

# Ein Schaufenster für Fisch und Meer

Alle zwei Jahre treffen sich Produzenten, Händler und Einkäufer in Bremen, um neue Köstlichkeiten zu entdecken

400 Aussteller sind schon da, 12 000 Besucher werden in den kommenden drei Tagen zur zehnten Bremer Fischmesse an der Bürgerweide erwartet. Wer in der Branche Rang und Namen hat, lässt sich die Gelegenheit für Klönschnack, Kundenpflege und Verkaufsgespräche nicht entgehen.

Von Krischan Förster

Vor ein paar Tagen noch muss der Zackenbarsch vor Indien im Meer gepaddelt sein. Hat in seinem Leben so viele Krebse und Weichtiere durch sein breites Maul eingesogen, dass er einen guten Meter lang und 22 Kilo schwer wurde. Bis er in den Haken einer Langleine biss, an Bord eines Fischerbootes gezogen wurde, per Flugzeug eine halbe Weltreise antrat und gestern Morgen gut gekühlt beim Bremer Fischhändler Koch-Bodes landete. Eine Bestellung. Ein Schaustück.

Mit diesem Zackenbarsch will Koch-Bodes ab heute für Furore sorgen. Drei Tage lang dreht sich in den Messehallen an der Bürgerweide alles um Fisch. Wer damit im Geschäft ist und Rang und Namen hat, eilt alle zwei Jahre zur Bremer Fischmesse. Allein die „Metro Cash & Carry“, nach eigenen Angaben größter Frischfisch-Lieferant Europas, kommt mit etwa 2000 ihrer Stammkunden im Schlepp an die Weser. Insgesamt erwartet der Veranstalter, die Messgesellschaft Hansa (MGH), mehr als 400 Aussteller aus 42 Ländern und etwa 12 000 Fachbesucher. Eine Leistungsschau einer ganzen Branche, die Grund zum Feiern hat.

Fisch ist wieder mächtig im Kommen. Erstmals seit drei Jahren steigen die Verkaufszahlen. Statt 13,8 Kilo verspeist inzwischen jeder Deutsche im Schnitt vierzehn und ein halbes Kilo. Am liebsten Seelachs, Tunfisch, Lachs, Hering und Rotbarsch. Neuerdings auch Exoten wie Pangasius oder Tilapia. Nur frisch muss das Meeresgetier sein. Bis zu 40 Kilometer Anfahrt nimmt der wählrische Kunde dafür in Kauf. „An der Nachfrage mangelt es nicht, höchstens am Angebot“, sagt Andreas Kremer. Der Mann muss es wissen.

## Suche nach Genuss und Spaß

Kremer vertritt die „Deutsche See“. Mit 1700 Mitarbeitern, bundesweit 23 Niederlassungen und drei Produktionsstandorten an der Nordseeküste sehen sich die Bremerhaver als Marktführer in Deutschland. „Überall dort, wo guter Fisch angeboten wird, kaufen die Leute auch“, sagt Kremer.

Der Trend hat sich umgekehrt. Vorbei die Zeiten, als viele Fischgeschäfte schließen mussten, die Supermärkte ihre Frische-Theken abbauten und lieber Billigware massenhaft unters Volk bringen wollten. „Die Kunden suchen wieder Genuss und Spaß“, bestätigt Matthias Keller vom Bundesverband der Fischindustrie und des Fischgroßhandels. Und beides gibt es nur bei Qualität und Originalität.

Das haben inzwischen auch die Produzenten und Grossisten, die Chefeinkäufer der großen Lebensmittelketten, Caterer, Einzelhändler und die mobilen Fischverkäufer erkannt. Kurzum alle, die darüber entscheiden, was aus den Tiefen des Meeres an die Theken und später auf den Tisch kommt.

Die europäische Fischmesse in Brüssel ist zwar doppelt so groß, wichtiger ist sie deshalb aber noch lange nicht. Bremen hat sogar die größere Vielfalt, behaupten Experten. Und ist dabei überschaubar und familiär geblieben. In den Messehallen an der Bürgerweide trifft Fischerhemd auf feinen Zwirn. Die Branche pflegt einen hemdsärmeligen Stil, Geschäfte werden gern per Handschlag besiegelt. „Das ist manchmal noch wie vor 100 Jahren“, sagt Peter Koch-Bodes.

