

No 1

5. Jahrgang  
April 2004

# Fisch News

*Freshness  
from  
Holland*

## Inhalt

Frischfisch-Importe in die  
Niederlande **1**



TACs und Quoten **2**

Matjes - die Specialität  
aus Holland **3**

ESE-Besuch **4**



## Frischfisch-Importe in die Niederlande Luftverkehr überbrückt Entfernungen

Die Nachfrage nach Frischfisch steigt, doch die Anlandungen auf den Auktionen sinken. Also suchen die niederländischen Fischhändler nach Alternativen und dabei ist ihnen kein Weg zu weit. Aus allen Teilen der Welt importieren sie inzwischen frischen Fisch. Der Transport muss schnell und qualifiziert abgewickelt werden. Luftfracht bietet da interessante Möglichkeiten.

Auf dem Flughafen Schiphol in Amsterdam landen jeden Tag Flugzeuge mit frischen Produkten. 1,3 Millionen Tonnen wurden dort im Jahr 2003 umgeschlagen, der Seafood-Anteil betrug 5 Prozent. Mit dem Flieger über Schiphol erreichten etwa 26.000 Tonnen Fisch die Niederlande, 42.000 Tonnen wurden auf diesem Weg wieder ausgeführt. Zum Vergleich: Die Frischfisch-Anlandungen auf den niederländischen Auktionen im Jahr 2002 betragen insgesamt 118.000 Tonnen.

### Flughafen Schiphol

Über den Luftweg werden überwiegend afrikanische Arten wie Tilapia, Nilbarsch

#### Niederländische

#### Seafood - Aussenhandel im Jahr 2001

Import:	
623.561.000 kg	€ 1.396.000.000
Export:	
804.536.000 kg	€ 1.964.000.000



Foto Schiphol Group

oder Seehecht importiert. Aber auch Hummer aus Kanada, Aal aus Irland, Thunfisch aus Indonesien, Lachs aus Kanada oder Skandinavien werden über große Distanzen frisch eingeflogen. Gerade wenn frischer Fisch von weit her

kommt, ist das Thema Qualität essentiell. Um auch vor Ort Einfluss auf den Produktionsprozess und die Seafood-Qualität nehmen zu können, investieren

**Fortsetzung auf Seite 2**

niederländische Unternehmen in die lokale Infrastruktur und Fischverarbeitungsbetriebe oder sie etablieren eigene Vertretungen vor Ort.

### Kalt und schnell

Beim Transport von Frischfisch sind Geschwindigkeit und effektive Kühlung das A & O. Der Fisch wird sofort nach dem Fang gekühlt indem er meist direkt in beeiste Kunststoff-Kisten sortiert wird.

Ist der Fisch verpackt, muss er schnellstmöglich weiter transportiert werden. Schiphol ist weltweit vernetzt. So können Importeure aus einem breiten Angebot an Flügen und Zielen wählen. Das ist wichtig,

um eine kontinuierliche Versorgung mit frischem Fisch zu einem angemessenen Preis zu gewährleisten.

Schiphol verfügt über moderne Kontrollstellen, die die Importeure bei der schnellen Abfertigung des Fisches unterstützen. Nach Zollabfertigung und Qualitäts-Kontrolle wird die Ware direkt umgeschlagen oder in einen der Fisch verarbeitenden Betriebe der Umgebung gebracht. Dort wird der Fisch erneut sortiert, verarbeitet und verpackt bevor er auf den Weg zu seinem Abnehmer, meist irgendwo in Europa, geschickt wird. ■



*Freshness from Holland*

## Editorial

Der Dezember war ein spannender Monat für den niederländischen Fischsektor. Die biologischen Empfehlungen für die zukünftigen Fangmengen wurden bekannt gegeben. Für Scholle, ökonomisch

## TACs und Quoten: Instrumente europäischer Fischereipolitik

Jedes Jahr verhandeln die europäischen Fischereiminister über die Mengen, die von den Fischern der europäischen Mitgliedstaaten und Norwegen im folgenden Jahr gefangen werden dürfen. Diese Gesamtfangmengen werden TACs (Total Allowable Catch) genannt. Angestrebt werden dauerhafte Fangabsprachen, die sowohl den Belangen der Fischer als auch denen der Fischbestände gerecht werden. Einem festen Schlüssel folgend werden die TACs dann auf die Mitgliedstaaten verteilt, die jeweils ihre so genannten Quoten erhalten.

