



AKTUELL

Newsletter für Seafood, Tiefkühlkost und Meer

1 | 2009



③ Nachhaltigkeit

Ristic zweifach ausgezeichnet

③ Rezept des Monats

Gourmet Garnelen Burger mit Gemüse

④ Newsticker

Deutsche im Bio-Fieber

*Liebe Leserinnen
und Leser,*

um unsere hochwertigen Garnelen frisch und lecker auf die heimischen Esstische zu bringen, haben wir bereits vor über zehn Jahren in unsere Oberferriedener Produktionsanlage zur Veredelung von Warmwassergarnelen investiert. In dieser Ausgabe von RisticAKTUELL laden wir Sie zu einem Blick hinter die Kulissen der bis heute in Deutschland einzigartigen Anlage ein. Sie finden den Artikel auf den Seiten 1 und 2.

Nach der Zertifizierung der Costa-Rica-Garnelen durch die Organisation Friend of the Sea wurde die Produktion der Meeresfrüchte in Mittelamerika nun auch von Naturland als nachhaltig anerkannt. Ristic wurde damit innerhalb kurzer Zeit zwei Mal für nachhaltiges Engagement ausgezeichnet. Mehr zu diesem Thema erfahren Sie auf Seite 3.

Bei der Lektüre wünschen wir Ihnen viel Vergnügen!

Ihr Ristic-Team

FEINSCHLIFF FÜR DIE FEINSTEN FRÜCHTE DES MEERES

Ristic investiert in modernste Produktionsanlagen

Bis die Garnelen von Ristic im Tiefkühlregal des Supermarktes um die Ecke liegen, haben sie einen weiten Weg hinter sich. Die über die ganze Welt verteilten, nach strengsten Kriterien ausgewählten Lieferanten garantieren eine artgerechte Aufzucht oder nachhaltigen Wildfang und die bestmögliche Qualität der hochwertigen Garnelen. In Deutschland angekommen, werden die Meeresfrüchte in der Produktionsstätte „Prime Catch Seafood“ in Oberferrieden veredelt und verpackt. Ein Blick hinter die Kulissen der in Deutschland bis heute einzigartigen Produktionsanlage.

Um beste Produktqualität gewährleisten zu können, investierte Ristic bereits vor über zehn Jahren in die Produktionsanlage zur Veredelung von Warmwassergarnelen nahe Nürnberg. Dort werden jährlich etwa 7.000 Tonnen Garnelen nach den Wünschen der Kunden verarbeitet. Die Produktion und Veredelung in Oberferrieden beginnt in der Auftauanlage. Um den angelieferten, tiefgekühlten Garnelen den Feinschliff für den deutschen und europäischen



Markt zu verpassen, müssen sie zunächst auf die Temperatur von minus 3 Grad Celsius gebracht werden. „Auf zwei unabhängigen Produktionslinien erhalten die Meeresfrüchte dann ihre unterschiedlichen Gewürzmischungen und Marinaden“, erklärt Mario Koch, Produktionsleiter der Ristic AG. An sechs Tagen in der Woche arbeiten 70 Mitarbeiter in zwei bis drei Schichten daran, die Garnelen schmackhaft auf den Tisch zu bringen. „Eine rationelle Verpackungsstraße und ▶



All dies ist für die zuverlässige und schnelle Fertigung sowie den Transport der sensiblen Produkte unverzichtbar. „Jeder einzelne Produktionsprozess ist im Sinne eines modernen Quality-Managements organisiert – dies sichert beste Qualität“, sagt Mario Koch. Bestätigt wurde dies nicht zuletzt durch Zertifizierungen sowohl des Instituts für Marktökologie (IMO) und Naturland als auch der ISA International Supplier Auditing Germany. Koch: „Die ständigen Kontrollen sowie die regelmäßigen Qualitätsprüfungen im haus-eigenen Labor erlauben es Ristic zudem, den Produkten mit gutem Gewissen ein Gütesiegel zu verleihen.“

► ein zeitgemäßes Umpackcenter garantieren, dass die fertigen Garnelen hygienisch und optisch ansprechend verpackt werden“, fügt Koch hinzu. Insgesamt legen die Garnelen in der Veredelung 100 Meter auf modernen Förderbändern zurück. Pro Tag verlassen 40.000 fertige Garnelen-Packungen die Anlage und werden sofort an die Kunden ausgeliefert. Der gesamte Prozess von Produktionsbeginn bis zur Verpackung dauert maximal zwölf Stunden – frischer geht's nicht.

