

N^o 2

7. Jahrgang
September 2006

Fisch News

MSC-Label für die Heringsfischerei in der Nordsee

Im Mai dieses Jahres erhielt die Pelagic Freezer-trawler Association (PFA) das MSC-Siegel für die Heringsfischerei in der Nordsee. Das Zertifikat 'MSC-Chain of Custody' wurde dem Heringshandel Jac. den Dulk & Zn. überreicht. Es ist das erste Mal, dass eine niederländische Fischerei mit dem MSC-Siegel ausgezeichnet wurde.

Als nachweislich gut verwaltet und nachhaltig erkannte das MSC die Heringsfischerei in der Nordsee an. Ein Experten-Team von Moody Marine erstellte ein ausführliches und unabhängiges Gutachten über diese Fischerei. Drei Jahre lang kontrollierte es die Fang- und Verarbeitungsmethoden der PFA und sprach mit Forschungseinrichtungen und gemeinschaftlichen Organisationen. Im Untersuchungszeitraum wurde der Zustand des Heringsbestandes genauso beobachtet wie der Einfluss der Fischerei auf das marine Ökosystem und die Effektivität der Ressourcenverwaltung.

Umweltfreundlich

Zum ersten Mal haben die Niederlande nun eine MSC-zertifizierte Fischerei. Die PFA nimmt die (inter)nationalen Interessen von acht Reedereien im pelagischen Fischereisektor wahr. Verantwortliches Handeln steht im Mittelpunkt der Unternehmenspolitik der PFA. Mit konkreten

Andrew Hough von der zertifizierenden Organisation Moody Marine überreichte das MSC-Siegel an den Vorsitzenden der PFA, Gerard van Balsfoort.

Maßnahmen wie der MSC-Zertifizierung will sie einen praktischen Beitrag zur nachhaltigen Fischerei leisten. Die Fischerei auf Hering durch die PFA-Trawler in der Nordsee ist derzeit die größte europäische Fischerei mit MSC-Zertifikat. Jac. den Dulk & Zn. aus Scheveningen ist einer der Abnehmer des MSC-Herings, den er auch auf dem europäischen Markt absetzt. Der Betrieb ließ sich eigens zertifizieren, um den MSC-Hering verarbeiten und handeln zu dürfen. Dafür steht das neue 'Chain of Custody-Siegel'.

Das MSC (Marine Stewardship Council) wurde 1997 vom WWF (World Wildlife Fund of Nature) und Unilever, dem weltweit größten Einkäufer tiefgefrorener Seafoodprodukte, begründet. Nach zähem Start wächst inzwischen das Interesse für das Siegel. Die Anzahl zertifizierter Fischereien ist weltweit auf 18 gestiegen und ebenso viele bewerben sich um das Siegel, wie die Fischerei auf die Nordsee-Garnele, ebenfalls durch die Niederlande.



Freshness
from
Holland

Inhalt

MSC-Label für die Heringsfischerei in der Nordsee

1

Erlös des ersten Fässchens Holländischer Matjes geht an den Diabetes Fonds

2

Die Niederlande sind das zweite Austern-Exportland in der EU

3

Niederländischer Fischbetrieb gewinnt den Prix d'Elite

4

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

Erlös des ersten Fässchens Holländischer Matjes geht an den Diabetes Fonds

Traditionsgemäß wird das erste Fässchen Matjes in Scheveningen für einen guten Zweck versteigert. Dieses Jahr ging der Rekorderlös von 75.000 Euro an den Diabetes Fonds. Der Betrag soll für die Untersuchung des positiven Einflusses fetter Fischarten wie Hering auf die Zuckerkrankheit verwendet werden. Die Auktion fand zwei Wochen später statt als üblich, denn wegen des kalten Frühjahrs war der Hering im Mai noch nicht fett genug, um zu Holländischem Matjes verarbeitet werden zu können.

