



# Holland Pavillon auf der ESE

Die European Seafood Exposition (ESE) gehört zu den größten Fischfachmessen der Welt. Produzenten und Händler von Fisch und Seafoodprodukten aus etwa 80 Ländern treffen sich in diesem Jahr in Brüssel. Rund 1.600 Betriebe präsentieren hier ihre Produkte.

**24. -26. April 2007**

Die ESE öffnet in diesem Jahr vom 24. bis einschließlich zum 26. April 2007 im Brüsseler Parc des Expositions ihre Tore. Die Öffnungszeiten sind:  
 24. April von 10.00 bis 18.00 Uhr  
 25. April von 10.00 bis 18.00 Uhr  
 26. April von 10.00 bis 16.00 Uhr

## Holland Pavillon

Viele niederländische Aussteller präsentieren sich gemeinsam im Holland-Pavillon in Halle 6.

Aussteller	Stand	Aussteller	Stand
<b>ACV</b> <i>Frischer Zuchtfisch aus der Türkei, Seebarsch und Meerbrasse (Dorade). Ganz, pfannenfertig und Filets.</i>	1001-4	<b>Isola Fish, Marea Altra, Falkena Vis, Gebrüder Kramer</b> <i>Produktion und Verarbeitung von frischen und tiefgefrorenen Fisch- und Fischprodukten, Import und Export.</i>	1201-2
<b>Bertus-Dekker</b> <i>Das ganze Plattfisch-Sortiment, frisch und tiefgefroren.</i>	1001-1	<b>Koninklijke Ouwehand</b> <i>Präsentiert innovative Fischkonzepte, darunter ein neues Sortiment vollständig vorgegarter Fischprodukte unter dem Namen 'Fisch à la Minute'.</i>	1001-3
<b>Dayseaday</b> <i>Vollständiges Seefisch-Sortiment, frisch und tiefgefroren.</i>	1201-1	<b>Neptunus</b> <i>Spezialist für 'Hollandse Nieuwe' (Matjes). Einführung eines neuen Typs Matjes-Hering und einer Fisch-Snack-Linie.</i>	1101-7
<b>Evimare Fish</b> <i>Tiefgefrorene pelagische Fische und Weißfisch, unter anderem Makrele, Hering, Sardine, Seehecht und Hoki.</i>	1001-2	<b>Northseafood Holland</b> <i>Gefrorene Plattfischprodukte in Top-Qualität für den Einzelhandel.</i>	1101-1
<b>The Fish Company</b> <i>Viele Arten von Plattfischen und pelagischen Fischen, Tintenfisch und Süßwasserfisch sowie panierte Produkte. Alles tiefgefroren, verpackt in Groß- oder Konsumenteneinheiten.</i>	1101-2	<b>Ocean Fish</b> <i>Scholle, Kliesche, Rotbarsch, Kabeljau, Seelachs, Pangasius, Zander, Victoriabarsch, leicht gesalzene Filets, vorgebackene panierte und portions-kontrollierte Produkte, Fischmedaillons.</i>	1101-5
<b>George Forman Holland</b> <i>Kauf und Verkauf von Frischfisch, Fischfilet und Fischprodukten.</i>	1001-4	<b>Piet Verwijs-van der Endt</b> <i>Miesmuscheln, Austern, Hummer, Krebse, Jacobsmuscheln, Strandschnecken.</i>	1101-6
<b>Hokkai Suisan</b> <i>Verschiedene japanische Fischprodukte wie Sushi, Algensalate, Japanische Fisch-Pizza, panierte Garnelen, panierte Holzmakrele, Oktopus-Bällchen und panierter Oktopus.</i>	1001-2	<b>Platvis Holland</b> <i>Produzent von Hausmarken, Verpackung von A-Marken verschiedenster Fischfilets für Catering und Einzelhandel in Europa. Spezialist für alle Sorten Fischfilets, naturell und paniert, IQF und interleaved.</i>	1101-3
<b>Holländisches Fischbüro</b> <i>Absatzförderung niederländischer Fischprodukte. Das Sortiment niederländischer Fischprodukte ist einzigartig und vielfältig. Es besteht aus eigenem Fang, Importen aus aller Welt und gezüchtetem Fisch.</i>	1001 1101 1201	<b>Visscher Seafood</b> <i>Alle Nordseefische. Spezialist für Seezunge, Scholle und Kabeljau. Frischer Lachs direkt aus Norwegen wird in eigener, moderner Produktions- Abteilung zu Lachsfilet oder Portionen verarbeitet. Frischer kann Lachsfilet nicht sein.</i>	1101-4



*Freshness from Holland*

## Empfang des Holländischen Fischbüros

Am 24. April von 17.00 - 19.00 Uhr sind Sie herzlich willkommen am Stand des Holländischen Fischbüros im Holland-Pavillon. Seien Sie unser Gast und lernen Sie bei einem kleinen Imbiss die Vertreter des niederländischen Fischsektors kennen.

