



AKTUELL

Newsletter für Seafood, Tiefkühlkost und Meer

1|2012



② ESE 2012

Ristic präsentiert sich in Brüssel

③ ASC

Dr. Manfred Klinkhardt
im Gespräch

④ Einkaufsratgeber

Datenbank „Fischbestände
online“

*Liebe Leserinnen
und Leser,*

unabhängige Bewertungen unserer Produkte sind für uns seit jeher wichtige Orientierungspunkte. Daher freuen wir uns sehr über die goldene DLG-Auszeichnung für Bio-Produkte, die Peter Ristic auf der BioFach entgegennehmen durfte. Lesen Sie mehr dazu in unserer Titelgeschichte.

Genau so wichtig für den unternehmerischen Erfolg wie hervorragende Produkte, sind aber auch Investitionen in die Zukunft. Die Ristic AG setzt ab sofort auf eine neue Frosttechnikanlage. So können wir auch weiterhin unsere Meeresfrüchtespezialitäten in gewohnter Frischequalität an unsere Handelspartner liefern.

Seit Jahren diskutiert die Branche über die ASC-Zertifizierung. Nun soll sie Wirklichkeit werden. Wir haben dazu mit Dr. Manfred Klinkhardt vom Fischmagazin über Chancen und Perspektiven des Zertifikats gesprochen. Das Interview finden Sie auf S. 3.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!

Ihr Ristic-Team

DLG-AUSZEICHNUNG IN GOLD FÜR RISTIC-GARNELEN

Garnelenzucht im Zeichen sozial-ökologischer Verantwortung

Im Rahmen der diesjährigen BioFach, der Weltleitmesse für Bio-Erzeugnisse, hat die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e. V. (DLG) die Bio-Garnelen von Ristic mit dem Goldenen Preis für Bio-Produkte ausgezeichnet.

Die Bewertung basiert auf unabhängigen Tests, die im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bio-Produkte durchgeführt werden. Die DLG bestätigt mithilfe umfangreicher Testkriterien die hohe Qualität der Garnelen. Experten prüften 1.015 Lebensmittel aus ökologischer Herstellung von 190 Unternehmen. Getestet wurden die Produkte auf Genuss (technologisch fehlerfreie Herstellung/sensorische Analyse), Gebrauch/Handling (Zubereitungsprüfung, Verpackungsprüfung) und Deklarationswahrheit (Laboranalysen, Deklarationsprüfung). Die DLG-Tester wiesen dabei sowohl eine sorgfältige Rohstoffauswahl als auch eine optimale Verarbeitung der Ristic-Garnelen nach.

Wie wichtig unabhängige Tests und Zertifikate für die Ristic AG sind,



Das DLG-Vorstandsmitglied Claudia Müller überreichte die Urkunde an Peter Ristic im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung am 16. Februar 2012 auf der BioFach.

erklärte Peter Ristic bei einer Podiumsdiskussion im FischForum der BioFach. Weitere Teilnehmer waren unter anderem Dr. Stefan Bergleiter (Naturland e. V.) und ▶

► Marnie Bammert (Marine Stewardship Council Niederlassung - Deutschland, Schweiz, Österreich).

„Wa(h)re Marke“

„Nachhaltig zu handeln und dies auch fest in der Markenstrategie zu verankern, ist

gerade für die immer wieder in der Kritik stehende Garnelenindustrie von großer Bedeutung“, so Ristic. Dabei komme gerade dem Mittelstand eine entscheidende Bedeutung zu. Denn hier sei das Verantwortungsbewusstsein noch in die Unternehmerpersönlichkeit integriert, die

zugleich das Leitbild des Ehrbaren Kaufmann verkörpert. Dies auch sichtbar und fassbar zu machen, sei ein wichtiges Anliegen der Ristic AG. Mit den PPP-Projekten in Costa Rica und Indien übernimmt das Unternehmen bereits seit Jahren eine Vorbildfunktion. 

