

Fischzucht: Wachstum in den Niederlanden

Als starker Frischfisch-Lieferant sind die Niederlande seit jeher bekannt. Eine sinnvolle Ergänzung des Angebots aus der Fischerei ist Seafood aus der Farm, denn Fischzuchten können eine konstante Belieferung mit qualitativ hochwertigem Fisch garantieren. Und so befindet sich seit den neunziger Jahren auch in den Niederlanden die Fischzucht im Aufschwung. Aus diesem Produktionszweig stammen zwei bedeutende Arten, Wels und Aal, mit denen die Niederlande für sich eine zwar kleine aber einzigartige Position im europäischen Markt etablieren konnten. Stand noch bis vor kurzem die Produktionserhöhung im Zentrum der Bemühungen der Fischzüchter, liegt inzwischen das Hauptaugenmerk auf der erfolgreichen Einführung neuer Arten.

Bereits in den siebziger Jahren erwachte in den Niederlanden das Interesse an der Fischzucht. Dabei mussten auch dem wechselhaften Klima und geringem Raumangebot Rechnung

getragen werden. So konzentrierten sich die niederländischen Fischzüchter auf Entwicklung und Ausbau geschlossener Kreislaufsysteme. In diesen wird das Wasser kontinuierlich gefiltert



*Freshness
from
Holland*

Inhalt

Fischzucht: Wachstum in den Niederlanden

1



Frischfisch: Top-Qualität aus den Niederlanden

3

Seeland-Muscheln: Natur pur

4



Noch mehr über den niederländischen Fischhandel und seine Produktpalette finden Sie unter www.dutchfish.nl.

und gereinigt, so dass es immer wieder genutzt werden kann. Mit ihrem System verfügen die Niederländer über eine günstige Ausgangsposition für nachhaltige Fischzucht.

60 Prozent Aalproduktion

Die Niederlande sind Europas größter Aalproduzent. 60 Prozent der Aale Europas wachsen in den Niederlanden heran. Die Hauptabsatzmärkte sind Deutschland, Belgien und Italien. Silberaal (erwachsener Aal) wird überwiegend zu Filet verarbeitet. Ein Viertel der Zuchtaale sind große Exemplare, die zu etwa 80 Prozent nach Deutschland verkauft werden. Ein kleinerer Teil wird in Belgien gebraten oder gekocht.

In den Niederlanden ist Räucheraal eine Delikatesse. Ein Umsatzzuwachs von 11 Prozent konnte im Jahr 2003 mit diesem Produkt verzeichnet werden, das hauptsächlich vorverpackt im Supermarkt verkauft wird.

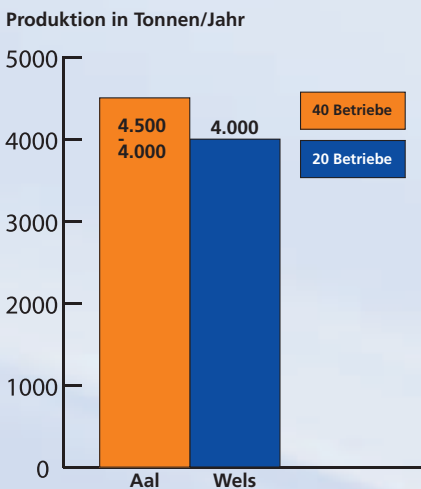
Fortsetzung auf Seite 2

Wels: immer frisch lieferbar

In Deutschland ist Wels seit Alters her ein beliebter Speisefisch, der Europäische Wels ist jedoch recht teuer. Die niederländischen Fischzüchter können als Alternative den Afrikanischen Wels anbieten, einen nahen Verwandten, der zu günstigeren Preisen ständig frisch verfügbar ist. Bereits 80 Prozent ihres Afrikanischen Welses exportieren die Niederlande nach Deutschland. Die übrigen 20 Prozent teilen sich Belgien und Frankreich. Gehandelt wird der Wels zu 90 Prozent als frisches Filet, 10 Prozent werden geräuchert angeboten.