## 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<sup>o</sup> 1

8. Jahrgang  
April 2007

# Fisch News

## Der niederländische Fischsektor entwickelt Mehrjahresplan für verantwortliche Fischerei

Anlässlich der landesweiten Zusammenkunft 'Fisch auf die Karte' Ende 2006 kündigte der niederländische Fischsektor an, seine Kräfte in einem gemeinsamen Mehrjahresplan für verantwortliche Fischerei zu bündeln.

Der Sektor ist sich seiner Verantwortung bewusst und will sich für ein gutes, sicheres und nachhaltig erhältliches Produkt einsetzen. Das können die Unternehmer nicht allein. Darum verankerte der niederländische Fischsektor mit den Unternehmen in gemeinsamer Verantwortung ein Mehrjahresprogramm für verantwortliche Fischerei. Dieser Mehrjahresplan beinhaltet eine gemeinsame Sicht, die Mission des ganzen Sektors, eine Grundsatzklärung und einen jährlichen Bericht. Eine Kommission aus Vertretern der Anlander und Importeure, des Handels, der Verarbeitung, der Fischzüchter, des Einzelhandels, der Arbeitgeber und Arbeitnehmer lenkt das Programm.

Der niederländische Fischsektor stellt sich den kritischen Fragen der Gesellschaft und will dazu

Der niederländische Fischsektor setzt 3,6 Milliarden Euro über mehr als 14.000 Kanäle um. In bestimmten Gebieten der Niederlande sind Fischerei und Fischzucht von besonderer ökonomischer Bedeutung. Seine nachhaltige und innovative Rolle muss sich der Fischsektor gerade für diese Regionen erhalten.



beitragen, eventuelle Hindernisse zu beseitigen. Gemeinsam mit gesellschaftlichen Organisationen und Behörden sucht der Fischsektor nach fundierten Lösungswegen. Damit festigt der Sektor auch seine Bedeutung in einem sich ständig verändernden Umfeld.

### Verschiedene Initiativen

Die niederländische Fischerei hat inzwischen diverse Initiativen auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit ergriffen, wie mit dem MSC-Label

für den Nordseehering. Auch die Garnelenfischer und die Fischer des Oosterschelde-Hummers bemühen sich um diese Zertifizierung als unabhängige Garantie für nachhaltige Fischerei.

Ebenso haben die niederländischen Fischimporteure in bedeutenden Produktionsländern wie Indonesien, Vietnam und Malaysia Initiativen für nachhaltige Zucht und Fang von Fisch ergriffen. Arbeitsgemeinschaften mit Betrieben, gesellschaftlichen Organisationen und Behörden sichern dort die nachhaltige Seafood-Produktion.

Freshness  
from  
Holland

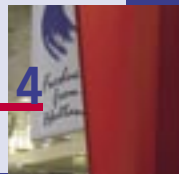
### Inhalt

Der niederländische Fischsektor entwickelt Mehrjahresplan für verantwortliche Fischerei **1**

Fischzucht in den Niederlanden: Große Chancen für Tilapia **2**

Oosterschelde-Hummer, die kulinarische Spitze **3**

Holland Pavillon auf der ESE **4**



Unter [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl) finden Sie noch mehr Informationen über den niederländischen Fischhandel und seine Produktpalette.



## Fischzucht in den Niederlanden Große Chancen für Tilapia

Bis vor kurzem kam Tilapia vor allem tiefgefroren aus Asien auf den europäischen Markt. Großhandel und Einzelhandel stellen stets höhere Ansprüche an Qualität und Produktion von Fisch, eine Chance, die niederländische Fischzüchter nutzen. In kurzer Zeit öffneten vier Tilapiazuchten ihre Tore.

Fashion ist die Handelsmarke einer Gruppe von Unternehmen, die von Zulieferern, Zuchtbetrieben, Fischverarbeitungen bis zur Vermarktung die ganze Zuchtfisch-Produktionskette vereint. Auch gezüchteter Tilapia gehört zu ihren Angeboten. Die Kontrolle der gesamten Produktionskette garantiert konstant gute Qualität. Die Zucht findet in geschlossenen Kreislaufsystemen statt, die den Wasser- und Energieverbrauch senken und die Belastung der direkten Umgebung verringern. Gerade wurde Fashion in eine internationale Untersuchung zu

tiergerechten Tötungsmethoden und zur Entwicklung von Fischfutter mit reduziertem Gehalt an tierischem Eiweiß einbezogen. Verantwortlich für die Vermarktung in dieser Produktionskette ist Anova Food BV. Inzwischen sind bereits Liefervereinbarungen für frischen Tilapia mit Abnehmern in den Niederlanden, Deutschland und Frankreich getroffen worden. Das Unternehmen erwartet, sich mit der Versorgung von frischem, nachhaltig produzierten Fisch einen neuen Markt zu erobern. Bereits 24 bis 36 Stunden nach dem Schlachten liegt der frische Fisch im Geschäft.