„Kontrollen und Qualitätsprüfung erlauben die Verleihung eines Gütesiegels mit gutem Gewissen.“

Mit der nahtlosen Überwachung des gesamten Material- und Warenflusses hat Ristic in den letzten Jahrzehnten ein ausgeklügeltes Logistiksystem aufgebaut: Angefangen bei den weltweiten Lieferanten der Meeresfrüchte über die eigenen betrieblichen Produktionsstufen bis zur Auslieferung der vielfältigen Produkte beim Kunden. Dank des modernen Hochregallagers, internationaler Transportpartner und eigenem Logistik-Management kann den Kunden die zuverlässige Lieferung der Waren zugesichert werden. Aus ökologischer Verantwortung erfolgt der Transport, soweit möglich, in speziellen Frachtcontainern der Bahn.

Neben dem Einzelhandel zählen die weiterverarbeitende Industrie sowie der Großhandel zum Kundenstamm des Unternehmens. Ristic bietet diesen die gesamte Palette vom Großgebilde bis zur edel gestalteten Handelsmarke in Beutel oder Faltschachtel. Mittlerweile liefert die Firma ihre Produkte in die meisten europäischen Länder. 30 Prozent ihres Umsatzes erzielt die Ristic AG bereits in internationalen Märkten. 🦋



NATURLAND ZERTIFIZIERT PRODUKTION VON COSTA RICA-GARNELEN

Ristic für nachhaltiges Engagement zweifach ausgezeichnet



Die Produktion von Garnelen in Costa Rica durch die Ristic AG ist von Naturland als „ökologisch nachhaltig“ ausgezeichnet worden. Damit belegt der Verband den Erfolg des nachhaltigen Engagements des Seafood-Spezialisten in dem mittelamerikanischen Land.

„Auf das Zertifikat von Naturland für unsere nachhaltige Garnelen-Produktion sind wir natürlich sehr stolz“, so Michael Struffert, Vorstand der Ristic AG. „Denn der Aufbau einer ökologisch ausgerichteten Aquakultur und von Strukturen für einen nachhaltigen Wildfang in Costa Rica haben viel Kraft gekostet. Trotz aller bürokratischen Hindernisse und der schwierigen Rahmenbedingungen waren wir jedoch immer überzeugt davon, dass der eingeschlagene Weg richtig ist.“

Neben der ökologischen Seite bewertet Naturland auch die sozialen und ökonomischen Aspekte. Soziale Nachhaltigkeit bedeutet, dass Fang und Produktion mit Rücksicht auf alle beteiligten Personen durchgeführt werden müssen. Ökonomische Nachhaltigkeit beschreibt das wirtschaftliche Ziel, Menschen durch Fischerei eine solide Lebensgrundlage zu bieten. Anbieter, deren Produkte diese ökologischen, sozialen und ökonomischen Kriterien erfüllen, können von Naturland als ökologisch nachhaltig anerkannt werden. Dies unterscheidet die Zertifikate von denen des MSC, der ausschließlich ökologische Aspekte betrachtet.

Nach der kürzlich erfolgten Zertifizierung der Ristic BioShrimps aus Costa Rica durch die Organisation Friend of the Sea, ist die Auszeichnung durch Naturland bereits die zweite Erfolgsmeldung innerhalb kürzester Zeit für die ökologische Zucht und Produktion von Garnelen. 🦞



Garnelen-Rezept des Monats:

Gourmet Garnelen Burger „Gemüse“ mit buntem Gemüsereis

Zubereitungszeit: circa eine halbe Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitung:

1. Geschälte Karotten und Zucchini (gewaschen, ungeschält) raspeln.
2. Zwiebel (und eventuell eine Knoblauchzehe) in feine Würfel schneiden.
3. Lauch in dünne Streifen schneiden und alles zusammen mit Butter anschwitzen und im eigenen Saft circa drei Minuten gar dämpfen.
4. Die Gemüsemischung mit gekochtem Langkornreis mischen und mit Salz abschmecken.
5. Gourmet Garnelen Burger „Gemüse“ mit etwas Fett bei mittlerer Hitze ungefähr acht Minuten unter Wenden in der Pfanne braten oder bei 180 Grad (Umluft) circa 12 bis 14 Minuten im Backofen backen.



