

# Fischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



**Sandór Bacso**  
Inhaber von Sandor Seafood



**FRISCHER WIND**

**FÜR GUTE GESCHÄFTE**





Mit einer erwarteten Produktion von etwa 800 Tonnen Lachsforelle und 100 Tonnen Forellenkaviar im Jahr 2021 ist das Unternehmen der Familie Winkelmann mit Abstand der größte Betrieb für diese Fischart in Deutschland.

**Heidefisch** strebt in den LEH

# Lachsforelle aus nachhaltiger und regionaler Erzeugung

Heidefisch ist ein integrierter Betrieb, der die Aufzucht vom Setzling bis zur schlachtreifen Forelle, deren Erstverarbeitung und Vermarktung sowie die Produktion von Forellenkaviar umfasst. Aktuell wird der größte Teil der Produktion exportiert, mit der neuen Marke ‚Heidefisch‘ versucht man jetzt, die Lachsforelle aus der Lüneburger Heide stärker auf dem heimischen Markt zu etablieren. Mit der geplanten Ausweitung der Produktionsfläche will man zukünftig in den Markt mit Räucherfischprodukten einsteigen.



Wietzendorf

In der Fischwirtschaft gibt es Betriebe, die durch eine ausgeprägte Saisonalität gekennzeichnet sind. Karpfenzüchter, Muschelverarbeiter oder Matjesproduzenten stocken zu Beginn der Saison in der Regel die Zahl der Mitarbeiter auf, um die Nachfrage bedienen zu können. Für Forellenzuchten ist das eher die Ausnahme, aber der Betrieb Heidefisch bildet für sein Marktsegment ohnehin einen Sonderfall. Mit einer erwarteten Produktion von etwa 800 Tonnen Lachsforelle und ca. 100 Tonnen Forellenkaviar im Jahr 2021 ist das Unternehmen der Familie Winkelmann mit Abstand der größte Betrieb für diese Fischart in Deutschland. Heidefisch züchtet und vermarktet nach eigenen Angaben 43 Prozent der in Deutschland gezüchteten Lachsforellen und über 90 Prozent des deutschen Forellenkaviars.

Im Moment ist die Verarbeitungshalle von Heidefisch noch leer, dunkel und aufgeräumt. Nichts weist darauf hin, dass schon in wenigen Wochen das Licht hier an manchen Tagen nur noch vier Stunden am Tag ausgeschaltet wird. Von November bis Februar ist Schlachtsaison in Wietzendorf, was bedeutet, dass mit Hilfe von etwa 30 Saisonarbeitskräften innerhalb von vier Monaten Hunderte Tonnen Lachsforelle geschlachtet werden und Forellenkaviar im großen Stil produziert wird. Drei Fischgenerationen wachsen in dem Betrieb getrennt voneinander heran, wobei es sich um einen rein weiblichen Bestand handelt. Bevor der älteste Jahrgang im dritten Jahr erstmals geschlechtsreif wird und Rogen ansetzt, wird er in der Schlachtsaison sukzessive abgefischt, direkt auf der Anlage chargenweise in einem Betäubungsbad mittels Nelkenöl narkotisiert und von Hand per Kiemenschnitt getötet. Das ist nach Erfahrung von Hermann Winkelmann, Seniorchef und Gründer der Fischzucht,



**Hermann, Heide und Stephan Winkelmann: „Die Marke ‚Heidefisch‘ ist regional verankert und kann nicht durch Produkte aus anderen Unternehmen oder Erzeugerländern ersetzt werden“, hat man erkannt.**

die stressloseste und somit beste Schlachtmethode, die Tierwohl und Fleischqualität gleichermaßen vereint. Zusammen mit Sohn Stephan und Schwiebertochter Heide Winkelmann bilden sie das Führungs-Trio des Familienbetriebs.

### Nur eine Stunde von der Schlachtung zur Schockfrostung

Im nur wenige Meter von der Zuchtanlage entfernten Verarbeitungsbetrieb werden die im Durchschnitt zwei bis drei Kilo schweren Tiere geschlachtet und die Fischeier dabei entnommen. Im November und Dezember gewinnt man dabei aufgrund des Reifegrades weichschaligen Kaviar, der überwiegend ►



**Für die Satz-fischzucht sucht man derzeit einen geeigneten Standort in Norddeutschland.**

## Was wissen Sie über die Nährstoffkreisläufe in Ihrer Anlage?

Funktioniert ihre **Wasseraufbereitung** störungsfrei? Wir bieten Ihnen den innovativen Einblick in die Wasserchemie und -biologie zur Lösung Ihrer Probleme.