Normalerweise beginnt die Matjes-Saison in der letzten Maiwoche. Dieses Jahr hatte der Hering da jedoch noch nicht die erforderliche Qualität, um Holländischer Matjes zu werden. Dafür muss der Hering genügend Fett angesetzt und die richtige Nahrung im Magen haben. Das kalte Frühjahr hielt das Planktonangebot der See lange gering, der Hering blieb mager. Weil der Handel bei der Matjes-Qualität keine Konzessionen macht, gab er dem Hering zwei weitere Wochen, die optimale Kondition für die Verarbeitung zu Holländischem Matjes zu erreichen. Am 14. Juni wurde das erste Fässchen versteigert.



Wie in den vergangenen Jahren kommt der Erlös der Auktion einem guten Zweck zu Gute. Dieses Mal wurden die 75.000 Euro dem Diabetes Fonds gespendet. Das Geld ist für verschiedene Forschungsarbeiten bestimmt, die die positiven Effekte fetter Fischarten auf Diabetes untersuchen.

Forschung

Die Zahl der von Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus) betroffenen Menschen nimmt zu. Forscher suchen nach Ursachen und therapeutischen Möglichkeiten. Dabei entdeckten sie, dass die Fette im Fisch offenbar das Risiko senken, Diabetes zu entwickeln. Das legt auch eine niederländische Untersuchung an älteren Menschen nahe, die regelmäßigen Fischesser bekamen seltener Diabetes. Wahrscheinliche Ursache sind die Fisch-Fettsäuren, die Zellwände geschmeidiger und so auch durchlässiger für Insulin machen. Der Blutzuckerspiegel sinkt. Das gilt natürlich nicht nur für Niederländer. Schon früher entdeckten Wissenschaftler, dass unter Eskimos – großen Fischessern – die Zuckerkrankheit sehr selten ist.

Ein Niederländer gewinnt internationalen Kochwettbewerb mit Holländischem Matjes

Martien van Dijck vom Restaurant Wolfslaar aus Breda (Holland) darf ein Jahr lang den Titel 'internationaler Matjeskoch' tragen. Mit seinem Salat von Holländischem Matjes mit Staudensellerie und grünem Apfel gewann er den im Juni ausgetragenen Wettbewerb 'Bester Matjes', in dem je drei belgische, deutsche und niederländische professionelle Chefs gegeneinander antraten. In allen drei Ländern gehört Hering zu den beliebtesten Fischarten. Steffen Henssler vom Restaurant-Sushibar Henssler & Henssler aus Hamburg, wurde Zweiter, Marcin Beaufort vom Maison Vandamme aus Zeebrugge machte den dritten Platz. Zum kreativsten Land bei der Matjes-Zubereitung wählte die Fachjury ebenfalls die Niederlande.

Der Wettbewerb 'Bester Matjes' wurde zum ersten Mal vom Holländischen Fischbüro ausgeschrieben um Köche zu originellen Gerichten mit Hering anzuregen. Und dass der Holländische Matjes für viele kulinarische Überraschungen gut ist, zeigte sich beim spannenden Finale in Maastricht.

Martien van Dijck gewann den Wettbewerb mit seinem Salat von Holländischem Matjes. Die Jury beeindruckte das Zusammenspiel purer Aromen und dass die Kombination mit grünem Apfel und Staudensellerie den Geschmack des Holländischen Matjes prima zur Geltung bringt. Zum besten Land wählte die Fachjury die Niederlande, weil auch die

Mannschaftsleistung ihrer drei Köche insgesamt höchste Noten erhielt. Die Jury beurteilte die Gerichte nach Geschmack, Erkennbarkeit des Herings, Originalität, Kreativität und Präsentation.



*Freshness
from
Holland*

Auf Wiedersehen



Nach 16 Jahren, fünf davon als Direktorin, verlasse ich das Holländische Fischbüro. Es ist Zeit für Veränderung. Um meine nächsten Schritte vorzubereiten, mache ich erst einmal Urlaub. Wenn Sie diese Ausgabe der Fisch

News in Händen halten, bin ich schon nicht mehr am Platz. Mit sehr viel Freude habe ich all' die Jahre für Seafood gearbeitet.

