



„Eine Qualität, die normalerweise nach Frankreich gelangt“

Hochwertiger Frischfisch aus garantiert nachhaltiger, tiergerechter und umweltschonender norwegischer Fischerei verbirgt sich hinter der neuen Marke sdbf.

Die Abkürzung steht für ‚sustainable day boat fishing‘ - von kleinen Booten mit Angel-Leine gefangen. Der Bad Godesberger Fischimporteur Stefan Stuch verspricht bestmögliche Qualität und Frische.

Nachhaltige Fischerei und hohe Qualität gehören bei frischem Seefisch nicht zwangsweise zusammen. „Ein Fisch mit Nachhaltigkeits-Siegel ist nicht per se von besserer Qualität als ein Fisch ohne Siegel“, meint Alexander Wever.

Die gute Arbeit des Marine Stewardship Councils (MSC) und anderer Organisationen gewährleistet alleine noch keinen hochwertigen Frischfisch. Deshalb hat der Fisch-Consultant und langjährige Fischeinkäufer bei Globus und Metro in Kooperation mit dem Bad Godesberger Fischhändler Stefan Stuch einen neuen Ansatz gewählt: Eine Marke, die den Aspekt der Nachhaltigkeit mit maximal machbarer Qualität verbindet – „sdbf“. Die kryptische Buchstabenfolge steht für „sustainable day boat fishing“ und beschreibt Fisch, der in Norwegen von kleinen Booten, meist im Familienbesitz, auf kurzen Fangfahrten mit der Angel-Leine gefischt wird.

Norwegen: Führend beim Fischereimanagement

Alexander Wever, der eine Unternehmensberatung unterhält, die auf Fisch spezialisiert ist, und den Bonner Fischhändler verbindet eine Jahrzehnte lange Branchenerfahrung und die Begeisterung für das Produkt Fisch. Stefan Stuch betreibt inzwischen drei Ladengeschäfte und zwei Verkaufswagen mit insgesamt 25 Mitarbeitern.

Seit vier Jahren importiert er Rohware aus Norwegen und ist voll Lobes für die Fischerei des Landes: „Wenn man sich ganz Europa ansieht, kann man nur zu einem Ergebnis kommen: die norwegische Küstenfischerei schneidet weltweit am Besten ab.“ Den Platz 1 noch vor den USA, Kanada, Australien und Island hat sich das skandinavische Land mit einem konsequenten Fischereimanagement erworben. Zum 1. Januar 2009 trat ein Gesetz in Kraft, das jeden Discard verbietet und die Anlandung sämtlicher Fänge verlangt. Norwegen orientiert sich nicht nur wie viele andere Länder an den Empfehlungen des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES), sondern folgt dem wissenschaftlichen Rat wesentlich stärker als etwa die EU.

„In einem Bericht, der die FAO-Richtlinien mit der fischereilichen Praxis vergleicht, ist Norwegen das Land mit der höchsten Punktzahl“, lobte Frida Bengtsson von Greenpeace Norwegen.

Fang mit Hand und Langleine

Die Bedeutung der Nachhaltigkeit darf jedoch nicht davon ablenken, dass die Marke sdbf den primären Fokus auf die Qualität des Fisches legt. Ein Blick auf die norwegische Tagesboot-Fischerei zeigt: die beiden Aspekte – Nachhaltigkeit und Qualität – sind zwei Seiten einer Medaille. Die kleinen Boote haben dank einer kurzen Anfahrt ins Fanggebiet vergleichsweise geringen Dieselverbrauch. Gleichzeitig gewährleistet die häufig nur ein paar Stunden dauernde Reise, dass der an Bord ausgenommene und vereiste Fisch zügig angelandet wird.

Der Fang mit Hand- und Langleine garantiert, dass die Fische nicht in Netzen verenden und gedrückt, sondern lebend abgehakt und tiergerecht getötet werden. Gleichzeitig schont diese Fangmethode den Meeresboden und reduziert die Beifänge, die dann auch angelandet werden. Doch Stefan Stuch hat erkannt, dass es auch



in Norwegen den Fischer geben kann, der „mit der Kippe im Mund und einer Flasche Bier in der einen Hand mit der anderen die Spule einholt, die Fische abhakt, nach der Einfahrt das Ruder festbindet und erst nach Stunden anfängt die Fische auszunehmen.“

Selbstverständlich sei „der Fisch vom schludrigen Fischer nicht derselbe wie der von dem guten Fischer“. Deshalb hat Stuch über Jahre jeden Ankauf dokumentiert und bewertet - so ist ein Profil entstanden, das als Entscheidungshilfe beim Einkauf dient.

