



Nicole Alba
Marketing-Managerin
Alaska Seafood
Marketing Institute

Fischmagazin

Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



AquaPri
Größere Zander für HoReCa,
Forellenkaviar für den LEH



Martin Alberts

Morten Holm

Lykke Hansen

Henning Priess

Das AquaPri-Team warb auf der Fish international in Bremen insbesondere für seine großen Zander von mehr als 1 kg Gewicht und für seinen Forellenkaviar in LEH-Verpackung. Von links: Martin Alberts, Morten Holm, Lykke Hansen und Henning Priess.



AquaPri produziert Kaviar unter Traditionsmarke Priess & Co.

Größere Zander für HoReCa, Forellenkaviar für den LEH

AquaPri ist in Deutschland ein führender Lieferant von hartschaligem Forellenrogen an die Industrie. Jetzt produzieren die Dänen auch TK-Forellenkaviar, der unter der Traditionsmarke Priess & Co. dem Lebensmittelhandel angeboten wird. Beim Zander setzt der Fischproduzent, der Europas größte Indoor-Farm für den beliebten Speisefisch betreibt, verstärkt auf große Exemplare für die Gastronomie.

Wenn sich im April die Saison für Skrei, den norwegischen Winterkabeljau, allmählich dem Ende zuneigt, wird in den Frischetheken des Handels und auf der Tellermitte der anspruchsvollen Gastronomie wieder der Platz frei für den Zander. Dann fährt auch bei AquaPri der Vertrieb hoch. Im jütländischen Gamst, gut 100 Kilometer nördlich der deutsch-dänischen Grenze, betreibt das Traditionsunternehmen seit dem Jahr 2016 eine Indoor-Farm für Zander, die mit einer Produktionsmenge von mehr als 400 Tonnen die mit Abstand größte in Europa ist. Dank dieser landgestützten Zanderzucht kann AquaPri

den begehrten Süßwasserfisch ganzjährig zuverlässig in stabiler Qualität liefern. Doch auch AquaPri ist in gewissem Maße abhängig von der jeweiligen Saison für den Zander, die wiederum beeinflusst wird von den weltweiten Wildfängen des Sander lucioperca. „Unsere Spitzenzeiten sind die Osterzeit, der Sommer und die Weihnachtszeit“, sagt Geschäftsführer Henning Priess, „und wir haben ‚Täler‘, in denen insbesondere in Österreich und in der Schweiz viel Wild gegessen wird: Im Oktober und November gehen die Preise runter. Dann bauen wir Biomasse auf für die nächste Saison.“

MHD von bis zu 16 Tagen

Besonders gefragt sei der Zander von AquaPri, wenn andere Lieferländer wie beispielsweise Holland etwa aufgrund von Fangverböten reduzierte Mengen anbieten. Außerdem führe die Laichzeit im Frühjahr zu einem Qualitäts- und Texturunterschied, erläutert Henning Priess: „Das ist einer unserer Vorteile: Wir haben das ganze Jahr über ein stabiles Produkt.“ Martin Alberts, Vertriebsdirektor unter anderem für Zander, ergänzt: „Wir lassen die Fische vor jedem Abfischen ausnüchtern. Jede Charge wird nicht nur mikrobiologisch getestet, sondern auch auf ihren Geschmack.“ Das Aufwachsen des Zanders in der Kreislaufanlage führe, bedingt durch die günstigere Mikrobiologie, zu einem MHD beim ganzen Zander von bis zu 16 Tagen. Das gelte insbesondere für die Sommermonate, in denen die Wassertemperaturen in den Seen bei über 20 Grad Celsius liegen.

Trotz relativ konstanter Produktionskosten folgen die Zanderpreise bei AquaPri in gewissem Umfang jenen des Marktes für Wildzander, sagt Henning Priess, denn: „Wir stehen immer noch im Wettbewerb, etwa wenn die Fischerei im IJsselmeer öffnet.“ Die Abhängigkeit vom Wildfisch gelte aber nur in Grenzen. „Bis zu einem gewissen Preisniveau, das wir nicht unterschreiten können“, betont Martin Alberts, zumal die



FOTO: AQUAPRI

Die anspruchsvolle Gastronomie schätzt die Filets großer Zander, da sich aus diesen – ähnlich wie beim großen Kabeljau – dickfleischige Loins schneiden lassen, die sich auf dem Teller gut machen.

