

RÄUCHERFISCH

# MARKEN LEHR BR!EF

# Räucherfisch

In Kooperation mit



Lebensmittel  
Zeitung **direkt**  
**LERNWELT**



## **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.**

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

[lzdirekt-lernwelt.de](https://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](https://training.lzdirekt.de)



# EDITORIAL

## WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF RÄUCHERFISCH!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Wechsler Feinfisch. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter in Deinem Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

## WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Du auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung präsentiert, das Wichtigste zum Thema Räucherfisch, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



NICOLE ROTHER  
HEAD OF LZ DIREKT  
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findest Du auf der jeweils nächsten Seite. Im Testbogen am Schluss der Broschüre kannst Du Dein frisch erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

**Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.**

**Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!**

Herzlich,  
Deine

Nicole Rother

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 06 Fish sells: Dank Lachs & Co.

## WARENWISSEN

- 08 Von gestern bis heute: Die Altonaer Öfen
- 10 Auswahl satt, Kalorien wenig
- 12 Angebotsformen für jeden Geschmack
- 14 Der Rauch macht das Aroma
- 17 Die Messlatte ist hoch mit Naturland
- 18 Wild- oder Zuchtlachs?

## POS-WISSEN

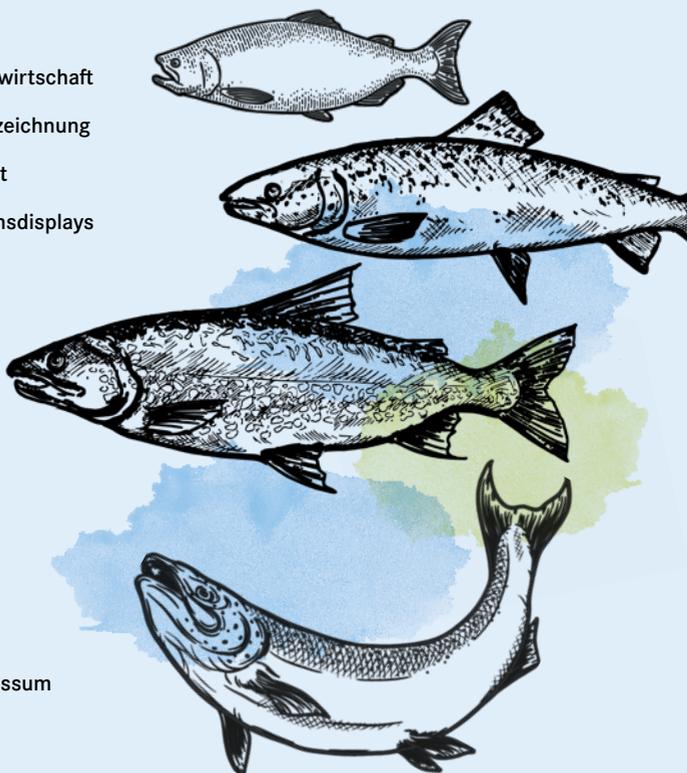
- 20 Initiative der deutschen Fischwirtschaft
- 22 Voller Durchblick: Klare Kennzeichnung
- 24 Räucherfisch gekonnt platziert
- 26 Zweitplatzierungen und Aktionsdisplays

## WISSEN PLUS

- 28 Initiative für den Aal
- 30 Rund um den Räucherfisch
- 32 Handwerk wie vor 100 Jahren

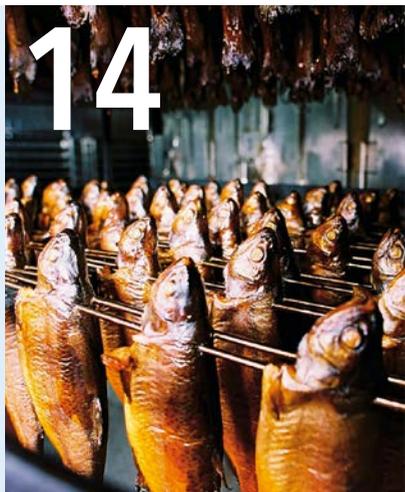
## WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



# 14

## WUSSTEST DU SCHON, ...



... dass Lachs bei den deutschen Konsumenten mittlerweile die beliebteste Fischart ist? Längst ist der Wandel vom Festtags-schmaus zum alltäglichen Lieblingsessen vollzogen. Vor allem Räucherlachs eignet sich bestens auch für einfache Gerichte, wenn es mal wieder schnell gehen muss: auf einer kräftigen Scheibe Schwarzbrot, im Rührei oder zu Ofenkartoffeln.

