

**Weitere Informationen****für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

heumer@messe-bremen.dewww.messe-bremen.de

Nachfrage nach Fisch wieder auf Normalniveau

fish international fungiert als Trendbarometer | Neue Angebote für Aussteller und Besucher

Montag, 4. Juli 2022 · Nach einem starken Nachfragewachstum während der Corona-Zeiten ist das Interesse der Deutschen am Fisch wieder auf das Niveau vor der Pandemie zurückgekehrt. Das zeigt eine neue repräsentative Verbraucherumfrage des Norwegian Seafood Councils. Deutschland-Direktorin Kristin Pettersen will die Ergebnisse im Detail während einer Veranstaltung auf der fish international vom 4. bis 6. September in der Messe Bremen präsentieren.

Die aktuelle Umfrage zeige, dass die Pandemie in Sachen Fisch und Meereskost nicht zu einem grundlegenden Umdenken bei den Verbrauchern geführt habe, so das Fazit von Kristin Pettersen. Andere Lebensmittelbereiche – vor allem Bio-Produkte – konnten dagegen laut Norwegian Seafood Council ihre Zugewinne aus den beiden vergangenen Jahren weiterhin behaupten. Dass die Verbraucher in Deutschland auch in Zukunft nicht mehr Fisch essen wollen, begründen sie der Studie zufolge vor allem mit zwei Argumenten. „Entweder sie sind der Überzeugung, dass sie schon genug Fisch verzehren“, sagt Kristin Pettersen, „oder sie geben an, nicht zu einer Überfischung der Meere beitragen zu wollen.“

FIZ: Anstieg des Verbrauches war ein Sondereffekt während der Pandemie-Zeit

Der überproportionale Anstieg des Fischverbrauchs war nach Einschätzung des Fisch-Informationszentrums (FIZ) in Hamburg ein nicht reproduzierbarer Sondereffekt als Folge der Pandemie. Den jüngsten FIZ-Statistiken zufolge hat sich der Fischkonsum in Deutschland in den ersten fünf Monaten 2022 wieder auf das Vor-Corona-Niveau eingependelt. Der Verbrauch sank demnach leicht gegenüber dem Vergleichszeitraum 2019; im Gegenzug gaben die Konsumenten aber mehr für Fisch aus. „Die Bereitschaft der Kunden, mehr Geld auszugeben, zeigt uns, dass sie Fisch und Meeresfrüchte weiterhin sehr zu schätzen wissen“, sagt Geschäftsführer Matthias Keller. Das FIZ will im August seine aktuellen Zahlen und Bewertung der Entwicklung im Detail vorstellen.

Digitales „Matchmaking-Tool“ bringt Ausstellende und Besuchende in Kontakt

Als einzige deutsche Fachmesse rund um Fisch und Meeresfrüchte ist die fish international in Bremen traditionell der Ort, an dem die Branche mehr oder weniger komplett zusammentrifft und neueste Trends und Entwicklungen präsentiert. Damit die Teilnehmenden ihren Besuch auf der fish international besser planen und ihre Zeit intensiv für gezielte Gespräche nutzen können, hat die Messe Bremen ein neues digitales Tool eingerichtet: Über eine Meeting-Plattform auf der Website der fish, das sogenannte „Seafood Business Meeting“, können sich Ausstellende und Besuchende gezielt verabreden. „Auf diese Weise lässt sich nicht nur die Zeit auf der Messe effizienter nutzen, das neue Angebot führt auch zu neuen interessanten Kontakten, die man beim klassischen Rundgang vielleicht nicht bekommen hätte“, ist Sabine Wedell, Projektleiterin der fish international, überzeugt.

