

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

Neue Ansätze rund um Aquakultur und Tierwohl

fish international 2024: mehr Raum für Nachhaltigkeit und Transparenz

Donnerstag, 9. November 2023 · Wirken sich winterliche Temperaturen negativ auf das Fischwachstum aus und wenn ja, was können Züchter:innen dagegen unternehmen? Warum ist Stress der größte Feind der Aquakultur und worauf müssen Produzenten achten, wenn sie ihre Produkte zertifizieren lassen möchten? Antworten darauf und welche innovativen Trends, Techniken und Produkten es in der Aquakultur gibt, erfahren Fachbesuchende von Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024, auf der fish international in Halle 5 der MESSE BREMEN.

Innovationen entdecken

Über 300 Ausstellende aus dem In- und Ausland haben sich für die einzige Fischfachmesse Deutschlands angekündigt. Unter ihnen ist [AquaSystemer](#). Das polnische Unternehmen stellt Systeme für Aquakultur her, beispielsweise Trommelfilter (Mikrosiebe) sowie individuell gefertigte Geräte wie komplette Anlagen zur Herstellung von Futterpellets. 2024 präsentieren sie in Bremen ihre neuesten Produkte: unter anderem [Autofeed](#), eine automatische Futtermaschine für die Forellen- und Fischzucht. Nutzer:innen können diese bequem und präzise über eine eigens entwickelte App bedienen. „Normalerweise werden Futterautomaten händisch bedient, das ist sehr aufwendig und ungenau. Mit unserem neuen Futterautomaten kann man mit dem Mobiltelefon die Fütterungszeiten, die Dosierungen und die Fütterungsintervalle und prozentuellen Futterzugaben genau einstellen“, sagt ein Mitarbeiter von AquaSystemer.

Zudem ist es möglich, die Automaten bequem vom Büro aus einzeln oder auch in Gruppen zu bedienen. Das gelingt mithilfe einer Software, die auf dem PC installiert und über W-LAN mit den Futterautomaten verbunden wird. Laut dem Mitarbeiter von AquaSystemer ist ihr Produkt in Europa einzigartig: „Wir haben unseren Futterautomaten erst 2023 vorgestellt und die Resonanz ist hervorragend.“

Kluge Lösungen gibt es auch am Stand von [Alltech Coppens](#) aus den Niederlanden. Sie stellen ihr neues Kaltwasserfischfutter vor. „Das Futtermittel ist auf die veränderten Bedürfnisse der Forellen bei kaltem Wetter zugeschnitten und fördert eine bessere Nährstoffverwertung und ein besseres Wachstum“, sagt Thimo Schee von Alltech Coppens. Die Fachleute für Fischfutter kennen die saisonalen Herausforderungen: Mit sinkenden Wassertemperaturen sinkt auch der Appetit der Tiere. Fazit: Die Fische gedeihen nicht. Hier setzt das Futter von Alltech Coppens an. „Es bietet eine verbesserte Verdaulichkeit, eine verbesserte Fett- und Proteinverwertung. Die Tiere haben mehr Appetit und ein besseres Wachstum“, so Schee. Ein weiterer Pluspunkt: Das Futter schmeckt den Fischen.

„Young Innovators“: Eine Plattform für junge Unternehmen

Mit dem neuen Gemeinschaftsstand „Young Innovators“ bietet die Fischfachmesse jungen und innovativen Unternehmen eine geförderte Plattform zur Vermarktung ihrer Produkte. So präsentiert [Frisch Gefischt](#) aus Hamburg, wie sie die Wertschöpfungskette verkürzen und digitalisieren und so die Gastronomie mit

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

nachhaltigem Fisch und Meeresfrüchten versorgen. [Ordinary Seafood](#) aus Potsdam produziert Fisch auf Basis pflanzlicher Proteine mit veganen Lachs- und Thunfischalternativen. [Flexality](#) aus dem heimischen Bremen hat für Kühlhausprozesse einen Algorithmus entwickelt, der Stromkosten bis zu 15 Prozent und CO²-Emission bis zu 14 Prozent einsparen soll.

Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit, Transparenz

Neben neuen Techniken und Produkten gibt es 2024 wieder ein Forum für aktuelle Themen rund um Aquakultur, Retail und Foodservice. Dabei sind die Hauptthemen der 19. Ausgabe der Fischfachmesse Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit und Transparenz. „Es ist zunehmend wichtig, sich mit zentralen Fragen rund um die drei Schwerpunktthemen auseinanderzusetzen“, sagt Sabine Wedell, Projektleiterin der fish international. „Deshalb wollen wir dazu den Dialog zwischen den Akteuren fördern und über Best-Practice-Beispiele in der Aquakultur informieren.“

Stress lass nach: die richtige Haltung der Rohware Fisch

So ist beispielsweise der Initiativkreis Tierschutzstandards Aquakultur ([ITA](#)) vor Ort. Er setzt sich aktiv für bessere Haltungsbedingungen und mehr Tierwohl in der Fischzucht ein. „Schlechte oder falsche Haltung stresst die Tiere und das wirkt sich negativ auf die Produktqualität aus“, sagt Stefan-Andreas Johnigk, Projektkoordinator beim ITA. „Stress ist der größte Feind der Aquakultur, denn er macht das Filet strohig und vermindert schlicht die Qualität.“ Daher bieten die ITA-Expert:innen auf der fish international ein Best-Practice-Training an. Anhand einer speziell entwickelten virtuellen Trainingsplattform zeigen sie, worauf es in der verantwortungsvollen Fischzucht ankommt und wie Akteure ihre Haltungsbedingungen verbessern können.