Sein leicht würziger Geschmack und die angenehme Textur werden von den Verbrauchern ebenso geschätzt wie die Vorteile für Deine Gesundheit und Fitness, denn Lachs ist ein echtes Superfood. Fit mit Fisch: Der hohe Anteil an langkettigen Omega-3-Fettsäuren im Lachs reguliert die Blutfette und senkt den Blutdruck.

Mit dem Lachsboom ist die Forelle ein wenig ins Hintertreffen geraten. Dabei ist dieser Klassiker im Fischangebot mild geräuchert eine echte Delikatesse der heimischen Küche. Mit viel Eiweiß und wenig Fett, dafür aber zahlreichen Vitaminen und Mineralstoffen liegt auch die Forelle im Trend. Und ebenso wie der Lachs kann sie mit Omega-3-Fettsäuren aufwarten, die sogar die Stimmung aufhellen sollen. Gute Laune also dank Lachs und Forelle!



Neben diesen beiden wichtigsten Sorten zählen unter anderem Garnelen, Buntbarsch oder Aal zum Räucherfischsortiment im deutschen Lebensmittelhandel. Welche unterschiedlichen Räucherverfahren es gibt, wie der Fisch nach dem Fang bis in den Lebensmittelhandel (LEH) kommt und wie Du ihn erfolgreich in Szene setzt, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

**Viel Spaß beim Lesen!**

**Dein Wechsler-Team**



# FISH SELLS: DANK LACHS & CO.



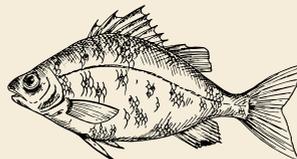
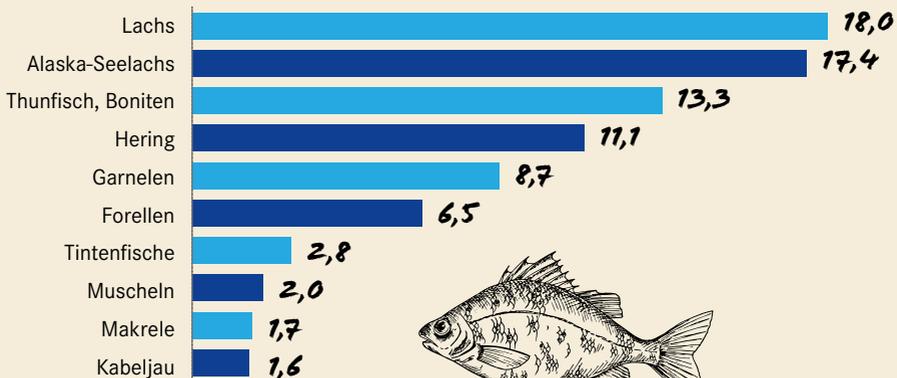
Der Lebensmittelhandel hat 2020 mit Fisch und Meeresfrüchten so viel umgesetzt wie nie zuvor und dieser Boom setzt sich aktuell fort. Mit fast 5,4 Milliarden Euro haben die Verbraucher 2021 im deutschen Einzelhandel folgerichtig auch mehr für Fisch ausgegeben als je zuvor. Die Discounter setzten 48 Prozent um, die Verbrauchermärkte und die Supermärkte zusammen 39 Prozent und der Fachhandel 6 Prozent, wie die Marktforscher der GfK ermittelt haben. Sieben Prozent entfielen auf sonstige Einkaufsstätten. Dadurch haben die Hersteller die starken Rückgänge des Außer-Haus-Konsums infolge der Zwangsschließungen von Restaurants und der Zunahme von Home Offices knapp ausgleichen können. Der Pro-Kopf-Verbrauch sank nach Angaben der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auf rund 12,7 Kilogramm.

