



Frischer Thunfisch hat eine natürlich rote Farbe, die im Laufe des Alterungsprozesses nachdunkelt und das Fleisch schließlich graubraun werden lässt.

der Geschäftsgründung hatten wir nur wenig Ahnung vom Markt“, gibt der junge Geschäftsführer zu. „Aber wir haben schnell gelernt und frühzeitig erkannt, dass der boomende Markt für Tasteless Smoke-Produkte der verkehrte Weg ist“. Heute verfügt der Importeur in den wichtigsten Fangländern über langjährige Kontakte zu Produzenten von naturbelassener Ware, was ihm beim gegenwärtig enger werdenden Beschaffungsmarkt zugute kommt.

Sri Lanka, Malediven, Vereinigte Arabische Emirate, Oman und Senegal sind heute die Hauptlieferanten für das umfangreiche Sortiment, das mittlerweile fast 50 unterschiedliche Fischarten umfasst. Durch das Netz von Stammlieferanten können auch darüber hinausgehende Kundenwünsche bedient werden.

Sultan Trade entwickelt eigenes Qualitäts-Siegel

Thunfisch mit Garantie

Der Importeur Sultan Trade aus Potsdam ist einer der führenden Marktversorger für frischen Thunfisch in Deutschland. Dabei konzentriert man sich seit der Gründung vor vier Jahren ausschließlich auf Naturware ohne jede chemische Behandlung. Mit der „Sultan Garantie“ hat der Importeur ein eigenes Siegel entwickelt, das umfangreiche Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei Fang, Verarbeitung und Handel dokumentiert.

Philip Pristovsek ist Verfechter von guter Qualität und einer transparenten Produktpolitik. Seit der Geschäftsgründung des Importhauses Sultan Trade vor vier Jahren konzentriert man sich in Potsdam auf naturbelassenen Thunfisch, der ohne jede Zusatzstoffe frisch in den Handel gebracht wird. „Zum Zeitpunkt



Sultan Trade konzentriert sich auf den Gelbflossen-Thun, dessen Fleisch in Deutschland am häufigsten nachgefragt wird.

Wichtigster Artikel ist Gelbflossen-Thunfisch

Vier bis fünf Tonnen Fisch werden wöchentlich über Frankfurt eingeflogen und von einem dort ansässigen Logistiker an die Kunden in Deutschland, Österreich und der Schweiz verteilt. Beliefert werden ausschließlich Großhändler, die Mindestabnahme liegt bei 100 Kilogramm pro Lieferung. 50 bis 60 Prozent der umgeschlagenen Menge entfallen auf frischen Thunfisch, wobei es sich bis auf ganz wenige Ausnahmen um Gelbflossen-Thun handelt. Ein zweites wichtiges Standbein ist der

Interview mit Philip Pristovsek, Geschäftsführer von Sultan Trade „Wir brauchen eine europäische Lösung“

Kein anderes Marktsegment war in den vergangenen zwölf Monaten einem so tiefgreifenden Wandel unterworfen wie der Thunfischmarkt. Die deutliche Dominanz von mit Kohlenmonoxid (CO) behandelter Ware (wird meist als „tasteless smoke“, „cold smoke“ oder „clear smoke“ bezeichnet) ist verschwunden, in den Theken findet sich heute wieder fast ausschließlich naturbelassener Thunfisch. FischMagazin sprach mit Importeur Philip Pristovsek vom Importhaus Sultan Trade über die Marktentwicklung.

FischMagazin: Herr Pristovsek, Sie importieren wöchentlich einige Tonnen Thunfisch. Wie sieht aus Ihrer Sicht der deutsche Thunfischmarkt im August 2004 im Vergleich zum Vorjahr aus? Wie groß ist der Anteil von mit Kohlenmonoxid behandelter Ware auf dem Markt?