Fisch ist ein großartiges Produkt. Vielseitig wie kein anderes bietet es reiche kulinarische Möglichkeiten. Fisch ist besonders gesund. Allgemein bekannt sind die positiven Effekte der ungesättigten Fettsäuren. Aber Fisch ist auch reich an wertvollen Proteinen, Vitaminen und Mineralien.

Der niederländische Fischsektor ist in enormer Bewegung, ständig auf der Suche nach neuen Vermarktungsformen. Mit Erfolg, zeigte sich auf der letzten European Seafood Exposition, wo ein niederländisches Unternehmen den Prix d'Elite für das beste Einzelhandelsprodukt gewonnen hat. Ansporn auch für alle anderen niederländischen Fischbetriebe, die sich mit Innovationen beschäftigen.

Auf unterschiedliche Weisen versucht der niederländische Fischsektor, zu einer verantwortlichen Fischerei beizutragen. Die Erforschung neuer Fischereitechniken oder die Zusammenarbeit an gegenseitigen und guten Fangabsprachen sind Beispiele, die auch anerkannt werden. Unlängst erhielt die Heringsfischerei in der Nordsee als erste große Fischerei Europas das MSC-Zertifikat. Andere Fischereien bewerben sich ebenfalls, in das Zertifizierungs-Verfahren um das international geschätzte Siegel zu kommen.

Diese positiven Entwicklungen machen es mir einfacher, meinen Aufgabenbereich an Mariëtte Vermeer, meine Nachfolgerin, zu übertragen. In bester Erinnerung werden mir die vielen angenehmen Kontakte im (inter)nationalen Fischsektor bleiben. Sie haben großen Anteil an der Freude, die mir meine Arbeit gemacht hat.

Ich habe vollstes Vertrauen, dass das Holländische Fischbüro – mit seinem fantastischen Mitarbeiter-Team – einer guten Zukunft entgegen geht.

Tilly Sinticolaas
Direktorin

Die Niederlande sind das zweite Austern-Exportland in der EU

Nach Frankreich sind die Niederlande das zweite Austern-Exportland in der EU. 60 Prozent der niederländischen Anlandungen werden nach Belgien ausgeführt. Daneben sind Frankreich, Italien und Deutschland bedeutende Abnehmer dieser Delikatesse aus Seeland.

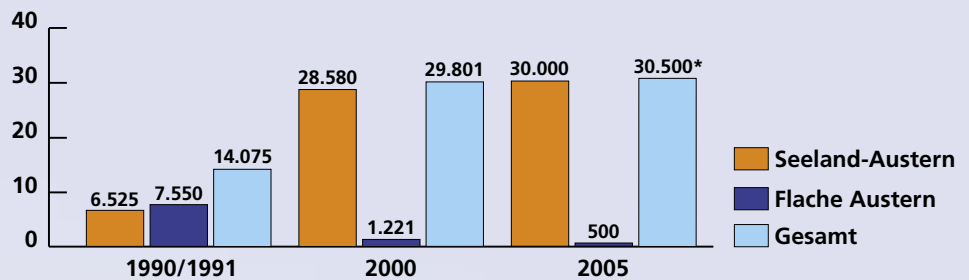
Austern kommen natürlicherweise an der niederländischen Küste vor. Die Zucht von Austern wird vor allem in Seeland betrieben. Die seeländische Oosterschelde und Grevelingen sind durch ihre günstigen klimatischen Bedingungen besonders für die Austernzucht geeignet. Erfahrung, Wissen und sorgfältige Behandlung während des ganzen Produktionsprozesses lassen eine qualitativ hochwertige Auster heranwachsen, die sich in In- und Ausland hoher Wertschätzung erfreut.

Ursprünglich war die Auster eines der typischen Produkte, die man vor allem im Restaurant bekam. Die letzten Jahre kennzeichnet ein wachsender Absatz von Austern in Fischfachgeschäften und Supermärkten. Tropfdichte Verpackungen haben dazu beigetragen, Konsumenten können Austern bequem mit nach Hause nehmen. So lernen immer mehr Menschen den Genuss dieser Meeresfrüchte kennen und schätzen.