## LACHS DIE NUMMER EINS

Lachs ist laut dem Fisch-Informationszentrum (FIZ) mit einem Anteil von 18 Prozent die Nummer eins bei den Verbrauchern. An zweiter Stelle steht der Alaska-Seelachs. Den dritten Platz belegt nun wieder der Thunfisch, der 2020 durch die „Hamsterkäufe“ von Dauerkonserven während der Corona-Pandemie kurzfristig einen Sprung nach oben machte. Der Hering belegt weiter Platz 4. Ebenfalls unverändert auf Rang fünf in der Verbrauchergunst finden sich die Garnelen, gefolgt von den Forellen auf Rang 6. Nach den Zahlen des Fisch-Informationszentrums in Hamburg trägt Räucherfisch mit Blick auf den Pro-Kopf-Verzehr 10 Prozent zum Absatz bei. Lachs ist auch im geräucherten Angebot des Lebensmittelhandels die bedeutendste Sorte.

## TOP 10 DER FISCHARTEN IN DEUTSCHLAND

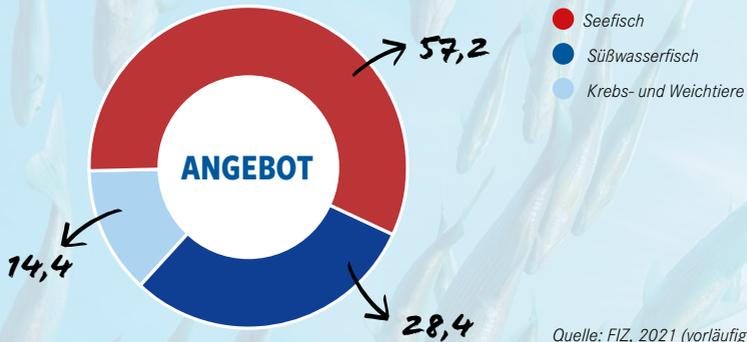
Angaben in Prozent.



Quelle: BLE, FIZ, 2021 (vorläufig).

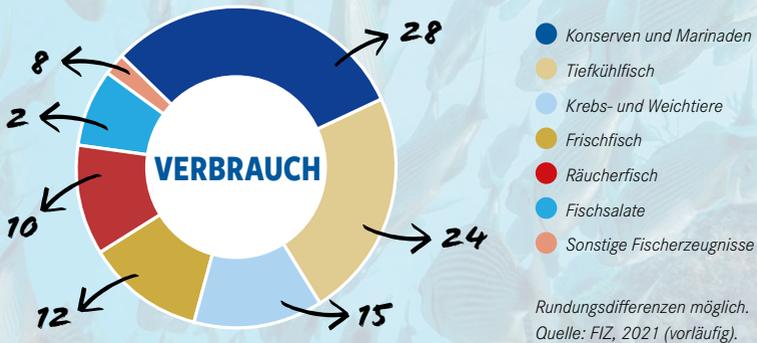
## FISCHANGEBOT NACH HERKUNFT

Marktanteile für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse.  
Angaben in Prozent.



## FISCHKONSUM, PRO-KOPF-VERBRAUCH

Angaben in Prozent.



### WELCHES IST DIE BELIEBTESTE FISCHSORTE IN DEUTSCHLAND?

- Alaska-Seelachs
- Thunfisch
- Lachs

### KULTURGUT

Vor rund 100 Jahren wurden die ersten Altonaer Öfen in Hamburg gebaut. Damit wurden die Fische noch ganz traditionell über dem offenen Holzfeuer geräuchert und gegart. Ursprünglich stammen die Öfen aus dem Bezirk Altona, daher der Name. Vor allem der Stadtteil Ottensen hatte sich beim Räuchern hervorgetan. Hier erlebte die Fischverarbeitung vor einem Jahrhundert ihre Blütezeit. Zahlreiche Räuchereien konkurrierten um den besten Fisch. Bratereien und Marinieranstalten, Konservenfabriken und Fischabfallverwertungen verwandelten die Stadt zum deutschen Zentrum der Fischindustrie.