AquaPri-Kunden zunehmend den Preisunterschied akzeptierten: „Bestimmte Kunden bevorzugten unseren Zander, auch wenn er mehr kostet als der Wildfisch.“ Dieser Bestand an loyalen Abnehmern sei für AquaPri wichtig, um die eigene Produktion organisieren zu können. ▶



FOTO: AQUAPRI

Dank der landgestützten Zanderzucht in Gamst kann AquaPri den begehrten Süßwasserfisch ganzjährig zuverlässig in stabiler Qualität liefern. Photovoltaikanlagen liefern 20 Prozent der benötigten Energie.

AquaPri setzt verstärkt auf Zander größer als ein Kilo



Dank der landgestützten Zanderzucht kann AquaPri den begehrten Süßwasserfisch ganzjährig zuverlässig in stabiler Qualität liefern.

Nicht nur Qualität und Lieferfähigkeit profilieren die AquaPri-Zanderfarm. Zunehmend setze man auf größere Sortierungen. Das mag den Insider irritieren, denn gemeinhin gilt: Oberhalb einer Größe von etwa einem Kilogramm verschlechtert sich die Futtermittelnutzung beim Zander. Doch Martin Alberts erklärt: „Bis zu einem gewissen Punkt rechnet es sich dennoch. Wir brauchen nicht alle Fische bei 2 kg+, aber es ist gut, mit einigen größeren Sortierungen am Markt zu sein. Denn bessere Restaurants wollen für ihre Teller dickfleischige Loins.“ Das sei ähnlich bei Kabeljauloins: Einige Märkte bevorzugen Loins von Fischen mit mehr als 6 kg. Anders ist es bei den Supermärkten. Dort seien eher kleinere Filets gefragt. Da die großen Größen schwieriger zu produzieren seien, konzentriere sich AquaPri auf ebendiese. Die größeren Zander sind empfindlicher, ihre Flossen schärfer. „Wenn wir mit der Durchschnittsgröße hochgehen, brauchen wir ein besseres Sortiersystem.“

Im Übrigen laufe die Farmproduktion in Gamst von Jahr zu Jahr stabiler. Das ist nicht selbstverständlich bei einem Fisch, der erst seit wenigen Jahren auch in der Kreislaufanlage gezüchtet wird. Von zentraler Bedeutung ist die Selektion der Zander auf Grundlage ihrer Performance im Recirculating Aquaculture System (RAS). „Wenn wir hier einen schnell fressenden, aggressiven und dort einen langsam fressenden, sozialen Fisch haben, dann bevorzugen wir das soziale



Tier. Denn in einem RAS mit seiner höheren Besatzdichte pro Kubikmeter ist es wichtig, Fische mit gutem Sozialverhalten zu haben“, erläutert Henning Priess. Die Selektion der für die Zucht verwendeten Muttertiere erfolgt inzwischen auf Grundlage des Genoms. Seit Herbst 2023 arbeitet AquaPri in Kooperation mit der Universität im dänischen Aarhus an einem Projekt, das die Adaption des Zanders an die Kreislaufanlage durch selektive Erbrütung verbessern soll. Das auf mehrere Jahre angelegte Forschungsprojekt folgt ähnlichen Projekten der Vergangenheit.

Modernisierung der Brutanstalt, neues Genetiklabor

Die Brutanstalt von AquaPri im 20 Kilometer nördlich gelegenen Egtved wird derzeit an die modernen Anforderungen angepasst. „Egtved war im Jahre 1990 das erste 100%ige Kreislaufanlagensystem weltweit“, meint Henning Priess. Während andere Indooranlagen damals noch als Durchflusssysteme arbeiteten, war die als Growing-System für Aal gebaute Zucht bereits eine reine RAS. 2005 wurde die Farm von AquaPri gekauft und produziert heute als Hatchery viermal im Jahr 150.000 Setzlinge für die Zanderzucht in Gamst. Doch nach mehr als 30 Jahren wird der Brutbetrieb jetzt grundlegend erneuert, die Dachfläche mit Solarpanels besetzt. Und: „Wir richten ein vollständig ausgestattetes Labor für die Genetik und das Abläichen ein“, sagt Priess. Die bislang auf 25 Gramm vorgestreckten Setzlinge sollen demnächst auf 50 Gramm vorgezogen werden. „Dann hätten wir mehr Kapazität in Gamst.“ Dass AquaPri



FOTO: AQUAPRI

Die großen Zander sind schwieriger zu produzieren, da die Fische empfindlicher und ihre Flossen schärfer sind. Entsprechend erfordern Zander von ein bis zwei Kilogramm ein besseres Sortiersystem.