Welsfilet ist grätenfrei, das Fleisch fest und sein Geschmack mild. Mit 2-4 Prozent Fett handelt es sich um einen mageren Fisch mit hohem Eiweißgehalt.

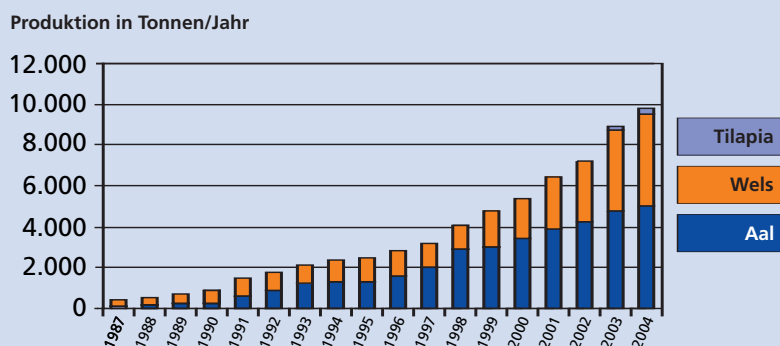
Die beiden wichtigsten Vertreter niederländischer Fischzucht 2003



Jetzt auch frischer Tilapia

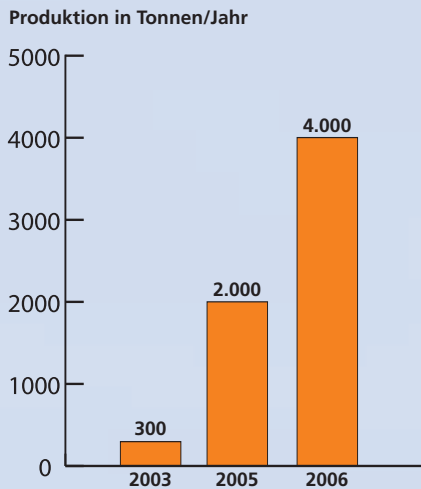
Ihre inzwischen reiche Erfahrung mit der Aufzucht von Fischen in Kreislaufanlagen versetzt die niederländischen Züchter in die Lage, ihre Kenntnisse auch auf andere, neue Arten anzuwenden und ihr Angebot zu erweitern, zum Beispiel um Tilapia. Derzeit gibt es vier Zuchtbetriebe in den Niederlanden, die frischen Tilapia anbieten, also Fisch, der niemals gefroren wurde. So beantworten die niederländischen Züchter auch in diesem

Entwicklung der Fischzucht



Segment die Nachfrage nach Top-Qualität. Von der Tilapiaproduktion erwartet man innerhalb kurzer Zeit ein rapides Wachstum.

Erwartete Produktionsteigerung bei Tilapia



Aus niederländischer Zucht ist nun auch Tilapia das ganze Jahr über frisch verfügbar. Die Filets sind grätenfrei und lassen sich bequem zubereiten.

Pilotprojekt Zuchtzunge

Neben Tilapia sollen auch noch andere Arten zukünftig aus Aquakulturen ständig verfügbar sein. So wurde in den Niederlanden ein Pilotprojekt zur Produktion von Seezunge gestartet. Bei der Einführung neuer Arten arbeiten die Züchter eng mit dem Handel zusammen, schließlich kennt der die Marktverhältnisse am besten und weiß um die Anforderungen an Verarbeitung und Logistik. Ziel der niederländischen Züchter ist eine auf Nachhaltigkeit angelegte Produktion, die vom Markt gesteuert gemeinsamen Anforderungen an Umwelt- und Tierschutz, Rückverfolgbarkeit sowie Nahrungsmittelsicherheit Rechnung trägt. Enge Zusammenarbeit innerhalb der Produktionskette zeitigt dabei die besten Resultate. Insgesamt streben die niederländischen Fischzuchten eine Steigerung des heutigen Produktionsniveaus von 9.000 Tonnen auf 30.000 bis 50.000 Tonnen mit einem Wert von 150 bis 250 Millionen Euro im Jahr 2010 an. ■