Nach dem Zweiten Weltkrieg änderte sich alles, die Räuchereien kamen aus der Mode, bis schließlich in den 1980er-Jahren auch im letzten Betrieb die letzten Scheite verglühten. Nur zwei viereckige Schornsteine und ein schmiedeeiserner Fisch an der Straße Hohenesch erinnern noch an die rauchige Vergangenheit von Ottensen.

NUR NOCH WENIGE BETRIEBE  
RÄUCHERN FISCH IN SOGENANTEN  
ALTONAER ÖFEN.

**WELCHES IST DIE BELIEBTESTE FISCHSORTE IN DEUTSCHLAND?**

Lachs

# VON GESTERN BIS HEUTE: DIE ALTONAER ÖFEN



Vom Schinken über Bergkäse bis zu Forelle und Lachs: Räuchern ist eine beliebte Methode, um Lebensmittel nicht nur zu konservieren, sondern um sie auch mit Rauchnoten zu aromatisieren. War das Räuchern früher, als Kühlschränke noch nicht weit verbreitet waren, vor allem eine notwendige Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen, dient es heute eher dazu, Fisch und Co. mit feinen würzigen Raucharomen zu veredeln.

## GEDULD UND ERFAHRUNG

Heute bewahren nur noch wenige Betriebe in Deutschland die Tradition der Altonaer Öfen (siehe Kasten links). Der Grund: Einerseits werden die Öfen gar nicht mehr gebaut, da es teure Technik erfordert, um den entstehenden Rauch zu waschen und zu filtern. Andererseits ist diese althergebrachte Räucher- methode auch sehr langwierig. Sie erfordert viel Zeit, Geduld und Erfahrung. Bis zu zwölf Stunden kann ein Räuchervorgang schon mal dauern, je nachdem, ob kalt oder heiß geräuchert wird (siehe Seiten 14 und 15).

Der Faktor Zeit ist aber vor allem für die großen Betriebe ausschlaggebend. Viele setzen daher auf Gas- oder Elektroöfen oder gar auf Flüssigrauchverfahren. Geschmacklich, da sind sich die Experten einig, macht es einen

Unterschied, ob ein Räucherfisch in einem chemiefreien, historischen Altonaer Ofen veredelt wird oder aus einem modernen Gasofen kommt. Beim offenen Feuer strömen die geschmacksprägenden Phenole, die im Rauch erzeugt werden, nur einmal am Fisch vorbei. Im modernen Ofen wird der Rauch nur umgewälzt. Das erzeugt eine schöne, goldgelbe Farbe, aber nicht viel Geschmack.

Das Unternehmen Wechsler in Ertstadt bei Köln bewahrt dieses Stück Kulturgeschichte mit 18 historischen, gemauerten schwarzen Backsteinöfen, in denen noch heute viele Hundert Kilogramm Fisch mit den Rauchnoten bei modernstem Emissionsschutz verfeinert werden. Die Räuchermeister kontrollieren von der Salzung über die Trocknung bis zur Flammenhöhe und Rauchentwicklung ohne Computer oder Elektronik jeden einzelnen Schritt.



### WELCHE FUNKTION ERFÜLLT DAS RÄUCHERN?

- Haltbarmachung von Fisch
- Veredelung mit würzigen Aromen
- Vorbereitung zur anschließenden Tiefkühlung

JETZT

# GRATIS BESTELLEN UND WEITERLESEN!

## ODER GLEICH DIE GANZE BRA!NBOX?



## NOCH MEHR BRAINFOOD!



... GIBT ES IN DER  
IZDIREKT LERNWELT

In unserem Shop [Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



Das E-Learning-Portal [training.Izdirekt.de](http://training.Izdirekt.de) für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



[Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-lernwelt.de)

[training.Izdirekt.de](http://training.Izdirekt.de)

