



③ Bio boomt

Öko-Produkte befinden sich auf dem Vormarsch

③ Im Interview

Dr. Stefan Bergleiter über nachhaltige Fischerei

④ Es ist vollbracht!

Importverbot von Aquakultur-Produkten aus Costa Rica aufgehoben

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, Ihnen die erste Ausgabe von RisticAKTUELL, dem Newsletter des Seafood-Spezialisten Ristic, übermitteln zu dürfen. Vier Mal im Jahr informieren wir Sie an dieser Stelle über aktuelle Verbrauchertrends in der Lebensmittelbranche und natürlich besonders auf dem Gebiet der Meeresfrüchte. Darüber hinaus erfahren Sie neueste Hintergründe aus der Welt von Ristic. In der aktuellen Ausgabe finden Sie unter anderem interessante Hintergrundinformationen zu unserer neuen Gourmet-Serie, zum ungebrochenen Bio-Trend und zur Zukunft unseres nachhaltigen Engagements in Costa Rica.

Bei der Lektüre wünschen wir Ihnen viel Vergnügen!

Ihr Ristic-Team

KALTES HEISS BEGEHRT

Ristic bietet außergewöhnliche Garnelen-Kompositionen und setzt neue Trends im Seafood-Markt

Tiefkühlprodukte sind so beliebt wie nie zuvor. Im vergangenen Jahr stieg der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland auf die Rekordmarke von 38,1 Kilogramm. Kein Wunder, denn Tiefkühlkost ist lange haltbar und einfach zuzubereiten. Einen besonders guten Grund, sich für Tiefgekühltes zu entscheiden, bietet die neue Produktserie der Ristic AG. Ihre vielseitigen und außergewöhnlichen Seafood-Kompositionen machen Kaltes heiß begehrt.

Die neue Produktserie reicht von den luxuriösen Riesengarnelen, über Party-Snacks bis hin zum Fertiggericht. Mit diesem vielfältigen Angebot setzt Ristic neue Trends im Seafoodmarkt. „Mit der neuen Produktserie stärken wir unsere Position am Markt“, erläutert Michael Struffert, Vorstand der Ristic AG. „So werden wir einmal mehr unserem Anspruch gerecht, treibende Kraft auf dem Seafood-Markt zu sein.“

Denn die neue Serie bietet für jeden Anlass das passende Produkt. Ob als Snack, schnelle Mahlzeit oder vollwertiges Hauptgericht – die Seafood-Kreationen von Ristic machen die schönsten Früchte des Meeres

immer zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. Die erste Produktlinie der Serie vermittelt dabei Garnelengenuss auf die leichte Art. Ob naturbelassen, in feuriger Barbecue-Marinade oder in feinem Provençal-Aroma – die neuen „King Prawns“ schenken das Gefühl von Ferne, Urlaub und Freiheit. Die pfannenfertigen Riesengarnelen sind geschält und einzeln tiefgefroren in der 250-Gramm-Packung erhältlich.



Garnelengenuss auf luxuriöse Art bieten die neuen „Riesenscampi“. Die Premium Garnelen sind besonders groß und bereiten mit ihrem feinen Fleisch eine besondere ▶

► Gaumenfreude. „Gezüchtet in biologisch zertifizierten Aquakulturen in Südostasien, wurden sie – wie alle Ristic-Produkte – unter höchsten Qualitätskriterien in Deutschland verarbeitet.“ Die „Riesenscampi“ gibt es naturbelassen und in feiner Toskana-Würzung.



Garnelenvariationen für die Party bietet die zweite Produktlinie der Serie. Die feinen „Cocktailshrimps“ sind bereits nach dem Auftauen servierfertig und eignen sich ideal als Snack zu jeder Feierlichkeit. Mit den „Partygarnelen“ hat Ristic einen weiteren „Renner“ für Feiern im Programm. Auch sie werden servierfertig angeboten. Durch ihre besonders große Schwanzflosse sind sie ideal als Fingerfood geeignet.

Auch die neuen „Garnelen Spieße“ garantieren einen außergewöhnlichen Garnelengenuss für das gesellige Zusammensein. Erhältlich mit Provencal- oder Barbecue-Marinade sind sie – wie alle Produkte der neuen Serie – bei minus 18 Grad bis zu 15 Monate lang haltbar. Die fünf Shrimpspieße lassen sich leicht grillen oder braten. Nach nur drei bis vier Minuten sind die Meeresfrüchte servierbereit. Ebenfalls leicht zuzubereiten sind die vorgebackenen, extra-krossen „Knuspergarnelen“. Um sie im feinen Teigmantel zu servieren genügt es, sie 15 Minuten lang im Backofen bei 200 Grad goldgelb zu braten.

