

RÄUCHERFISCH

MARKEN LEHR BRIEF

Räucherfisch

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung **direkt**
LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL

WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF RÄUCHERFISCH!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Wechsler Feinfisch. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter in Deinem Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Du auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung präsentiert, das Wichtigste zum Thema Räucherfisch, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



NICOLE ROTHER
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findest Du auf der jeweils nächsten Seite. Im Testbogen am Schluss der Broschüre kannst Du Dein frisch erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!

Herzlich,
Deine

Nicole Rother

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Fish sells: Dank Lachs & Co.

WARENWISSEN

- 08 Von gestern bis heute: Die Altonaer Öfen
- 10 Auswahl satt, Kalorien wenig
- 12 Angebotsformen für jeden Geschmack
- 14 Der Rauch macht das Aroma
- 17 Die Messlatte ist hoch mit Naturland
- 18 Wild- oder Zuchtlachs?

POS-WISSEN

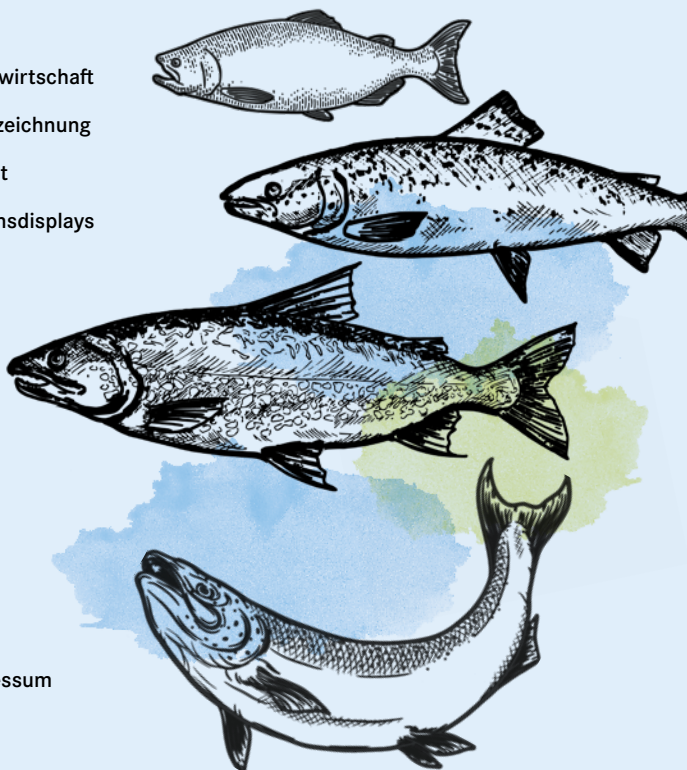
- 20 Initiative der deutschen Fischwirtschaft
- 22 Voller Durchblick: Klare Kennzeichnung
- 24 Räucherfisch gekonnt platziert
- 26 Zweitplatzierungen und Aktionsdisplays

WISSEN PLUS

- 28 Initiative für den Aal
- 30 Rund um den Räucherfisch
- 32 Handwerk wie vor 100 Jahren

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



14

WUSSTEST DU SCHON, ...



... dass Lachs bei den deutschen Konsumenten mittlerweile die beliebteste Fischart ist? Längst ist der Wandel vom Festtagschmaus zum alltäglichen Lieblingsessen vollzogen. Vor allem Räucherlachs eignet sich bestens auch für einfache Gerichte, wenn es mal wieder schnell gehen muss: auf einer kräftigen Scheibe Schwarzbrot, im Rührei oder zu Ofenkartoffeln.



Sein leicht würziger Geschmack und die angenehme Textur werden von den Verbrauchern ebenso geschätzt wie die Vorteile für ihre Gesundheit und Fitness, denn Lachs ist ein echtes Superfood. Fit mit Fisch: Der hohe Anteil an langkettigen Omega-3-Fettsäuren im Lachs reguliert die Blutfette und senkt den Blutdruck.

Mit dem Lachsboom ist die Forelle ein wenig ins Hintertreffen geraten. Dabei ist dieser Klassiker im Fischangebot mild geräuchert eine echte Delikatesse der heimischen Küche. Mit viel Eiweiß und wenig Fett, dafür aber zahlreichen Vitaminen und Mineralstoffen liegt auch die Forelle im Trend. Und ebenso wie der Lachs kann sie mit Omega-3-Fettsäuren aufwarten, die sogar die Stimmung aufhellen sollen. Gute Laune also dank Lachs und Forelle!



Neben diesen beiden wichtigsten Sorten zählen unter anderem Garnelen, Buntbarsch oder Aal zum Räucherfischsortiment im deutschen Lebensmittelhandel. Welche unterschiedlichen Räucherverfahren es gibt, wie der Fisch nach dem Fang bis in den Lebensmittelhandel (LEH) kommt und wie Du ihn erfolgreich in Szene setzt, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Wechsler-Team

FISH SELLS: DANK LACHS & CO.



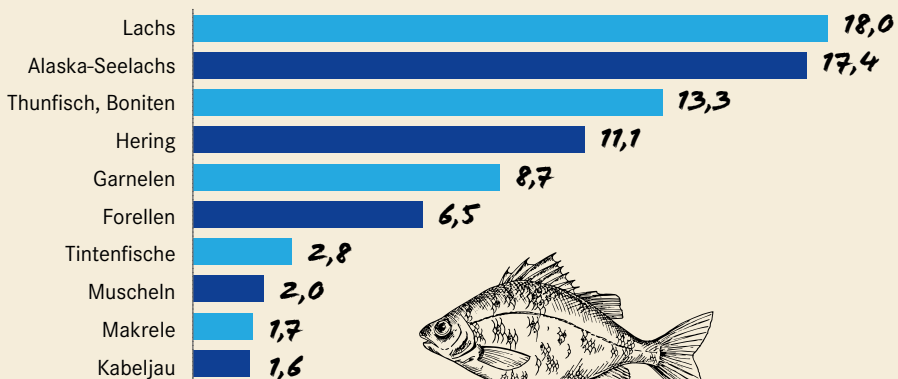
Der Lebensmittelhandel hat 2020 mit Fisch und Meeresfrüchten so viel umgesetzt wie nie zuvor und dieser Boom setzt sich aktuell fort. Mit fast 5,4 Milliarden Euro haben die Verbraucher 2021 im deutschen Einzelhandel folgerichtig auch mehr für Fisch ausgegeben als je zuvor. Die Discounter setzten 48 Prozent um, die Verbrauchermärkte und die Supermärkte zusammen 39 Prozent und der Fachhandel 6 Prozent, wie die Marktforscher der GfK ermittelt haben. Sieben Prozent entfielen auf sonstige Einkaufsstätten. Dadurch haben die Hersteller die starken Rückgänge des Außer-Haus-Konsums infolge der Zwangsschließungen von Restaurants und der Zunahme von Home Offices knapp ausgleichen können. Der Pro-Kopf-Verbrauch sank nach Angaben der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auf rund 12,7 Kilogramm.

LACHS – DIE NUMMER EINS

Lachs ist laut dem Fisch-Informationszentrum (FIZ) mit einem Anteil von 18 Prozent die Nummer eins bei den Verbrauchern. An zweiter Stelle steht der Alaska-Seelachs. Den dritten Platz belegt nun wieder der Thunfisch, der 2020 durch die „Hamsterkäufe“ von Dauerkonserven während der Corona-Pandemie kurzfristig einen Sprung nach oben machte. Der Hering belegt weiter Platz 4. Ebenfalls unverändert auf Rang fünf in der Verbrauchergunst finden sich die Garnelen, gefolgt von den Forellen auf Rang 6. Nach den Zahlen des Fisch-Informationszentrums in Hamburg trägt Räucherfisch mit Blick auf den Pro-Kopf-Verzehr 10 Prozent zum Absatz bei. Lachs ist auch im geräucherten Angebot des Lebensmittelhandels die bedeutendste Sorte.

TOP 10 DER FISCHARTEN IN DEUTSCHLAND

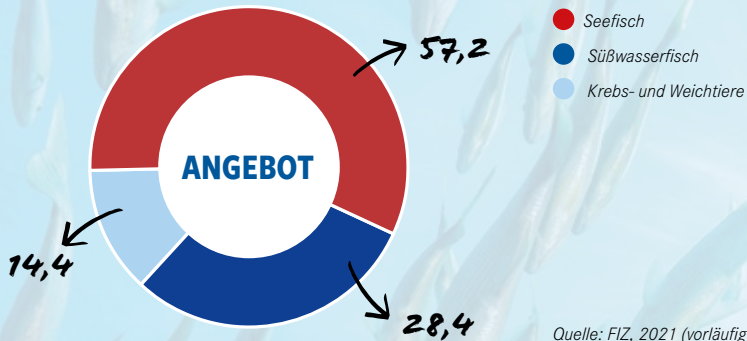
Angaben in Prozent.