Die Niederlande produzieren zwei Austernarten, die Seeland-Auster (*Crassostrea gigas*) und die Flache Auster (*Ostrea edulis*). Beide Arten werden in Seeland gezüchtet, doch es gibt beachtliche Unterschiede.

Die Flache Auster ist nicht nur viel seltener und knapper als die Seeland-Auster, sondern auch anfälliger für Krankheiten wie Bonamiasis, die den Bestand Flacher Austern schnell sinken ließ. Eine Produktion ist nur in Grevelingen noch auf begrenztem Raum möglich. Die empfindlichen Bestände erfordern besondere Aufmerksamkeit der Züchter, was sich im hohen Preis für die Flache Auster widerspiegelt.

Austernanlandungen x 1000



Quelle: Wirtschaftsgruppe für Fisch
* Schätzung des Austernsektors



Freshness from Holland

Qualität

Die Bestände der Seeland-Auster entwickeln sich sehr gut. Während im strengen Winter 1963 die Flachen Austern erfroren, kam die Seeland-Auster aus Frankreich an die niederländische Küste. Entgegen aller Erwartung gedeiht sie hier ausgezeichnet. "Wir liefern eine Qualität, die der französischen in nichts nachsteht," ergänzt stolz ein Sprecher des Austernsektors.



	Seeland-Auster	Flache Auster
Form	Ovale, wellige Schale	Runde, glatte Schale
Groß genug für den Konsum	Nach drei Jahren	Nach fünf bis sechs Jahren
Preis	Bezahlbare Auster von hochwertiger Qualität	Top-Segment, exklusiv
Verpackung	Rechteckige Körbchen	Runde Körbchen
Maße	In römischen Zahlen angegeben	In Nullen angegeben
Saison	Das ganze Jahr über verfügbar	Von September bis April erhältlich, nicht in der Fortpflanzungszeit von Mai bis Mitte August

Niederländische Makrelen und Heringe für Polen

Die Niederlande sind einer der größten Fischexporteure der Welt. Auch Polen gehört zu ihren Abnehmern. Sinkende Eigenanlandungen und eine wachsende Fisch verarbeitende Industrie verstärken die Abhängigkeit Polens von Importen aus Drittländern wie den Niederlanden.

Einst verfügte Polen über eine große Trawlerflotte, die auf der ganzen Welt für den eigenen Markt fischte. Unter dem Einfluss von Fangbeschränkungen sowie der ökonomischen Entwicklung in Polen hat sich die Flotte stark verkleinert. Seit den neunziger Jahren sank die Anzahl der Schiffe ständig.

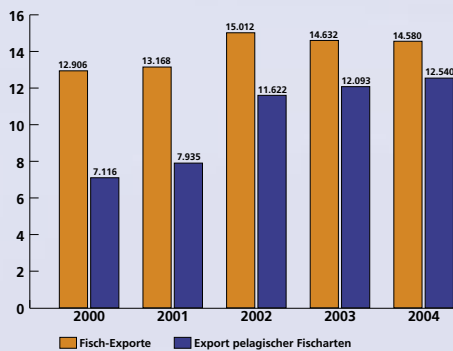
Gleichzeitig wuchs in Polen die Fisch verarbeitende Industrie. Derzeit sind es etwa 400 Betriebe, die Fisch und Fischfilets räuchern, marinieren, in Dosen füllen und salzen. Bei sinkenden Eigenanlandungen wurde die polnische Fischindustrie immer abhängiger von der Rohstoff-Einfuhr. Etwa 70 Prozent des Fisches, der von der polnischen Industrie verarbeitet wird, stammt inzwischen aus Importen.

Eines der Lieferländer für Polen sind die Niederlande. Sie versorgen Polen vor allem mit pelagischen Fischarten wie tiefgefrorener Makrele und Hering, die überwiegend rund, nicht verarbeitet, gehandelt werden. Früher nahmen die Polen hauptsächlich größermaßige Fische ab. In den vergangenen Jahren sind die Preise für diese Sortierungen stärker gestiegen, darum stellte sich die polnische Fischindustrie auf kleinere Makrelen und Heringe ein.