Mit unserer langjährigen Erfahrung in der **mikroskopischen und chemischen Analyse** von Wasserproben sowie der Anwendung von **Gensonden** zum schnellen und spezifischen Nachweis von **Mikroorganismen** stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Klären Sie mit uns die vorhandenen **Nährstoffkreisläufe** in Ihrer Anlage auf, so dass Sie möglichst nur die gewünschten Organismen fördern.

Gerne kommen wir für ein persönliches Gespräch zu Ihnen.



**Bioserve**

Bioserve GmbH Biotechnologie & Beratung für Kläranlagen • Rheinhessenstraße 9a • 55129 Mainz  
Tel: 06131-28-910-16 • Fax: 06131-28-910-17 • www.bioserve-gmbh.de • info@bioserve-gmbh.de





**Unser Angebot spricht sich mehr und mehr herum, daher ist jetzt der richtige Zeitpunkt um weiter in Wachstum zu investieren.**

in den Export nach Osteuropa geht. Im Januar und Februar dagegen erntet man hartschaligen Kaviar, der seine Kunden auf den westeuropäischen Märkten findet und tendenziell ein wenig teurer ist. Während der Schlachtzeit werden der Fisch und der Kaviar auch über den eigenen Verkaufsladen vor Ort vertrieben. Der Kaviar wird gekühlt oder tiefgefroren in flachen Schalen mit 250g, 500g, 1000g, 3000g und 5000g angeboten. Auch spezielle Kaviar-Rezeptwünsche werden gerne berücksichtigt.

Auch die ausgenommenen Fische kommen sortiert in mehreren Gewichtsklassen gekühlt oder tiefgefroren als ganze Tiere oder Filetware in den Handel. Die Schlachtfische werden aktuell überwiegend auf dem osteuropäischen und asiatischen Markt verkauft.



**Die 2013 gebaute Verarbeitungshalle soll in ihrer Grundfläche verdoppelt werden, um die Wertschöpfung der Rohware zu erhöhen und die Direktvermarktung auszubauen.**



**Die Lachsforellen werden frisch unter Eis oder schockgefrostet in verschiedenen Sortierungen als ganzer Fisch oder Filet angeboten. Frischware gibt es nur von November bis Februar, TK-Fisch über das gesamte Jahr.**

Während der Schlachtsaison verlassen zum Teil mehrere komplette Lkw pro Tag die Verarbeitung in Richtung der Exportländer, wo der Fischgroßhandel Empfänger ist. 30 bis 50 Prozent des Volumens werden als TK-Ware verkauft. „Die Zeitspanne vom Becken bis zum Schockfroster umfasst nicht mal eine Stunde. Unsere Kunden bestätigen uns immer wieder, dass die tiefgekühlte Ware von den unter Eis ausgelieferten Fischen nicht zu unterscheiden ist“, unterstreicht Heide Winkelmann, die 2020 in den Betrieb eingestiegen ist und den Bereich Marketing, Zertifizierung sowie Vertrieb International und LEH National verantwortet.

## Test mit Eigenmarke im LEH gestartet

In dieser Funktion hat sie sich vorgenommen, die Lachsforelle aus der Lüneburger Heide stärker auf dem heimischen Markt zu etablieren. Ganz aktuell läuft seit Ende August ein erster Test unter der Eigenmarke ‚Heidefisch‘ bei der Edeka Minden-Hannover. Angeboten wird ein tiefgefrorenes Lachsforellenfilet zwischen 300 und 500 Gramm mit Haut ohne Gräten. „Die Marke ‚Heidefisch‘ ist regional verankert und kann nicht durch Produkte aus anderen Unternehmen oder Erzeugerländern ersetzt werden“, hat man erkannt. Alleine schon deshalb nicht, weil der Familienbetrieb Winkelmann seit 2015 die erste und bislang einzige ASC-zertifizierte Forellenzucht in Deutschland ist. „Im LEH gibt es nicht viel Fisch aus Deutschland in der Tiefkühltruhe. Das ist fast ein Alleinstellungsmerkmal für uns“ und so wird neben dem ASC-Logo zusätzlich die „Nachhaltige Fischzucht aus Deutschland“ auf der Verpackung ausgelobt. „Wir sind durch unsere Größe in der Lage, den LEH verlässlich zu beliefern“, betont Heide Winkelmann.