Philip Pristovsek: Der Anteil an CO-behandelter Ware gegenüber naturbelassenem Thunfisch hat sich in den letzten Jahren kontinuierlich gesteigert. Vor Jahresfrist lagen beide Varianten im Markt in etwa gleichauf. Im letzten Herbst und Winter kippte die Waage dann deutlich zu Gunsten der behandelten hellroten Ware. Ich schätze, dass im März dieses Jahres, bevor das Nachweisverfahren für die Behandlung mit Kohlenmonoxid einsatzfähig war, der Anteil der CO-behandelten Ware in den Fischtheken bei 60-70 Prozent lag. Seit März 2004 ist diese Entwicklung komplett umgedreht worden. Heute schätze ich den Anteil behandelter Ware auf vielleicht ein bis fünf Prozent.

FischMagazin: Aus den Fischtheken ist die hellrote Ware bis auf wenige Ausnahmen verschwunden. Wo wird die CO-Ware noch gehandelt?

Pristovsek: Wir hören von unseren Kunden immer wieder, dass die Veterinäre mittlerweile konsequent durchgreifen und die Ware aus dem Verkehr ziehen. Wenn überhaupt, dann wird die behandelte Ware heute vermutlich direkt über die Gastronomie abgesetzt.

FischMagazin: Gibt es von Seiten des Großhandels noch Nachfrage beim Importeur?

Pristovsek: Nein, von unseren Kunden gar nicht mehr.



Philip Pristovsek: „Solange in Holland Tasteless Smoke-Produkte frei auf dem Markt verfügbar sind, werden sie auch immer in Deutschland gehandelt werden.“

FischMagazin: Also hat sich der Markt jetzt beruhigt und das Problem ist damit erledigt?

Pristovsek: Leider nein, denn solange in Holland die Ware frei auf dem Markt verfügbar ist, wird sie auch immer in Deutschland gehandelt werden. Solange wir noch keine verbindliche europäische Lösung auf politischer Ebene haben, wird es weiter zu Wettbewerbsverzerrung kommen. Wenn auch in deutlich geringerem Maße als noch vor einem halben Jahr.

FischMagazin: Wie hat sich die Zahl der Anbieter auf dem deutschen Markt entwickelt?

Pristovsek: Wenn ein Markt so heftig umgekremelt wird, lockt das auch immer einige dubiose Goldgräber an. Im April, Mai und Juni waren eine Reihe von Anbietern auf dem Markt, die mit Angeboten von teilweise zehn Euro pro Kilo gelockt haben. Die Qualität dieser Ware war sehr schwankend, teilweise konnte auch nicht geliefert werden. Die meisten dieser Anbieter sind

wieder vom Markt verschwunden, einige existieren noch, kommen aber nicht an Ware heran. Kontinuität und Lieferfähigkeit dieser Importeure sind auf Grund der fehlenden Erfahrung in den Ländern nicht gewährleistet. Im Thunfischgeschäft zählen langfristige Kontakte. Schnelle, einmalige Geschäfte suchen auch die Produzenten in den Ursprungsländern nicht.

FischMagazin: Was kostet gegenwärtig ein Kilo Thunfisch?

Pristovsek: Die Preise schwanken immer leicht mit dem Dollarkurs. Vom Importeur zum Großhandel kostete Gelbflossen-Thunfisch Mitte August etwa 12 bis 13 Euro bei einer Abnahmemenge zwischen 200 und 500 kg.

FischMagazin: Wie hat sich das Preisgefüge durch das Verschwinden von Tasteless Smoke-Ware verändert?

Pristovsek: Nicht wesentlich. Die Preise sind zumindest beim Yellowfin, der in Deutschland am stärksten nachgefragt wird, relativ stabil. In den Sommermonaten ist es jedoch manchmal schwierig, gute Qualität zu bekommen. In den wichtigen Lieferländern in Asien ist jetzt Regenzeit, da muss man schon langfristige Kontakte haben, um überhaupt vernünftige Ware zu bekommen. Durch das Verschwinden von Tasteless Smoke-Ware hat sich im Preisgefüge nicht viel geändert.