Freshness from Holland

Sommer, Sonne, See

Im Sommer haben sich wieder viele Niederländer verführen lassen Hollandse Haring (Matjes) zu genießen. Eine Sitte, die hunderte Jahre zurück reicht und fest in der niederländischen Esskultur verankert



ist. Rund 50 Millionen Stück werden pro Saison in den Niederlanden verspeist. Welch große Zahl für ein so kleines Land! Auch in Deutschland erfreut sich diese niederländische Spezialität immer größerer Beliebtheit. Das Verzehriveau dieses mildsahnigen Herings liegt inzwischen auf gleicher Höhe wie in den Niederlanden.

Eine Krone belgischer Esskultur ist die Muschel, die zu 95 Prozent aus den Niederlanden kommt. Im Sommer erwarten die Belgier bereits sehnsüchtig die neue Ernte. In diesem Jahr kann der Markt wieder mit bester Qualität versorgt werden. Das aber soll nicht darüber hinweg täuschen, dass der Muschelhandel einerseits bedingt durch natürliche Schwankungen, aber auch wegen starrer, staatlicher Reglementierung, über weniger Spielraum verfügen kann, als wünschenswert wäre. Inzwischen aber sendet die Politik dem Muschelsektor Signale der Hoffnung auf ein Entgegenkommen, wobei die Nachhaltigkeit der Muschelproduktion eine zentrale Rolle spielt.

Der Sommer ist für diese beiden charakteristischen Produkte des niederländischen Fischsektors nicht nur ein wichtiger Konsumzeitraum. Der Sommer beschert den leckeren Meeresbewohnern auch ein reichhaltiges Nahrungsangebot, so dass wir uns auf die wohlgenährten Schollen im Herbst freuen können. Ach, was ist der Sommer doch für eine herrliche Zeit!

Tilly Sintnicolaas
Direktorin

Frischfisch: Top-Qualität aus den Niederlanden

Wenn es um Qualitätssicherung geht, erfüllen die niederländischen Betriebe ein breites Anforderungsspektrum. Dabei wird nicht nur der Nahrungsmittelsicherheit Rechnung getragen, sondern auch Arbeitsbedingungen und Umweltschutz. Dass dieser Ansatz erfolgreich ist, beweisen sowohl die bereits über viele Jahre andauernden Handelsverbindungen als auch die zahlreichen neuen Kontakte.

Der niederländische Fischhandel hat sich als zuverlässiger Partner auf dem internationalen Markt einen Namen gemacht, wenn es um Verarbeitung, Handel und Transport von frischem Fisch geht. In den letzten Jahren hat die Fischindustrie erhebliche Investitionen in Menschen, moderne Technik und Gebäude getätigt, um den hohen Qualitätsstandard von Fisch aus den Niederlanden nicht nur zu erhalten, sondern - wo möglich - noch zu verbessern. Ob Verarbeiter, die Fisch als Rohware benötigen, oder Supermarktketten - sie kaufen Seafood bei niederländischen Händlern, weil sie sich auf die zuverlässige Belieferung mit frischem Fisch nach ihren Produktspezifikationen verlassen können.

Von Fang bis Pfanne

Vom Fang an Bord der Schiffe bis zur Bratpfanne der Verbraucher, in den Niederlanden greifen alle Glieder der Produktionskette nahtlos ineinander. Sämtliche Arbeitsabläufe werden aufeinander abgestimmt und aufgezeichnet, um immer ein optimales Ergebnis zu garantieren. Die beste Qualität ist noch immer der frische Fisch. Verbesserte Logistik, schnellere Verarbeitung und Sortierung tragen dazu bei, dass der Fisch in möglichst kurzer Zeit den Kunden erreicht. Die Kühlkette darf auch während der Verarbeitung nicht unterbrochen werden. In den modernen Verarbeitungsbetrieben steuern Computer die Temperatur der Verarbeitungs- und Verkaufsräume. Klare Kennzeichnung der Produktionswege und die strikte räumliche Trennung der verschiedenen Verarbeitungsstufen halten Rohware und Endprodukt voneinander fern. Optimale

