verladeaktivitäten stattfinden
- Versorgung mit Strom, Wasser und Wärme sowie die Schmutzwasserentsorgung
- Betrieb des Schaufensters Fischereihafen mit dem Fischbahnhof, dem TIF, der Erlebnisausstellung „Expedition Nordmeere – Fischereiwelten Bremerhaven“ und dem Seefischkochstudio
- Bauplanung und Baubetreuung
- Handwerkliche Dienstleistungen
- Marketing & Messekoordination
- Entwicklung des Fischereihafens

< www.fbg-bremerhaven.de >

Mittendrin und offen für Neues

Die BIS Wirtschaftsförderung Bremerhaven ist Dienstleister und Partner für alle Unternehmen, die sich am Standort Bremerhaven engagieren und wachsen wollen. Mit ihrer Arbeit sorgt sie dafür, dass auch künftig attraktive Unternehmen unterschiedlicher Größe Bremerhavens Potenzial als innovativen Wirtschafts- und Wissenschaftsstandort nutzen, Arbeitsplätze schaffen und die regionale Wertschöpfung stärken.

BIS – Auf einen Blick:

Dienstleistungen für Unternehmen

- Begleitung bei Erweiterungsvorhaben, Förderprojekten und Finanzierungen
- Beratung und Begleitung bei der Standortsuche und der Neuansiedlung
- Begleitung der Unternehmen bei der Einbeziehung von Verwaltungsbehörden
- Suche, Verkauf oder Vermietung von passenden Gewerbeflächen oder -immobilien
- Gewährung von Investitions-, Innovations- und Umweltförderung sowie weiterer Förderprogramme des Landes Bremen, Beratung zu Förderprogrammen des Bundes und der EU
- Betrieb von Gründerzentren, Existenzgründungsberatung und -begleitung
- Cluster- und Netzwerkarbeit
- Förderung der Zusammenarbeit von Wirtschaft und Wissenschaft
- Infrastrukturentwicklung und -realisierung (Strassenbau, Tiefbau, Wasserbau etc.)
- Entwicklung eines bedarfsgerechten und zukunftsorientierten Gewerbeflächenangebots
- Überregionales Standortmarketing und Akquisition von Unternehmen

< www.bis-bremerhaven.de >

Fisch ist mein Gemüse

Ein Omega-3-Wochenende im Fischereihafen Bremerhaven

TEXT ~ Gabriele Becker

Wo gibt es das schon: ein traditionsreiches Gewerbegebiet direkt am Wasser, in dem man sich bis spät in die Nacht nach Herzenslust in Restaurants, Kneipen oder im Theater tummeln kann, um sich anschließend stilvoll zu betten. Zeit für ein Genuss-Wochenende im Fischereihafen in Bremerhaven.

Fischverarbeitung ist Handwerk

Wie keine zweite ist die Seestadt Bremerhaven bis heute mit dem Lebensmittel Fisch verbunden. 1896 im damals noch preußischen Geestemünde gegründet, wuchs der Fischhafen zu einem riesigen Gewerbegebiet heran. Lange Zeit der größte Fischereihafen auf dem europäischen Kontinent zählt er heute noch zu den wichtigsten Fischverarbeitungsstandorten in Europa. In den 1950er Jahren liefen bis zu 250 Fischdampfer regelmäßig die Kaje vor der legendären Halle X an, um Fisch für die Auktion anzulanden. Fischerei, das bedeutete Schiffbau, aber auch das Fischen, Anlanden, Vermarkten und Verarbeiten von frischem Fisch. Bis heute bilden viele der Bremerhavener Betriebe ihre Fischwerker selber aus: Hier wird noch von Hand gewaschen, filetiert und enthäutet.



Schaufenster Fischereihafen – die ehemalige Fischpackhalle IV.