FischMagazin: Wagen Sie einen Blick in die Zukunft. Was erwarten Sie künftig für eine Entwicklung auf dem Thunfischmarkt?

Pristovsek: Ein Einbruch beim Konsum ist aus meiner Sicht nicht zu erwarten. Der Verbraucher wird sich schnell wieder an die naturbelassene Ware gewöhnen, die es bis vor einigen Jahren ausschließlich gab. Tendenziell wird es eine Verschiebung zum frischen Thunfisch geben, dessen Qualität und Frische dann auch wieder verlässlich an seiner Farbe erkannt werden kann. Gleichzeitig wird der Beschaffungsmarkt enger, denn etablierte und neue Mitbewerber gleichermaßen konzentrieren sich mittlerweile auf unbehandelte Naturware.

Pangasius, der in tiefgekühlter Form von einem Produzenten aus Vietnam importiert wird, der garantiert ohne genmodifi-

zierte Futtermittel arbeitet. Zum Herbst soll das TK-Sortiment auch auf andere Fischarten ausgeweitet werden

Die Sultan Garantie

Aufgrund der problematischen Produkttransparenz von Taste-

less Smoke-Ware arbeitet Sultan Trade bereits seit geraumer Zeit an einem eigenen Qualitäts-Siegel, das eine verlässliche und ►



nachvollziehbare Beschaffenheit der Produkte sichern und dokumentieren soll. Dabei grenzt man sich bewusst von bestehenden Bio-Labels ab, die man aufgrund der als ungerechtfertigt empfundenen finanziellen Forderungen für eine Mitgliedschaft oder Zertifizierung ablehnt. Außerdem steht man dem Begriff „Bio“ ge-

Die Lieferanten von Sultan Trade garantieren, dass bei der Verarbeitung keinerlei chemische Zusatzstoffe eingesetzt werden.

Die Tasteless Smoke-Chronologie der letzten Monate

■ Juni 2003

Der Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer Tierärztlicher Sachverständiger (ALTS) tagt in Cuxhaven. Ein Thema dabei ist die Problematik des Unterlaufens des CO-Verbotes durch Tasteless Smoke. Als Problem wird erkannt, dass die CO-Grenzwerte beim herkömmlichen Räuchern nicht festgelegt sind. Das Patent des niederländischen Betriebes Anova wird kritisch hinterfragt.

■ Januar 2004

Das französische Landwirtschaftsministerium gibt ein Schreiben heraus, das von vier Histamin-Vorfällen bei indonesischem Thunfisch berichtet, der über Holland nach Europa gelangte. In allen Fällen handelte es sich um alte Ware mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum. Den Importeuren wird nahegelegt, sich an das Verbot des Vertriebes von mit CO gegastem Fisch zu halten.

■ Februar 2004

Erste Gerüchte über ein Nachweisverfahren für behandelte Waren kursieren. In Frankfurt sind bis zu dieser Zeit noch keine Waren für den Import gesperrt worden.

■ März 2004

Der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels unterrichtet seine Mitglieder darüber, dass das Verbraucherschutzamt von Hamburg mit Kohlenmonoxid behandelte Fischerzeugnisse als nicht verkehrsfähig eingestuft hat. Zu diesem Zeitpunkt wird bekannt, dass das Nachweisverfahren für derart behandelte Produkte existiert. Am Hamburger Fischmarkt kontrollieren die Veterinäre erstmals auf diesen Tatbestand hin und in Frankfurt werden die ersten Importverbote ausgesprochen. Im Fokus ist dabei vornehmlich Ware aus Indonesien.