### Derzeitige Produktion aus Fischzucht weltweit in Tonnen

Pangasius	1.000.000
Lachs	1.200.000
Tilapia	2.500.000

Tilapia ist ein beliebter Fisch. Bis zum Jahr 2010 will Fashion 10.000 Tonnen Tilapia produzieren. Dafür will das Unternehmen in den kommenden Jahren noch weitere 15 Zuchtanlagen eröffnen, auch die Errichtung von Betrieben im Ausland ist im Gespräch.

## Fangvereinbarungen 2007

Jedes Jahr legen die europäischen Fischereiminister während der Beratungen im Dezember die erlaubten Fangmengen (TACs) für die verschiedenen Fischarten fest. Diese TACs werden weiter unterteilt in nationale Quoten. TACs und Quoten sind Maßnahmen, die kommerziell genutzten Fischbestände instand zu halten und zu sichern.

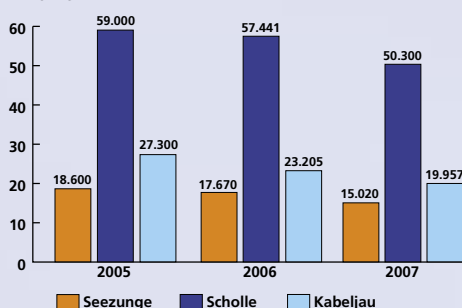
Für das Jahr 2007 bleiben die TACs für Makrele und Stockmakrele etwa auf dem selben Niveau wie im Vorjahr. Auf Anraten des pelagischen Regionalen Beraterstabes, dem auch der niederländische Fischsektor angehört, wurde der TAC für den Nordseehering um 25 Prozent gesenkt.

### Plan zur Verwaltung von Plattfischbeständen

Die TACs für Plattfischarten wie Glattbutt, Steinbutt und Rotzunge blieben auf demselben Niveau, doch die erlaubten Fangmengen für Scholle und Seezunge sanken erneut. Daneben trat für diese Arten ein mehrjähriger Plan zur Verwaltung der Bestände in Kraft. Der Plan zielt auf das schnelle Erreichen sicherer biologischer Grenzen für Scholle und Seezunge. Für die kommenden Jahre werden entsprechend bereits verabschiedeter Regelungen die jährlichen Fangmengen und Seetage begrenzt. Der

Verwaltungsplan trägt für Fischer und Unternehmer im Plattfischsektor zu mehr Stabilität und Klarheit bei. Auf längere Sicht strebt der Plattfischsektor eine Strategie über mehrere Jahre an. Der Plan fordert den niederländischen Plattfischfischern einiges ab ohne einer weiteren Sanierung der Kutterflotte vorzugreifen. Die Fischerei auf Plattfisch ist die erste Fischerei in der Nordsee, die eine Mehrjahresstrategie entwickelt hat.

### TACs in den Jahren 2005, 2006 und 2007 in Tonnen



*Freshness  
from  
Holland*

## Fisch bedeutet Verantwortung



Fisch ist ein gesundes Produkt. Immer mehr wissenschaftliche Untersuchungen belegen die günstigen Effekte des Fischgenusses. Das sind gute Nachrichten. Obendrein ist Fisch vielseitig und

schmackhaft. Ein so wundervolles Produkt wollen wir auf jeden Fall auch für nachfolgende Generationen erhalten.

Unser Umfeld verändert sich. Als Sektor müssen wir immer mehr Verantwortung für unser Handeln übernehmen. Die Gesellschaft beobachtet uns und stellt kritische Fragen. Diese Entwicklung veranlasste den niederländischen Fischsektor 2006 einen Mehrjahresplan für eine verantwortungsvolle Fischerei zu entwickeln. Ziel des Planes ist es, Initiativen anzuregen und zu unterstützen, die einen Beitrag zu nachhaltig gefangenen, gezüchteten und hergestellten Fisch(producten) leisten. Damit heutige und zukünftige Generationen Fisch, Schalen- und Krustentiere auch weiterhin genießen können.

Ein Teil des Sektors, der seine volle Aufmerksamkeit bereits an der Nachhaltigkeit ausrichtet, ist die Fischerei auf Oosterschelde-Hummer. Die Fischer streben das MSC-Zertifikat für dieses niederländische Top-Produkt an.