Zentrum moderner Lebensmittelindustrie

Anfang der 1970er Jahre war Bremerhavens größtes Gewerbegebiet bis auf 176 Betriebe angewachsen. Dann brachen neue Zeiten an: Aus Fischtrawlern wurden Fabrikschiffe, die Fanggründe rückten in weite Ferne, Import- und Transportwege veränderten sich. Mitte der 1980er Jahre trugen die Veränderungen im Verbraucherverhalten und in den Konsumgewohnheiten ihren Teil dazu bei, den Umbruch voranzutreiben: Transparenz wird heute großgeschrieben im Fischereihafen, der sich vom Fischumschlags- und Verarbeitungsplatz zu einem Zentrum der innovativen Fisch- und Lebensmittelwirtschaft gewandelt hat – mit touristischer Anziehungskraft! **Grund genug, einzutauchen in die neue Welt des alten Fischhafens.**



„Fisch-Party“: Lebensgroße Fische gibt es auf dem Fischbett zu bestaunen.

LOS GEHTS →



11.45 UHR

Transparente Kombüse

Freitag ist und bleibt Fischtag. Für Bremerhaven heißt das, viele der hier hergestellten Köstlichkeiten sind längst beim Verbraucher und nach einer langen Arbeitswoche darf für manchen früher Schluss sein. Deshalb laufen wir noch schnell zum Fischkai 11: Im Fachgeschäft des Seefischgroßhandels Wilhelm Petersen wird der Fisch seit 1903 mit der Hand gehäutet und filetiert. Und die Kunden können durch die Scheibe direkt in die Produktion schauen.

< www.wilhelm-petersen.com >



— Freitag —

11.00 UHR

Zimmer mit Aussicht

A27 – Ausfahrt Bremerhaven-Süd: Schon hier sind die Hinweisschilder „Schaufenster Fischereihafen“ nicht zu übersehen. Wir checken ein im Comfort-Hotel. Vom Zimmer haben wir einen wunderbaren Blick übers Hafenbecken. Genau gegenüber liegt der Fischdampfer „Gera“. Der letzte deutsche Seitentrawler gehört heute zum Historischen Museum Bremerhaven.



Gerade wurde die Ausstellung auf der „Gera“ aktualisiert. Als Besucher kann man sich virtuell an die Fersen von Kapitän Hein und Bestmann Harry heften und einiges über den rauen Alltag an Bord lernen. Das fängt ja gut an.

< www.comfort-hotel-bremerhaven.de >

< www.historisches-museum-bremerhaven.de >

12.00 UHR

Schaufenster Fischereihafen

Zurück geht's am Hafenbecken entlang zum Schaufenster Fischereihafen, wo sich alles um den Fisch und das Meer dreht. Hier sind wir mit Karl-Heinz Michen verabredet. Der Veranstaltungsleiter des Schaufensters ist ein alter Hase. „Wir haben jedes Jahr fast 800.000 Besucher“, erzählt er. „Vom Musiksommer bis hin zum Drachenbootrennen ist für Abwechslung gesorgt. Da kommen Ausflügler aus dem ganzen Nordwesten, aber natürlich auch Touristen, die länger in der Stadt sind. Kulinarisches Highlight ist immer die „Fisch-Party“ im April. < www.schaufenster-fischereihafen.de >

Ende des Jahres ist für „Kalle“ Schluss, seinen Nachfolger Marco Schilling hat er schon im Schlepptau.

Im Herzstück des Schaufensters – der ehemaligen Fischpackhalle IV – liegen Restaurants, gemütliche Kneipen und Geschäfte mit maritimem Zubehör oder wetterfester Kleidung Tür an Tür. Ein Blick in den Himmel lässt vermuten, dass wir in letzteren heute vielleicht noch Kunden werden.

