

Fisch aus den Niederlanden

Quelle von Vitaminen und Mineralien

Fisch als bedeutende Quelle ungesättigter Fettsäuren ist allgemein bekannt. Diese Fettsäuren sind gut für Herz und Kreislauf. Weniger bekannt, aber ebenso bedeutend ist die Tatsache, dass Fisch auch eine wichtige Quelle von Mineralien und Vitaminen ist.

Der menschliche Körper benötigt Vitamine und Mineralien, um zu funktionieren. Sie schützen uns vor chronischen Beschwerden und Krankheiten, die dann entstehen, wenn unserem Körper etwas Bestimmtes fehlt, beispielsweise Blutarmut bei Eisenmangel. Fisch ist eine wichtige Quelle von Vitaminen und Mineralien, in einigen Fällen sogar reicher daran als andere Lebensmittel. Darum passt Fisch in eine gesunde Ernährungsweise.

Mineralien

Fisch ist eines der wenigen Lebensmittel, die von Natur aus Jod enthalten. Besonders Muscheln sind relativ reich an Jod. Unser Körper benötigt dieses Mineral, damit die Schilddrüse gut arbeiten kann. Sie ist wichtig für das Wachstum, die Entwicklung des Nervensystems und den Stoffwechsel.

Fisch liefert Selen, ein Mineral, das vor allem in der Leber wirksam ist sowie als Antioxidans die roten Blutkörperchen und die Zellen vor Beschädigungen schützt. Außerdem reduziert Selen die giftige Wirkung von Schwermetallen, die unseren Körper verunreinigen. Selen ist ebenso wie Jod wichtig für die Schilddrüsenfunktion. Möglicherweise schützt das Mineral auch vor der Entstehung von Prostatakrebs.

Zink ist an verschiedensten Lebensprozessen beteiligt, dem Aufbau von Eiweißen, der Gewebserneuerung, dem Stoffwechsel und einem funktionsfähigen Abwehrsystem. Außerdem spielt Zink eine Rolle für das Geschmacks-, Geruchs- und Sehvermögen. Zink findet sich vor allem in Schalen- und Krustentieren wie Austern.

Fisch ist außerdem gut für unsere Zähne, ist es doch eines der wenigen Nahrungsmittel, das von

Natur aus Fluor enthält. Auch für stabile Knochen ist Fluor von Bedeutung.

Fisch ist reich an Chrom. Dieses Mineral reguliert den Cholesterolgehalt im Blut und unterstützt die Wirkung von Insulin.



Vitamine

Fisch enthält eine Menge wichtiger Vitamine, vor allem A, D und B12. Vitamin A findet sich besonders in fetten Fischen wie Hering, Aal, Makrele sowie in Schalen- und Krustentieren. Vitamin A erfüllt verschiedene Funktionen in unserem Körper, ist wichtig für die Augen, eine gesunde Haut, Wachstum und Abwehrkräfte. Fetter Fisch ist auch eine bedeutende Vitamin-D-Quelle. Es sorgt für feste Knochen und harte Zähne. Im Fisch finden sich verschiedene B-Vitamine, insbesondere B12. Dieses Vitamin ist für die Bildung roter Blutkörperchen und ein gut funktionierendes Nervensystem nötig.



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 **sieben Sprachen: niederländisch, deutsch, französisch, spanisch, italienisch, englisch und polnisch.**

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.

N° 3

7. Jahrgang
November 2006

Fisch News

Innovationen in der niederländischen Fischzucht

In den letzten Jahren ist starke Bewegung in die niederländische Fischzucht gekommen. Neue Produktionsmethoden und Fischarten haben Einzug gehalten. In der Nähe von Rotterdam werden in Kürze erstmalig tropische Garnelen gezüchtet und im Norden der Niederlande, vor den Toren Groningens, der australische Fisch Barramundi. Zwei aktuelle und vielversprechende Initiativen aus der niederländischen Aquakultur.

Glückliche Garnelen

Ende 2006 werden die ersten Larven der tropischen Garnele (*Litopenaeus vannamei*) in der Happy Shrimp Farm ausgesetzt. Sechs Monate brauchen diese Garnelen, um groß genug für den Konsum zu werden. Dann sind sie 18 Zentimeter lang und wiegen 40 Gramm. Als jährliche Produktionsmenge werden zukünftig 30.000 Kilo frische Garnelen angestrebt, bestimmt für das Top-Segment des Gastgewerbes in den Niederlanden und Belgien. Längerfristig ist geplant, derartige Zuchtanlagen auch in anderen Teilen Europas aufzubauen, wie in Deutschland.