FOTO: AQUAPRI

TITEL

Die Zanderproduktion in Gamst laufe von Jahr zu Jahr stabiler. Das ist nicht selbstverständlich bei einem Fisch, der erst seit wenigen Jahren auch in der Kreislaufanlage gezüchtet wird.

Forellenkaviar für den LEH unter der Marke Priess & Co.

Ein neues Geschäftsfeld betritt AquaPri in einem seiner traditionellen Produktionszweige, der Forellenzucht. Aus den eigenen Forellenfarmen erntet AquaPri nicht nur rund 6.000 Tonnen Fische jährlich, sondern auch 500 bis 600 Tonnen Rogen, der ursprünglich ausschließlich zur Weiterverarbeitung an die Industrie geliefert wurde. „Wir sind vermutlich der größte Lieferant von Hartschalenrogen“, schätzt Henning Priess. Aber: „In den vergangenen Jahren haben wir zunehmend auf Kaviar gesetzt, also den Forellengerogen mit Salz.“ Insbesondere für die 200-g-TK-Packung, Zielgruppe Gastronomie, Foodservice und Sushi-Industrie, hätten die Dänen einen erheblichen Nachfrageanstieg erlebt. Die Schlussfolgerung: Jetzt will AquaPri auch den Lebensmittel Einzelhandel ansprechen. ▶



Das Aufwachsen des Zanders in der Kreislaufanlage führt zu einem MHD beim ganzen Fisch von bis zu 16 Tagen.

Besatzfische nach außerhalb verkaufe, verbiete insbesondere die Zuchtleistung, die die Fische beinhalten: „Dann würden wir unsere Genetik aus dem Haus geben.“ Um „kleine Geheimnisse“ zu wahren, sind auch Fotos in der Brutanstalt nicht erwünscht.

AquaPri auf der Fischmesse Bremen 2024

Höhere Futterpreise verteuern den Zander

Als AquaPri-Geschäftsführer Henning Priess am Messerontag am eigenen Stand auf der Bremer Fischmesse eintraf, konnte das Team des dänischen Zander-, Forellen- und Kaviarproduzenten bereits eine lange Liste von Besuchern vorweisen. „Die Messe hat sich von einer Einkaufs- und Verkaufsmesse zu einem Ort gewandelt, wo die Frage gestellt wird, woher wir mehr Fisch bekommen können“, hat Martin Alberts beobachtet, der bei AquaPri den Vertrieb für Zander, Frischfisch und verarbeitete Lachsforelle betreut. Entsprechend interessierten sich die Besucher verstärkt auch für das Produktionssystem Kreislaufanlage. AquaPri wirbt insbesondere für seine größeren Zander von ein bis zwei Kilogramm, deren hochfleischige Filets gerade für die anspruchsvolle Gastrono-



Auf dem AquaPri-Stand stellte sich mit Lykke Hansen auch eine neue AquaPri-Mitarbeiterin vor. Seit September plant und organisiert sie mit Anne-Mette Arp die Logistik für Lachsforellen und Forellenkaviar.

mie interessant sind. Darüberhinaus bittet AquaPri um Verständnis für notwendige Preisanhebungen, die insbesondere aufgrund erheblich gestiegener Futterkosten unvermeidbar seien: Denn als Karnivor benötigt der Zander ein hochwertiges, proteinreiches Futter, das stärker angezogen habe als dies etwa bei der Forelle der Fall sei. Auf dem AquaPri-Stand stellte sich mit Lykke Hansen auch eine neue AquaPri-Mitarbeiterin vor. Bislang hatte die Deutsch-Dänin, die auch fließend Deutsch spricht, als Logistikkordinatorin für Dänemarks zweitgrößten Brauereikonern Royal Unibrew gearbeitet, seit September 2023 plant und organisiert sie in Zusammenarbeit mit Anne-Mette Arp die Logistik für Lachsforellen und Forellenkaviar, später wird sie auch im Verkauf tätig sein. *bm*



FOTO: AQUAPRI

Ein wichtiges Kapital der Zanderzucht sind die sorgfältig ausgewählten, gechipten Muttertiere, die bis zu 300.000 Eier ablaichen. Bevorzugt werden soziale Tiere. Foto: Veterinär mit Muttertier.