RISTIC PRÄSENTIERT SICH AUF DER ESE IN BRÜSSEL

Im Mittelpunkt stehen die Expansion in Europa sowie neue Convenience-Produkte

European
Seafood
Exposition



Brüssel
24. - 26. April 2012
Halle 9, Stand 4539

Das Messejahr 2012 wird für die Ristic AG mit der European Seafood Exposition (ESE) eingeläutet, auf der sich das Unternehmen vom 24. bis 26. April in Brüssel präsentiert. Am Stand 4539 in Halle 9 informiert der fränkische

Seafood-Spezialist die Fachbesucher über seine europäische Expansion und die neuen Tagliatelle mit Meeresfrüchten.

Die Basis der Expansionsstrategie bildet die Gründung von Tochterunternehmen im europäischen Ausland. Im Juli 2011 entstand zunächst die „Ristic France“, in den kommenden Monaten werden weitere Ableger in Europa folgen. Die neu geschaffenen Standorte

werden in enger Zusammenarbeit mit der Unternehmenszentrale eigens auf das jeweilige Land zugeschnittene Vertriebskonzepte entwickeln.

Als Produktinnovation präsentiert Ristic die Tagliatelle mit Meeresfrüchtespezialitäten in einer leckeren Knoblauch-Kräuter-Soße. Für den Handel sind sie in vier Variationen erhältlich: mit gegrillten Garnelen, mit Garnelen und Tintenfischstücken, mit gegrillten Scallops oder mit Garnelen aus anerkannt biologischer Aufzucht. Damit erweitert das Unternehmen sein Sortiment an leckeren Convenience-Produkten. In weniger als 15 Minuten können die Nudelnester in der Pfanne oder Mikrowelle zubereitet werden – ideal für Endkunden, die wenig Zeit in der Küche verbringen wollen und trotzdem Wert auf eine ausgewogene Mahlzeit legen. 

EISIGE ZEITEN BEI RISTIC

Mit dem neuen, hochflexiblen Froster von Linde sind frische Produkte garantiert



Auch 2012 investiert die Ristic AG in die Produktion am Standort Oberferrieden. Anfang des Jahres wurde eine neue Frostanlage installiert, die nun in Betrieb genommen wird.

Der patentierte Mehrzweckfroster CRYOLINE CW vereint hochwertige Frosteigenschaften mit hoher Effizienz. Er lässt sich im Handumdrehen vom IQF-Modus (Individual Quick Frozen) auf den standardmäßigen Tunnelmodus umstellen.

Mit dem neuen Froster werden wir in unserer Produktion noch flexibler“, sagt Geschäftsführer Michael Struffert. „Wir sind nun in der Lage, auf beiden Produktionslinien zu kochen, zu blanchieren und produktspezifisch zu frosten.“ 

„ASC KÖNNTE IN DEUTSCHLAND DER STANDARD WERDEN“

Dr. Manfred Klinkhardt vom Fischmagazin über das Marktpotenzial des neuen Zertifikats für Aquakulturen



Herr Dr. Klinkhardt, wie beurteilen Sie die ASC-Standards?

Was mit den MSC-Standards im Bereich Fischerei schon vor Jahren gelang, wird jetzt auch in der Aquakultur umgesetzt. Die ASC-Standards stellen eine solide Grundlage für die nachhaltige, umweltgerechte Aufzucht von Fischen und Meeresfrüchten dar, die sich an der besten fachlichen Praxis orientiert. Dabei wird die Messlatte nicht so hoch gelegt, dass das Ziel nur für wenige

erreichbar ist, sondern versucht, möglichst viele Produzenten mitzunehmen, um den Wandel zu einer nachhaltigen Aquakultur in der Breite voranzutreiben.

Wie sind die Kriterien entstanden?