Bedingungen, die Fischqualität zu bewahren. Von der Rohware bis zu dem Zeitpunkt, da das Fischprodukt den Betrieb verlässt, werden kontinuierlich Proben gezogen. Eigene Labors überprüfen nicht nur alle Rohwaren, sondern auch die Qualität in jeder Verarbeitungsstufe und zeichnen die Ergebnisse auf.

Übergeordnete Anforderungen

Die Abnehmer stellen hohe Ansprüche an Produkt und Produktionsweise. Dazu gehört auch die gemeinsame Übernahme von Verantwortung für Arbeitsbedingungen und Umweltfragen. Die niederländischen Fischverarbeiter erfüllen die Anforderungen durch Maßnahmen wie der technologischen Anpassung des Produktionsprozesses bis hin zum Gebrauch umweltfreundlicher Verpackungen und Reinigungsmittel.

Kontrolle im Ausland

Wird Fisch im Ausland gekauft, besuchen die niederländischen Einkäufer ihre Zulieferer vor Ort und kontrollieren dort regelmäßig die Produktionsumstände. Auch hier muss alles den modernen Qualitätsanforderungen entsprechen, von der Nahrungsmittelsicherheit bis zur Haltbarkeit. Ob Fischzüchter oder Produktionsbetrieb, die niederländischen Einkäufer sehen die Laborberichte ein, zum Beispiel über das Wasser, das im Produktionsprozess gebraucht wird, oder führen selbst die entsprechenden Messungen



Freshness
from
Holland



durch. Die Produktkontrolle wird dann in den Niederlanden durchgeführt. Ihre Lieferanten suchen sich die niederländischen Fischeinkäufer auf Basis all ihrer Erfahrung sorgfältig aus. Betriebe oder Länder, die die gewünschte Qualität nicht bieten können, werden grundsätzlich nicht berücksichtigt.

Konstante Qualität

Ziel all dieser Anstrengungen ist, die Kontinuität des hohen Qualitätsniveaus der niederländischen Fischverarbeitung zu garantieren. Ein Qualitätsmanager erläutert: "Wir kennen uns aus mit frischem Fisch, seiner Behandlung, dem Markt und der Logistik. Wir liefern ein konstant gutes Produkt zum abgesprochenen Termin. Wir stimmen unsere Lieferungen nahtlos mit den Produktionsprozessen unserer Kunden ab. Alles stimmt. Das ist unsere Stärke." ■

Kennzeichen für frischen Fisch

Frischer Fisch entspricht den unten beschriebenen Kriterien, allerdings treten nicht immer alle Merkmale gleichzeitig auf

Merkmal	Gute Qualität	Merkmal	Gute Qualität
OPTIK		KONSISTENZ	
Haut	klar, glänzend, ohne Verfärbungen	Muskelgewebe	fest und elastisch, glatt
Augen	gewölbt, klar und durchsichtig, schwarze, glänzende Pupille	Bauch	schließt übergangslos an das Muskelgewebe an
Kiemens	dunkel- bis hellrot, klarer Schleim	GERUCH	
Muskelgewebe	eher bläulich transparent, glänzend keine Verfärbungen	Kiemens	frisch, nach Meer

Seeland-Muscheln: Natur pur

Es sind natürliche Faktoren wie Klima, Aufkommen der Muschelsaat und Menge der Nährstoffe in der See, die die Muschelproduktion in den Niederlanden bestimmen. Der Muschelhandel kann den natürlichen Prozess des Wachstums junger Muscheln nicht beeinflussen. Die Seeland-Muschel ist eben ein reines Naturprodukt.