Der 65-jährige Fischhändler ist eine Institution, nicht nur in Bremen. Er hat die Messe erfunden und jahrelang organisiert, bis er sie aus Altersgründen der MGH überließ. Verbandschef des Fischfachhandels ist er aber noch immer, auch das Geschäft in der Innenstadt und den Großhandel im Frischzentrum betreibt seine Familie weiter. Den



22 Kilo schwer ist dieses Prachtexemplar von Zackenbarsch, den Uwe Koch-Bodes am Stand des Familienbetriebs kaum heben kann. Der Bremer Händler ist einer von 404 Ausstellern, die auf der Bremer Fischmesse ihr Angebot zeigen und neue Trends entdecken wollen. FOTOS: FRANK THOMAS KOCH



Tonnenweise wurde in den Messehallen Fisch und Meeresgetier aufgefahren. Peter Koch-Bodes, Firmenchef und jahrelang Ausrichter des Bremer Branchentreffs, bestückt neben dem eigenen Stand auch die Theke des Fisch-Informationszentrums.

Veranstalter ist er ein geschätzter Berater und bei den Messebesuchern ein gefragter Gesprächspartner. Wegen des Klönschnacks kommen sie vor allem in die Hansestadt. Das dreitägige Treffen ist in erster Linie Kontaktbörse. „Nirgendwo gibt es so viele Informationen und Anregungen auf einen Schlag“, sagt Verbandsprecher Keller.

Tonnenweise wird hier Fisch auf Eis gepackt. Vom mächtigen Tunfisch bis zur winzigen Nordseekrabbe liegen sie jetzt da. Silbrig glänzend, rot geschuppt, blaugrün oder bräunlich schimmernd. Dazu Muscheln, Hummer und sonstiges Meeresgetier. Aus Nordsee, Atlantik und Pazifik ebenso wie aus dem vietnamesischen Me-

kong-Delta oder dem afrikanischen Victoria-see. Allein die Deutsche See zeigt auf 150 Quadratmetern ihr komplettes Sortiment. Und auch Koch-Bodes hat aufgefahren: Dorade, Steinbeißer, Lachs, Makrelen. Für sich selbst und etliche andere Aussteller, insgesamt 200 Kilo. Und mittendrin dieser Zackenbarsch, den Uwe Koch-Bodes, der Juniorchef, kaum heben kann.

Er würde gut schmecken und eine Menge Filets abgeben. Das Fleisch fest und weiß mit delikater Note. Aber dafür ist er nicht da. Er bleibt auf Eis, im Ganzen, ein Schaustück eben. Gut nur für diese drei Tage, danach nicht mehr zu gebrauchen und ein Fall für den Bio-Müll. Gebraten werden andere.

In der Schauküche, dem Kulinarium, schwingen Spitzenköche ihre Fischwender und zaubern in Töpfen und Pfannen ihre fantasievollen Kreationen. Am Stand von Koch-Bodes gibt es einfachen Seelachs. Nicht unbedingt ein Fisch für Feinschmecker. Damit trotzdem etwas aus ihm wird, wird ihm ein Backpapier untergeschoben. „Kein Salz, kein Pfeffer, nur ein Tropfen Öl“, erklärt der Seniorchef. „Und das gibt ein saftiges Stück, den feinen Geschmack von purem Fisch.“

Schnell wird sich heute in den drei Messehallen der salzige Geruch des Meeres mit den Schwaden aus Räucheröfen und den Düften der Schauküchen vermengen. Der

Verbraucher, der später all die Meeresdelikatessen kaufen soll, muss bei diesem Branchentreff allerdings vor den Hallentoren bleiben. Nichts ist es mit Schauen, Staunen, Schlemmen wie etwa auf der Grünen Woche in Berlin. Zugang hat nur, wer vom Fach ist. „Das hat seinen Grund“, sagt Koch-Bodes. „Wir würden schlicht überrannt.“ Dann bliebe keine Zeit fürs Eigentliche. Für 300 Gesprächswünsche zum Beispiel, die bei einem einzigen Aussteller eingingen.

Auch Experten wollen sich erst einmal in Ruhe orientieren, informieren und die Marktchancen taxieren. Fast eine halbe Million Tonnen Fisch wird jedes Jahr in Deutschland verarbeitet. Tendenz steigend. Doch was verspricht demnächst noch bessere Geschäfte? Ist es ein neuer Fisch mit praktisch grätenfreien Filets? Oder ist es Fingerfood, kleine Appetithappen, die heiß geräuchert, geschnitten und mit Kräutern, Sesam oder einfach Pfeffer-Kruste überzogen werden? Oder sind es Lachs-Pralinen? „Von allem etwas“, ist Verbandsprecher Keller überzeugt. „Die Menschen wollen gut und innovativ essen.“

## „Der Handel reagiert blitzschnell“

Sie müssen auch gar nicht lange warten, bis sie die Messe-Entdeckungen in der Theke oder im Kühlregal wiederfinden, versichert der Fachmann. Das breite Angebot aus Vietnam etwa. Das asiatische Land drängt mit Macht auf den europäischen Markt. Innerhalb eines Jahres stieg die Exportrate um 83 Prozent. Pangasius, der schmackhafte und fettarme Schlangwels, wird bereits reichlich geordert, und es gibt ihn sogar schon in Bio-Qualität. Aus überwachter Aufzucht mit unbelastetem Futter und von „Naturland“ zertifiziert. Vielerlei Snacks am Spieß oder im Teigmantel sollen nun folgen. „Der Handel reagiert blitzschnell“, verspricht Keller.

