



AKTUELL

Newsletter für Seafood, Tiefkühlkost und Meer

2|2009



② Wissenschaft

Vom PPP-Projekt bis zur Diplomarbeit

③ Garnelen einmal anders

Die Gourmet-Serie bietet viele leckere Garnelen-Produkte

④ Newsticker

Gute Zeiten für Fisch aus der Tiefkühltruhe

Liebe Leserinnen und Leser,

nur durch strenge ökologische und soziale Kriterien kann sichergestellt werden, dass die Umwelt bei der Produktion von Garnelen nicht geschädigt wird. Gerade die Wissenschaft leistet bei der Entwicklung von nachhaltigen Strategien wertvolle Beiträge. Ristic unterstützt daher seit fünf Jahren zahlreiche Forschungsprojekte in Costa Rica, die Ihnen der renommierte Meeresbiologe Prof. Dr. Ingo Wehrmann in einem Gastbeitrag näher bringt. Lesen Sie mehr auf den Seiten 1 und 2.

Die letzten Jahre haben gezeigt, dass der Seafood-Markt von Produktinnovationen lebt. Für Unternehmen ist es wichtig, mit einer breiten Produktpalette nah an den Bedürfnissen der Kunden zu sein. Ein Beispiel dafür ist die Gourmet-Serie von Ristic, aus der wir Ihnen auf Seite 3 einige ausgewählte Produkte vorstellen möchten.

Bei der Lektüre wünschen wir Ihnen viel Vergnügen!

Ihr Ristic-Team

FORSCHUNG IST TEIL DER RISTIC-PHILOSOPHIE

Die Ristic AG unterstützt wissenschaftliche Projekte in Costa Rica

Seit fünf Jahren engagiert sich die Ristic AG in Costa Rica und trägt mit nachhaltigem Wildfang und naturnahen Aquakulturen dazu bei, die Überfischung und die Schädigung des küstennahen maritimen Ökosystems zu verhindern. Dabei stehen nicht nur ökologische und soziale Kriterien im Vordergrund. Um vor Ort eine ganzheitliche Strategie für den Garnelenfang, aber auch für die Garnelenzucht zu implementieren, fördert Ristic gezielt wissenschaftliche Projekte in Zusammenarbeit mit der Universidad de Costa Rica.

Von Prof. Dr. Ingo Wehrmann, Universidad de Costa Rica

Wer Ökogarnelen glaubwürdig und verantwortungsbewusst vertreibt, sollte sich um die Situation der natürlichen Ressourcen in den Herkunftsländern kümmern. Als die Ristic AG mit dem Wildfang von Tiefwasser-Garnelen in Zentralamerika begann, koppelte sie dies von Anfang an ein Forschungsprojekt, das auf die Entwicklung von Standards für eine nachhaltige Nut-

zung der dortigen Garnelenbestände abzielte. Diese Idee stieß auf positive Resonanz, so dass das Bundesministerium für wirtschaftliche Entwicklung und Zusammenarbeit (BMZ) im Rahmen eines sogenannten Public-Private-Partnership-Projekts finanzielle Mittel zur Verfügung stellte.

Als lokaler Kooperationspartner konnte die Universidad de Costa Rica (UCR) gewonnen werden, wobei ich die wissenschaftliche Betreuung übernahm. ▶





cher sicher sein, dass Garnelen in Aquakulturen ohne Chemiekeulen aufwachsen und die Zucht keine negativen Einflüsse auf die Umwelt und das soziale Umfeld der lokalen Produzenten hat? Eine international anerkannte Ökozertifizierung ist eine Möglichkeit, dem Konsumenten zu garantieren, dass die Garnelen umweltfreundlich gezüchtet wurden. Ristic rief daher im November 2007 ein neues Projekt ins Leben, das zum Ziel hat, die costarikanischen Produzenten bei der Umstellung auf eine Öko-Garnelenzucht aktiv zu unterstützen.