Die bevorstehende Muschelsaison wird wie in den vergangenen vier Jahren mit einem eher knappen Angebot auskommen müssen. Gründe sind ein geringeres Wachstum junger Muscheln und die erheblichen Fangbeschränkungen der niederländischen Regierung. Nach ersten Schätzungen sollen in dieser Saison 50 Millionen Kilo Muscheln den Markt erreichen.

Muscheln müssen immer gekühlt werden. Ihre Umgebungstemperatur darf 7 °C nicht übersteigen.

Von der Saat bis zum Genuss

Muscheln pflanzen sich im Frühling und Sommer fort. Milliarden ihrer Larven treiben dann in den niederländischen Küstengewässern. Wenn sich im Alter von etwa einem Monat die Schale zu entwickeln beginnt, sinkt der Muschelnachwuchs auf den Meeresgrund. Seelands Muschelfischer fangen ihn ein und säen ihn auf Zuchtparzellen im Wattenmeer und der Oosterschelde wieder aus. Sind die Jungmuscheln auf eine Größe von vier bis fünf Zentimetern herangewachsen, werden diese "Halbwüchsigen" wieder abgefischt und in Parzellen mit optimalem Nahrungsangebot umgesetzt. Hier wachsen die Muscheln bis sie mit sechs bis sieben Zentimetern Konsumgröße erreicht haben.

Qualität

Die Muschelqualität wird durch Merkmale bestimmt wie:

ERSCHEINUNG DER SCHALE

unbeschädigt, schwarz

FLEISCHGEHALT *die Muschel sollte gut gefüllt sein*

FARBE *cremefarben bis hellorange*

GERUCH *nach Meer*

GESCHMACK *mildsalziges, reines Muschelaroma*

ZUSTAND *kann man prüfen, indem man gegen die geöffneten Schalen klopft, die Schalen müssen sich dann schließen*

Verarbeitung und Transport

Groß genug für den Verzehr werden die Muscheln abgefischt und in spezielle Hälterungspartellen gebracht. Sie liegen in geschützten Bereichen der Oosterschelde mit besonders festem und ebenen Grund. Ein Boden, der es den Muscheln ermöglicht, sich auf ganz natürliche Weise des Sandes zu entledigen. Die Muschel reinigt sich selbst. Etwa eine Woche bleiben die Muscheln dort bis sie in den

Verarbeitungsbetrieb gebracht werden. Dort werden sie zunächst noch einmal gehältert, dann entbartet, die Schalen von Aufwuchs befreit, die sauberen Muscheln sortiert und verpackt. Selbstverständlich werden die Muscheln während des ganzen Prozesses gekühlt. Die verpackten Muscheln erreichen dann schnellstmöglich per Kühltransport ihre Kunden.

Konstante Qualität

Der Qualitätskontrolle kommt bei einem lebendigen Produkt wie Muscheln besondere Bedeutung zu. Die mikrobiologische Qualität des Wassers in den Zuchtparzellen und den Hälterbassins wird regelmäßig von den niederländischen Behörden kontrolliert. Zusätzlich werden Muschelproben gezogen und auf eventuell vorkommende Verunreinigungen überprüft wie Bakterien, Toxine oder Schwermetalle. Auch während des Verarbeitungsprozesses werden Muster im meist betriebseigenen Labor untersucht, so dass der gesamte Weg der Muscheln von Anlandung bis Abtransport vollständig kontrolliert und dokumentiert wird. ■

Verpackung

Um auch in der Küche ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten die Muscheln möglichst einheitlich groß sein. Sie werden in verschiedenen Größensortierungen angeboten:

Große Muscheln
< 43 Stück pro Kilo
43-50 Stück pro Kilo
50-60 Stück pro Kilo
60-70 Stück pro Kilo
Kleine Muscheln
> 70 Stück pro Kilo



*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

Website: www.dutchfish.nl

Bezug:

Fisch News wird drei Mal im Jahr kostenlos versandt.



Fisch News wird durch Mittel der Europäischen Union unterstützt.