Quelle: BLE, FIZ, 2021 (vorläufig).

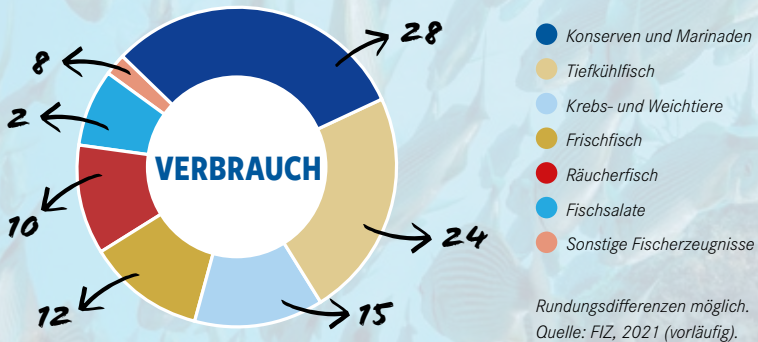
FISCHANGEBOT NACH HERKUNFT

Marktanteile für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse.
Angaben in Prozent.



FISCHKONSUM, PRO-KOPF-VERBRAUCH

Angaben in Prozent.



WELCHES IST DIE BELIEBTESTE FISCHSORTE IN DEUTSCHLAND?

- Alaska-Seelachs
- Thunfisch
- Lachs

KULTURGUT

Vor rund 100 Jahren wurden die ersten Altonaer Öfen in Hamburg gebaut. Damit wurden die Fische noch ganz traditionell über dem offenen Holzfeuer geräuchert und gegart. Ursprünglich stammen die Öfen aus dem Bezirk Altona, daher der Name. Vor allem der Stadtteil Ottensen hatte sich beim Räuchern hervorgetan. Hier erlebte die Fischverarbeitung vor einem Jahrhundert ihre Blütezeit. Zahlreiche Räuchereien konkurrierten um den besten Fisch. Bratereien und Marinieranstalten, Konservenfabriken und Fischabfallverwertungen verwandelten die Stadt zum deutschen Zentrum der Fischindustrie.

Nach dem Zweiten Weltkrieg änderte sich alles, die Räuchereien kamen aus der Mode, bis schließlich in den 1980er-Jahren auch im letzten Betrieb die letzten Scheite verglühten. Nur zwei viereckige Schornsteine und ein schmiedeeiserner Fisch an der Straße Hohenesch erinnern noch an die rauchige Vergangenheit von Ottensen.

NUR NOCH WENIGE BETRIEBE
RÄUCHERN FISCH IN SOGENANTEN
ALTONAER ÖFEN.

WELCHES IST DIE BELIEBTESTE FISCHSORTE IN DEUTSCHLAND?

Lachs

VON GESTERN BIS HEUTE: DIE ALTONAER ÖFEN



Vom Schinken über Bergkäse bis zu Forelle und Lachs: Räuchern ist eine beliebte Methode, um Lebensmittel nicht nur zu konservieren, sondern um sie auch mit Rauchnoten zu aromatisieren. War das Räuchern früher, als Kühlschränke noch nicht weit verbreitet waren, vor allem eine notwendige Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen, dient es heute eher dazu, Fisch und Co. mit feinen würzigen Raucharomen zu veredeln.

GEDULD UND ERFAHRUNG

Heute bewahren nur noch wenige Betriebe in Deutschland die Tradition der Altonaer Öfen (siehe Kasten links). Der Grund: Einerseits werden die Öfen gar nicht mehr gebaut, da es teure Technik erfordert, um den entstehenden Rauch zu waschen und zu filtern. Andererseits ist diese althergebrachte Räucher- methode auch sehr langwierig. Sie erfordert viel Zeit, Geduld und Erfahrung. Bis zu zwölf Stunden kann ein Räuchervorgang schon mal dauern, je nachdem, ob kalt oder heiß geräuchert wird (siehe Seiten 14 und 15).

Der Faktor Zeit ist aber vor allem für die großen Betriebe ausschlaggebend. Viele setzen daher auf Gas- oder Elektroöfen oder gar auf Flüssigrauchverfahren. Geschmacklich, da sind sich die Experten einig, macht es einen

Unterschied, ob ein Räucherfisch in einem chemiefreien, historischen Altonaer Ofen veredelt wird oder aus einem modernen Gasofen kommt. Beim offenen Feuer strömen die geschmacksprägenden Phenole, die im Rauch erzeugt werden, nur einmal am Fisch vorbei. Im modernen Ofen wird der Rauch nur umgewälzt. Das erzeugt eine schöne, goldgelbe Farbe, aber nicht viel Geschmack.

Das Unternehmen Wechsler in Ertstadt bei Köln bewahrt dieses Stück Kulturgeschichte mit 18 historischen, gemauerten schwarzen Backsteinöfen, in denen noch heute viele Hundert Kilogramm Fisch mit den Rauchnoten bei modernstem Emissionsschutz verfeinert werden. Die Räuchermeister kontrollieren von der Salzung über die Trocknung bis zur Flammenhöhe und Rauchentwicklung ohne Computer oder Elektronik jeden einzelnen Schritt.



WELCHE FUNKTION ERFÜLLT DAS RÄUCHERN?

- Haltbarmachung von Fisch
- Veredelung mit würzigen Aromen
- Vorbereitung zur anschließenden Tiefkühlung

AUSWAHL SATT, KALORIEN WENIG



Viele Kulturen betrachten Fisch als Symbol für Fruchtbarkeit und Nahrungsfülle. Auch in der Bibel spielen die Kiementiere eine wichtige Rolle. Dass Christen selbst in der Fastenzeit nicht völlig vom Fleisch fallen, verdanken sie dem Apostel Petrus. Weil er die Fische im See Genezareth mit Wohlwollen betrachtete, deuteten seine Anhänger, dass Fischgenuss selbst an Tagen mit verordneter Enthaltensamkeit keine Sünde sei. Diese Auslegung übernahmen später auch die Klöster. Mönche legten Teiche an und waren damit in der Fastenzeit fein raus. Bis heute gilt in vielen Haushalten der Freitag als Fischtag (siehe Kasten). Das ist ganz im Sinne von Ernährungsexperten, die mindestens eine Fischmahlzeit pro Woche empfehlen.

Die Auswahl an Speisefischen ist riesig. Nach der Liste der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) sind 844 Arten an Fischen, Krebs- und Weichtieren in Deutschland zum Verzehr zugelassen. Das Angebot wird zum Teil aus Nord- und Ostsee gedeckt. Die deutsche Hochseefischerei ist für Seelachs, Kabeljau, Rotbarsch und Hering zuständig, die Küsten- und Kutterfischerei bringt unter anderem Dorsch (junger Kabeljau), Merlan, Schellfisch, Scholle und Seezunge an Land. Fischimporte stammen aus dem Mittelmeer, dem Atlantik und dem Pazifik, denn dank moderner Technik und schnellen Transportmöglichkeiten gelangen Fische selbst von weit her frisch in den deutschen Handel.



WELCHE FUNKTION ERFÜLLT DAS RÄUCHERN?

- Haltbarmachung von Fisch
- Veredelung mit würzigen Aromen



INHALTSSTOFFE FISCH

Fisch hat wenige Kalorien und punktet auch mit vielen ernährungsphysiologischen Vorteilen:

FISCHEIWEISS

Fisch enthält besonders viel Eiweiß. Und: Der menschliche Körper kann es fast vollständig aufnehmen beziehungsweise verwerten.

Zudem ist es leicht verdaulich.

FISCHFETT

Was viele nicht wissen: Fett kann „gesund“ sein. Der hohe Fettanteil von Makrele, Hering, Lachs und Co. ist alles andere als per se schlecht. Denn Fischfett enthält zum überwiegenden Teil mehrfach ungesättigte Fettsäuren, darunter die Omega-3-Fettsäuren. Sie wirken positiv auf das Herz-Kreislauf-System. Der hohe Anteil an langkettigen Omega-3-Fettsäuren im Lachs reguliert die Blutfette und senkt den Blutdruck. Ebenso wie der Lachs kann auch die Forelle mit Omega-3-Fettsäuren aufwarten.