Über mehrere Jahre hinweg haben mehr als 2.000 Vertreter verschiedenster Interessengruppen – darunter Farmer, NGOs, Wissenschaftler, Futterhersteller und Händler – die Standards gemeinsam entwickelt. Dadurch steigen die Chancen, dass der entstandene Katalog von Aufzucht Kriterien schnell breite Akzeptanz in der Praxis findet. Die ASC-Standards zeichnen sich durch Glaubwürdigkeit und Transparenz aus, zumal der eigentliche Zertifizierungsprozess von unabhängigen Gremien durchgeführt wird. Das alles spricht für den ASC und schon jetzt zeichnet sich ab, dass sich wohl sehr viele Aquakulturproduzenten für diese Standards entscheiden werden. Nicht alle Aquakulturbetriebe sind jedoch in der Lage, den Aufwand und die Kosten der Zertifizierung allein zu tragen. Hilfreich könnte es deshalb sein, wenn sich auch der Handel daran beteiligt, indem er zum Beispiel langfristige Lieferpartnerschaften eingeht. Je mehr Produkte mit dem ASC-Siegel in den Handel kommen, desto eher und schneller werden die Verbraucher mit diesem neuen Angebot vertraut sein. Vielen Fischkäufern fällt es doch jetzt schon nicht leicht, sich in der Flut der zahlreichen Logos, Siegel und Zertifikate zurechtzufinden.

Wie schätzen Sie die Chancen der ASC-Zertifizierung ein? Wird Sie großen Einfluss auf die Branche haben?

Der ASC hat fraglos das Potenzial, auf dem deutschen Markt im Bereich Aquakultur zum gängigen Standard zu werden. Das erkennt man schon daran, dass viele Verarbeitungsbetriebe und praktisch alle großen Handelsketten seit längerem auf den ASC setzen, obwohl noch gar keine ASC-zertifizierten Produkte auf dem Markt sind. Darin zeigt sich übrigens ein großer Unterschied zu den MSC-Zertifizierungen, bei deren Einführung vor Jahren viele in der Branche sich doch eher abwartend verhielten. Man sollte jedoch nicht vergessen, dass es neben dem ASC auch noch andere Nachhaltigkeitsstandards in der Welt gibt, etwa BAP, GAP oder die Standards von Friend of the Sea. Auch sie werden weiterhin eine Rolle spielen, denn ASC-

Kriterien wird es vorerst nur für eine begrenzte Anzahl von Arten in der Aquakultur geben.

Wann ist mit ersten Zertifizierungen von Seafood-Produkten zu rechnen?

Das ist schwer vorherzusagen. Die ursprünglich angekündigten Termine wurden schon mehrfach verschoben. Jetzt sieht es aber so aus, als dass im Herbst die ersten Produkte in den Handel kommen könnten. Mitte März hat der ASC endlich die ersten Standards für Tilapia veröffentlicht. Damit ist der Weg frei für unabhängige Zertifizierungsorganisationen. Sie können sich um eine Akkreditierung beim ASC bewerben und danach die ersten Farmen bewerten. Weitere Standards für Lachs, Forelle, Pangasius und Shrimps sollen noch im Laufe dieses Jahres folgen. Da sich viele Aquakulturbetriebe schon seit längerem auf die Standards vorbereiten, könnten die Zertifizierungen wohl relativ schnell erfolgen. Trotzdem dürfte es noch einige Wochen dauern, bis das erste ASC-Produkt in den Kühltruhen



und Regalen des Handels liegt. Bis die Standards die Aquakultur wirklich in ihrer ganzen Breite und Tiefe erfassen, wahrscheinlich sogar mehrere Jahre.

Könnte sich ASC als Konkurrenz zu Bio-Zertifizierungen etablieren?

Beide Siegel sind keine direkten Konkurrenten, denn sie decken ganz unterschiedliche Bedürfnisse ab und gehen von unterschiedlichen Voraussetzungen aus. „Bio“ setzt eher auf extensive Produktion und naturnahe Aufzuchtbedingungen. Schon aus diesem Grund sind die Produktionsmengen vergleichsweise gering und kaum geeignet, den steigenden Seafoodhunger einer wachsenden Weltbevölkerung zu stillen. Der ASC versucht hingegen, auch die intensiveren Produktionsmethoden mit den Erfordernissen von Nachhaltigkeit, Umweltverträglichkeit und sozialer Verantwortung in Einklang zu bringen. Es sind also unterschiedliche Ansätze, die zwar gewisse Überschneidungen aufweisen, aber unabhängig voneinander sind. Produzenten, Importeure und Verbraucher können selbst entscheiden, ob sie „Bio“, dem ASC oder anderen Zertifizierungen den Vorzug geben. 