Die tropische Garnele gedeiht am besten bei einer Wassertemperatur von 30 Grad Celsius. Um in einer kühleren Region wie den Niederlanden

Im September 2006 eröffnete der Minister für Landwirtschaft, Natur und Lebensmittelqualität die Happy Shrimp Farm. Für ihn trägt die Zusammenarbeit innerhalb und außerhalb der Produktionskette zu Innovationen bei.

tropische Garnelen rentabel zu züchten, arbeitet die Shrimp Farm eng mit dem benachbarten Elektrizitätswerk zusammen. Mit seiner Restwärme wird das Salzwasser in den Zuchtbecken erwärmt. Von der dauerhaften Zusammenarbeit profitieren beide Seiten.

Die Garnelenbrut für die Zuchtanstalt wird aus der Dominikanischen Republik, Aruba und Thailand eingeflogen. Einen Monat verbringen die Larven in Quarantäne, wo sie auf eventuell vorhandene Viren geprüft werden, bevor man sie in eines der 24 Bassins umsetzt. Dort müssen die



Inhalt

Innovationen in der niederländischen Fischzucht 1

Niederländische Herzmuscheln für Süd-Europas Märkte 2

Seewolf, nicht hübsch, aber lecker 3

Fisch aus den Niederlanden Quelle von Vitaminen und Mineralien 4

Unter www.dutchfish.nl finden Sie noch mehr Informationen über den niederländischen Fischhandel und seine Produktpalette.

Lebensbedingungen für optimales Wachstum und Gesunderhaltung sorgen. Die Züchter wollen aus persönlicher Überzeugung keine Medikamente in ihrer Aufzuchtanstalt einsetzen.

Zum ersten Mal kann dann der europäische Konsument frische, tropische Garnelen kennen lernen. Bis dahin wurde dieses Seafood-Produkt nur tiefgefroren beispielsweise aus Asien und verschiedenen tropischen Ländern Südamerikas importiert. Als ein frisches Produkt werden sie zu

Fortsetzung auf Seite 2



einem höheren Preis gehandelt, als die tiefgefrorenen Garnelen. Sie unterscheiden sich auch im Geschmack. Die frischen Garnelen haben eine zartere Struktur und sie lassen sich leichter schälen.

Exklusiver Barramundi

Unlängst hat im Norden der Niederlande der erste Zuchtbetrieb für tropischen Barramundi auf dem europäischen Festland seinen Betrieb aufgenommen. Die Barramundi Farming Company wendet sich mit ihrem exklusiven, frischen Produkt an das Top-Segment im Gastgewerbe. Gestartet wird mit einer Produktion von 70.000 Kilo frischem Fisch für den niederländischen Markt. Später ist geplant, die Zucht dieses exotischen Fisches auch auf andere Teile Europas auszuweiten.

Seit einigen Jahren wird der Barramundi in Australien erfolgreich in geschlossenen Kreislaufsystemen gezüchtet. Dabei wird das Wasser im Zuchtbetrieb unter anderem durch Biofilter gereinigt, so dass es immer wieder genutzt werden kann. Dieser überschaubare und nachhaltige Ansatz ist für eine rentable Fischzucht in den Niederlanden besonders geeignet.

Um die Barramundi-Zucht in Europa zum Erfolg zu führen, arbeitet die niederländische Barramundi Farming Company eng mit Cell Aquaculture LTD zusammen. Dieser australische Partner verfügt nicht nur über die notwendigen Kenntnisse und Erfahrungen, er liefert auch den Besatz.



Das geschlossene Kreislaufsystem bietet optimale Bedingungen für die Zucht des exotischen Barramundi. Die Fischbrut kommt bislang noch aus Australien. Doch in Zukunft ist eine eigene Brutanstalt geplant.

Die Fischbrut wird von Australien mit dem Flugzeug in die Niederlande gebracht. In der Aufzuchtanstalt werden die Larven in kleine Becken gesetzt, wo sie sich eingewöhnen und genau auf Krankheiten kontrolliert werden können, bevor sie in eines der 16 Zuchtbecken kommen. Die Entwicklung der Fische wird ständig und genauestens verfolgt. Durch Beobachtungen, Messungen und Untersuchungen werden ihre Lebensbedingungen immer wieder optimiert. Auch diese Zuchtanstalt verwendet keinerlei Medikamente.