SPURENELEMENTE

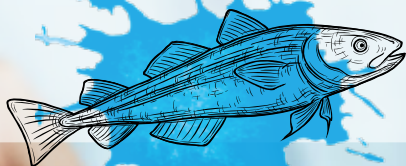
Jod und Selen sind für den menschlichen Körper unersetzlich. Jod unterstützt das Wachstum, Selen fördert den Stoffwechsel. Fisch ist die einzige natürliche Jodquelle. Beispielsweise liefern 200 Gramm Schellfisch die vom Organismus für zwei Tage benötigte Jodmenge.

VITAMINE

Vitamine stärken das Immunsystem, unterstützen das Gehirn und „halten den Körper fit“. Fisch enthält insbesondere die Vitamine A, D, E und B12. Diese unterstützen Sehkraft, Knochenbau, Stoffwechsel und Blutkreislauf.

FREITAG IST FISCHTAG!

Diese Tradition, die viele heutzutage noch aus Restaurants und Kantinen kennen, hat einen religiösen Ursprung: In der christlichen Tradition ist jeder Freitag ein Gedenktag an Karfreitag, den Todestag Jesu. Insbesondere bei den Katholiken wird in Erinnerung daran freitags gefastet, was im Christentum bedeutete, dass nur das Fleisch warmblütiger Tiere als „Fleisch“ galt. Dadurch wurde der Freitag in den christlichen Regionen zum Fischtag.



WAS IST IN FISCH BESONDERS REICHHALTIG VORHANDEN?

- Eiweiß
- Spurenelemente
- Vitamine

ANGEBOTSFORMEN FÜR JEDEN GESCHMACK



Speisefisch kommt bedarfsgerecht in den Handel. Die Verbraucher erwarten verschiedene Angebotsformen, die jeweils bestimmte Pluspunkte mitbringen:



FRISCHFISCH

Bis zu 12 Prozent des Fischverbrauchs entfallen auf Frischfisch. Er ist unbehandelt ebenso wie gereinigt, ausgenommen und zerteilt erhältlich. Sofort nach dem Fang wird Frischfisch stark gekühlt, jedoch ohne dass sein Gewebe gefriert. Die Fischer lagern den Fang auf schmelzendem Eis oder bei höchstens 2 Grad Celsius. Frischfisch gibt es weitgehend das ganze Jahr über – entweder aus „freier Wildbahn“ oder aus Aquakulturen. Einst war Frischfisch ein Privileg der Küstenbewohner, heute erhält man ihn dank optimaler Kühlmöglichkeiten selbst im tiefen Binnenland in bester Qualität.

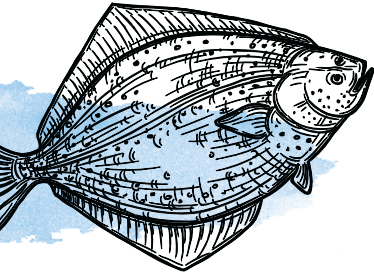
TIEFKÜHLFISCH

Der größte Teil der Importe besteht aus TK-Ware. Dabei wird der Fisch sofort nach dem Fang bei tiefen Minus-Celsius-Graden noch auf dem Schiff tiefgefroren oder an Land gebracht und dort gefroren. Es gibt ganze Fische (auch ausgenommen) mit und ohne Kopf, Fischstücke mit und ohne Gräten, Koteletts, Steaks, Filets und vieles mehr. Tiefkühlfisch ist qualitativ mit Frischfisch vergleichbar und in der Tiefkühltruhe lange haltbar. Eine Vielzahl von TK-Produkten hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von 15 bis 24 Monaten ab Produktion. Auch für Räucherrohware hat TK eine nennenswerte Bedeutung, zum Beispiel bei Wildlachs (siehe Seiten 16 und 17), Makrelen, Schwarzem Heilbutt und bei den Garnelen.



WAS IST IN FISCH BESONDERS REICHHALTIG VORHANDEN?

- Eiweiß
- Spurenelemente
- Vitamine



EIN- BIS ZWEIMAL PRO WOCHE FISCH

Weil Fisch einen so guten Mix an Vitaminen und Mineralstoffen, aber ebenso besonders hochwertiges Eiweiß und Fett enthält, empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Woche.

Die empfohlenen Mengen:

80 bis 150 Gramm fettarmer Seefisch und 70 Gramm fettreicher Seefisch pro Woche. Auch im Hinblick auf die Nachhaltigkeit seien ein bis zwei Portionen pro Woche akzeptabel, so die DGE.



KONSERVIERTER FISCH

Zu den natürlichen Konservierungsmethoden gehören neben dem Räuchern (siehe Seiten 12 bis 15) noch Erhitzen, Salzen und Trocknen. Erzeugnisse in Dosen oder Gläsern werden pasteurisiert oder sterilisiert; für bestimmte Produkte sind Konservierungsstoffe erlaubt.



ZU WELCHEM SEGMENT ZÄHLT RÄUCHERFISCH?

- Konservierter Fisch
- Frischfisch
- Tiefkühlfish

DER RAUCH MACHT DAS AROMA



Ohne Rauch nichts los: Der würzige Rauch ist eine der wichtigsten Zutaten, um geschmacklich das Beste aus Lachs oder Forelle herauszuholen. Das Räuchergut und die Hitzequellen kommen dabei nicht miteinander in Berührung, anders als beispielsweise beim Grillen. Dabei gibt es zwei Verfahren: Kaltrauch und Heißrauch. Das sind die Unterschiede:



KALTRAUCHVERFAHREN

Das Kaltrauchverfahren ist die wohl bekannteste Methode, um Räucherfisch herzustellen. Der klassische Räucherlachs, wie zum Beispiel Bio- oder Wildlachs, wird auf diese Weise zubereitet. Dabei wird der Fisch nicht direkt erhitzt, sondern über einen langen Zeitraum hinweg etwa 15 bis 25 Grad Celsius warmen Rauch ausgesetzt. Dies ist seit jeher eine Methode, um Fisch oder Fleisch länger haltbar zu machen und ihm eine besondere Rauchnote zu verleihen.

Durch dieses sehr schonende, weil langwierige Verfahren erhält der Fisch eine ganz besondere Rauchnote und ist zudem auch noch länger haltbar. Aufgrund der geringen Temperatur erhöht sich die Räucherdauer. Je nach Beschaffenheit des jeweiligen Produktes können da schon mal mehrere Stunden zusammenkommen. Lachs wird beispielsweise circa zehn bis 14 Stunden über Buchenholzrauch kaltgeräuchert. Andere Produkte wie etwa Schinken brauchen sogar Tage oder mehrere Wochen.



ZU WELCHEM SEGMENT ZÄHLT RÄUCHERFISCH?

- Haltbarmachung von Fisch
- Veredelung mit würzigen Aromen



Phenole | Als Phenole werden in der Chemie Verbindungen bezeichnet, die aus einem aromatischen Ring und einer oder mehreren daran gebundenen Hydroxy-Gruppen bestehen. Zu den Phenolen zählen Aromen, die für den Geschmack und Geruch von Bedeutung sind.



HEISSRAUCHVERFAHREN

Anders als beim Kaltrauchverfahren wird beim Heißrauchverfahren der Fisch nicht nur geräuchert, er wird dabei auch gegart. Die Räuchertemperatur ist, wie der Name schon vermuten lässt, viel höher. Sie liegt bei circa 80 bis 120 Grad Celsius. Fische, die diesen Prozess durchlaufen, sind etwa Forelle, Wels oder Aal. Circa 90 Minuten werden die Produkte dem Buchenholzrauch und den Wacholderbeeren ausgesetzt.

Viele Räuchereien reduzieren die Temperatur auf nur 60 Grad und räuchern dafür länger. Aber erst durch die größere Hitze entstehen die geschmacksgebenden Phenole im Rauch, die den Fisch nur einmal umströmen.

Dies ergibt zusammen mehr Geschmack und längere Haltbarkeit. Aufgrund der kurzen Räucherzeit werden auch die empfindlichen Vitalstoffe geschont.

Nach dem Vorgang wird der Rauch aufwendig gereinigt, sodass man im Freien nichts mehr von der Produktion riechen kann. Derweil wird jeder Fisch einzeln und sehr sorgfältig von Hand filetiert. Nur ganze Filets kommen in eine Packung. Die Forellenfilets werden täglich produziert und direkt ausgeliefert.