Newcomer-Area gibt innovativen Ideen und Unternehmern einen breiten Raum

Zu den weiteren Neuerungen auf der diesjährigen fish international gehört die Newcomer Area. Sie ist speziell für Unternehmen und Startups konzipiert, die erstmals mit innovativen Produkten auf die Messe kommen. Zu den ersten Ausstellenden, die dort einen Platz gebucht haben, gehören „Crushi“ aus den Niederlanden sowie „Happy Ocean Foods“ aus München. Die Niederländer haben eine neue Form von Sushi entwickelt, die außen mit einer knusprigen Schicht umhüllt sind. Das Besondere daran: Die Rolls in drei unterschiedlichen Geschmacksrichtungen werden tiefgefroren geliefert und vor dem Verzehr für wenige Minuten in hoch erhitztem Öl ausgebacken.



Weitere Informationen

für die Redaktionen:

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

heumer@messe-bremen.de

www.messe-bremen.de

„Crushi“ ist bereits in mehreren europäischen Ländern erfolgreich und wird nun erstmals in Deutschland vorgestellt. Happy Ocean Foods hat eine vegane Alternative zu Krustentieren entwickelt. Die „Shrymps“ des Startups aus der bayerischen Hauptstadt bestehen ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, schmecken aber (fast) wie das Original und lassen sich auch ähnlich vielfältig zubereiten wie Garnelen.

Verpackung unter Reinraum-Bedingungen und mehr

Die fish international zeigt aber nicht nur viele neue Produkte, sondern auch interessante „Hardware-Neuentwicklungen“. Zu den Highlights gehört dabei sicherlich die von einem Konsortium aus Wirtschaft und Wissenschaft entwickelte „Robotik-Pack-Line“ (www.robotik-pack-line-de). Die vollautomatische Verpackungslinie ist speziell für Produkte mit sehr hohen Hygieneanforderungen entwickelt worden. Roboter übernehmen an dieser Packstraße die Funktion der Beschäftigten, die sonst die Ware händisch eingefüllt hätten. Von der Produkthanlieferung bis zur geschlossenen Vakuum- oder Schutzgas-Verpackung wird die empfindliche Ware nicht von Menschenhand berührt. Wo sie innerhalb des Systems offen bewegt wird, herrschen außerdem Reinraum-Bedingungen, die jedwede denkbare Kontamination ausschließen.

Japanische Kaitai-Show als exklusives Besuchererlebnis auf der fish international

Die diesjährige Ausgabe der fish international geht zudem neue Wege in der Wissensvermittlung und Besucheransprache. Das spanische Fischfangunternehmen Balfego, das Fischhandelshaus Zeelandia voan Belzen (Willich) sowie die Fischmanufaktur Deutsche See (Bremerhaven) haben eine in Europa nur selten zu sehende japanische Kaitai-Show nach Bremen geholt. Bei dieser traditionellen Zeremonie zerlegt der japanische Kaitai-Meister Kozo Ohgata einen 150 bis 200 Kilogramm schweren Blauflossen-Thunfisch. Für die Zuschauenden ist die Show der perfekten Messerführung nicht nur ein beeindruckendes Erlebnis, sondern auch sehr informativ. „Sowohl Gastronomen als auch Händler können hier in 45 Minuten so viel wie nie zuvor darüber erfahren, welches Genusslebnis für ihre Gäste und Kunden in einem Blauflossen-Thun steckt“, verspricht Christian van Belzen.

Blauflossen-Thunfisch zählt zu den wertvollsten Speisefischen weltweit. Für ein 150 bis 200 Kilogramm schweres Tier, wie es auf der fish international im Mittelpunkt der Kaitai-Zeremonie steht, erlösen die Fischer in der Regel mehrere 1000 Euro. Besonders wertvoll ist dabei Fleisch von Fischen, die – wie bei Balfego – nach der japanischen Ikejime-Technik geschlachtet werden. Diese für die Tiere stressfreie Methode führt zu einem besonders gut schmeckenden Endprodukt.

Mehr Infos: www.fishinternational.de

(6.235 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Über die fish international

Die 1988 gegründete fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Im Zwei-Jahres-Rhythmus kommen dabei gut 12.000 Besucher aus der Fischindustrie, Fischgroßhandel, LEH und der Gastronomie zusammen. Sie finden hier zum Beispiel rund 300 Lieferanten aus aller Welt und nutzen die Gelegenheit, sich zu informieren und auszutauschen.