Auch bei der niederländischen Fischzucht steht gesellschaftliche Verantwortung hoch im Kurs. Immer mehr Initiativen wurden ergriffen um ein auf nachhaltige Weise hergestelltes, frisches und leckeres Produkt zu liefern. Unternehmen sehen Chancen, beispielsweise in der Tilapia-Zucht. Inzwischen haben vier Tilapia-Zuchten in den Niederlanden den Betrieb aufgenommen. Ihnen werden sicher schnell mehr folgen.

Auf der ESE in Brüssel ist der niederländische Fischsektor prominent im Holland-Pavillon in Halle 6 vertreten. Schauen Sie einfach herein und lernen Sie den niederländischen Fischhandel, die Fischverarbeitung und ihr innovatives und vielfältiges Sortiment von Fisch(producten) kennen.

Bis zur ESE!

Mariëtte Vermeer  
Direktorin

# Oosterschelde-Hummer, die kulinarische Spitze

Der Hummer (*Homarus gammarus*) kommt vor den Küsten Nord- und Westeuropas vor, von den Lofoten bis nach Marokko. So auch in der Oosterschelde, im Süden der Niederlande. Der Oosterschelde-Hummer genießt in der Gastronomie hohes Ansehen.

Hummer fühlen sich in felsiger Umgebung wohl. Die Höhlungen und Spalten zwischen den Felsen bieten den Tieren Schutz. In den Niederlanden werden Hummer von April bis Juli gefangen.

1883 wurde der erste Hummer in der Oosterschelde gefangen. Man erzählt sich, er sei in die Oosterschelde gelangt, weil ein Schiff beladen mit lebenden Nordsee-Hummern gesunken war. Tatsächlich sind die Hummer aus eigener Kraft in die Oosterschelde gekommen. Nachdem die Hummerlarven geschlüpft sind, schwimmen sie zunächst frei in der See. Erst wenn sie etwa zwei Wochen alt sind, sinken sie auf den Grund. Dort entwickeln sie sich zu erwachsenen Hummern. Hummerlarven sind so mit den Strömungen in die Gewässer Seelands gelangt.

## Einzigartig

Der Wasseraustausch zwischen Oosterschelde und Nordsee ist gering. In dieser weitgehend isolierten Umgebung der Oosterschelde hat sich der Hummer fortgepflanzt und ganz eigene Merkmale entwickelt. Das macht den Oosterschelde-Hummer zu einem einzigartigen Produkt. Wissenschaftliche Forschungsergebnisse haben ergeben, dass der Oosterschelde-Hummer inzwischen sogar eine von den anderen Hummern erkennbar abweichende DNA-Struktur ausgebildet hat.

Aus dieser Veränderung resultiert auch sein feiner, milder Geschmack. Hummer aus Seeland gehört zu den kulinarischen Spitzenprodukten. Darüberhinaus garantiert die Frische des Oosterschelde-Hummers (direkt aus der Oosterschelde zu den Abnehmern) ein qualitativ hochwertiges Produkt.



Freshness  
from  
Holland

## MSC-Zertifizierung

Seit 1990 ist der Hummerbestand in den Niederlanden stark gestiegen. Mit diesem Wachstum nimmt auch das Interesse der Fischer zu. Um die Fischerei auf Oosterschelde-Hummer auch in Zukunft sichern zu können, verfolgt der Sektor verschiedene Initiativen mit einem nachhaltigen Ansatz. So strebt der Sektor die MSC-Zertifizierung der Fischerei auf Hummer in den Niederlanden an.

## Beschreibung

Der Hummer wird bis zu 60 cm lang und wiegt dann 5 bis 6 kg. Sein Rücken ist schwarzblau marmoriert, die Unterseite gelb. Erst wenn er gekocht wurde, ist der Hummer leuchtend rot.

# Die leckerste Garnelen-Krokette

Luc Mignon vom Le Saisonnier aus Opwijk bereitet die leckersten Garnelen-Kroketten in ganz Belgien zu. Das befand eine Expertenjury anlässlich eines Fachwettbewerbs in Gent im Dezember 2006. Zum ersten Mal hatte das Holländische Fischbüro den Wettbewerb um die leckerste Garnelen-Krokette ausgeschrieben um die kulinarischen Möglichkeiten der Holland-Garnele (Krabbe) einmal mehr ins Bewusstsein zu rücken.

Chef-Koch Luc Mignon verwies die Konkurrenz auf die Plätze. Die Jury hob seine Kreativität und Fachkenntnis hervor. Der Chef-Koch selbst war einigermaßen überrascht: "Ich wollte nicht zu stark experimentieren und vor allem die Authentizität der Nordsee-Garnele bewahren."

Die Belgier schätzen die Holland-Garnele, 4,5 Millionen Kilo verspeisen sie im Jahr. Damit lassen sie Länder wie Deutschland (2,3 Millionen Kilo) und die Niederlande (1,5 Millionen Kilo) weit hinter sich.