Aber auch andere Trends sind schon ausgemacht: Der „Rote Fusilier“ wird erstmals in Bremen gezeigt, ebenso galizische Miesmuscheln oder Goldbrassen und Adlerfische von den Kanaren. „Die Branche ist ständig auf der Suche“, sagt Uwe Koch-Bodes. Nach neuen Fischen oder neuen Rezepten, die sogar aus dem langweiligen Seelachs eine echte Delikatesse machen.

ANZEIGE



Kostenlose Testtage vom 06. 02. - 17. 02. 2006

Geübt, geübt, geübt und dann doch zwanzig Fehler im Diktat. Dies war auch die Erfahrung von Frank, 4. Klasse, der im Rechnen und in Sachkunde durchaus glänzen konnte. Wer aber in seine Hefte schaute, war überrascht: so viele Fehler! „Je mehr wir übten, desto mehr blockte Frank ab“, berichtet seine Mutter Daniela L. „Denn das, was er geübt hat, war manchmal

## Nur eine genaue Diagnose kann helfen

### Kostenlose Lese-/Rechtschreibtests im LOS

schon am nächsten Tag wie weggeblasen. Und es war schlimm für ihn, wenn wieder alle Mühe umsonst war und er trotz fleißigem Üben im Diktat wieder nur eine Fünf bekam. Wie soll er bloß die Anforderungen der Grundschule schaffen oder gar eine weiterführende Schule besuchen?

Auf der Suche nach der richtigen Hilfe wurde Franks Mutter von einer guten Bekannten auf das LOS (Lehrinstitut für Orthographie und Schreibtechnik) in Bremen, Domsheide 3, Telefon 0421 / 337 9381, aufmerksam gemacht. Der Tochter der Bekannten konnte dort bereits effektiv und dauerhaft geholfen werden.

„Institutsleiterin Nicole Housen erklärte

uns, dass Frank mit seinem Problem keineswegs allein da steht. Wie er leiden viele andere Schüler an einer besonderen Lese-/Rechtschreibschwäche (LRS)“, so Daniela L. Diese Schwierigkeiten können nur durch eine spezielle pädagogische Therapie systematisch behoben werden. Das LOS-Förderkonzept berücksichtigt dabei neuere wissenschaftliche Erkenntnisse über verschiedene Entwicklungsstufen, die Kinder beim Lesen- und Schreibenlernen durchlaufen.

Frank besucht inzwischen rund ein Jahr den Förderunterricht im LOS. Er strengt sich jetzt gerne etwas mehr an als seine Freunde in der Schule, denn Schritt für

Schritt stellt sich der verdiente Erfolg ein. LRS-Experten sind sich einig, dass eine erfolgversprechende Förderung intensiv sein muss und Zeit braucht. Ständige Erfolgskontrolle sorgt bei der LOS-Förderung dafür, dass nicht ins Blaue hinein unterrichtet wird. Bereits nach dem ersten Förderjahr haben zwischen 70 und 80 Prozent der Schüler ihre Rechtschreibleistung erkennbar verbessert.

Der erste Schritt zur Lösung des Problems ist eine genaue Diagnose. Denn nur, wenn eine zuverlässige Diagnose erstellt wird, wissen Eltern und Pädagogen, worum es sich bei den Lernschwierigkeiten des Kindes handelt. Und die

Erfahrung der LRS-Förderarbeit zeigt: Je früher eine Lese-/Rechtschreibschwäche anhand von diagnostischen Tests erkannt wird, desto früher kann gezielt und sinnvoll geholfen werden. Das LOS veranstaltet vom 6. bis 17. Februar 2006 in seinen Räumen Testtage. Lassen Sie die Rechtschreibleistung Ihres Kindes testen und melden Sie es noch heute telefonisch an.

Über den Test und den individuellen Förderunterricht für Ihr Kind informieren Sie:

Ruth Kipper, LOS Bremen, Domsheide 3, Telefon 0421/3379381

Nicole Housen, LOS Osterholz-Scharmbeck, Auf dem Paß 38, Telefon 04791/898004