Der Barramundi wächst schnell. Nach acht Monaten ist der Fisch groß genug für den Konsum. Sein festes, weißes und grätenarmes Fleisch eignet sich für verschiedenste Zubereitungen. Der Preis des frischen Zucht-Barramundi entspricht etwa dem der Seesunge. Sein milder Geschmack ist nach Meinung kulinarischer Experten sogar besser, als der von wilden Exemplaren.

Am 1. November eröffnete der australische Botschafter die Zuchtanlage. Im Dezember sollen die ersten frischen Fische an die Gastronomie geliefert werden.

und des gesetzlich als Nahrungsreserve für Vögel vorzuhaltenden Anteils werden die jährlichen Quoten für die Herzmuschelfischerei festgelegt.

Fortsetzung auf Seite 3



Freshness
from
Holland

Darf ich mich vorstellen?



Da ich Sie leider nicht alle persönlich begrüßen kann, stelle ich mich kurz auf diesem Wege vor. Nach 16 Jahren hat Tilly Sintnicolaas mir das Zepter übergeben. Als neue Direktorin des Holländischen Fischbüros

kann ich mich auf ein fachkundiges Team stützen, das sich tagtäglich dafür einsetzt, Ihre Aufmerksamkeit auf Fisch aus den Niederlanden zu lenken. Meine Karriere im Lebensmittelbereich begann in den 90er Jahren mit der Gründung eines Kochtheaters, eine damals neue Initiative, Menschen zum Kochen zu motivieren, auch mit den prächtigen Produkten der niederländischen Fischerei. Bei Villeroy & Boch habe ich mich dann mit Vertrieb und Public Relations beschäftigt. Zu meinen Aufgaben gehörte auch der Aufbau einer internationalen Vertriebsorganisation, das Knüpfen und Pflegen von Medienkontakten im In- und Ausland, die Organisation von Presseereignissen und Kunden-Events, sowie die Beteiligung an Wohn- und Lifestyle-Sendungen im Fernsehen.

Zurück im Lebensmittelsektor freue ich mich ganz besonders auf Seafood, gesunde und leckere Produkte, die bei uns zu Hause mindestens drei Mal pro Woche auf der Speisekarte stehen. Außerdem reizt mich der Fischsektor. In den Niederlanden gibt es viele Formen der Fischerei, vom Trawler bis zum Herzmuschelfänger. Das breitgefächerte Seafood-Sortiment, das wir in alle Welt liefern, wird auch durch die wachsende Aquakultur in unserem Land immer vielseitiger. Medien, Behörden, Organisationen und nicht zuletzt der Verbraucher beobachten die Entwicklungen in unserem Sektor genau. Zu Recht - es geht immerhin um Lebensmittel. Den Anforderungen des Marktes entsprechend setzt der Fischsektor auf die gemeinschaftliche und verantwortungsvolle Produktion von Fisch unter besonderer Beachtung von Ökologie, artgerechter Tierhaltung, Nahrungsmittel- und Qualitätssicherung. Der niederländische Fischsektor ist ein dynamisches Umfeld, in dem sich Menschen mit ganzem Herzen für gesunden und leckeren Fisch aus den Niederlanden einsetzen. Dazu möchte ich gern meinen Beitrag leisten.

Mariëtte Vermeer
Direktorin

In diesem Herbst wurde die maschinelle Herzmuschelfischerei zum ersten Mal seit Jahren wieder aufgenommen. "Ein Lichtblick für den Sektor," so ein Vormann der Fischer. "Aber die festgesetzte Quote von 2.100 Tonnen Herzmuschelfleisch aus der Oosterschelde und 88 Tonnen aus dem Vordelta können wir gar nicht ausschöpfen. Wir haben zu spät begonnen, um die Quote noch abfischen zu können. Außerdem lassen wir Herzmuschelbänke mit kleinen Exemplaren und Brut in Ruhe, um Reserven für das nächste Jahr aufzubauen." Die von der maschinellen Fischerei angelandeten Herzmuscheln werden weiter verarbeitet und als Konserven nach Spanien und Italien exportiert.