12.30 UHR

In der Räucherei



Zum Schaufenster gehört auch das historische Gebäude der Fischräucherei Franke. Hier empfängt uns der Geruch des Buchenholzfeuers schon am Eingang. Wir bestaunen die schwarzen Altonaer Räucher-Öfen und verstehen, warum Franke für die Bremerhavener eine Institution ist. Man erzählt sich, dass für den optimalen Rauch neben Buchenspänen auch Bacardi eine Rolle spielt – das sei aber „dumm Tüch“, klärt uns die Verkäuferin auf. < www.fisch-franke.de >

13.00 UHR

Fischmarkt anno 1906



Kurze Wege sind Programm: Neben an in der Packhalle IV präsentiert sich „Fiedlers Fischmarkt anno 1906“, Meeresrauschen und Möwengeschrei inklusive. Eine preisgekrönte Erlebniswelt, in der zahlreiche Delikatessen zu haben sind: Frischfisch, Marinaden, Räucherfischspezialitäten oder leckere Fischbrötchen in Muschelform. Wir entscheiden uns für die neueste Kreation – den Küstengriller: 100 Prozent fleischfreie Bratwurst aus Lachs und Kalmar. Schmeckt und gibt's auch als Knacker. < www.fiedler-anno1906.de >

13.45 UHR

Junge Wilde

Eine Tür weiter steht Jürgen Rathjen im „Weinkontor am Hafen“. Rathjen ist mit seinen 76 Jahren eine Legende in Bremerhaven, an Ruhestand ist nicht zu denken. „Wir legen einen Schwerpunkt auf die „Jungen Wilden“ unter den deutschen Winzern und führen Weine aus 12 Bundesländern, Europa und Übersee sind aber natürlich auch im Angebot.“ Wir probieren mal. Rathjen ist ein begabter Unterhalter, und die Zeit vergeht wie im Flug.



15.00 UHR

Radeln gegen den Wind

600 Hektar ist der Fischereihafen groß. Um 450 Hektar Landfläche auf zwei Rädern zu erkunden, versorgen wir uns am blitzblank geputzten neuen Pavillon für Touristen mit fahrbaren Untersätzen. Den Kaffee zur Stärkung gibt's im neuen Imbiss „Gern ans Meer“. Hier sitzt man mit etwas Glück und Sonnenschein vor der alten Packhalle an Tischen aus Paletten genau im Herzen des Gewerbegebietes.

< www.gern-ans-meer.de >



Um die Ecke liegt die legendäre Halle X. Das imposante Gebäude aus den 1920er Jahren ist 550 Meter lang und steht für die Zeit, die den internationalen Ruf des Fischereihafens begründete. Unzählige Fischdampfer lagen draußen an der Kaje, drinnen fanden die Händler bei der Auktion neben den Kisten mit Rotbarsch und Scholle kaum noch Platz. Von der Wasserkante blicken wir über den Fischereihafen II hinweg ans andere Ufer. Schräg gegenüber ist der Leuchtturm Brinkamahof zu sehen. Viele Jahre wies er den Schiffen in der Nordsee den Weg. Heute in Privatbesitz, beherbergt er Bremerhavens kleinste Kneipe.

15.30 UHR

Iglo & Co.

Auf der Straße Am Lunedeich kommen wir bei Frosta vorbei: Ein gläsernes Schaufenster erlaubt einen Blick in die Produktion. Frei von Zusatzstoffen entsteht hier hochwertige Tiefkühlkost. Schon geht es weiter mit den großen Namen. Die Deutsche See nennt sich zu Recht Fischmanufaktur: Spitzenköche kreieren Spezialitäten, die höchsten Ansprüchen genügen. Frozen Fish International stellt Produkte wie die beliebten Fischstäbchen, Schlemmerfilets oder Meeresspezialitäten her. In Bremerhaven produziert, gelangen sie in die ganze Welt. Die Geschmäcker sind verschieden: Für jeden Markt gibt es übrigens eine andere Panade.

< www.frosta.de > < www.deutschesee.de > < www.frozenfish.de >

16.00 UHR

Bei den Büffeln hinterm Deich

Gegen den Wind, immer in Richtung Süden: Bremerhaven ist das deutsche Zentrum für die Produktion von Offshore-Windenergiekomponenten. Wir wissen warum. Auf dem Gelände von Power Blades sind riesige Rotorblätter zu sehen. Sie werden übrigens im unweit gelegenen Fraunhoferinstitut IWES auf ihre Belastbarkeit geprüft.



