

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341
heumer@messe-bremen.de
www.messe-bremen.de

Von Kaitai-Show bis Fisch-Start-ups

Die Bremer Fischfachmesse im September ist Ideengeber

Freitag, 8. Juli 2022 · Von einer außergewöhnlichen Kochshow über die jüngsten Trends und Produkte rund um Fisch bis hin zum Wissensaustausch mit ausgewiesenen Fachleuten: Die diesjährige fish international in der Messe Bremen – Deutschlands einzige Fachmesse rund um Fisch und Meeresdelikatessen – ist ein Muss. Und zwar nicht nur für Gastronomen, die ihren Gästen das Besondere bieten wollen. Hier sind auch all diejenigen richtig, die in Restaurants, Hotels, Großküchen oder Catering-Services den Einkauf managen und wichtige Entscheidungen treffen. Zu dem Branchentreff der Fischwirtschaft vom 4. bis 6. September 2022 haben sich bislang fast 300 Ausstellende angemeldet.

Fisch erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Zwar hat sich der Konsum der Deutschen einer aktuellen Studie des Norwegian Seafood Councils zufolge nach einem Hoch während der Corona-Zeit wieder auf das Niveau vor der Pandemie eingependelt. Die Verbraucher sind aber bereit, mehr Geld für Fisch auszugeben, wie die jüngsten Marktbeobachtungen des Fischinformationszentrums in Hamburg zeigen. Außerdem bewerten es viele Deutsche nach wie vor als Qualitätsmerkmal, wenn eine Auswahl von Fischgerichten auf der Speisekarte steht.

Japanische Kaitai-Show zeigt wie ein ganzer Thunfisch filetiert wird

Um Gastronomen detailliertes Wissen über Fisch zu vermitteln, gehen die Aussteller der fish international auch außergewöhnliche Wege: In diesem Jahr holen das Fischhandelshaus Zeelandia van Belzen (Willich), die Fischmanufaktur Deutsche See (Bremerhaven) und das spanische Fischfangunternehmen Balfego eine in Europa nur selten zu sehende japanische Kaitai-Show nach Bremen. 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, denn Kaitai-Meister sind geschickte Künstler im Umgang mit den verschiedenen Messerarten und verfügen über ausgeprägte Kenntnisse der Anatomie eines Thunfisches. „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 der Organisator der Show, Christian van Belzen.

Newcomer-Area für innovative Produkte und Start-ups

Zu den weiteren Neuerungen auf der diesjährigen fish international gehört die Newcomer Area. Sie ist speziell für Startups und Unternehmen konzipiert, die mit innovativen Produkten auf die Messe kommen. Zu den Ausstellenden gehören unter anderem „Crushi“ aus den Niederlanden und „Happy Ocean Foods“ aus München. Die Niederländer haben Sushi-Häppchen entwickelt, die außen mit einer knusprigen Schicht umhüllt sind.

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

MESSE BREMEN · M3B GmbH

Wolfgang Heumer, T 0421 3505 - 341

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

Das Besondere daran: Die Rolls in drei unterschiedlichen Geschmacksrichtungen werden tiefgefroren geliefert und vor dem Verzehr für wenige Minuten in hoch erhitztem Öl ausgebacken. „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.

„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 sich die komplette Branche trifft. 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 Tool eingerichtet: Über eine Meeting-Plattform auf der Website der fish international, das sogenannte „[Seafood Business Meeting](#)“, können sich Ausstellende und Besuchende gezielt verabreden. „Auf diese Weise lassen sich nicht nur neue Produkte entdecken, das neue Angebot führt auch zu neuen interessanten Kontakten, die man beim klassischen Rundgang vielleicht nicht bekommen hätte“, betont Sabine Wedell, Projektleiterin der fish international.

Mehr Infos: www.fishinternational.de

(4.204 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.