Ein neuer Maßstab für Convenience-Seafood wird von Ristic mit den „Frutti di Mare“ gesetzt. Die edlen Meeresfrüchte sind dabei als Pasta-Mix in feiner Kräutersoße und als Paella-Mix mit Reis und Paella-Soße erhältlich. Ob in der Pfanne gebraten oder gegrillt: in vier Minuten lässt sich mit „Frutti di Mare“ ein vollwertiges, servierfertiges Hauptgericht zaubern.

Ein bereits etabliertes Produkt im Segment der schnellen Mahlzeiten hat Ristic mit dem beliebten Gourmet Garnelen Burger im Programm. Ob als Vorspeise, Snack oder Hauptgericht – der Garnelen Burger ist immer schnell und einfach zuzubereiten. Erhältlich ist er mit einem knackfrischen Gemüsemix und auf mediterrane Art mit frischem Zitronenpfeffer.

„Mit diesen vielseitigen Produktkreationen reagieren wir auf das neue Kundenverhalten und wollen neue Chancen am Markt nutzen“, so Struffert. Und das mit großer Erfahrung – denn innovative Ideen zeichnen den Seafood-Spezialisten mit Stammsitz in Oberferrieden bei Nürnberg schon seit fünf Jahrzehnten aus. 🦞



+++ Newsticker +++ Newsticker +++ Newsticker +++ Newsticker +++

RISTIC AG ERHÄLT BURGTHANNER UMWELTPREIS: Die Gemeinde Burgthann hat ihren Umweltpreis in der Sparte „Handel, Gewerbe, Dienstleistung“ der Ristic AG für ihren aktiven Beitrag zum Klimaschutz zuerkannt. So werden durch die auf zirka 5.000 Quadratmetern Firmendachfläche installierte Photovoltaikanlage jährlich rund 22 Tonnen CO₂ eingespart. Darüber hinaus konnte Ristic durch Modernisierung der Auftauanlage den Wasserverbrauch pro Tag um 45.000 Liter senken.

MÄNNER EROBERN DEN HERD: Immer mehr Männer schwingen im Alltag den Kochlöffel. Wie aus einer aktuellen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts GfK hervorgeht, lassen es sich zwei Drittel der deutschen Männer nicht nehmen, ihre Mahlzeiten selber vorzubereiten. Eine schnelle und unkomplizierte Zubereitung ist bei Männern und Frauen gleichermaßen beliebt. Tiefkühlkost spielt dabei eine große Rolle. Ob Gemüse, Obst oder Fisch: über 50 Prozent aller Befragten setzen auf die Angebote aus der Tiefkühlung.

BIO BOOMT




Ökologisch erzeugte Produkte sind weiter auf dem Vormarsch – Deutschland weltweit die Nummer zwei.

Das Wachstum im Markt für Bio-Produkte ist ungebrochen. Im vergangenen Jahr stieg der Umsatz der deutschen Bio-Branche um rund 15 Prozent auf nun 5,3 Milliarden Euro. Damit ist Deutschland der größte Bio-Markt Europas und hinter den USA die Nummer zwei weltweit. Mit deutlichem Abstand folgen Großbritannien, Italien und Frankreich. Fachleute halten einen weiteren Umsatzanstieg in den kommenden Jahren für wahrscheinlich.

„Die Erzeugung kann das Marktwachstum bei weitem nicht auffangen“, fasst der Vorsitzende des Bundes Ökologische Lebensmittelwirtschaft, Felix Prinz zu Löwenstein, die Marktentwicklung

zusammen. Die Gründe für den rasanten Aufstieg sind vielfältig: Discounter wie Aldi und Lidl haben im vergangenen Jahr verstärkt Bio-Produkte in ihr Sortiment aufgenommen. Der Einzelhandel, der schon länger auf Bio setzt, hat sein Angebot ausgebaut. Auch die anhaltenden Debatten über gentechnisch veränderte Lebensmittel dürften den Trend zu Bio-Kost begünstigt haben.

Weltweit führend ist Deutschland beim Umsatz von Produkten aus ökologischer Aquakultur. Der Umsatz von Bio-Seafood-Produkten in Deutschland wird von Branchenexperten auf mehrere Hundert Millionen Euro jährlich geschätzt – Tendenz steigend. Bio-Seafood wird in Relation zu Fisch aus Wildfang und aus konventioneller Zucht immer bedeutender. Damit hat sich die ökologische Aquakultur in den vergangenen zehn Jahren zu einer signifikanten Größe der internationalen Lebensmittelwirtschaft entwickelt. 

„WIR KÖNNEN ENTSCHEIDENDES ERREICHEN“

Seafood-Experte Dr. Stefan Bergleiter über Gegenwart und Zukunft nachhaltiger Fischerei

Seit vielen Jahren engagiert sich der Verband Naturland für nachhaltige Konzepte in der Fischzucht, seit neuestem auch in der Fischerei. Naturland zeichnet Anbieter aus, die Aquakulturen ökologisch verantwortungsvoll betreiben. Jetzt dehnt der Verband sein Engagement aus: Mit der Initiative „Naturland Wildfisch“ werden künftig auch ökologisch verantwortliche Projekte nachhaltigen Fischfangs zertifiziert.