EINKAUFSRATGEBER GESUCHT!

Bundesverband Fisch setzt auf unabhängige Datenbank

Welchen Fisch kann ich mit gutem Gewissen essen? Diese Frage wollen regelmäßig unterschiedlichste Einkaufsratgeber beantworten. Doch sind alle Aussagen immer korrekt? Liegen teilweise veraltete Zahlen zu Grunde? Ist Fisch ohne Siegel wirklich immer eine schlechte Wahl?

Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V., empfiehlt Verbrauchern einen Blick auf die aus seiner Sicht meinungsfreie Website „fischbestaende.portal-fischerei.de“ des Johann Heinrich von Thünen-Instituts als Bundesforschungsinstitut für Fischerei. „Fischbestände online“ liefert umfassende und aktuelle Informationen zum Zustand von Fischbeständen, die für den deutschen Markt von Bedeutung sind. Neben einer kurzen Darstellung der Fischarten sind die Informationen

nach einzelnen Fischbeständen gegliedert. Das Portal versteht sich nicht als Konkurrenz zu den zahlreichen Fischführern, sondern als deren künftige Grundlage. 



www.fischbestaende.portal-fischerei.de

+++ Newsticker +++ Newsticker +++ Newsticker +++

BIO-PRODUKTE VERZEICHNEN DEUTLICHES WACHSTUM 2011 stieg der Umsatzanteil von Bio-Produkten am Food-Umsatz auf 3,19 Prozent. Vor allem die Discounter legten im Bio-Sortiment im Gesamtjahr mehr als dreimal so schnell zu wie bei konventionellen Produkten und sicherten sich bereits ein gutes Viertel des gesamten Bio-Umsatzkuchens. Wachstumspotenzial ist weiterhin vorhanden. Wie die aktuelle Ökobarometer-Studie belegt, vor allem bei jüngeren Verbrauchern. Demnach greifen bereits 71 Prozent der unter 30-Jährigen zu Bio-Produkten – 16 Prozent essen ausschließlich oder häufig Bio-Produkte, 55 Prozent immerhin gelegentlich (plus 16 Prozent gegenüber 2010).

UR-GARNELE ENTDECKT Die versteinerten Augen einer 500 Millionen Jahre alten Garnele erstaunen australische Forscher: Die Ur-Meeresbewohnerin konnte vermutlich so gut sehen wie kein anderes Lebewesen. Die wirbellose Anomalocaris war einen Meter groß und hatte früheren Funden zufolge ausgeprägte Greifwerkzeuge und tödliche Zahnstrukturen im Mund, die das Tier zum gefürchteten Unterwasserräuber machten. Dank des großen, dreigliedrigen Schwanzes war der urzeitliche Krebs nach Ansicht der Forscher ein sehr guter Schwimmer. Der Fund belegt nach Ansicht der Forscher eine enge Verwandtschaft zwischen dem Urzeittier und den heutigen Gliederfüßlern. Foto: DPA/ University of Adelaide/ Katrina Kenny



WELCHE LEBENSMITTELSIEGEL WIRKLICH TAUGEN Wem kann man noch trauen? In der Flut von fast hundert Öko-, Bio-, Qualitäts- und Fair-Trade-Logos verlieren selbst gut

informierte Verbraucher die Übersicht. Dabei geben die Zertifikate für viele den Ausschlag bei der Kaufentscheidung. Daher sind Bio- oder Gütesiegel wie das EU-Bio-Siegel und das Deutsche Bio-Siegel oder Naturland – dessen Kriterien in einigen Punkten deutlich schärfer sind als die EG-Öko-Verordnung – für die Lebensmittelindustrie zu einem wichtigen Verkaufsinstrument geworden. In Umfragen bezeichneten Verbraucher beispielsweise Lebensmittel mit Biosiegel als sympathisch und qualitativ hochwertig. Über die Prüfkriterien wissen sie aber erschreckend wenig – Aufklärung ist gefragt!



Impressum

Ausgabe: 01/2012, April

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