Für die Niederlande sind die TACs für Plattfisch (Scholle und Seezunge) von großer Bedeutung. Für das Jahr 2004 ist der Schollen-TAC um 17 Prozent gesenkt worden. Zusätzlich wurde eine Vereinbarung mit dem Ziel getroffen, geeignete Maßnahmen zu ergreifen um eine strukturelle Erholung des Schollenbestandes herbei zu führen. Der TAC für Nordsee-Seezunge ist leicht angehoben worden. ■



gesehen eine unserer wichtigsten Fischarten, wurde eine Reduktion um 40 Prozent vorgeschlagen - ein Desaster für den Sektor, wäre das so beschlossen worden. Die europäischen Fischereiminister einigten sich schließlich auf eine Senkung des TAC (Total Allowable Catch) für Scholle um 17 Prozent. Auch dieses wird sicher nicht ohne spürbare Folgen für den Sektor bleiben - das Ausmaß wird sich im Laufe des Jahres zeigen - ist jedoch, verglichen mit den zunächst geforderten 40 Prozent, ein recht ordentliches Resultat. Immer wichtiger, auch für den niederländischen Fischsektor, werden ständig steigende Seafood-Importe aus anderen Ländern. Der Flughafen Schiphol erobert in dieser Entwicklung zunehmend eine Schlüsselrolle. Grund genug, die Bedeutung Schiphols für den Fischsektor einmal näher zu beleuchten. Die internationale Fischfachmesse European Seafood Exposition öffnet dieses Jahr vom 4. bis zum 6. Mai in Brüssel wieder ihre Tore. Im vom Fischbüro organisierten Holland-Pavillon werden sich 11 Betriebe präsentieren. Weitere Messe-Informationen haben wir für Sie auf Seite 4 zusammengestellt, damit Sie durch gute Vorbereitung Ihre Zeit auf der Messe effizienter nutzen können. Ich hoffe, Sie auf der European Seafood Exposition zu begrüßen zu dürfen!

Tilly Sintnicolaas  
Direktorin

TACs 2003 und 2004



# Matjes - die Specialität aus Holland

Nicht etwa Tulpen, Gewürze oder feines Tuch brachten Hollands Städten Reichtum - es war das Silber der See. Seit über 600 Jahren begründet der Hering Hollands Ruhm. Kein Wunder, dass die Niederländer noch heute zu Beginn des Sommers die Ankunft des Nieuwe Haring (Matjes) enthusiastisch feiern.

Hering, der zu Matjes verarbeitet werden soll, wird in der Zeit von Mai bis Mitte Juli in der Nordsee gefangen und zwar südwestlich von Norwegen bis zur Ostküste Schottlands, westlich bis nordwestlich von Dänemark und im Skagerrak.

Wenn im Frühjahr die Sonne wieder länger und intensiver scheint, wachsen auch Algen und kleine Meerestiere heran, die dem Hering als Nahrung dienen. In recht kurzer Zeit frisst er sich dick und rund. Sein Fettgehalt kann von 3-4 Prozent auf bis zu 28 Prozent steigen. Ende Mai hat der Hering einen Fettgehalt von mindestens 16 Prozent erreicht. Dann ist er geeignet, zu Matjes verarbeitet zu werden.



Traditionell beginnt die Saison des "Hollandse Nieuwe" mit der Auktion des ersten Fasses, die in diesem Jahr am 1. Juni stattfindet. Der allgemeine Verkauf startet am 2. Juni 2004.