Mit finanzieller Hilfe der Deutschen Investitions- und Entwicklungsgesellschaft (DEG) und unter meiner wissenschaftlichen Koordination wurden bereits verschiedene Workshops durchgeführt, um in Costa Rica in Zusammenarbeit mit der hiesigen staatlichen Fischereiaufsichtsbehörde INCOPESCA das Konzept einer Öko-Zertifizierung im Aquakulturbereich einzuführen und die Produzenten so von einer naturnahen Garnelenzucht zu überzeugen. Viele „Fincas“ haben seitdem umgestellt und sind heute zertifiziert, genauso wie die Ristic-Fabrik in Puntarenas, die im vergangenen Jahr das Öko-Siegel von Naturland erhalten hat.



► Das Projekt führte zu wichtigen Ergebnissen zur Ökologie der beiden kommerziell genutzten Garnelenarten „camarón camello“ und „camarón fidel“, zur Beifangproblematik und zur Fangtechnik. Basierend auf den Ergebnissen des Forschungsprojekts wurde der costarikanischen Fischereiaufsichtsbehörde INCOPESCA zudem ein Vorschlag für zwischenzeitliche Fangstopps unterbreitet.

Darüber hinaus fördert Ristic auch wissenschaftliche Projekte im Bereich der naturnahen Aquakulturen. Doch wie kann der Verbrau-

Die Ristic AG engagiert sich für die Wissenschaft, um dem Verbraucher ein naturnahes Produkt anbieten zu können. Die klar konzipierten Projekte sind stets auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit ausgerichtet. Zudem leistet das deutsche Unternehmen dabei in Costa Rica einen wichtigen Beitrag zur Förderung von einheimischen Studenten, die im Rahmen dieser Projekte ihre Diplomarbeiten schreiben können. 🐟

PPP-Projekte der Ristic AG

„**Aufbau von nachhaltigen Strukturen für eine ökologische Garnelenzucht in Costa Rica**“ unter Beteiligung der Deutschen Gesellschaft für Entwicklung (DEG) (September 2007 bis November 2009)

„**Entwicklung von Standards für einen bestandserhaltenden Wildfang tropischer Garnelen**“ (November 2003 bis September 2006)

Weitere durch die Ristic AG unterstützte Projekte (Auszug)

„**Forschungseinheit für Fischerei und Aquakultur**“ – Finanzierung von zwei halben Stellen zur Durchführung verschiedener Projekte im Bereich Fischerei und Aquakultur unter Beteiligung der Universidad de Costa Rica (seit August 2007)

„**Ausbildung der Produzenten hin zur organischen Zucht von Garnelen in Costa Rica**“ (seit Oktober 2007)

„**Aufbau einer fischerei-biologischen Datenbank für ‚Anomura‘ (Crustacea: Decapoda) der Tiefwasser des Pazifiks von Costa Rica**“ (seit Februar 2008)

„**Die Süßwassergarnele ‚Macrobrachium carcinus‘ (Decapoda, Palaemonidae) und ihr Potenzial für die Aquakultur in Costa Rica**“ (Februar 2004 bis Februar 2007)

„**Fischerei-biologische Studien zum Aufbau einer nachhaltigen Fischerei der Garnele ‚camarón camello‘ (Heterocarpus vicarius) entlang der Pazifikküste von Costa Rica**“ (seit Ende 2003)

Von der Ristic AG geförderte Diplomarbeiten (Auszug)

„**Einsatz von Beifang und Verarbeitungsabfällen aus der marinen Fischerei in Futtermitteln für die organische Aquakultur von Salzwassergarnelen**“, von Aylin Tschanadi, Universität Hohenheim, Betreuer: PD Dr. Ulfert Focken, Prof. Dr. Ingo Wehrmann (seit WS 2008)