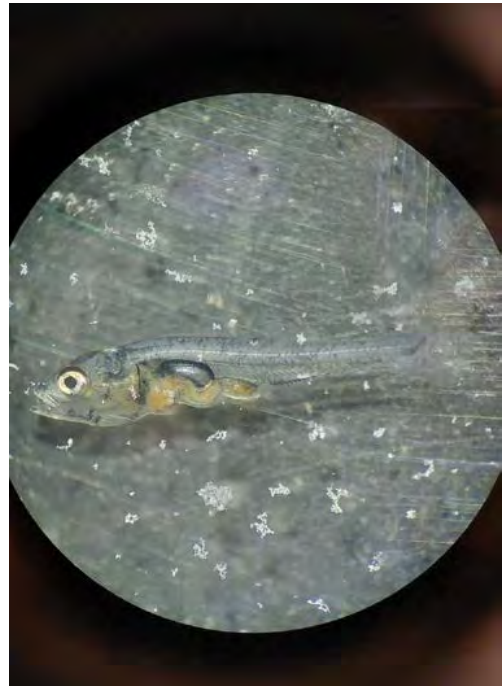


FOTO: AQUAPRI

Mit Hilfe genetischer Selektion optimiert AquaPri seine Larven insbesondere mit Blick auf Adaption an die Kreislaufanlage. Seit Herbst 2023 läuft ein neues Projekt gemeinsam mit der Universität Aarhus. Foto: eine 16 Tage alte Zanderlarve.



Die Selektion der für die Zucht verwendeten Muttertiere erfolgt inzwischen auf Grundlage des Genoms.

Erfolg versprechen sich die Dänen aus verschiedenen Gründen. Zum einen könnte der Forellenkaviar ein Stück weit den „Deutschen Kaviar“ vom Seehasen ersetzen, da die Rohware für dieses hierzulande bekannte Produkt stark rückläufig sei, meint Vertriebsmanager Morten Holm: „Der Seehase ist aus dänischen Gewässern nahezu verschwunden. Er scheint Richtung Norden gewandert zu sein.“ Henning Priess wiederum möchte, dass der dank seiner leuchtend orange-roten Farbe gerne als dekoratives Topping verwendete Forellenkaviar als vollwertige Rezeptzutat wahrgenommen wird: „Reich an Omega-3-Fettsäuren und Protein, schmackhaft, gar nicht fischig, sondern mild, sollte Forellenkaviar als Zutat für Saucen, Pasta oder Fischgerichte eingesetzt werden. Damit könnte der Markt ausgeweitet werden.“ Insofern versteht AquaPri den gefrorenen



FOTO: BJÖRN MARINAUFISCHMAGAZIN

Den Forellenkaviar bietet AquaPri nicht nur dem Gastrosegment an, sondern seit neuestem auch in einer 200-g-TK-Packung (4 x 50g) für den Lebensmittelhandel. Dafür wurde die Traditionsmarke Priess & Co. reaktiviert.

Forellenkaviar nicht als Wettbewerb zu gekühlten Kaviarprodukten am Markt, sondern verspricht sich eine Marktausweitung.