WELCHE TEMPERATUR HERRSCHT BEIM HEISSRAUCHVERFAHREN?

- 15 bis 25 Grad Celsius
- 80 bis 120 Grad Celsius
- 500 Grad Celsius





SIEGEL GEBEN SICHERHEIT

Neben dem EU-Bio-Logo sorgen weitere Siegel, die größtenteils über die EU-Öko-Richtlinien hinausgehen, für Sicherheit bei den Verbrauchern. Hier die Übersicht.

NATURLAND

Im Jahr 1996 entwickelte Naturland, als erster Verband überhaupt, Richtlinien zur ökologischen Aquakultur und leistete damit Pionierarbeit. Im Mittelpunkt steht dabei stets eine nachhaltige und ressourcenschonende Erzeugung. Naturland-Bauern und -Verarbeiter produzieren mit höchsten ökologischen Standards. Sie erzeugen ohne Gentechnik hochwertige Lebensmittel – zum Schutz von Umwelt und Verbraucher. Außerdem war Naturland auch der erste Anbieter für eine Zertifizierung.



IFS-FOOD-STANDARD

Der IFS Food Standard überprüft die Produkte und Produktionsprozesse. Er bewertet die Fähigkeit eines Lebensmittelherstellers, sichere und authentische Qualitätsprodukte gemäß den gesetzlichen Anforderungen und Kundenspezifikationen herzustellen. Die 230 Anforderungen sind in fünf Bereiche eingeteilt: Unternehmensführung, Qualitätsmanagement, Ressourcenmanagement, operative Abläufe sowie Analysen. Das IFS-Logo wird nur in der B2B-Kommunikation verwendet und erscheint nicht auf Produktverpackungen.



MSC

Der Marine Stewardship Council (MSC) überwacht als unabhängige Organisation die Fangmengen und sorgt für einen Fortbestand der Fischschwärme, indem Fischereien zur nachhaltigen Fischerei und dem geringstmöglichen Eingriff in das Ökosystem Meer verpflichtet werden.



ASC

Weltweit stammt weit mehr als die Hälfte des gefangenen Fisches aus Aquakulturen. Um auch dabei eine nachhaltige und ressourcenschonende Fischerei zu gewährleisten, wurde 2010 der ASC (Aquaculture Stewardship Council) gegründet. Die zentralen Ziele dieser unabhängigen Organisation sind es, die negativen Auswirkungen der Fischzucht zu vermindern und Standards zu entwickeln, die gleichermaßen die Ressourcen schonen und den Betrieben dennoch erlauben, ökonomisch zu bleiben.



ESF

Der ESF (Eel Stewardship Fund), gegründet durch die Initiative zur Förderung des Europäischen Aals e.V. (IFEA), finanziert und initiiert Maßnahmen zum Erhalt des europäischen Aals. Neben Besatzmaßnahmen fördert der ESF die Erforschung des Aals und finanziert Projekte, die zur Überwindung von Hindernissen auf den Wanderrouten dienen.



WELCHE TEMPERATUR HERRSCHT BEIM HEISSRAUCHVERFAHREN?

 80 bis 120 Grad Celsius

DIE MESSLATTE IST HOCH MIT NATURLAND

Produkte aus Aquakultur können das Bio-Label der Europäischen Union tragen, wenn sie die entsprechenden Richtlinien erfüllen. Einige Hersteller gehen noch darüber hinaus. So stammen beim Hersteller Wechsler alle Bio-Spezialitäten aus ökologischer, von Naturland zertifizierter Aquakultur. Das heißt, die Aufzucht und Verarbeitung erfüllt in allen Kategorien deutlich höhere Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards als die EU-Öko-Verordnung (siehe Seiten 20 und 21).

Im Interesse von Tier und Natur sind die Besatzdichten nach Naturland-Vorgaben strenger begrenzt. Bei Forellen 20 Kilogramm pro Kubikmeter Wasser statt 25 Kilogramm, die die EU-Öko-Verordnung zulässt. Bei Garnelen bei-

spielsweise dürfen nur 160 Gramm gehalten werden, statt 240 Gramm pro Quadratmeter.

Der Einsatz von Antibiotika und konventioneller Tiermedizin ist bei Garnelen verboten und bei Fischen stark eingeschränkt, während die Bio-Anforderungen den Einsatz von Antibiotika und Co. bei Garnelen zulassen und bei Fischen viel weniger streng regeln. Naturland verlangt eine regelmäßige Analytik von Wasser, Sediment, Futter und Endprodukt. Die EU-Öko-Verordnung nicht. Außerdem werden Garnelenfarmer dazu verpflichtet, ehemalige Mangrovenwälder wieder aufzuforsten. Auch diese Verpflichtung wird jährlich kontrolliert.



WORAUF WEIST DAS NATURLAND-SIEGEL HIN?

- Strengere Vorgaben als in der EU-Öko-Verordnung
- Weniger strenge Vorgaben als in der EU-Öko-Verordnung
- Die Aufzucht erfolgt nur in der freien Natur

WILD- ODER ZUCHTLACHS



Lachs wird gerne als Superfood gepriesen und gilt mit seinen Omega-3-Fettsäuren und dem hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralien als Nährstoffbombe. Noch dazu ist er der Lieblingsfisch der Deutschen. Rund drei

Kilogramm Fanggewicht isst jeder Bundesbürger jedes Jahr. Dabei wird sowohl Wildlachs als auch Zuchtlachs aus Aquakulturen angeboten. Das sind die Unterschiede:

Wildlachs wird zum Beispiel nördlich des 54. Breitengrades in den kalten Gewässern




AQUAKULTURVORGABEN IM VERGLEICH

	NATURLAND	EU-BIO
Tierhaltung/ Besatzdichte	Forellen: 20 kg/m ³ (≈ 80 Stück) Lachs: 10 kg/m ³ (≈ 2–3 Stück) Garnelen: 160 g/m ² (≈ 20 Stück)	Forellen: 25 kg/m ³ (≈ 100 Stück) Lachs: 20 kg/m ³ (≈ 5–6 Stück) Garnelen: 240 g/m ² (≈ 30 Stück)
Fütterung	Erfordert detaillierte Regelungen zur nachhaltigen Herkunft von Fischmehl und -öl sowie eine Zertifizierung. Bestandteile aus konventioneller Herstellung sind verboten.	Fischmehl und -öl sollen vorzugsweise aus ökologischer Herstellung stammen. Falls nicht verfügbar, dürfen aber auch konventionelle Bestandteile verwendet werden.
Einsatz von Antibiotika	Bei Garnelen verboten, da die Stoffe nicht abbaubar sind. Bei Fischen muss es im Einzelfall beantragt werden.	Konventionelle Tiermedizin und Antibiotika sind bei Garnelen erlaubt. Bei Fischen gelten weniger strenge Regeln.
Betriebe	Betriebe dürfen ausschließlich ökologische Aquakultur betreiben. Verpflichtung zur Anlage von ressourcenschonenden, naturnahen Teiche und Gehegen.	Die gleichzeitige Produktion von konventionellen und Bio-Fischen einer Art ist erlaubt.
Mangrovenwälder	Verbot der Abholzung, Verpflichtung zur Wiederaufholung der Mangrovenflächen, jährliche Überprüfung.	Die Abholzung ist zwar verboten, es gibt jedoch keinerlei Auflagen zur Wiederaufforstung.



WORAUF WEIST DAS NATURLAND-SIEGEL HIN?

 Strenge Vorgaben als in der EU-Öko-Verordnung


 GO
ONLINE

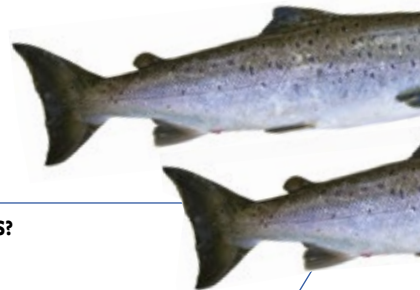

AQUAKULTUREN IM TREND

Aquakultur hat bereits vor einigen Jahren die Fischerei in der Gesamtmenge überholt. Die verwendeten Systeme reichen von Teichen über spezielle Kreislaufanlagen bis zu Netzgehegen. Nachhaltige und ökologische Aquakultur kann sogar einen Beitrag für den Meeresschutz leisten. Solche Anlagen entlasten den Wildbestand und sichern die Proteinzufuhr für Milliarden von Menschen auf der ganzen Welt.