■ April 2004

Die Europäische Gesundheits- und Verbraucherschutz Organisation stellt klar, dass die Verfahren „clear smoke“ und „cold smoke“ ebenfalls eine Art von CO-Behandlung darstellen und nicht erlaubt sind. Auch die Kennzeichnung der Produkte ändert daran nichts. In Frankfurt wird Thunfisch aus Indonesien mittlerweile komplett geblockt und auch Frankreich, Italien und Großbritannien ziehen dabei nach. Über Holland kommt jedoch noch Ware nach Europa hinein, es kommt zu Wettbewerbsverzerrungen.

■ Mai/Juni 2004

Weitere Vorfälle mit Ware aus verschiedensten Produzentländern werden gemeldet. Die Lieferanten fangen an, mit unbehandelter Ware zu werben und der Großhandel in Deutschland schwenkt um und fragt größere Mengen unbehandelter Ware nach.

■ Juli 2004

Das Verbraucherschutzamt Hamburg stellt klar, dass ein Erzeugnis, das frisch ist und kein Raucharoma aufweist, nicht als „geräuchert“ gekennzeichnet werden darf. Im Handel gibt es keine weiteren Vorfälle, die Sperren bleiben bestehen. Die Importeure lenken ein und wechseln auf unbehandelte Naturware, die jetzt vom Großhandel mehrheitlich nachgefragt wird. Anova handelt weiter mit CO-Ware.

■ August 2004

Indonesien darf wieder in die EU liefern, Holland bietet nach wie vor CO-Ware auch auf dem deutschen Markt an. Eine europaweite Lösung des Problems ist derzeit nicht in Sicht.

**Frische
Qualitäts - Muscheln**

**Eigene Fischerei und Produktion
Lager und Versand in Deutschland**

EJORD

MUSCHELN
KÜCHENFERTIG UND SANDFREI

Vilsund Muslinge-Export a/s
DK-9670 Løgstør
Tel.: + 45 98 22 11 44
Fax: + 45 98 22 10 06



Die Verarbeitung in den Ursprungsländern findet unter Berücksichtigung hoher hygienischer Maßstäbe statt.



Durch eine „Loi-Identifikationsnummer“ wird die Rückverfolgung von jedem vakuumverpackten Filet bis hin zum Fischerboot und dem Fanggebiet im Ursprungsland möglich.

nerell eher skeptisch gegenüber, weil es keine einheitlichen Kriterien dafür gibt, welche Produkte überhaupt „Bio“ sind. Statt dessen arbeitet man mit dem Begriff „Natur“, der aus Sicht von Geschäftsführer Pristovsek für solche Fischprodukte verwendet werden sollte, die so sind wie sie aus dem Meer kommen und nicht durch Zusatzstoffe jedweder Art künstlich haltbar gemacht werden. Bei der Umsetzung des eigenen Qualitäts-Siegels arbeitet man mit unabhängigen Dritten zusammen, bei de-

nen kein monetärer Gedanke im Vordergrund steht. Die Sultan Garantie für frischen Thunfisch umfasst vier Kernpunkte:

1. Regelmäßige Kontrollen der Fischereigebeite
2. Schonende Fangmethoden
3. Keine Chemie bei der Produktion
4. Qualitätssicherung in Deutschland

Die regelmäßigen Kontrollen der Fischereigebeite umfasst folgende Maßnahmen und Kriterien:

Produktion von ...Heringsprodukte
 LS-Matjes, Matjesdoppelfilets,
 Matjesfilets in Öl,
 Salzheringsprodukte,
 Heringsrogen

Quelle für ...Industrie
 Makrelen, Heringe,
 Butterfischfilets,
 seergefrorene Thunfischloins

Stark in ...TK Fisch & Exoten
 Seehechtfilet, Victoriabarschfilet,
 Tilapiafilet, Pangasiusfilet,
 Schwertfischloins,
 Tintenfischprodukte,
 Thunfischprodukte, Tilapia,
 Milkfish, Yellow Croacker,
 Pomfret, Catfish, Holzmakrelen,
 Schnapper und weitere Arten

...Räucherware
 Lachsheringe, Lachsheringfilets,
 Sprotten

JAC. DEN DULK & ZONEN B.V.