Wir haben den Fischereihafen umrundet, vor uns liegt die alte Weserinsel Luneplate, die – gemeinsam mit dem vor dem Fischereihafen gelegenen Weserwatt – just zum größten Naturschutzgebiet des Landes Bremen erklärt wurde. Auf der ökologischen Ausgleichsfläche für den Bau des Containerterminals in Bremerhaven rasten fast 70 Wasser- und Wattvogelarten, sorgsam bewacht von Wasserbüffel Valentino, der mit seiner Herde hier zuhause ist.

< www.bremenports.de >

17.00 UHR

Heimat der Polarforscher

Am Deich entlang geht es über die 1925 fertiggestellte – und inzwischen aufwändig vergrößerte – Fischereihafen-Doppelschleuse wieder zurück in Richtung Schaufenster. Direkt an der Schleuse erhaschen wir einen Blick auf zahlreiche Caravans, die es sich auf einem der beliebtesten Wohnmobilparkplätze Norddeutschlands gemütlich gemacht haben.



Hinter der Schleuse baut sich der Erweiterungsbau des Alfred-Wegener-Instituts für Polar- und Meeressforschung (AWI) mit seiner auffälligen Fassade vor uns auf.

< www.awi.de >

Wenige Meter davon entfernt lesen wir an einem Neubau Zentrum für Aquakulturforschung (ZAF). Hier wird die Aufzucht von Fischen, ihre ökologische Haltung und Fütterung erforscht.

19.00 UHR

Na, Tusch!

Zum Glück haben wir schon vor der Anreise reserviert: Das Fischereihafen-Restaurant Natusch gehört zu den führenden Fischrestaurants Deutschlands und serviert bereits seit 60 Jahren – und inzwischen in dritter Generation – Meeres-

köstlichkeiten zwischen Messingleuchten und Bullaugen. Hier lassen wir den Abend ausklingen, erstklassig bekocht und allerbestens unterhalten vom verschmitzten Seniorchef Lutz Natusch. < www.natusch.de >



12.00 UHR

Vom Fernsehkoch getestet: **Fisch 2000**

Zeit für einen Imbiss im Fischereihafen. Hinten anstellen bitte: Ob Blaumann oder Anzug, hier wird einer nach dem anderen erst mit einer Nummer und dann endlich mit dem leckersten Backfisch der Stadt versorgt. < www.fisch2000.de >



Den Kaffee genießen wir etwas stilvoller: In der Lounge des neuen Designhotels Best Western haben wir das Treiben auf dem Hafenbecken durch die Panoramafenster voll im Blick. < www.hotel-bremerhaven.bestwestern.de >

— Samstag —

11.00 UHR

Forscherdrang

Nach dem Morgenlauf um das Hafenbecken – vorbei am Dampfer „Welle“ – und einem ausgiebigen Frühstück starten wir staunend in den Tag. In der Phänomenta heißt es: „Anfassen erwünscht!“ Exponate zu Phänomenen aus Natur und Technik empfangen den Besucher in einer ehemaligen Gewürzhalle. Verblüffung zum Genießen!

< www.phaenomenta-bremerhaven.de >



15.00 UHR

Auf zur Expedition

„Expedition Nordmeere“ heißt die neue Ausstellung, die 2015 im sogenannten Forum Fischbahnhof – einer ehemaligen Fischversandhalle – im Schaufenster Fischereihafen eröffnet wurde. Als „Expeditionsteilnehmer“ folgen wir den Spuren verschiedener Fischarten und Meerestiere. In dieser interaktiven Ausstellung klären sich endgültig die letzten Fragen in Sachen Fisch: Themen wie Fischereiforschung, Fischfang und –verarbeitung werden anschaulich erklärt.

Übrigens: Das Walskelett war 20 Jahre eingelagert und gehört zum Bestand des ehemaligen „Nordsee-Museums“.