## Was ist ein Matjes?

Ein Matjes ist, wörtlich übersetzt, ein mädchenhafter oder "jungfräulicher" Hering. Holländischer Matjes ist ein zarter, wohlgenährter Hering mit einem Fettgehalt von 16 bis 25 Prozent ohne Ansatz von Milch und Roggen. Bis September darf Matjes in den Niederlanden "Hollandse Nieuwe" genannt werden.

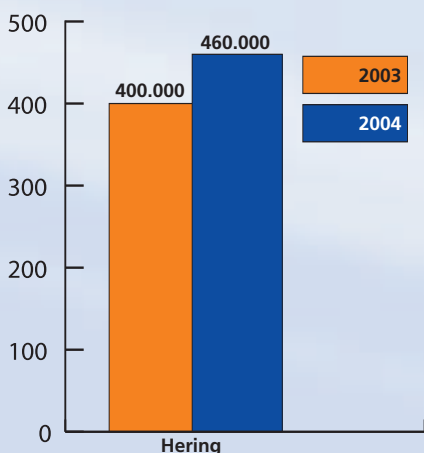
Freshness  
from  
Holland

und Reifegrad erreicht hat, wird er eingefroren. Die Heringsverarbeiter müssen dabei berücksichtigen, dass die Reifung durch das Einfrieren nicht vollständig gestoppt wird. Hering, der bereits kurz nach der Verarbeitung verzehrt werden soll, muss daher anders behandelt werden als Matjes, der für einen längeren Kälteschlaf vorgesehen ist. Durch das Einfrieren ist Matjes das ganze Jahr in optimaler Qualität verfügbar.

Ein perfekter "Hollandse Nieuwe" ist hellfleischig. Sein Aroma ist frisch, leicht salzig schmeckt er nach Meer. Sauber geputzt enthält er weder Reste von Eingeweiden, Schuppen oder Gräten. ■

## Hering- TACs 2003 und 2004

in Tonnen



Der TAC für Hering wurde auf 460.000 Tonnen angehoben.

## Geschmackssachen

Die Qualität eines Matjesherings wird durch das Fanggebiet, das biologische Stadium, in dem er sich befindet, die Behandlung und Verarbeitung an Bord und die weitere Verarbeitung im Betrieb an Land beeinflusst. Dabei richten sich die Heringsverarbeiter nach Größe und Fettgehalt des Herings sowie nach den Wünschen ihrer Kunden. So bevorzugen die Deutschen beispielsweise größeren, etwas stärker gesalzenen Matjes, die Niederländer dagegen mögen einen kleineren, weniger gesalzenen Hering lieber.

## Das Know-How der Heringsverarbeiter

Gleich nach dem Kehlen wird der Hering in eine Salzlake gelegt, in der er reifen kann. Sobald er einen bestimmten Geschmacks-



Ein Hering wird gekelt.

Für Matjes muss der Hering gekelt werden. Dabei werden mit dem Messer in einem Schnitt Kiemen und Eingeweide entfernt. Nur die Bauchspeicheldrüse bleibt erhalten, denn sie produziert die Enzyme, die das Fischfleisch reifen lassen. So entstehen der typische Geschmack, das einzigartige Aroma und die zarte Konsistenz des Matjesherings.

# ESE-Besuch

Zeit sparen durch sorgfältige Vorbereitung! Damit Sie Ihren Besuch auf der European Seafood Exposition (ESE) besser planen können, haben wir für Sie einige wichtige Informationen auf einen Blick zusammen gestellt.

Nutzen Sie die Möglichkeiten, durch gezielte Vorbereitung Ihren Besuch auf der ESE effektiv und erfolgreich zu gestalten. Auf der Website des Holländischen Fischbüros [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl) finden Sie Informationen über die Messe und die niederländischen Aussteller.