Alaskas gefischt. Von Oktober bis Dezember ist Laichzeit. Danach schlüpfen Hunderttausende kleine Lachse als Süßwasserfische im Frühling in den klaren Bächen und Flüssen. Sie ernähren sich von Dottervorräten und Kleinkrebsen, die ihnen die tiefrote Farbe verleihen. Sind sie stark genug, verlassen sie in Schwärmen ihre Laichbetten und schwimmen oft Tausende von Kilometern durch den offenen Ozean. Eine sportliche Leistung, durch die sie den Fettanteil reduzieren und ein sehr muskulöses Fleisch ausbilden.

Nach wenigen Jahren kehren sie zum Laichen wieder zurück in ihre Heimat, überwinden dabei Stromschnellen und Wasserfälle. Ihre restliche Energie nutzen die Lachse für die Fortpflanzung und sterben an jenem Ort, wo sie einst geschlüpft sind. Ein erstaunliches

und vielfältiges Leben, für das eine Menge Anpassungsfähigkeit vonnöten ist. Eine Eigenschaft, die Zuchtlachse aus Bio-Aquakulturen etwa nicht aufweisen, weil sie sich aufgrund fehlender Wanderungen nicht an die unterschiedlichen Begebenheiten von Süß- und Salzwasser anpassen müssen. Zudem sind kontrolliert aufwachsende Lachse fettreicher als ihre wilden Artgenossen – klar, ihnen fehlen einfach die Schwimmbahnen im freien Ozean. Dennoch machen auch Zuchtlachse am Anfang ihres Lebens eine sogenannte Smoltifikation, also die Vorbereitung auf ein Leben im Salzwasser, durch.



WAS VERSTEHT MAN UNTER DEM BEGRIFF ZUCHTLACHS?

- Lachs, der frei im Meer schwimmt
- Lachs, der besonders heiß geräuchert wird
- Lachs, der in Aquakulturen aufgezogen wird

INITIATIVE DER DEUTSCHEN FISCHWIRTSCHAFT

Die deutsche Fischwirtschaft hat aus existenziellen Gründen ein Interesse, dass die von ihr gehandelten und zu Fischprodukten be- und verarbeiteten Fische, Krebs- und Weichtiere durch eine möglichst umweltschonende und auf Vorsorge aus-

gerichtete Fischereittigkeit gewonnen werden. Daher haben die Branchenverbände der deutschen Fischwirtschaft, die im Bundesmarktverband der Fischwirtschaft zusammengeschlossen sind, Anfang 1996 die „Initiative zur Förderung einer bestandserhaltenden Fischerei“ verabschiedet, die seitdem kontinuierlich weiterentwickelt wurde.



WAS IST EINE MAP-VERPACKUNG?

In den SB-Khlregalen des Lebensmittelhandels haben sich sogenannte MAP-Verpackungen bewährt.

MAP steht englisch für **Modified Atmosphere Packaging** und bedeutet übersetzt:

Verpackung mit modifizierter Schutzatmosphäre.

Diese Art der Verpackung ermöglicht eine deutlich längere Haltbarkeit, sodass die Produkte im versiegelten Zustand bis zu drei Wochen aufbewahrt werden können.

Ein weiterer Vorteil ist die vereinfachte Entnahme und Aufbewahrung der Produkte. Dabei wird das Sauerstoff-Stickstoff-Verhältnis der Luft in der Packung produktspezifisch angepasst.

Die Räucherei Wechsler gehörte hierbei zu den Pionieren und war bereits 1999 das erste Unternehmen, das MAP-verpackte Räucherfischprodukte in den deutschen Handel brachte. Heutzutage sind die Fischschalen zu 99 Prozent aus recyceltem Kunststoff.

ERHALTUNG DER BESTNDE

Die Initiative beruht auf der Überlegung, dass die in starkem Maße auf den Zukauf von Fisch und Fischrohstoffen angewiesene deutsche Fischwirtschaft die Ergänzung ihrer Einkaufsvereinbarungen nutzen wird, um einen spürbaren Beitrag zur Erhaltung der Fischbestände in den Weltmeeren zu leisten. Sie kann damit nach eigener Einschätzung auch am wirkungsvollsten internationale Aktivitäten zur Förderung einer bestandserhaltenden Fischerei unterstützen. Mittel- und langfristig soll dabei die Arbeit des MSC (siehe Seite 16) eine bestandserhaltende Fischerei garantieren.

BEIZEN STATT RÄUCHERN

Graved Lachs ist eine Spezialität, die sich die Skandinavier ausgedacht haben, um Lachs über die Fangsaison hinaus haltbar zu



WAS VERSTEHT MAN UNTER DEM BEGRIFF ZUCHTLACHS?

Lachs, der in Aquakulturen aufgezogen wird



GRAVED LACHS: DIE SKANDINAVISCHESPEZIALITÄT ERGÄNZT DAS ANGEBOT AN GERÄUCHERTEM FISCH.

machen. Ursprünglich wurde er nur gesalzen, doch heute bevorzugt man mehr Aroma. Eine entgrätete, aber nicht enthäutete Lachsseite wird mit Salz, Zucker, Pfeffer und Dill eingerieben, in eine Wanne gelegt und beschwert. Das Salz entzieht dem Fisch Flüssigkeit, und je länger Graved Lachs in dieser Beize liegt, desto würziger schmeckt er. Serviert wird er in hauchdünnen Scheiben mit einer Honig-Senf-Soße oder Meerrettichsahne.

Weitere Informationen zur nachhaltigen Fischerei finden sich unter:



www.fischinfo.de

www.fischbestaende-online.de

www.aquakulturinfo.de



WAS VERSTEHT MAN UNTER GRAVED LACHS?

- Ein besonders heiß geräucherter Fisch
- Eine gebeizte Spezialität aus Skandinavien
- Ein Lachsersatzprodukt



VOLLER DURCHBLICK: KLARE KENNZEICHNUNG

Fische, Meeresfrüchte und Fischerzeugnisse müssen im Verkauf EU-weit einheitlich gekennzeichnet werden. Auch Räucherfische müssen insbesondere den EU-weit geltenden allgemeinen Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung und den fischspezifischen Regelungen der gemeinsamen Marktorganisation für Fischerei und Aquakultur entsprechen. Entweder sind die geforderten Informationen auf der Verpackung oder bei loser Ware in der Bedienungstheke auf einem Schild anzugeben:

HANDELSBEZEICHNUNG

Name der Fisch-, Krebs- oder Weichtierart entsprechend dem deutschen Lebensmittelbuch, zusätzlich der wissenschaftliche Artname (lateinische Bezeichnung).

PRODUKTIONSMETHODE

- /// Bei Seefischen heißt es „gefangen in ...“, das FAO¹-Fanggebiet ist zu nennen.
- /// Bei Süßwasserfischen heißt es „aus Binnenfischerei ...“ mit Angabe des Ursprungsgewässers.
- /// Bei Zuchtfischen heißt es „aus Aquakultur ...“ oder „gezüchtet in ...“ mit Angabe des Herkunftslandes.

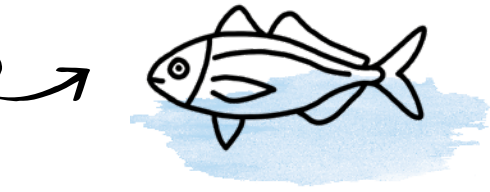
FANGGEBIET

Die Angabe des Fang- beziehungsweise des Produktionsgebietes umfasst gemäß EU-Verordnung:



WAS VERSTEHT MAN UNTER GRAVED LACHS?

- ✓ Eine gebeizte Spezialität aus Skandinavien



// Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen die schriftliche Angabe des Untergebiets oder der Division, die in den FAO-Fischereigeieten aufgelistet sind, sowie des Fischereigeiets in einer dem Verbraucher verständlichen Form. Dies kann in Form einer Karte oder eines Piktogramms erfolgen, die beziehungsweise das Fischereigeiet zeigt Abweichend davon, ist bei Fischereierzeugnissen, die in anderen Gewässern als dem Nordostatlantik (FAO-Gebiet 27), dem Mittelmeer und dem Schwarzen Meer gefangen werden, die Angabe des Namens des FAO-Fischereigeiets geboten.