Ristic AKTUELL: „Herr Dr. Bergleiter, ökologische Aquakulturen und nachhaltige Fischerei leisten einen wichtigen Beitrag zum weltweiten Schutz der Fischbestände. Welche Kriterien müssen Anbieter erfüllen, um die Bezeichnung „ökologisch nachhaltig“ zu verdienen?“

Dr. Bergleiter: „Unter ökologischer Nachhaltigkeit verstehen wir einen verantwortungsvollen und ressourcenschonenden Umgang mit der Natur. Beim Fischfang bedeutet das, dass der Bestand einer Art geachtet und festgelegte Fangquoten nicht überschritten werden dürfen. Aber es geht um mehr: die Umwelt insgesamt ist gewissenhaft zu behandeln. So darf der Fang keine Schäden am Ökosystem hinterlassen, und auch der Beifang darf die Grenzen des Nachhaltigen nicht überschreiten.“

Ristic AKTUELL: „Gibt es weitere Kriterien, die für Sie eine Rolle spielen?“

Dr. Bergleiter: „Ja, neben der ökologischen Seite bewerten wir auch die sozialen und ökonomischen Aspekte. Soziale Nachhaltigkeit bedeutet, dass Fang und Produktion mit Rücksicht auf alle beteiligten Personen durchgeführt werden müssen. Ökonomische Nachhaltigkeit beschreibt das wirtschaftliche Ziel, Menschen durch Fischerei eine solide Lebensgrundlage zu bieten. Anbieter, deren Produkte diese ökologischen, sozialen und ökonomischen Kriterien erfüllen, können von uns als ökologisch nachhaltig anerkannt werden. Dies unterscheidet unsere Zertifikate von denen des MSC, der ausschließlich ökologische Aspekte betrachtet.“

Ristic AKTUELL: „Wann ist mit den ersten Zertifizierungen von nachhaltigem Wildfang zu rechnen?“

Dr. Bergleiter: „Wir rechnen damit, die ersten Zertifizierungen im Laufe dieses Jahres ausstellen zu können. Derzeit verfolgen wir

eine ganze Reihe verschiedener Projekte in aller Welt.“

Ristic AKTUELL: „Wie bewerten Sie in dieser Hinsicht das Engagement der Ristic AG in Costa Rica?“

Dr. Bergleiter: „Die Arbeit von Ristic in Costa Rica beobachten wir mit großem Interesse. Ristic hat durch das Engagement eine starke Position erworben und durch die Zusammenarbeit mit der Universidad de Costa Rica und den costaricanischen Behörden großes Vertrauen gewonnen. Sowohl mit seinen Aquakulturen als auch beim Wildfang hat sich das Unternehmen stark im Sinne der Nachhaltigkeit eingebracht. Wenn Ristic zusammen mit seinen Zulieferbetrieben diesen richtigen Weg weiter geht, rechnen wir mit einer Naturland Zertifizierung erster Shrimpfarmen in Costa Rica noch dieses Jahr. Zusammen können wir Entscheidendes erreichen.“ 



ES IST VOLLBRACHT!

EU-Markt wieder für Aquakultur-Produkte aus Costa Rica geöffnet

Lange Zeit hatte keiner mehr damit gerechnet – und dann ging auf einmal alles verhältnismäßig schnell: Ab sofort können wieder Aquakultur-Produkte aus Costa Rica in die EU importiert werden.

Dass dies überhaupt möglich wurde, ist nicht zuletzt auch dem Engagement der Ristic AG zu verdanken. Bereits seit 2002 engagiert sich das Unternehmen in Costa Rica. Mit Hilfe deutscher Fördermittel investierte Ristic bis 2006 insgesamt drei Millionen Euro in eine nach neuesten europäischen Richtlinien errichtete Verarbeitungsanlage für Garnelen aus ökologisch ausgerichteter Aquakultur. „So wurden 400

Arbeitsplätze in dem strukturschwachen mittelamerikanischen Land geschaffen. Auch in Deutschland sichert das Engagement in Costa Rica 100 Arbeitsplätze“, erläutert Michael Struffert, Vorstand der Ristic AG.