„**Evaluation of feed ingredients for the organic production of freshwater prawns ‚Macrobrachium rosenbergii‘ by smallholders in the Atlantic Zone of Costa Rica**“, von Selma Wurst, Stipendiatin der Eiselen-Stiftung, Ulm, Universität Hohenheim, Betreuer: PD Dr. Ulfert Focken, Prof. Dr. Ingo Wehrmann (seit WS 2008)

GARNELEN EINMAL ANDERS

Die Gourmet-Serie bietet viele leckere Garnelen-Produkte



Durch die Gourmet-Serie mit ihren abwechslungsreichen Produkten macht Ristic den Genuss von Garnelen zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. So setzte Ristic mit der Einführung des Gourmet Garnelen Burgers einen neuen Trend im Seafood-Markt. Auch für den perfekten Imbiss für jede Party ist gesorgt: Die feinen Cocktailshrimps, die leckeren Knuspergarnelen und die feurigen Barbecue-Grillspieße lassen im Hinblick auf Vielfalt und Qualität keine Wünsche offen.

Der Gourmet Garnelen Burger ist in zwei Varianten erhältlich. Mit einem knackig frischen Gemüsemix aus Paprikawürfeln, Brokkoliröschen und Mais sowie auf leichte, mediterrane Art mit erfrischendem Zitronenpfeffer. Die tiefgefrorenen Garnelen Burger sind jeweils in einer würzigen Panade vorgebacken und einzeln portionierbar. Sie lassen sich sowohl mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne in acht Minuten knusprig braten, als auch bei 220 Grad Celsius in circa 15 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Durch seine vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten spricht der Gourmet Garnelen Burger zahlreiche Zielgruppen an: Von gastronomischen Betrieben, die ihren Gästen ein trendiges Fischgericht anbieten möchten, über Eltern, die ihren Kindern Fisch wieder schmackhaft machen wollen.

Zurzeit arbeitet Ristic an Weiterentwicklungen des erfolgreichen Burgers, der auf der Anuga 2007 mit dem Taste-07-Award ausgezeichnet wurde. Geplant ist eine Variante ohne Panade und – ganz im Sinne des derzeitigen Convenience-Trends – ein Garnelen Burger, der bequem und schnell im Toaster zubereitet werden kann.




Perfekte Snacks für jede Party

Knusprigen Garnelengenuss bieten die Gourmet Knuspergarnelen. Sie sind mit einem extra-krossen Teigmantel umhüllt, schon vorgebacken und lassen sich so schnell und einfach zubereiten. Bei 200 Grad für nur 15 Minuten in den Backofen – fertig!



Die Gourmet Cocktailshrimps sind der ideale Snack für jede Feierlichkeit. Die feinen Garnelen eignen sich als edle Vorspeise ebenso wie als exklusive Beilage. Besonders praktisch: Bereits nach dem Auftauen sind die Meeresfrüchte servierfertig.

Warum immer nur Fleisch grillen? Die Gourmet Garnelenspieße in feuriger Barbecue-Marinade sind die leckere Alternative für jede Sommer-Grillparty. Nach nur drei bis vier Minuten auf dem Grill oder auch wahlweise in der Pfanne sind die Spieße fertig. 



GUTE ZEITEN FÜR FISCH AUS DER TIEFKÜHLTRUHE: Tiefkühlkost hat sich als unverzichtbarer Bestandteil des Verbraucherspeiseplans etabliert. Dies macht die jüngste Studie des Deutschen Tiefkühlinstituts deutlich. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland stieg im Jahr 2008 um 1,6 Prozent auf 38,7 Kilo. Auch für 2009 erwartet der Handel einer bundesweiten Branchenumfrage der Zeitschrift „Lebensmittel Praxis“ zufolge deutliche Umsatzsteigerungen. Für den Bereich Tiefkühlfish und Meeresfrüchte wird mit einem Plus von 2,6 Prozent gerechnet.