Scheveningen Holland
 Tel.: +31 70 3549090
 Fax: +31 70 3512785
 e-mail: dendulk@dulk.nl
 Internet: www.dulk.nl



DER HOLLÄNDISCHE MATJES SPEZIALIST

VIELE MACHEN VIELES,
 WIR MACHEN NUR EINS.

ABER DAS MACHEN WIR RICHTIG:

MATJESDOPPELFILETS
 MATJESFILETS in PFLANZENÖL
 LS.MATJES

KRÄUTER-MATJESFILETS
 RAUCH-MATJESFILETS
 SALZHERING (-FILETS)

Wir verarbeiten alles in eigener Produktion

NEPTUNUS BV
 ENSCHEDE - HOLLAND
 Tel.: 0031 53 4614055
 Fax: 0031 53 4612120
 E-mail: info@neptunus.nl
<http://www.neptunus.nl>

NEPTUNUS

REG 4223



Nach der Zerlegung werden die Loins einzeln vakuumiert und schnellstens auf den Weg zum Empfänger gebracht.



Sultan Trade arbeitet nur mit ausgesuchten Stammlieferanten zusammen, die alle nach HACCP arbeiten.

- Es wird darauf geachtet, dass die Fanggebiete der Lieferanten weder durch industrielle Nutzung noch durch hohe Schiffsaufkommen belastet sind.
- Bei allen Lieferanten gehört die regelmäßige Kontrolle auf den Gehalt an Schwermetallen als fester Bestandteil zum HACCP-Plan. Ausschlaggebend sind die Grenzwerte der EU.
- Bei der Fischverarbeitung wird entsalztes und gereinigtes Meerwasser aus der Umgebung eingesetzt. Das Wasser wird einmal jährlich von einem externen Labor auf zahlreiche Parameter getestet und alle 14 Tage von den Unternehmen selbst auf den mikrobiologischen Status hin untersucht.
- Fanggebiete mit auffälligen Proben werden beobachtet und gegebenenfalls gesperrt, d.h. nicht mehr für die Produktion von Thunfisch für Sultan Trade genutzt.

Unter dem Punkt schonende Fangmethoden finden sich folgende Vorgaben:

- Thunfische werden nicht mit Netzen, sondern traditionell mit der Leine gefangen.
- Die Länge der Leinen und Köder sind genau auf die Tiefe des Lebensraumes und die Nahrung der gewünschten Fische

GRUNDLAGT 1912
REG. NR. 47.126

P. ANTHONISEN A/S



FISKEEKSPORT & FILETFABRIK · DK-9990 SKAGEN/DÄNEMARK
Tel.: +45-98-44 2222 · Fax: +45-98-44 32 66 · E-mail: PA-DK@post8.tele.dk

**FRISCHE UND GEFRORENE HERINGE
FRISCHE UND GEFRORENE HERINGSLAPPEN
GESÄUERTE HERINGSPRODUKTE
FRISCHE UND GEFRORENE MAKRELEN**

PA

abgestimmt. Unerwünschte Beifänge sollen so weitgehend vermieden werden.

- Zusammenarbeit mit dem Earth Island Institute (EII) zur Entwicklung eines „Dolphin-Save-Labels“ im Frischfischbereich analog zu den Thunfischkonserven.

Keine Chemie bei der Produktion. Dieser Punkt beinhaltet folgende Kriterien:

- Die Lieferanten garantieren, dass bei der Verarbeitung keinerlei chemische Zusatzstoffe eingesetzt werden, keine Begasung mit Kohlenmonoxid stattfindet und keine Schutzatmosphäre bei der Verpackung verwendet wird.
- Ein enger Kontakt zu den Lieferanten und die optimierte Logistik sorgen dafür, dass die Ware 48 Stunden nach dem Fang beim Kunden steht. Tiefkühlung und eine künstliche Farbstabilisierung sind überflüssig.

