

Freitag, 11. Oktober 2019, fish_07_10_182/iz

Pressemitteilung:

Convenience bekommt noch mehr Raum

fish international: Diskussionen über Verpackungen und mehr Tierwohl

Neue Produkte, die seit Januar 2019 geltende Verpackungsverordnung und nachhaltiges Wirtschaften, Tierwohl in der Aquakultur: Diese und andere aktuelle Themen stehen im Zentrum der fish international von Sonntag bis Dienstag, 9. bis 11. Februar 2020, in der Messe Bremen. Die Organisatoren von Deutschlands einziger Fisch-Fachmesse liefern den Besuchern aus Industrie, Handel und Gastronomie damit erneut viele Impulse und Anregungen für Austausch und Diskussion.

Zum Beispiel als Schaufenster für neue Produkte hat die fish international 2020 allerhand zu bieten, zumal viele Aussteller erstmals kommen. Der größte Fischzüchter der Türkei etwa stellt in Bremen seine Japanische Flunder vor. In Asien schätzen Köche den fleischreichen Fisch für Sushi und Sashimi hoch – hierzulande ist das Premium-Produkt weitgehend unbekannt. Ein von Java stammendes Unternehmen wiederum will den deutschen Markt für seinen nachhaltig gezüchteten Tilapia und Produkte wie Tilapia-Filet in Parmesankruste gewinnen. „Tatsächlich registrieren wir einen Trend hin zu mehr Tiefkühl- und Convenience-Produkten“, berichtet Sabine Wedell. Nur ein weiteres Beispiel: Eine irische Firma präsentiert neue Würzungen und Toppings für Lachs, Kabeljau, Seehecht und andere Arten.

Zu den großen Themen der Gegenwart gehört der Umweltschutz. Ein Ansatz: Laut neuer Verordnung müssen Verpackungen jetzt „besonders recyclingfähig“ sein. Ingenieur Till Isensee will in einem Vortrag zum Beispiel deutlich machen, welche Verwirrung die recht vage Formulierung stiftet. „In Deutschland sind sieben Entsorger tätig, die Recyclingfähigkeit alle verschieden definieren“, sagt er unter anderem. Die Produzenten wiederum nutzen vermehrt Verpackungen mit Papier, weil Verbraucher das fordern. „Diese denken vielfach, aus Rücksicht auf die Umwelt sei Papier besser als Kunststoff“, weiß der Fachmann. „Papier ist aber oft beschichtet – und damit ein nicht recyclingfähiger Verbund, anders als der Becher aus einfachem Kunststoff.“ Isensee will Wege aufzeigen, wie Firmen mit den Forderungen aller Beteiligten umgehen können, und prüft auf Wunsch Verpackungen.

Seit bald zehn Jahren baut die fish international den Ausstellungs- und Themenbereich Aquakultur immer weiter aus. Anbieter können diesmal auch die SCOPE Lounge nutzen, um mit ihren Kunden Themen zu diskutieren. Davon macht zum Beispiel der Initiativkreis Tierschutzstandards Aquakultur Gebrauch, der von Wissenschaft, Verbänden und großen Handelsketten getragen wird. „Er beschäftigt sich etwa mit der Betäubung von Fischen vor der Schlachtung. Diese Betäubung ist in den meisten Ländern weder vorgeschrieben noch wird sie praktiziert“, sagt Sabine Wedell,



Projektleiterin der Messe. Die Überlegungen der Runde werden nicht folgenlos bleiben, glaubt sie. „Ihr Einfluss reicht wegen der Marktmacht der Händler weit, denn sie kaufen nicht nur in Deutschland ein.“

Zum Programm der Messe gehören zudem Tastings in der „Räucherbox“, die Thekenonderschau, die Verleihung des Seafood Star etwa für gute Konzepte im Fischhandel sowie die Auszeichnung von Absolventen der Fischsommelier-Ausbildung. Auch die traditionelle Schleppnetzparty ist bereits in Vorbereitung. Nach dem Essen werden die „New City Beats“ mit ihrer funkig-poppigen Tanzshow zum Mittanzen einheizen.

Besucher können sich im Übrigen nicht nur in Halle 5, sondern auch in den Hallen 6 und 7 umsehen. Hier findet die vierte GASTRO IVENT für Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hoteliers statt. Die Messe bietet technische Lösungen, hochwertige Lebensmittel und Getränke sowie Ausstattung. Ein Kaffee-Special und ein Bereich für ostfriesische Produkte setzen besondere Akzente.

Die fish international ist Sonntag und Montag von 10 bis 18 Uhr geöffnet, am Dienstag von 10 bis 17 Uhr. Die Eintrittspreise beginnen bei 24 Euro.

Mehr Infos: www.fishinternational.de

(3.840 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für Redaktionen:

MESSE BREMEN / M3B GmbH

Imke Zimmermann, Tel. 04 21 / 35 05 – 4 45

E-Mail: zimmermann@messe-bremen.de; Internet: www.messe-bremen.de