Handgefischte Herzmuscheln

In den Niederlanden gibt es 20 Lizenzhalter für die Fischerei auf Herzmuscheln mit der Hand. Jährlich landen diese Fischer 200 bis 400 Tonnen Herzmuschelfleisch an, vor allem aus dem Wattenmeer. Diese Herzmuscheln sind von besonders guter Qualität und werden zum großen Teil frisch nach Frankreich exportiert.



Zwei Arten der Herzmuschelfischerei

In den Niederlanden werden Herzmuscheln auf zwei Arten gefischt. Bei der maschinellen Fischerei werden die Herzmuscheln mit Saugkurren an Bord eines Schiffes gesogen. Der Herzmuschelfischer kann so etwa 30 Tonnen frische Herzmuscheln (4,5 Tonnen Fleisch) pro Tag anlanden. Die mit der Hand arbeitenden Herzmuschelfischer benutzen ein an einem Rechen befestigtes Netz, mit dem sie die Muscheln aus dem Boden sieben. So landen sie zusammen 200 bis 400 Tonnen Muschelfleisch im Jahr an.



Freshness
from
Holland

Zucht

Die Wiederaufnahme der Herzmuschelfischerei ist durch den Sektor positiv aufgenommen worden. Doch die Muschelfischer schauen voraus. Darum wurden in den Niederlanden inzwischen verschiedene Initiativen ergriffen, eine rentable Zucht von Herzmuscheln zu entwickeln.

Seewolf, nicht hübsch, aber lecker

Der Seewolf ist kein schöner, dafür aber ein umso leckerer Fisch. Mit seinem großen Maul voller scharfer Zähne sieht er gefährlich aus. Das kräftige Gebiss braucht er, um Schalen- und Krustentiere aufzuknacken. Diese besondere Nahrung trägt zum guten Geschmack dieses Fisches bei.



Früher wurde der Seewolf selten gefischt und gegessen. Noch immer ist sein Anteil am Fang recht gering. Der Seewolf lebt im nördlichen Atlantik, von Grönland und Spitzbergen bis zum Cape Cod im Westen und der französischen Küste im Osten. Auch in der Nordsee kommt er vor. In den Niederlanden ist der Seewolf vor allem Beifang der Plattfisch-Fischerei. Außerdem wird er aus Deutschland, Norwegen und Russland importiert. In den beiden letzten Ländern wird der Seewolf inzwischen auch gezüchtet.

Maul voller Zähne

Ein ausgewachsener Seewolf (*Anarhichas lupus*) kann über einen Meter lang werden. Der Fisch hat einen dunklen, blaugrauen Rücken, Bauch und Seiten sind grünbraun mit schwarzen Längsstreifen. Der auffällige Gefleckte Seewolf (*Anarhichas minor*) kann sogar noch größer werden. Mit seinem großen Maul voller kräftiger Zähne zum Zerbrechen und Zermahlen ist der Seewolf keine Schönheit. Die Zähne braucht er, um 'harte Nüsse' zu knacken, denn der Seewolf bevorzugt Seeigel, Krabben und Muscheln.

Angebot

Wegen seines ungewöhnlich guten und charakteristischen Geschmacks verlangt vor allem die Gastronomie nach Seewolf. Das fein strukturierte Fischfleisch fällt nicht so leicht auseinander und eignet sich für verschiedenste Zubereitungsarten.

Das Häuten ist mühsam. Deswegen wird Seewolf meist als Filet oder in Stücken angeboten. Ist der Fisch erst einmal von seiner Haut befreit, lässt sich kaum unterscheiden, ob es sich um einen gewöhnlichen oder einen gefleckten Seewolf handelt. Beim Geschmack macht das keinen Unterschied.

Kletterer

Der wissenschaftliche Name *Anarhichas* bedeutet Kletterer. Die Menschen im Ostseegebiet glaubten nämlich, dass der Seewolf die Felsen hochklettern.

Seewolf ist das ganze Jahr über erhältlich. Er wird regelmäßig angelandet, wenn auch nicht in großen Mengen. Das erhält ihm seine Exklusivität, sowohl frisch als auch tiefgefroren. Am besten ist der im Sommer von Juni bis Mitte September gefangene Seewolf, dann hat er den höchsten Fettgehalt.

Haltbarkeit

Im Vergleich zu anderen Fischarten ist der Seewolf länger haltbar. Ammoniakgeruch zeigt weniger frische Qualität an.

