

Nachhaltig frisch gefischt: Das Fisch-Sortiment bei Kaufland

Mit Fisch kennen sie sich aus: Ilka Decker, Einkauf für Frisch, gekühlt und Melanie Neufeld, Einkauf Tiefkühlfisch, erzählen im Interview warum es sich lohnt bei Fisch auf die Siegel zu achten und was einen besonders guten Fisch ausmacht.

- 1. Fisch ist aus der Ernährung vieler Menschen kaum wegzudenken – und das nicht nur, weil er sehr gesund ist. Wie groß ist die Fisch Auswahl mittlerweile bei Kaufland?**

Ilka Decker: Kaufland führt je nach Filiale über 500 verschiedene Fisch-Produkte über alle Warengruppen hinweg. Darunter Klassiker wie Lachs und Forelle, aber auch Kabeljau oder Garnelen. Unter unseren Eigenmarken K-Classic und K-Blue Bay finden die Kunden beispielsweise auch Räucherfische wie z.B. Räucherlachs oder marinierte Fische wie Hering, hinzu kommt natürlich noch das Tiefkühlsortiment.

- 2. Geht der Trend dabei in eine bestimmte Richtung? Wird zum Beispiel mehr Frischfisch gekauft oder stehen die fertigen Fischprodukte wie Filet Bordelaise bei den Kunden hoch im Kurs?**

Ilka Decker: Unsere Kunden schätzen es, sich mit wenig Aufwand ein leckeres und gesundes Essen zubereiten zu können. Das gilt auch für Fischprodukte im Convenience-Bereich. Besonders hoch im Kurs stehen zum Beispiel Backfisch, aber auch marinierte Garnelen und während der Grillsaison zum Beispiel Grillachs. Grundsätzlich ist der Lachs eines der beliebtesten Fischprodukte bei Kaufland. Aber auch Heringe, Makrelen, Kabeljau oder Forellen werden von unseren Kunden sehr gerne nachgefragt.

Melanie Neufeld: Da kann ich nur zustimmen. Das Lachsfilet ist im Tiefkühlbereich ebenfalls ein echter Klassiker. Nicht wegzudenken sind in der Tiefkühltruhe aber tatsächlich die fertigen Fischgerichte, wie zum Beispiel das Filet Bordelaise oder die beliebten Fischstäbchen. Der Fisch wird fangfrisch bei unseren Lieferanten zubereitet und eingefroren, sodass unsere Kunden mit wenigen Handgriffen eine leckere Mahlzeit auf den Tisch stellen können.

- 3. Die Überfischung der Weltmeere und damit deren Gefährdung hat in den vergangenen Jahren immer mehr zugenommen. Was tut Kaufland, um dem entgegenzuwirken?**

Ilka Decker: Nachhaltigkeit ist natürlich ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmenspolitik: Als Gesellschaft müssen wir verantwortungsvoll mit den weltweiten Fischbeständen und den natürlichen Lebensräumen der Fische umgehen. Einerseits um das Ökosystem Meer zu schonen und andererseits um den Fisch als Nahrungsquelle auch für künftige Generationen zu erhalten. Wir engagieren uns daher aktiv für eine nachhaltige Fischereipraxis, bei der ökologische, aber auch soziale Standards bei Fischfang und Aquakultur umgesetzt werden. Bei der Aquakultur werden Fische und Meeresfrüchte im Gegensatz zum klassischen Fischfang kontrolliert aufgezogen. Das gewinnt insbesondere wegen der Überfischung der Weltmeere zunehmend an Bedeutung.

- 4. Kaufland setzt sich auch für den Arterhalt ein, weshalb man bestimmte Fischarten gar nicht mehr in den Filialen findet. Welche Fischarten sind das und warum?**

Melanie Neufeld: Ja, wir verzichten auf alle Fischarten, die von der IUCN, der International Union for Conservation of Nature, als stark gefährdet oder vom Aussterben bedroht eingestuft werden. Das sind beispielsweise Aal, Schwertfisch, Rotbarsch oder roter Thunfisch.

5. Mittlerweile sind viele Fische auch zertifiziert. Was bedeutet denn eine MSC-Zertifizierung für Wildfisch oder eine ASC- Zertifizierung für die Aquakultur konkret für die Fischzucht? Was ist der Unterschied zwischen den beiden Zertifizierungen?

Ilka Decker: Der Unterschied ist ganz einfach: Während der MSC eine gemeinnützige Organisation zum Schutz der Meere ist und sich für nachhaltigen, rückverfolgbaren Fang von Wildfisch einsetzt, kennzeichnet das ASC-Siegel nur Produkte, die aus umweltverträglichen Fischzuchten, also Aquakulturen, stammen und sich für den verantwortungsvollen Umgang mit Fischen und den Erhalt der Fischbestände einsetzen.