Der Punkt Qualitätssicherung in Deutschland umfasst:

- Regelmäßige Tests zur langfristigen Sicherung der Qualität. Die Histaminwerte dienen dabei als Indikator für die Frische der Produkte.
- Testergebnisse aus dem Labor Iben, Bremerhaven, bringen den Nachweis, dass die Produkte von Sultan Trade nicht mit CO in Berührung kommen.
- Die nachgewiesenen Spuren von Schwermetallen liegen weit unter den EU-Grenzwerten.
- Durch eine „Loi-Identifikationsnummer“ wird die Rückverfolgung von jedem vakuumverpackten Filet bis hin zum Fischerboot und dem Fanggebiet im Ursprungsland möglich. *nik*

Zum Thema Tasteless Smoke siehe auch den Artikel zum Labor Iben auf **Seite 38**

Was ist das ? Wie wirkt es ? Was spricht dagegen ?

Stichwort Tasteless Smoke

Seit einigen Jahren kursieren auf dem internationalen Fischmarkt Produkte, die in den Ursprungsländern mit geschmacks- und geruchlosem Rauch, so genanntem Tasteless Smoke, behandelt werden. Betroffen sind vor allem Thunfischerzeugnisse (Loin, Filets, Steaks), aber auch Tilapia, Schwertfisch, Mahimahi sowie andere Arten mit rotem oder teilweise rotem Filet. Auch zahlreiche Fachhändler und Handelsketten in Deutschland haben solche Ware in der Vergangenheit angeboten. Vor allem, weil Tasteless Smoke-Produkte optisch recht attraktiv wirken. Durch die Rauchbehandlung wird das Braunwerden des roten Fleisches

verzögert oder sogar vollständig verhindert. Die lang anhaltende Rotfärbung wirkt sich verkaufsfördernd aus und mindert das Handelsrisiko. Kritiker sehen aber gerade darin eine große Gefahr, denn mit Tasteless Smoke ist es möglich, Produkte zu verfälschen und die Verbraucher zu täuschen. Durch Begasung mit Kohlenmonoxid können sogar überalterte und bereits braun gefärbte Fischerzeugnisse wieder in rote Ware „zurückverwandelt“ werden, die wie frisch aussieht. Das leistet nicht nur Betrug vorschub, sondern kann auch zur ersten gesundheitlichen Gefahr für die Verbraucher werden.

A Taste of Hawaiian Paradise

Hawaii Pacific Seafood Company - Ihr zuverlässiger Spezialist für frische Exotenfische der Spitzenklasse aus Hawaii. Unter deutscher Leitung.

Aus den unverschmutzten Gewässern um die hawaiianischen Inseln kommen viele der köstlichsten Fische, die es auf dem Weltmarkt gibt. Unser Sortiment an Frischfisch reicht von Langleinen-gefangenen Thunfischen erstklassiger Qualität hin zu hochwertigen hawaiianischen Spezialitäten wie Opakapaka und Onaga:

- Thunfisch (Gelbflossen/Grossaugen/Bonito/Weisser Thun)
- Schwertfisch und Speerfisch
- Marlin (Blau/Gestreift)
- Schnapper (Rubin/ Rosa/Rot/ Grau)
- Wahoo
- Papageifisch
- und vielen andern mehr wie Mahimahi (Goldmakrele), Opah (Gotteslachs), Monchong (Kastanienfisch), Escolar (Butterfisch)

Premium Seafood at its Best!



Michael Berger
Hawaii Pacific Seafood Company, LLC
157 Poipu Drive, Honolulu, Hawaii 96825, USA
Tel: +1 808 741-1739
Fax: +1 808 396-0493
Email: michael@hawaiipac.com
www.hawaiipac.com