Qualitätsunterschiede je nach Packstelle

Die Fischer der Tagesboote haben verschiedene Möglichkeiten ihren Fang zu verkaufen.

Bevorzugt wird die Abgabe an sogenannte Packstellen, die den Fang kalibrieren, umpacken und auf den Weg zum Kunden bringen. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, den Fang einem großen Exporteur zu verkaufen und sich diesem anzuschließen. Letztlich gibt es noch Kooperativen, die den Fang selber vermarkten und sich hierfür eigene Strukturen geschaffen haben.

Für alle Vertriebsformen gilt das Gleiche: Es gibt große Qualitätsunterschiede in der Arbeit. Das dynamische, täglich gepflegte Profil aller Vorlieferanten gewährleistet für Stuch den Zugang zu bester Qualität und Frische - zu einer Qualität die üblicherweise nicht den Weg auf den deutschen Markt findet, da sich im Ausland, insbesondere in Frankreich, für diesen Premium-Fisch ein höherer Preis erzielen lässt.

Blank, gelegt und ohne Druckstellen

Die von Stuch angekaufte Rohware wird per Lkw auf schnellstem Weg nach Deutschland gebracht und in Bremerhaven bei einem Dienstleister von Hand verarbeitet: Reibeck Frischfisch. Dort wird der sdbf-Fisch sorgfältig von anderen Qualitäten getrennt. Reibeck-Inhaber Michael Becker übernimmt die Qualitätskontrolle für die Ware, die aus Norwegen kommt. Blank, gelegt und ohne Druckstellen soll der Fisch in jedem Falle sein. Und Alexander Wever verspricht rigorose Konsequenz, eine Notwendigkeit, die dem Schutz der Marke dient: „Wenn uns jemand unter sdbf-Rohware etwas anderes schickt, macht er das erste und das letzte Mal.“ Eine Kontrolle vor Ort in Norwegen werde nicht erfolgen. Bei Reibeck wird der Fisch von Hand geschnitten.

Der Filetierbetrieb von Michael Becker unterzieht sich derzeit einer IFS-Zertifizierung. Unter der Marke sdbf werden zunächst zehn Angel-Fische angeboten, die ganz ausgenommen, als Filet und im Einzelfall auch als Loins geliefert werden können: Köhler, Heller Seelachs, Schellfisch, Küsten-Kabeljau, Steinbeißer, Seeteufel, Scholle, Felsen-Rotbarsch, Weißer Heilbutt und Blauleng. Neben sortenreinen Kisten gibt es die sdbf-Fische auch in Mixkisten ganzer Fische (vier bis fünf Sorten) oder mit Filets (drei Sorten).

Relativ stabile Wochenpreise

Die sdbf-Ware werde zu einem Wochenpreis angeboten, der aufgrund eines normalerweise konstanten Angebotes und einer nur gering schwankenden Nachfrage relativ stabil sei.

Die Mindestbestellmenge liegt bei 30 Kilogramm (sortiert) für Selbstabholer bei Reibeck und 50 Kilogramm frei Fisch-Umschlags-Zentrum oder SVG in Bremerhaven. Der Bestellablauf sieht eine Order der Kunden bis Freitag vor für Ware, die dann am folgenden Mittwoch durch den Großhandel an Fachhandel, LEH oder Gastronomie ausgeliefert wird. Nach dem Bestellen wird der Fisch in Norwegen eingekauft, am Montag trifft er in Bremerhaven ein, wird verarbeitet und bis Dienstag, 12:00 Uhr im FUZ oder SVG für den Transport bereitgestellt, um in der Nacht von Dienstag auf Mittwoch beim binnenländischen Großhandel einzutreffen. Damit das runde blaue Logo mit dem roten Fisch und dem angelnden Fischer auch dem Verbraucher zügig ein Begriff wird, bieten Stefan Stuch und Alexander Wever ihren Kunden Mittel der Verkaufsförderung an: Handzettel für den „verehrten Kunden“, Preisschild- Aufstecker und Acryl-Schilder für die Theke. „Gastronomiekunden bieten wir Unterstützung in Absprache“, verweist Wever auf eine weitere Zielgruppe.