Melanie Neufeld: Bei Kaufland gehen wir mit den Zertifizierungen sehr konsequent voran. Wir bieten als erster Lebensmittelhändler bundesweit bei unserem kompletten Tiefkühl-Eigenmarkensortiment nur noch ASC-, MSC- oder GGN-zertifizierten Fisch und Garnelen an und erweitern unser Angebot stetig. Natürlich sind alle Produkte entsprechend gekennzeichnet, sodass unsere Kunden gezielt ihre Auswahl treffen und sich damit gleichzeitig für einen nachhaltigen Umgang mit Fisch stark machen können. Trotzdem gibt es natürlich noch viel zu tun, denn weltweit stammen erst 15 Prozent der gemeldeten Fangmengen überhaupt aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei.

6. Was kann ich als Kunde denn noch tun, um besonders nachhaltig Fisch einzukaufen?

Melanie Neufeld: Grundsätzlich ist die bewusste Entscheidung für einen zertifizierten Fisch eine der effektivsten Möglichkeiten, um Einfluss auf die nachhaltige Fischproduktion zu nehmen. Ein Blick auf die Verpackung macht hier den Unterschied. Außer ASC, MSC und GGN unterstützen wir bei Kaufland beispielsweise auch die Marke followfish. Ein Beispiel: Thunfisch mit followfish-Kennzeichnung stammt aus traditioneller Angelruten-Fischerei. Sie zählt zu den nachhaltigsten Fangmethoden für Thunfisch. Über einen Tracking-Code auf der Verpackung lassen sich weitere Informationen wie die genaue Herkunft nachvollziehen. Außerdem finden unsere Kunden bei uns auch Produkte von Fish Tales, einer Marke für nachhaltigen Qualitätsfisch, die von handwerklichen, traditionellen Fischereien stammen. Beim Wildlachs kommen so zum Beispiel ausschließlich treibende und stehende Kiemennetze zum Einsatz – eine nachhaltige Fangmethode, bei der nur die gewünschte Fischart mit entsprechender Größe ins Netz geht und kein Beifang entsteht. Bei allen unseren Eigenmarken hat der Verbraucher die Möglichkeit, die Lieferkette über einen QR-Code vom Fang bis auf den Teller genau nachzuvollziehen.

7. Für viele Kunden darf es ja gerne auch mal etwas Neues sein. Wie ist der Prozess bevor z.B. eine neue Fischart ins Sortiment genommen wird. Müssen hier bestimmte Nachhaltigkeitsaspekte erfüllt sein und woher kommt die Inspiration für neue, leckere Produkte?

Ilka Decker: Bei einer Einlistung neuer Produkte prüfen wir prinzipiell: Gibt es eine Zertifizierung und ist die Verfügbarkeit gegeben? Falls ja, führen wir den Artikel mit der entsprechenden MSC-, ASC- oder Global GAP-Zertifizierung. Geschmacklich wollen wir unsere Kunden natürlich auch immer wieder aufs Neue überraschen. Inspiration holen wir uns, indem wir neue Trends am internationalen und nationalen Markt beobachten, das können neue Gewürzrichtungen sein, aber auch Veränderungen der Essgewohnheiten unserer Kunden. Zudem kommen auch in der Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten immer wieder Vorschläge für neue, tolle Produkte auf.

8. Was ist ein Beispiel für ein neues Produkt, das Kaufland jetzt im Sortiment hat?

Melanie Neufeld: Das Schlemmerfilet Bordelaise ist bei unseren Kunden nach wie vor sehr beliebt. Daran anknüpfend gibt es jetzt auch eine „crispy“ Variante, das Schlemmerfilet knusprig kross. Grundsätzlich wollen wir unsere Kunden immer wieder mit neuen Produkten überraschen. Neu im Sortiment sind zum Beispiel Fischfiguren oder ein Fischburger und neue Geschmacksrichtungen des Knusperfilets wie Tomate-Mozzarella und Champignon.

9. Was macht einen guten Fisch aus?

Ilka Decker: Grundsätzlich natürlich, dass er frisch ist und gut schmeckt. Qualitätskontrollen bzgl. Frische, Zuschnitte und Sensorik spielen bei uns eine große Rolle. Wir führen deswegen konsequente Frischekontrollen durch geschulte Mitarbeiter an unseren Zentrallägern und in unseren Filialen durch. Wir achten darauf, dass der Fisch möglichst schnell verarbeitet und über effiziente Logistikwege so zeitnah wie möglich bei unseren Kunden in den Filialen liegt. Außerdem werden alle unsere Fisch-Eigenmarkenprodukte regelmäßig in „Blind-Verkostungen“ sensorisch bewertet sowie von unabhängigen Laboren analysiert und kontrolliert.

10. Zum Schluss noch eine persönliche Frage: Was ist denn dein liebster Fisch?

Ilka Decker: Ich esse zum Beispiel gerne Lachs im Ofen mit Gemüse oder Garnelen mit Pasta. Zum Abendessen darf es für mich aber auch mal ein Räucherfisch sein.