// Bei Fischereierzeugnissen aus Binnenfischerei einen Hinweis auf das Ursprungsgewässer in dem Mitgliedstaat oder Drittland, aus dem das Erzeugnis stammt.

// Bei Aquakulturerzeugnissen einen Hinweis auf den Mitgliedstaat oder das Drittland, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt oder sich während mehr als der Hälfte der Aufzuchtzeit oder – im Falle von Krebs- und Weichtieren – sich während einer abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden hat.



ALLGEMEINE HINWEISE

Fische, die gefroren waren, müssen mit dem Hinweis „aufgetaut“ gekennzeichnet werden. Dies gilt für Filets und Räucherfisch, nicht für verarbeitete Produkte. Als „gefroren“ gilt, wenn die Erzeugnisse auf minus 18 Grad gekühlt wurden. Das kurzfristige Frosten von Räucherfisch beim Aufschneiden muss nicht gekennzeichnet werden, ebenfalls nicht die Tiefkühlung zwecks der Prävention von Nematoden (Fadenwürmern).



Vorgeschrieben ist die Kennzeichnung für alle frischen, gekühlten, gefrorenen, tiefgekühlten, getrockneten, gesalzene und geräucherten Fische, Fischfilets und anderes Fischfleisch, Krebstiere und Weichtiere und andere wirbellosen Wassertiere. Ausgenommen sind Fischzubereitungen mit Soßen oder Marinaden, Vollkonserven, Salate, Kaviar und Kaviarersatz, panierte Fischerzeugnisse, Schlemmerfilets sowie panierte Krebs- und Weichtiererzeugnisse.



Erforderlich sind detaillierte Angaben auch, wenn im Handel gemischte Fische angeboten werden. Für jede Art sind Produktionsmethoden und Fanggebiete zu nennen. Unterscheiden sich bei Fischen gleicher Art die Produktionsmethoden oder Fanggebiete, müssen zumindest für die mengenmäßig stärker vertretenen Fische exakte Angaben gemacht werden. Notwendig ist dann der zusätzliche Hinweis, dass die Fische aus verschiedenen Fanggebieten und/oder Produktionsmethoden stammen.

1 Food and Agriculture Organization of the United Nations



WELCHE KENNZEICHNUNG MÜSSEN FISCHPRODUKTE TRAGEN?

- Handelsbezeichnung
- Produktionsmethode
- Fanggebiet

OK!

RÄUCHERFISCH GEKONNT PLATZIERT



Räucherfischprodukte stehen bei vielen Verbrauchern regelmäßig auf der Einkaufsliste. Das SB-Kühlregal ist somit eines der meistbesuchten im Markt. Ausschlaggebend für hohe Umsätze und zufriedene Kunden ist jedoch, dass die Konsumenten sich auch schnell und einfach orientieren können – etwa mit Hinweisschildern auf Räucherfisch sowie einer guten Sortierung und Struktur innerhalb des Regals. Diese Hinweise sichern den Verkaufserfolg:



„ZU VERBRAUCHEN BIS...“

Die meisten Lebensmittel haben ein sogenanntes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Das bedeutet, dass der Hersteller bis zu dem entsprechenden Datum die Produkteigenschaften garantiert. In den meisten Fällen können diese Produkte aber dennoch nach Ablauf des MHD verzehrt werden.

Bei frischen Fleisch- und Fischprodukten ist die Regelung weitaus strenger, weshalb sie immer die Aufschrift „zu verbrauchen bis...“ tragen.

Bei diesen Produkten sollte man sich streng an dieses Datum halten. Produkte wie Hackfleisch, Feinkostsalate oder Räucherfisch sollten keinesfalls nach dem Verbrauchsdatum verzehrt werden, um gesundheitlichen Risiken vorzubeugen.

✓ Regalplatzierung gemäß Marktanteilen und Ankermarke

Hohe Marktanteile bedeuten hohe Verbrauchernachfrage. Stelle deshalb die Verfügbarkeit der Topmarken sicher und platziere diese entsprechend breit in Sicht- und Griffzone. Etablierte Produkte sollten daher zur Orientierung als Ankermarke am Regal- oder Kategorieanfang platziert werden.

✓ Markenblöcke bilden

Um Deinen Kunden die Orientierung im kleinteiligen Fischregal zu erleichtern, bilde vertikal angeordnete Markenblöcke. Innerhalb dieser Blöcke kannst Du zusätzlich nach den Segmenten „Lachs“, „Forelle“ oder „Aal“ strukturieren.

✓ Schneldreher berücksichtigen

Klassischer Räucherlachs ist ein Schneldreher. Präsentiere diesen daher breiter als abverkaufsschwächere Varianten. So vermeidest Du Out-of-Stock-Situationen (siehe Lexikon).

✓ Regionalitäten und Käufergruppen einbeziehen

Berücksichtige regionale Vorlieben und Geschmacksrichtungen und passe das



WELCHE KENNZEICHNUNG MÜSSEN FISCHPRODUKTE TRAGEN?

- ✓ Handelsbezeichnung
- ✓ Produktionsmethode
- ✓ Fanggebiet

VERTIKAL ANGEORDNETE
MARKENBLÖCKE ERLEICHTERN
KÄUFERN DIE ORIENTIERUNG IM
KLEINTEILIGEN FISCHKÜHLREGAL.



Sortiment an die individuelle Käufergruppe Deines Marktes an (zum Beispiel verstärkt Portionsgrößen für Singles, Großpackungen für Familien).



Gut sichtbar platzieren

Räume die Packungen so ins Regal, dass die einzelnen Sorten gut erkennbar sind. Das erhöht die Sichtbarkeit der Marken/Produkte, erleichtert dem Kunden die Orientierung und steigert die Absätze.



Saisonhöhepunkte beachten

Vor allem geräucherter Lachs kommt bei den deutschen Verbrauchern an Feiertagen wie Ostern und Weihnachten besonders gerne auf den Tisch. Ordere daher im Vorfeld ausreichend Ware und unterstütze den Abverkauf mit zusätzlichen Platzierungen (siehe Seiten 28 und 29).



Von hinten einräumen

Die Räucherfischprodukte dem Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechend (auf dem Etikett aufgedruckt) nach dem First-in-First-out-Prinzip platzieren. Neue Ware steht immer hinter der älteren Ware.



LEXIKON

Out-of-Stock | Mit dem englischen Begriff wird im Einzelhandel ein Regalplatz bezeichnet, der nicht mehr durch den vorgesehenen Artikel gefüllt ist. Out-of-Stock wird auch mit „vergriffen“, „ausverkauft“, „nicht vorrätig“ übersetzt.



WIE SOLLTEN FISCHPRODUKTE PRÄSENTIERT WERDEN?

- Im vertikalen Markenblock
- Unabhängig von der Marke nach Sorten
- Bekannte Marken immer in der Bückzone

ZWEITPLATZIERUNGEN UND AKTIONSDISPLAYS

Attraktiv gestaltete Aktionsflächen und optimale Positionierung von Warengruppen führen den Kunden gezielt durch den Markt. In Verbindung mit der Stammpäsentation im Regal gelten Zweitplatzierungen und Aktionsdisplays als Garanten für einen verstärkten Abverkauf. Denn was das Augenmerk der Kunden erregt, lenkt auch ihren Einkauf. Solche Sonderaktionen unterstützen den Handel besonders wirkungsvoll und geben ihm individuelle Gestaltungsmöglichkeiten an die Hand. Das ist auch bei gekühlten Waren wie Räucherfisch mit sogenannten Stolpertrühen oder -schränken, also kleineren, variabel aufstellbaren Kühleinheiten, möglich.

ZUSÄTZLICHE ABSÄTZE

Bei diesen Präsentationen handelt es sich um zusätzliche dauerhafte oder zeitweise Platzierungen außerhalb der Stammpplatzierung. Aufgrund der hervorgehobenen Position nehmen die Verbraucher diese Artikel in besonderem Maße wahr. Daher kommt es in der Regel zu zusätzlichen Absätzen mit den zweitplatzierten Artikeln, sogenannten Impulskäufen (siehe Lexikon). Oftmals unter-



*MIT ZWEITPLATZIERUNGEN
UND VERKOSTUNGSAKTIONEN
IMPULSKÄUFE AUSLÖSEN.*



WIE SOLLTEN FISCHPRODUKTE PRÄSENTIERT WERDEN?