Zutaten (für 4 Portionen):

- 100 g Karotten
- 100 g Zucchini
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 100 g Lauch
- 30 g Butter
- 400 g Langkornreis



DIE DEUTSCHEN SIND IM BIO-FIEBER: Der Trend zu ökologischen Lebensmitteln ist in Deutschland ungebrochen. Laut einer repräsentativen Umfrage im Auftrag der „Apotheken Umschau“ gibt jeder vierte Deutsche (24,7 Prozent) an, beim Einkauf auf jeden Fall Bio-Produkte zu bevorzugen – auch wenn sie ein wenig teurer sind als herkömmliche Lebensmittel. Frauen leben der Studie zufolge dabei noch etwas biobewusster als Männer: Knapp 30 Prozent der weiblichen Befragten entpuppten sich als Bio-Fans, bei den Männern waren es hingegen nur gut 20 Prozent.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE IM AUFWÄRTSTREND: Der Pro-Kopf-Verbrauch von Fisch und Meeresfrüchten ist im Jahr 2007 erstmals auf 16,4 Kilogramm gestiegen. Dies ergaben Berechnungen des Fisch-Informations-Zentrums (FIZ). Im Vergleich zum Jahr 2006 stieg der Verbrauch demnach von 15,5 Kilogramm um 5,8 Prozent an. Fische aus dem Meer sind nach wie vor die Favoriten: Alaska-Seelachs, Hering, Lachs und Thunfisch führen die Rangliste an. Auch unter den Top 5 ist erstmals der Kabeljau. Krebs- und Weichtiere erfreuen sich im Jahr 2007 mit einem von 12 auf 15 Prozent gestiegenen Marktanteil einer besonderen Beliebtheit bei den Verbrauchern. Tiefkühlischprodukte dominieren mit 34 Prozent Marktanteil, gefolgt von Fischkonserven und Marinaden mit 30 Prozent.

GREENPEACE – ZERTIFIZIERUNG IST DER RICHTIGE WEG: Die Umweltschutzorganisation Greenpeace bezeichnet in ihrem neuen Fischratgeber „Fisch – beliebt, aber bedroht“ die Zertifizierung von nachhaltigen, ökologischen Aquakulturen als „Schritt in die richtige Richtung“. Positiv erwähnt werden in diesem Zusammenhang das MSC-Zertifikat und das Naturland-Siegel. Zusätzlich zur Naturland-Zertifizierung sind zum Beispiel die Costa-Rica-Shrimps der Ristic AG auch von der Organisation Friend of the Sea als nachhaltig anerkannt.



MEERESFRÜCHTE GUT FÜRS IMMUNSYSTEM: Der Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten trägt zu einem widerstandsfähigeren Immunsystem bei. Forscher fanden heraus, dass das in den Produkten enthaltene Selen in den Körperzellen als Krankheitsschutz wirkt und so das Immunsystem stärkt. Und damit nicht genug: Das Spurenelement verlangsamt Alterungsprozesse im Herz-Kreislauf-, Nerven- und Immunsystem. Zudem spielt Selen eine wichtige Rolle bei der Produktion der Schilddrüsenhormone und kann der Entstehung von Krebs vorbeugen.

NEANDERTALER ERNÄHRTEN SICH VON MEERESFRÜCHTEN: Meeresfrüchte erfreuten sich bereits vor vielen tausend Jahren großer Beliebtheit. Nach den neuesten Untersuchungen spanischer und englischer Forscher standen bei den Neandertalern regelmäßig Meerestiere auf dem Speiseplan. Darauf deuten fossile Funde in zwei Höhlen an der Küste von Gibraltar hin. Für den kulinarischen Genuss verarbeiteten unsere Vorfahren das Fleisch der Tiere demnach direkt in den Höhlen,

um es später zu ihren Wohnorten im Inland zu transportieren. Die Küste von Gibraltar gilt als eines der letzten Rückzugsgebiete der Neandertaler vor ihrem Aussterben. Möglicherweise trug die abwechslungsreichere Ernährung dazu bei, dass die Frühmenschen dort länger überleben konnten als im Rest Europas, spekulieren die Wissenschaftler.



Impressum

Ausgabe: 1/2009, Januar

Herausgeber:

Ristic AG
Am Espen 15
90559 Oberferrieden
www.ristic.com

Ansprechpartner:

Stefan EBmann
stefan.essmann@ristic.com

Text und Layout:

komm.passion GmbH
www.komm-passion.de