FISCHEREIKODEX KANN ÜBERFISCHUNG DER MEERE NICHT AUFHALTEN: Die freiwilligen Richtlinien des „Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Fischerei“ werden von keinem der 53 Unterzeichnerstaaten vollständig eingehalten. Dies wiesen der WWF und Biologen mehrerer Universitäten nach. Die besten Noten in der Untersuchung erzielten Norwegen, die USA und Kanada. Deutschland liegt auf Platz 20. Mit der Norm von 1995 wollte die Welternährungsorganisation (FAO) der Bedrohung des weltweiten Fischbestands entgegen treten. Gefährdet sind nicht nur zahlreiche Fischarten sondern auch das gesamte Ökosystem Ozean. Die FAO plant daher, Schiffen die bereits durch illegalen Fischfang aufgefallen sind, künftig den Zugang zu Häfen zu verwehren.

BIO AM LIEBSTEN AUS DEM SUPERMARKT: Um Lebensmittel aus biologischem Anbau zu kaufen, müssen Verbraucher nicht mehr unbedingt ins Reformhaus oder den Bio-Supermarkt gehen. Auch die herkömmlichen Supermärkte und Discounter verfügen mittlerweile über ein reichhaltiges Sortiment. Zwar ist das Vertrauen der Kunden in den Naturkosthandel bezüglich Qualität und Frische der Waren am größten, dennoch kauft die Mehrheit (77 Prozent) Bio-Lebensmittel vornehmlich im Supermarkt. Dies ergab eine repräsentative Studie der TNS Emnid im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Mit 62 Prozent liegen die Discounter in der Kundenpräferenz auf Platz zwei, noch vor Reformhäusern und Bio-Supermärkten.

WWF EINKAUFSRATGEBER 2009 VERÖFFENTLICHT: Trotz zahlreicher politischer Maßnahmen sind weltweit viele Fischarten vom Aussterben bedroht. Mit dem „WWF Einkaufsratgeber Fisch & Meeresfrüchte“ erhalten Verbraucher eine Entscheidungshilfe für den bewussten Einkauf. Gemeinsam mit internationalen Tierschützern hat der WWF eine Methode zur Beurteilung der Fischbestände entwickelt, die sowohl biologische Charakteristika, ökologische Effekte als auch das Fischereimanagement einschließt. Darüber hinaus wurde das Naturland-Siegel, mit dem beispielsweise die Warmwasser-Garnelen von Ristic zertifiziert sind, vom WWF aufgrund seiner anspruchsvollen sozialen Kriterien hervorgehoben.



SOZIALE VERANTWORTUNG ZAHLT SICH FÜR UNTERNEHMEN AUS: Handelt ein Unternehmen im Sinne seiner Corporate Responsibility sozial und ökologisch verantwortlich, sind die Verbraucher durchaus bereit einen höheren Preis für das entsprechende Produkt zu bezahlen. Dies ist das Ergebnis der aktuellen Studie der GfK Panel Service in Kooperation mit GfK-Nürnberg und Roland Berger Strategy Consultants. Erstmals wurden die Einstellungen der Verbraucher zu verschiedenen Kriterien sozialer Verantwortung mit dem tatsächlichen Kaufverhalten verglichen. Für insgesamt 74 Prozent der Befragten ist die Fairness der Unternehmensführung gegenüber ihren Mitarbeitern am wichtigsten. Produkte aus der eigenen Region haben für 28 Prozent der Deutschen Vorrang. Dass Betriebe ihren Zulieferern faire Preise bezahlen, ist für 26 Prozent der Verbraucher entscheidend. Für jeden fünften ist die umwelt- und klimafreundliche Produktion besonders wichtig.



Impressum

Ausgabe: 2/2009, Mai

Herausgeber:

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

Ansprechpartner:

Stefan Eßmann
stefan.essmann@ristic.com

Text und Layout:

komm.passion GmbH
www.komm-passion.de