Doch ein Erlass der Europäischen Kommission gefährdete das Aufbauprojekt. Seit Mai 2007 waren keine Importe von Produkten aus Aquakulturen aus Costa Rica in die EU mehr zulässig. Die Begründung: Das Land verfügte über kein von der EU anerkanntes Labor zur Kontrolle dieser Produkte und wurde daher von der Liste der zugelassenen Exportländer gestrichen. Dabei nimmt die Ristic AG vor Ort und bei akkreditierten deutschen Laboren selbst umfangreiche Kontrollen ihrer Produkte vor. Diese erfüllen alle deutschen und europäischen Standards. Selbst der Import von Bio-Garnelen aus ecuadorianischer Aquakultur in die EU war dem Unternehmen untersagt, wenn diese vorher in Costa Rica verarbeitet wurden. Garnelen aus Wildfang waren hingegen von dieser Regelung nicht betroffen.

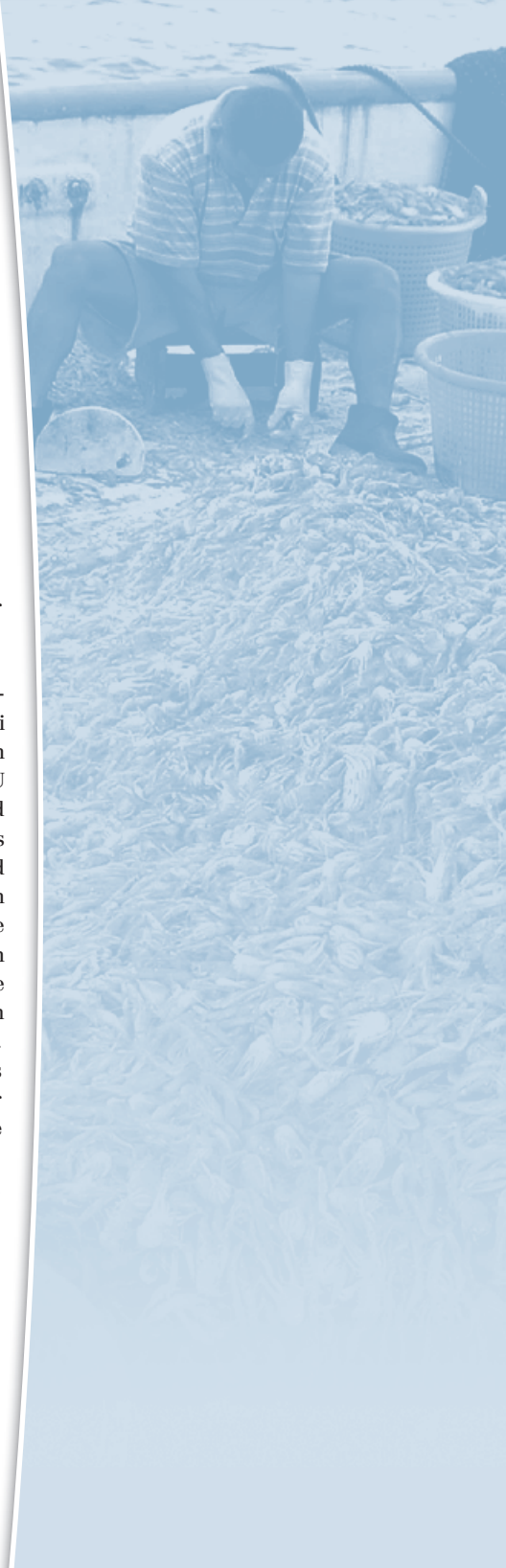
Mit diesem EU-Schildbürgerstreich ist es nun vorbei, die Zukunft des Produktionsstandorts ist vorerst gesichert. Struffert: „Unser Kampf gegen die Bürokratie auf beiden Seiten des Atlantiks hat sich gelohnt. Unsere jahrelangen Anstrengungen beim Aufbau wirtschaftlicher Strukturen in Costa Rica und einer international zertifizierten, ökologisch ausgerichteten Aquakultur können Früchte tragen. Wenn die EU uns lässt, werden wir diesen Weg auch in Zukunft weiter beschreiten. Denn Erfolg bedeutet für uns nicht nur ökonomische Gewinnsteigerung, sondern auch nachhaltiges Wirtschaften.“ 🐞



Anregungen und Kritik

Dieser Newsletter ist in erster Linie für Sie zusammengestellt. Wir möchten Sie daher ermutigen, uns Ihre Anmerkungen zu Ristic aktuell mitzuteilen. Ihre Anregungen und Kritik zu dieser ersten Ausgabe können Sie uns ganz einfach per E-Mail (presse@ristic.com) senden oder per Fax (0049 (0)211/600 46-200) bzw. Post übermitteln:

Ristic AG | Stefan Eßmann | Am Espen 15 | 90559 Oberferrieden



Impressum

Ausgabe: 1/2008, Juni

Herausgeber:

Ristic AG
Am Espen 15
90559 Oberferrieden
www.ristic.com

Ansprechpartner:

Stefan Eßmann
stefan.essmann@ristic.com

Text und Layout:

komm.passion GmbH
www.komm-passion.de