## Niederländischer Im- und Exportführer

Ihr Gratis-Exemplar des niederländischen Seafood-Im- und Exportführers liegt bereit am Stand des Holländischen Fischbüros im Holland-Pavillon, Halle 6. Der Führer enthält alle niederländischen Fisch-Im- und Exporteure mit ihrer Produktpalette.



## Niederländische Aussteller auf der ESE

Die niederländischen Fischhändler unterhalten gute Kontakte mit ihren Lieferanten und Kunden in der ganzen Welt. Bei Fisch gibt es unterschiedliche Qualitätsmerkmale. Welches für den Kunden jeweils besonders wichtig ist, gilt es, durch persönliche Beratung herauszufinden. Um aber regelmäßig die Partnerbetriebe zu besuchen, sind die Entfernungen inzwischen zu groß geworden. Die ESE überbrückt die Distanzen. Hier ist es möglich, in kurzer Zeit viele Partner persönlich zu treffen und Kontakte zu pflegen. Darum zeigt der niederländische Fischhandel auf der Messe in Brüssel wieder deutlich Präsenz.

## Öffnungszeiten der ESE in Brüssel:

- 4. Mai von 10.00 - 18.00 Uhr
- 5. Mai von 10.00 - 18.00 Uhr
- 6. Mai von 10.00 - 16.00 Uhr

## Holland-Pavillon in Halle 6

Eindeutig holländisch präsentieren sich die Betriebe im Holland-Pavillon in Halle 6. Mit ihrem gemeinschaftlichen Auftritt wollen sie ganz bewusst den holländischen Aspekt ihres Angebots betonen. Davon profitieren sicher auch die typisch holländischen Produkte wie Scholle, Muscheln und Hering. ■



*Freshness  
from  
Holland*

## Impressum

Fisch News wird vom Holländischen Fischbüro in Rijswijk, Niederlande, herausgegeben. Das Holländische Fischbüro ist die gemeinsame Absatzförderungsorganisation des niederländischen Fischsektors und betreibt aus neutraler Position die gemeinschaftliche Öffentlichkeitsarbeit.

Fisch News erscheint in sechs Sprachen: niederländisch, deutsch, französisch, spanisch, italienisch und englisch.

Holländisches  Fischbüro

## Herausgeber und Redaktion:

Holländisches Fischbüro  
Postfach 72  
2280 AB RIJSWIJK, Holland  
Tel. + 31 70 - 33 69 655  
Fax + 31 70 - 39 52 950  
Email: [info@dutchfish.nl](mailto:info@dutchfish.nl)  
Website: [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

## Bezug:

Fisch News wird drei Mal im Jahr kostenlos versandt.

Aussteller	Stand
Anova Food <i>bietet exotischen Fisch vom Feinsten!</i>	1023
Aquamossel / De Barbé groep <i>Muscheln sind die Spezialität dieser international operierenden Unternehmensgruppe.</i>	1024
Bertus Dekker Seafood <i>Die ESE ist für uns die Plattform, persönliche Kontakte zu pflegen.</i>	923
Evimare Fish <i>verfügt über vielfältige Erfahrung im weltweiten Fischhandel.</i>	1019
The European Fish Company <i>Die frische Sicht auf gefrorenen Fisch!</i>	1118
Friends Fish and Trading <i>liefert Seafood aus der Karibik.</i>	919

Aussteller	Stand
Holländisches Fischbüro <i>informiert Sie über den gesamten niederländischen Fischsektor.</i>	1120
Ouwehand's Rederij en Visverwerking <i>Schwerpunkte unseres Sortiments sind Hering und "Kibbeling".</i>	1015
Platvis Holland <i>produziert Fischfilets verschiedener Arten, insbesondere Plattfisch.</i>	1020
Slothouber Seafood <i>präsentiert seine Marke Fishermans Choice® auf dem europäischen Markt.</i>	915
Visscher Seafood <i>importiert frischen Lachs direkt aus Norwegen.</i>	915