- Im vertikalen Markenblock



stützt die Industrie Zweitplatzierungen mit Verkaufsförderungsmaßnahmen wie Verlosungen und/oder Zugabeaktivitäten und abverkaufsstarken Displays. Aus folgenden Gründen werden Artikel aus Zweitplatzierungen angeboten:

- // Abdeckung von Nachfragehöhepunkten, die aus der Stammpplatzierung nicht abgedeckt werden können.
- // Bei Werbungen im Handzettel oder bei Industrierwerbung im TV.
- // Saisonalität: Sommersaison, Gartenfeste, Großveranstaltungen, sportliche Höhepunkte wie Fußballweltmeisterschaften, Bevorratung zu Ostern, Weihnachten oder weitere Feiertagen.
- // Unterstützung von Spontankäufen (Kauf von Artikeln, die nicht auf der Einkaufsliste stehen).
- // Vermittlung eines aktuellen und professionellen Profils des Marktes.
- // Präsentation neuer Artikel.



Impuls- oder Spontankaufartikel | Produkte, bei denen ein Shopper den Kauf nicht oder nur sehr grob (zum Beispiel „Fisch“) vorher geplant hat. Den Kauf im Voraus nicht geplant zu haben, bedeutet allerdings nicht, dass diese Produkte nicht gekauft werden.

Wenn dem Konsumenten die Produkte im Supermarkt auffallen, greift er spontan zu. Daraus lässt sich ableiten, dass eben diese Impulskaufartikel für eine prominente Platzierung in der Abteilung oder auch eine Zweitplatzierung geeignet sind. Dadurch wird die Kundschaft auf die Produkte aufmerksam gemacht. Sie landen dann impulsiv, das heißt spontan, im Einkaufswagen.

ERFOLGREICHE STANDORTE

Zweitplatzierungen in den Hauptgängen und an Orten, an denen die Verbraucher länger verweilen, sind besonders erfolgreich. Da Ware aus Zweit- oder Aktionsplatzierungen selten bis zum letzten Produkt ausverkauft wird, achte darauf, dass die Stammpplatzierung beim Auffüllen durch die Aktionsware bezüglich der Platzanteile nicht verändert wird.

In der Kühlabteilung selbst lässt sich ebenfalls Appetit auf Fisch machen. Dekoriere beispielsweise mit Fischernetzen, Muscheln oder Angeln. Für die Orientierung der Kunden hilfreich sind darüber hinaus Leitsysteme für die Beschilderung der einzelnen Warengruppen.

Kunden sind zudem dankbar für Essensideen, sprich: für Rezepte. Informiere sie mit entsprechenden Flyern über unkonventionelle Kreationen zum Einsatz von Räucherfisch, wie etwa Belugalinsensalat mit Stremellachs, Lachstatar oder Spaghetti mit Garnelen.



WOZU DIENEN ZWEITPLATZIERUNGEN?

- Abdeckung von Nachfragehöhepunkten
- Unterstützung von Impuls- und Spontankäufen
- Präsentation neuer Artikel

INITIATIVE FÜR DEN AAL



Er ist aus dem Fokus vieler Verbraucher gerückt, aber der Aal hat hierzulande Tradition. Dabei bietet nur der europäische Aal, entweder wild gefangen oder aus Aquakultur, beim Räuchern die besten Resultate. Alle anderen Sorten haben durch den geringen Fettgehalt weniger Geschmack und werden sehr schnell trocken und hart.

Die frischen Aale werden bei 80 bis 100 Grad Celsius während des Räucherprozesses „aufgebrannt“. So kann sich ihr volles

Aroma entfalten, während gleichzeitig überschüssiges Fett verloren geht. Durch diese Methode erhalten die Aale ihren intensiven Geschmack, die zartrosa Farbe und die feste Konsistenz.

SCHUTZ DES WANDERFISCHES

Um die Bestände des europäischen Aals zu schützen, wurde 2009 die „Initiative zur Förderung des Europäischen Aals“ (IFEA) gegründet. Fischer, Händler und Aal-Ver-






LEITSÄTZE IM LEBENSMITTELBUCH

Die Bezeichnung von Räucherfischerzeugnissen ist in den Leitsätzen für Fisch und Fischerzeugnisse des deutschen Lebensmittelbuches festgelegt. Die Bezeichnung der jeweils verwendeten Fischart richtet sich nach den vorgegebenen Namen, die in der Liste der Handelsbezeichnung der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft aufgeführt sind.

Diese Liste enthält auch die Zuordnung zu der wissenschaftlichen Bezeichnung einer Art in lateinischer Sprache, über die eine eindeutige Zuordnung der Arten sichergestellt wird.



WOZU DIENEN ZWEITPLATZIERUNGEN?

-  Abdeckung von Nachfragehöhepunkten
-  Unterstützung von Impuls- und Spontankäufen
-  Präsentation neuer Artikel



arbeiter, darunter auch das Unternehmen Wechsler, das 1960 mit dem Räuchern von Aal über offenem Buchenholzfeuer angefangen hat (siehe Seite 32), schlossen sich zusammen. Somit gehen von jedem Kilogramm Aal, das verkauft wird, 50 Cent an die Aal-Initiative, die damit über den Eel Stewardship Fund (ESF) Maßnahmen zum Schutz des Wanderfisches initiiert und finanziert.

VIELFÄLTIGE BEDROHUNGEN

Dazu gehört mehr als Aal-Besatz. Denn die Bedrohungen des Aals sind vielfältig. So zählt er zur Lieblingsspeise von Kormoran und Fischreiher, die sich durch ihren Schutzstatus stark vermehrt haben. Zudem machen

es die großen Kraftwerksbetreiber dem Aal schwer. Allein in Deutschland blockieren mehr als 7.600 Wasserkraftwerke und Tausende Wehranlagen seinen Weg von den Seen und Flüssen ins Meer zu den Laichgebieten. Die erforderlichen Nachrüstungen kosten Geld und müssen von einer Lobby, die sich für den Aal stark macht, eingefordert werden. Jeder verzehrte Aal hilft also dem Gesamtbestand und lässt diese Delikatesse nicht in Vergessenheit geraten.



Weitere Informationen zum Lebensmittelbuch finden sich unter: www.bmel.de



WODURCH IST DIE POPULATION DES AALS BEDROHT?

- Geschützte Kormorane und Fischreiher
- Wasserkraftwerke
- Der Aal ist nicht vom Aussterben bedroht

RUND UM DEN RÄUCHER- FISCH

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- // 150 g Frischkäse
- // 100 g Wechsler Limonenlachs, in Scheiben
- // 4 Scheiben Baguette
- // 1 TL Wasabi
- // 3 Zweige Petersilie
- // 1 EL Kapern

REZEPTIDEE: LIMONENLACHS-HÄPPCHEN

tasty!

ZUBEREITUNG

1. Für die Lachshäppchen den Frischkäse mit dem Wasabi verrühren.
2. Baguettebrot in Scheiben schneiden und toasten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und zerzupfen.
3. Je 1 Esslöffel Wasabi-Creme auf den Baguettescheiben verstreichen und je etwas Räucherlachs darauflegen. Mit Petersilie und Kapern garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 15 Minuten

ALLE WECHSLER-
RÄUCHERPRODUKTE
FINDEST DU AUF
WWW.WECHSLER-SHOP.DE

WWW

WODURCH IST DIE POPULATION DES AALS BEDROHT?

- Geschützte Kormorane und Fischreiher
- Wasserkraftwerke



DIE WIKINGER MACHEN'S VOR

Die Tradition des Räucherns von Fisch reicht zurück bis in die Wikingerzeit, als der Fisch oft als Tauschware verwendet wurde. Die Wikinger entdeckten, dass durch das Einlegen des Fisches in Salz und Kräuter und anschließendes Räuchern der Fisch länger haltbar gemacht werden konnte, was besonders auf langen Seereisen von Vorteil war.

WELTWEIT EIN STAR

Räucherfisch ist in vielen Teilen der Welt eine beliebte Delikatesse. In Skandinavien und Schottland gibt es eine lange Tradition des Räucherns von Lachs. In den USA wird geräucherter Lachs oft als Zutat für Bagels und Sandwiches verwendet. In Kanada wird er als Teil von Brunch- oder Frühstücksmenüs serviert.



In den USA gibt es eine Tradition, bei der Menschen zu Thanksgiving einen geräucherten Lachs als Alternative zum traditionellen Truthahn servieren. Und manche norwegische Brautpaare sind so begeistert von Räucherlachs, dass sie ihn sogar als Teil ihrer süß-salzigen Hochzeitstorte verwenden!