< www.expedition-nordmeere.de >

20.00 UHR

Vorhang auf

Zurück im Fischbahnhof: Schnelldenker kommen auf ihre Kosten im TiF, Theater im Fischereihafen, wenn die Lokalmatadore von „Instant Impro“ auf der Bühne stehen. Seit 1996 ist das Theater im Fischbahnhof zuhause und mittlerweile eine feste Größe im kulturellen Leben der Seestadt.

< www.tif-bremerhaven.de >

Ebenso wie das Figurentheater von Ulrike Andersen, das seit 1998 in der alten Packhalle V untergebracht ist. In dem kleinen Werkstatt-Theater, das mit Hilfe der FBG (Fischereihafen-Betriebsgesellschaft) und dem Kulturamt Bremerhaven hergerichtet wurde, können Kinder wie Erwachsene Puppentheater der Extraklasse bestaunen!

< www.figurentheater-bremerhaven.de >

22.30 UHR

„Junge komm´ bald wieder“

Am Ende des Tages noch ins Krohn´s Eck. Alt und Jung, schick und auch eher nicht so sitzen bei Mäggie an der Theke – und eins ist klar: Es dauert nicht mehr lang, dann wird hier eine flotte Sohle aufs Laminat gelegt. Für die Stimmung in der Szenekneipe sorgen die Gäste selbst: Unterstützt von der Musikbox schmettern sie lauthals die Klassiker aus der „guten alten Zeit“.

< www.krohns-eck.de >

— Sonntag —

11.00 UHR

Kurs aufs Kochstudio

Gestärkt und gut erholt starten wir zur letzten Station an diesem Wochenende: dem Seefischkochstudio (Sefiko), dessen glitzernde neue Fassade an Fischschuppen erinnert. Am Eingang empfängt uns Christina Klug: „Wir sind Botschafter des Fisches – und das seit 1927!“, lacht die rührige kaufmännische Leiterin des Sefikos. Allerdings! In der Kochshow mit Chefkoch Ralf Harms erfahren wir, wie sich Seefisch köstlich zubereiten lässt: „Säubern, säuern, salzen“, erklärt er. Heute stehen unter anderem Schollenfiletrollchen auf dem Speiseplan. Wir dürfen mitmachen, und zur Belohnung das leckere Fisch-Buffer genießen. Anschließend verabschieden wir uns mit Rezepten im Gepäck. Mehr „Butter bei die Fische“ geht nicht.

< www.seefischkochstudio.de >



Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH

b!s

Impressum

Herausgeber

BIS Bremerhavener Gesellschaft für
Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH
Am Alten Hafen 118
27568 Bremerhaven
www.bis-bremerhaven.de

Konzeption, Layout und Realisierung

bigbenreklamebureau gmbh, Bremerhaven

Konzeption, Text und Lektorat

Wellenschlag Text- und Verlagskontor, Bremerhaven

Konzeption und Text

Torsten Thomas, Oldenburg

Redaktion

Uwe Kiupel,
BIS Bremerhavener Gesellschaft für
Investitionsförderung und Stadtentwicklung mbH
Sebastian Gregorius,
FBG Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH

Fotografie

Matthias Ibeler, Bremerhaven
bis auf Seite 25, 26 (Frozen Fish International) und 46, 47 unten (Nordsee)

Druck

Müller Ditzen AG, Bremerhaven

Stand

Juni 2015



ClimatePartner^o
klimaneutral
Druck | ID: 11281-1501-1005



Europäische Union:
Europäischer Fischereifonds (EFF),
Investitionen in eine nachhaltige Fischerei



EIN VERZEICHNIS DER FISCH- UND LEBENSMITTEL-
WIRTSCHAFT IN BREMERHAVEN FINDEN SIE UNTER
WWW.BIS-BREMERHAVEN.DE



Bremerhavener Gesellschaft
für Investitionsförderung
und Stadtentwicklung mbH



Europäische Union:
Europäischer Fischereifonds (EFF),
Investitionen in eine nachhaltige Fischerei