Fortsetzung auf Seite 4

Nach einer anfänglichen Wachstumsphase stabilisierte sich der Export pelagischer Fischarten nach Polen auch wegen der steigenden Preise, eine Folge der wachsenden Nachfrage neuer Märkte wie Polen. Hering und Makrele gelten als Massenprodukt, bei dem die Konsumenten stärkere Preissteigerungen nicht akzeptieren. Sie suchen nach Alternativen. Makrelen mit einem Gewicht von 400-600 Gramm sind derzeit teurer als gefrorener Kabeljau. Doch der niederländische Handel erwartet eine Anpassung der Preise. Der Heringspreis ist bereits gefallen, mit einer Preissenkung für Makrele ist ebenfalls zu rechnen.

Fisch-Exporte aus den Niederlanden nach Polen x Tonnen



Quelle: Eurostat



Niederländischer Fischbetrieb gewinnt den Prix d'Elite Bestes neues Einzelhandelsprodukt 2006

Als einer der größten Fischexporteure der Welt war es selbstverständlich, dass die Niederlande auf der European Seafood Exposition in Brüssel in großer Zahl vertreten waren. Die internationale Fachmesse ist die Gelegenheit, Kontakte zu knüpfen und neue Produkte zu präsentieren. Im Holland-Pavillon gab es zudem guten Grund zu feiern, als Bond Seafood mit seinem 'Wok Dish' den prestigeträchtigen Prix d'Elite in der Kategorie 'Bestes neues Einzelhandelsprodukt' gewann.

Dem Holländischen Fischbüro zufolge ist der Gewinn des Prix d'Elite Ansporn für andere niederländische Betriebe, sich mit der Entwicklung neuer Seafood-Produkte zu beschäftigen. Auf der Brüsseler Fachmesse wurde einmal mehr deutlich, dass Frischfisch in großen Mengen ein knappes Gut geworden ist. Zunehmend wird Fisch vorverarbeitet angeboten, in Stäbchen, Stücken, paniert und als Mahlzeitkomponente. Viele niederländische Fischbetriebe passen ihr traditionelles Sortiment an. Sie entwickeln neue Produkte wie den 'Wok Dish'. 'Wok Dish' ist eine Linie verschiedener, orientalischer Wok-Produkte aus marinierten Fischstückchen mit frischem Gemüse-Mix. Drei Geschmacksrichtungen werden angeboten. Die Zubereitung des 'Wok Dish' geht einfach und schnell. Die Jury bewertete die Bewerbungen um

den Prix d'Elite nach Geschmack, Verpackung, Marktwert, Convenience, Nährwert und Originalität. Der 'Wok Dish' passt hervorragend in den aktuellen europäischen Trend des 'Wokkens', so das Urteil der Jury.

Convenience

"Der Gewinn des Prix d'Elite hat uns überrascht," erzählt Rick Bond, Direktor und Eigentümer von Bond Seafood. "Seit jeher haben wir zwei Betriebszweige, eine Räucherei und einen Filetierbetrieb. Vor drei Jahren haben wir einen dritten Zweig aufgebaut, die Convenience. Damit reagierten wir wie viele andere niederländische Fischbetriebe auf die Entwicklungen im Markt. Wir stellten fest, dass Fisch bequemer werden muss, um Konsumenten zu erreichen. Das soll heißen, bequem zu bekommen und schnell zuzubereiten, und er muss in kleineren Portionen angeboten werden für die wachsende Gruppe der Ein- und Zweipersonenhaushalte. Andere Frischesektoren haben sich schon länger auf

diesen Trend eingestellt. Wir folgen jetzt. Dafür haben wir uns den Markt genau angesehen und unseren gesunden Menschenverstand benutzt. Und das mit Erfolg, wie sich nun zeigt. Der Prix d'Elite ist ein Ansporn, mit der Entwicklung unserer Linie bequemer Produkte weiter zu machen. Derzeit ist der Convenience-Bereich für uns noch nicht so bedeutend, wie die anderen Betriebszweige."

Für den Prix d'Elite waren insgesamt 122 Produkte aus siebzehn Ländern gemeldet.

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.