Wie esse ich Räucherfisch am besten?



Kalt geräucherten Räucherfisch kann man braten, warm machen und kalt essen. Du solltest ihn jedoch in Maßen essen, genau wie andere salzige Speisen. Du kannst jede Woche so oft Fisch essen, wie Du möchtest, aber nicht zu oft geräucherten Fisch.

104.000 t

Das ist die geschätzte Menge an Räucherlachs, die jährlich weltweit produziert wird. Diese Zahl zeigt, wie beliebt Räucherlachs als Nahrungsmittel und wie wichtig er für die Fischerei- und Lebensmittelindustrie ist.



FISCHGESUND



Neben seinem einzigartigen Geschmack ist Räucherlachs auch eine gute Quelle für Proteine und Vitamine. Die in Räucherlachs reichlich vorhandenen Omega-3-Fettsäuren schützen nachweislich vor Gefäßverengungen und einem zu hohen Cholesterinspiegel.

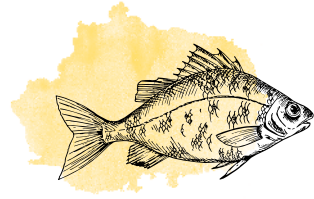
Wusstest du, dass es in Norwegen tatsächlich einen Wettbewerb gibt, bei dem Menschen versuchen, möglichst weit mit einem Räucherlachs zu werfen? Ja, Du hast richtig gehört! Die „Norwegische Meisterschaft im Räucherlachs-Weitwurf“ findet jedes Jahr im August statt und zieht Tausende von Zuschauern an. Die Teilnehmer müssen versuchen, einen Räucherlachs so weit wie möglich durch die Luft zu werfen, ohne ihn dabei zu beschädigen oder den Boden zu berühren.



WARUM SOLLTEST DU RÄUCHERFISCH NUR IN MASSEN VERZEHREN?

- Wegen der Omega-Fettsäuren
- Wegen des hohen Salzgehaltes
- Wegen der vielen Kalorien

HANDWERK WIE VOR 100 JAHREN



*DIE TRADITIONELLE
FISCHRÄUCHERUNG IM
FAMILIENUNTERNEHMEN
WECHSLER*

1960 begann Firmengründer Josef Wechsler mit zwei Öfen in Köln-Worringen am Rhein mit dem Räuchern von Aalen – 18 Öfen sind es mittlerweile am Standort Erftstadt. Das Familienunternehmen wird in zweiter Generation geführt und die dritte engagiert sich bereits.

Anders als bei der heutzutage üblichen industriellen Räucherung setzt der Hersteller bei der Produktion auf Handwerk wie vor 100 Jahren und auf diese Qualitätsmerkmale:

- /// Verwendung bester Rohware mit festem Muskelfleisch.
- /// Schonende Salzung von Hand über einen langen Zeitraum mit niedriger Salzkonzentration.
- /// Räucherung im Steinofen über offenem Buchenholzfeuer mit Wacholderbeeren.
- /// Sorgfältige Filetierung von Hand.
- /// Einsatz modernster Verpackungstechnik: MAP (modifizierte Schutzatmosphäre) zur Erzielung deutlich längerer Haltbarkeit und noch besserer Präsentation.



WARUM SOLLTEST DU RÄUCHERFISCH NUR IN MASSEN VERZEHREN?

- ✓ Wegen des hohen Salzgehaltes

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHEN PROZENTUALEN ANTEIL AM GESAMTEN PRO-KOPF-VERBRAUCH VON FISCH ENTFÄLLT AUF RÄUCHERFISCH?

- 1 Prozent
- 5 Prozent
- 11 Prozent

WELCHE ERNÄHRUNGSVORTEILE WERDEN DEM VERZEHR VON LACHS UND FORELLE ZUGESCHRIEBEN?

- Wirkt positiv auf das Herz-Kreislauf-System
- Senkt den Blutdruck
- Ersetzt Obst und Gemüse

WELCHE EMPFEHLUNG GIBT DIE DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG?

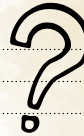
- Ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Jahr
- Ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Monat
- Ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Woche

WAS VERSTEHT MAN UNTER EINEM „ALTONAER OFEN“

- Traditionelles Heizgerät in Norddeutschland
- Traditionelle Kammer zum Räuchern von Fisch über offenem Feuer
- Neuartiges Heizgerät, das mit Solarenergie betrieben wird

WIE LANGE KANN DAS RÄUCHERN VON FISCHEN DAUERN?

- Bis zu zwei Stunden
- Bis zu 14 Stunden
- Bis zu 120 Stunden



WELCHES RÄUCHERVERFAHREN DAUERT LÄNGER?

- Kaltrauchverfahren
- Heißrauchverfahren
- Beide Verfahren dauern gleich lang



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS WIRD ZUM RÄUCHERN VON FISCH VOR ALLEM VERWENDET?

- Latschenkiefern
- Buchenholz
- Wacholderbeeren

WOHER STAMMT WEIT MEHR ALS DIE HÄLFTE DES GEFANGENEN FISCHES?

- Aus der Hochseefischerei
- Aus der Küstenfischerei
- Aus Aquakulturen

WAS TRIFFT AUF VON NATURLAND ZERTIFIZIERTE BETRIEBE ZU?

- Dürfen ausschließlich ökologische Aquakultur betreiben
- Dürfen gleichzeitig konventionelle und Bio-Fische produzieren
- Dürfen Fischmehl und -öl ausschließlich aus nachhaltiger Herkunft verwenden

WELCHE FUNKTION ERFÜLLT EINE MAP-VERPACKUNG?

- Ermöglicht eine längere Haltbarkeit des Produktes
- Ermöglicht eine vereinfachte Entnahme und Aufbewahrung
- Schützt tiefgekühlte Produkte vor Frostbrand

WAS VERSTEHT MAN UNTER DEM „FIRST-IN-FIRST-OUT“-PRINZIP?

- Neue Ware soll im Regal stets vorn stehen
- Neue Ware soll im Regal stets hinten eingeräumt werden
- Neue Ware soll im Lager bleiben, bis das Regal leer ist

WO SOLLTE EINE ZWEITPLATZIERUNG AUFGEBAUT WERDEN?

- In den Hauptgängen des Marktes
- Immer in der Obst- und Gemüseabteilung
- An Standorten, an denen Verbraucher länger verweilen

NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken

Das E-Learning-Portal training.lzdirekt.de für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



[lzdirekt-lernwelt.de](https://www.lzdirekt-lernwelt.de)

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

2. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2023

Ein Markenlehrbrief der
LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Rother

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:
Anke Couturier

Redaktion: Bernd Nusser

Grafische Gestaltung: Harald Klein

In Zusammenarbeit mit
Wechsler Feinfisch GmbH,
Wildweg 6, 50374 Ertstadt-Friesheim
Tel.: +49 2235 79917-0
info@wechsler.eu
www.wechsler.eu

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 1: Alice Day; 3, 12, 17, 19, 34: dinvector; 4, 6, 32: Elegant Solution; 4: MoreVector; 4, 27: Nika Art; 6, 9, 10, 30: jane55; 7: Andrea Izzotti; 9, 11, 16, 34: lesichkadesign; 10: twelve.std; 11: Dejan Dundjerski; 11, 13: VectorTradition; 12, 31: patrimonio designs; 15: Елена Дрожжина; 16, 18, 20: Pugun & Photo Studio; 18: ngupakarti; 19: ernestos; 21: Good Studio; 23: Grind, tanarch; 27: Muhamad; 28: Daniel Rudolf; 30: Artnizu, shersor; 31: Manuel_Faba, Ivan Kmit, Matthew); **Horst Gerlach** (Seiten: 5, 8, 14, 17, 21, 32); **IMAGO** (Seite 19: blickwinke); **iStockphoto** (Seiten 2: GaudiLab; 3, 9, 14: ollustrator; 5, 22: sergeyryzhov; 9, 14, 33: DragonTiger; 9: Unchalee Khunchaturus; 10: Anke DeBlok; 12: Alexander Raths; 12, 13: stellalevi; 13: MagMos, Vichailao; 6, 15, 18, 21, 24, 25, 33, 35: ulimi; 28: Alhontess; 35, 36: Frank Rampott); **Shutterstock** (Seiten 35: bqmeng, Intellson); **Wechsler Feinfisch GmbH** (Seiten 5, 17, 21, 25, 26, 29)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