## Heidefisch Firmentelegramm

Heidefisch GmbH  
Meinholz 1  
D-29649 Wietzendorf  
Tel.: 05196 / 764  
Fax: 05196 / 250280  
E-Mail: info@heidefisch.de  
Internet: www.heidefisch.de

### Charakteristik:

Aufzucht und Verarbeitung von Forellen (Lachsforellen)  
Forellenaufzucht in teilgeschlossener Kreislaufanlage

**Inhaber:** Stephan Winkelmann

### Geschäftsführer:

Stephan Winkelmann,  
Hermann Winkelmann

### Vertriebsgebiet:

Weltweit

### Kundenstruktur:

Großhandel,  
Weiterverarbeiter, Handelsketten,  
in der Schlachtsaison auch Endkunden über den Direktverkauf

### Sortiment:

Lachsforellen und -filets  
(frisch und TK), Forellenrogen  
und -kaviar

### Gründungsjahr:

2009

### Mitarbeiter:

ständig 3, saisonal etwa 30

### Zertifikate:

ASC, IFS



**Heidefisch züchtet und vermarktet nach eigenen Angaben über 90 Prozent des deutschen Forellencaviars.**



**Seit Ende August läuft ein Test der neuen Eigenmarke ‚Heidefisch‘ bei der Edeka Minden-Hannover. Angeboten wird ein tiefgefrorenes Lachsforellenfilet zwischen 300 und 500 Gramm mit Haut ohne Gräten.**

### Kontinuierliche Erweiterungen

Was Anfang der 1980er-Jahre mit 30 Forellen und einigen Karpfen als Hobby und später als Nebenerwerb begann, mauserte sich um die Jahrtausendwende zum handfesten Geschäft. Immer wieder hat der Familienbetrieb klug und zielgerichtet investiert, um die Kapazität des Betriebes besser auf die Bedürfnisse des Marktes auszurichten und die erkennbaren Potenziale zu nutzen. Der Startschuss für das stete Wachstum der Fischproduktion fiel zur Jahrtausendwende. Damals erweiterten die Winkelmanns ihren Hobby-Erdteich um einen Fließkanal, der noch mit Flusswasser gespeist wurde. Dadurch stieg die Produktionsmenge auf jährlich 80 t Fisch, der anfänglich in einem provisorischen Schlachtraum, später in einem neu geschaffenen Schlachthaus verarbeitet wurde. Von Anfang an lag der Fokus dabei auf

der Produktion von Lachsforellen und hochwertigem Forellengericht, der vor Ort entnommen, nach Dänemark geliefert und dort weiter für den japanischen Markt veredelt wurde. Mit der Nachfrage wuchs auch die Fischproduktion. 2008 kam eine mit Brunnenwasser betriebene Teilkreislaufanlage samt Lagerhalle, Futtersilos und Sauerstofftanks hinzu. Ihre beiden Kreisläufe mit insgesamt 12 Becken wurden mit Trommel- und Biofiltern ausgestattet und brauchten deshalb wesentlich weniger Frischwasser. Aktuell wird nur ein Fünftel des Wasservolumens ausgetauscht.



**Auch bei unseren Räucherprodukten wollen wir die Regionalität und das Handwerk herausstellen.**

### Produktion in der Teilkreislaufanlage

2009, 2012 und 2014 kamen drei weitere Fließkanäle hinzu, die zusammen sechs Kreisläufe mit 22 Betonbecken, jedes im Durchschnitt 2,1 m ►



**Alltech<sup>®</sup> COPPENS**

**QUALITÄT  
INNOVATION  
EFFIZIENZ**

Tritt ein in das Alltech Coppens Aqua Centre und entdecke das neueste Verdaulichkeitssystem.