Um die neuesten Zertifizierungslösungen für den Aquakultursektor geht es unter anderem am Stand der gemeinnützigen Nachhaltigkeits- und Zertifizierungsorganisation [ASC](#) (Aquaculture Stewardship Council) und am Stand des Qualitätssicherungs- und Zertifizierungssystems [GLOBALG.A.P.](#) Sie zertifizieren nachhaltige Aquakultur in der Fischzucht mit dem ASC-Logo oder dem GGN-Label. „Unser Ziel ist es, noch mehr Produkte aus zertifizierter Produktion labeln zu lassen, um dadurch dem Verbraucherwunsch nach mehr Transparenz Rechnung zu tragen und das Bewusstsein für mehr nachhaltige und verantwortungsvolle Aquakultur zu schärfen“, sagt Remko Oosterveld, Key Account Manager Aquaculture bei GLOBALG.A.P.

Interessierte, die tiefer in das Thema Zertifikat und alles rund um Aquakultur einsteigen und sich informieren möchten, können an allen drei Messetagen Vorträge und Diskussionsrunden besuchen. Dabei kommen sie mit Wissenschaftler:innen und Fachleuten diverser Verbände und Forschungseinrichtungen ins Gespräch.

Auf nach Bremen: zwei Messen, ein Ticket

Fachbesuchende können mit einem Ticket gleich zwei Messen besuchen: Parallel zur fish international findet in den Hallen 6 und 7 der MESSE BREMEN auch wieder die GASTRO IVENT statt. Sie ist die wichtigste Netzwerk-Plattform für Gastronomen, Gemeinschaftsverpfleger und Hoteliers im Nordwesten und bietet nicht nur einen guten Branchenüberblick, sie zeigt auch Trends und befasst sich auf vielerlei Art mit den aktuellen Herausforderungen. Präsentiert werden unter anderem Lebensmittel-Innovationen, Getränke und Convenience-Produkte sowie vielfältige technische Hilfsmittel und clevere Dienstleistungen.



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323
canan.sevil@m3b-bremen.de
www.messe-bremen.de

(6.318 inkl. Leerzeichen)

Bitte nehmen Sie das Fachmesse-Duo in Ihren Veranstaltungskalender auf:

fish international

Die Fischmesse in Deutschland

Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024

Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr

Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr

MESSE BREMEN, Halle 5

E-Mail: info@fishinternational.de

Internet: www.fishinternational.de

GASTRO IVENT

Impulse und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Sonntag bis Dienstag, 25. bis 27. Februar 2024

Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag, 10.00 bis 18.00 Uhr

Dienstag, 10.00 bis 17.00 Uhr

MESSE BREMEN, Halle 6 & 7

E-Mail: info@gastro-ivent.de

Internet: www.gastro-ivent.de

Bildmaterial zum Download finden Sie unter folgenden Links:

[Bild 1: ©M3B GmbH/Oliver Saul](#)

BU: Auf der fish international informieren sich die Fachbesuchenden über aktuelle Themen sowie innovative Ideen und Produkte in der Fischwirtschaft. Vom 25. bis 27. Februar 2024 trifft sich die Branche in der MESSE BREMEN auf Deutschlands einziger Fisch-Fachmesse.

[Bild 2: ©M3B GmbH/Oliver Saul](#)

BU: Mehr als 320 Ausstellende aus 27 Nationen präsentierten 2022 auf der Fachmesse fish international ihre Produkte.

[Bild 3: ©AquaSyster](#)

BU: Der Neuaussteller AquaSyster aus Polen präsentiert auf der fish international in Bremen sein neuestes Produkt: Autofeed, eine automatische Futtermaschine für die Forellen- und Fischzucht.

Copyright Pressefotos:

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei Oliver Saul bzw. bei AquaSyster. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH bzw. bei AquaSyster. Pressefotos, die

**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH
Canan Sevil, T 0421 3505-323

canan.sevil@m3b-bremen.de

www.messe-bremen.de

redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos ist honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

Über die fish international

Die 1988 ins Leben gerufene fish international in der MESSE BREMEN ist die einzige deutsche Fachmesse für Fisch und Seafood. Im Zwei-Jahres-Rhythmus kommen dabei gut 11.000 Besuchende 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.