Gefrorener Kaviar mit reinem Geschmack

Die in vier 50-g-Fächer unterteilte 200-g-Schale soll unter der Brand Priess & Co. vermarktet werden. „Da der Name AquaPri für Verbraucher nicht einfach auszusprechen ist, haben wir uns für unsere alte Marke entschieden“, erklärt der Geschäftsführer. Es ist der

AquaPri Firmentelegramm

AquaPri A/S
Havnevej 18
DK 3300 Frederiksværk
Dänemark
Tel.: 0045 (0) 47 76 00 10
Fax: 0045 (0) 47 77 03 70
Email: aquapri@aquapri.dk
www.aquapri.dk

Charakteristik:
Fischzucht- und Fischverarbeitungsunternehmen

Geschäftsführer: Henning Priess
Verkäufer: Anne-Mette Arp, Lykke Hansen, Martin Alberts, Morten Holm, Bertel Ulv
Sortiment: Forellen, Lachsforellen, Forellengeron, Forellenkaviar, Zander
Produktionsmenge: 6.000 t Forelle, 500 bis 600 t Forellengeron, 150 t Forellenkaviar, 450 t Zander
Marken: AquaPri, Priess & Co.
Gegründet: 1900
Zertifikate: ASC

TITEL

ursprüngliche Name des im Jahre 1900 gegründeten Fischverarbeiters und Fischhandelshauses, das jedoch 1991 an Royal Greenland verkauft worden war. „Auf der Rückseite des Pappschubers erzählen wir die Geschichte des alten Familienunternehmens, der Priess-Familie.“ Nach einer Testphase auf dem heimischen Markt Dänemark soll es die Verpackungen auch in deutscher und englischer Sprache geben. Dem Forellenkaviar wird nur Salz hinzugefügt. Priess: „Das betont den reinen Geschmack des Kaviars.“ Da der Kunde im klassischen Supermarkt gewohnt ist, Kaviar, auch Forellenkaviar, im Kühlregal zu finden, sieht AquaPri die Platzierung in den TK-Schränken des Fischfachhandels oder anspruchsvollen Gastrogroßhandels. „Es kommen mehr und mehr hochwertige Tiefkühlprodukte auf den Markt. Insofern hoffen wir, dass der Forellenkaviar einen Platz finden wird“, sagt Henning Priess. Etwa 125 bis 150 Tonnen Kaviar produziert AquaPri am Standort Årøsund.

ASC-Zertifizierung für Kaviar und Zander in Vorbereitung

Bei der Forellenzucht hat AquaPri weitere seiner insgesamt 13 Farmen modernisiert. Denn bei den Inlandsfarmen steht der Züchter aufgrund der gesetzlichen Vorschriften vor der Entscheidung, ob die Forellenzuchten auf Basis einer Futterquote von maximal 100 Tonnen oder einer Wasserausflussmenge produzieren sollen. „Das heißt: Entweder wir reduzieren die Produktionsmenge oder wir bauen um“, formuliert Henning Priess die Alternative. Jüngst hat



FOTO: AQUAPRI

AquaPri, ein führender Lieferant für Forellennrogen an die Industrie auf dem deutschen Markt, produziert inzwischen nicht nur Rohware, sondern auch Forellenkaviar.

AquaPri seine Forellenfarm in Vadhoved umgebaut und damit die Produktionskapazität von bislang 150 auf nun 500 Tonnen erweitert. Parallel betreibt AquaPri die Zertifizierung seiner Farmen auf Grundlage der Aquaculture Stewardship Council-Standards. „Der Forellenkaviar für den deutschen Markt wird ab 2025 ASC-zertifiziert sein“, kündigt der Geschäftsführer an. Nachdem der ASC im Januar diesen Jahres auch einen Zander-Standard veröffentlicht hatte, arbeiten die Dänen auch an der ASC-Zertifizierung der Zanderfarm in Gamst, die, so die Pläne, ebenfalls ab 2025 als nachhaltig und gut gemanaged zertifiziert sein soll.

bm



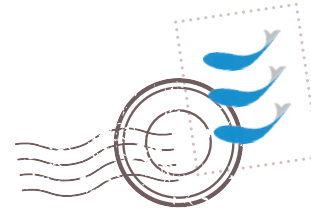
Der Forellenkaviar für den deutschen Markt wird ab 2025 ASC-zertifiziert sein.

YIN SEAFOOD
尹记 水产公司

Yin Seafood GmbH
Große Elbstraße 133-135
22767 Hamburg
☎ +49 (40) 589 64 64 70
✉ info@yin-seafood.de

Euer Experte für frischen Fisch aus der ganzen Welt.
Vom Hamburger Fischmarkt aus kulinarisch in die ganze Welt.

P.S.: Wir suchen immer nach neuen Verkaufstalenten, bewirbt euch jetzt!



SCAN MICH!