AUF WUNSCH ANSCHAUEN





**Unsere Kunden bestätigen uns immer wieder, dass die tiefgekühlte Ware von den unter Eis ausgelieferten Fischen nicht zu unterscheiden ist.**



**Wichtigster Vorteil der teilgeschlossenen Kreislaufanlagen ist ihr umweltschonender und wassersparender Betrieb, der es ermöglicht, die Systeme vorwiegend mit Grundwasser zu betreiben.**

tief, umfassen. Anfänglich ließen sich die Investoren noch vom dänischen Vorbild teilgeschlossener Kreislaufanlagen mit integrierter Wasseraufbereitungstechnik leiten, doch inzwischen hat Stephan Winkelmann ein eigenes Anlagenkonzept und -design entwickelt, das sogar in Lizenz in Japan nachgenutzt werden wird. Wichtigster Vorteil der teilgeschlossenen Kreislaufanlagen ist ihr umweltschonender und wassersparender Betrieb, der es ermöglicht, die Systeme vorwiegend mit Grundwasser zu betreiben. Die Kapazitäten der mittlerweile zehn Kreisläufe zur Lachsforellenproduktion reichen aus, um etwa 800 Tonnen jährlich aufzuziehen, was einer Schlachtmenge von 400 t bis 500 t entspricht. Die jüngste Erweiterung ist in diesem Jahr fertiggestellt worden. Die Rinnen sind komplett überdacht und an den Seiten mit Schattennetzen versehen, was für kühlere Wassertemperatur sorgt, ohne dass die Fische auf die natürlichen Lichtreize von außen verzichten müssen. Ein zweiter Vorteil ist die enorme Dachfläche, die vollständig zur Erzeugung von Sonnenenergie genutzt wird. Aufgrund der Erfahrung mit dieser

Konstruktion erwägt man, auch die bestehenden Rinnen nachträglich zu überdachen.

## Standort für Satzfishzucht gesucht

Jedes Jahr im August kommt ein neuer Jahrgang in die Rinnen, der aus Dänemark stammt. Um sich breiter aufzustellen, überlegt man die Satzfishzucht in die eigenen Hände zu nehmen. Dafür sucht man aktuell einen geeigneten Standort in Norddeutschland, am besten eine bestehende Fischzucht, die entsprechend modifiziert diese Aufgabe übernehmen kann.

Konkreter sind bereits die Ausbaupläne für die 2013 gebaute Verarbeitungshalle, die in ihrer Grundfläche verdoppelt werden soll. Die etwa 1.000 Quadratmeter Neubafläche sollen auf unterschiedliche Art und Weise zur höheren Wertschöpfung der Rohware genutzt werden. So sollen nicht nur die Filetier- und Portioniermöglichkeiten erweitert werden, sondern auch eine Räucherei entstehen. Aktuell räuchert Hermann Winkelmann eher nebenbei, aber die Nachfrage übersteigt die Möglichkeiten derart, dass an dieser Stelle dringend investiert werden soll. „Auch bei unseren Räucherprodukten wollen wir die Regionalität und das Handwerk herausstellen, um nicht in Konkurrenz mit der Industrieware im LEH zu treten“, unterstreicht Stephan Winkelmann. Ausgebaut werden soll auch die Direktvermarktung, die während der Schlachtsaison in einem wenige Quadratmeter großen Raum abgewickelt wird. In den Neubau will man ein professionelles Ladengeschäft integrieren, denn schon heute zieht der kleine Ort in der Lüneburger Heide zwischen November und Februar zahlreiche Privatkunden an. „Unser Angebot spricht sich mehr und mehr herum, daher ist jetzt der richtige Zeitpunkt um weiter in Wachstum zu investieren“, so Familie Winkelmann. *nik*

Forellen direkt vom Züchter

Portionsforellen

Lachsforellen

Nach Ihren Wünschen sortiert.

Kategorie 1 Betriebe, nachgewiesen seuchenfrei.

Lieferung nach Süddeutschland, Schweiz, Vorarlberg und Tirol.

**Hofer Forellen GmbH**

Stuttgarter Str. 66, 78727 Oberndorf  
Tel 07423-2272 Fax 07423-3757

www.hofer-forellen.de  
info@hofer-forellen.de

