

COLDWATER PRAWNS
OF NORWAY



Tim Thelosen, Geschäftsführer STIX; Hege Furnes, Export Coordinator CPN; Bente Eidslott, Export Coordinator CPN; Nils-Christopher Reher, Geschäftsführer STIX

STIX ist Exklusivimporteur von ‚Coldwater Prawns of Norway AS‘

Eismeergarnelen in der ‚Grand Cru‘-Verpackung

Der globale Markt für Kaltwassergarnelen ist in den letzten Jahren tendenziell von sinkenden Quoten und steigenden Preisen geprägt. In Deutschland sind derzeit vorwiegend Fänge aus Grönland, Island und Kanada verfügbar. Mit dem Unternehmen Scandinavian Trade Im- & Export GmbH (STIX) ist Anfang des Jahres ein neuer Anbieter auf den Plan getreten, der für die D-A-CH-Region ausgewählte Produkte exklusiv von ‚Coldwater Prawns of Norway AS‘ (CPN) importiert und vermarktet.

CPN und STIX haben eine langfristige Kooperation vereinbart und arbeiten in enger Abstimmung Hand in Hand. Das Unternehmen STIX wurde von Tim Thelosen zusam-

men mit Nils-Christopher Reher mit Sitz auf Fehmarn gegründet, um die norwegischen Eismeergarnelen und den norwegischen Tiefseekabeljau in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu

vertreiben. Des Weiteren steht STIX als Anlaufstelle in der D-A-CH Region für CPN zur Verfügung. Der Unternehmensstandort spielt hierbei eine wesentliche Rolle, da die Insel Fehmarn mit

der in Planung befindlichen „Festen Fehmarnbelt-Querung“ nach Dänemark zukünftig das Tor der D-A-CH Region nach Skandinavien sein wird. STIX ist mehrmals jährlich vor Ort in Norwegen.

Die Grand Cru Garnelen – Kaltwassergarnelen in der Luxusedition

Die Verpackung ist edel, der Inhalt delikat und der Preis hoch. Die Luxusedition der Eismeergarnelen „Coldwater Prawns Premium“ von CPN sind kein Produkt für jeden Tag, 200 Gramm gepulverte Eismeergarnelen der höchst-

[SCHALEN- UND KRUSTENTIERE]

ten Qualität in der größten Sortierung kosten in der eleganten ‚Black Box‘ ein Vielfaches dessen, was der Konsument für eine vergleichbare Menge Kaltwassergarnelen von anderen Anbietern bezahlen muss.

„Wir zielen mit dieser Qualität nicht auf den Massenmarkt, sondern auf den Gourmetbereich von Feinkost- und Delikatessengeschäften sowie der anspruchsvollen HORECA-Branche. Unsere Ware in der Black Box ist in Bezug auf Qualität, Geschmack, Farbe, Größensortierung und Aufmachung weltweit einmalig“, unterstreicht Tim Thelosen den Anspruch des Produktes. „Nur wenn alle Voraussetzungen stimmen – Jahreszeit, Temperatur, Fanggebiet FAO 27 IIb nördlich von Spitzbergen, Größe, Geschmack und Qualität der Tiere – dann werden sie für die Black Box eingesetzt. Wir nennen diese Eismeergarnelen auch gerne „Grand Cru Garnelen“, da diese aus einem speziellen Fanggebiet nördlich von Spitzbergen, direkt an der Eiskan-



Von den Grand Cru Garnelen sind jährlich nur 12 bis 16 Tonnen verfügbar – dies entspricht weniger als 0,15% der Rohware und unterstreicht den hauseigenen Anspruch an dieses Produkt. Ursprünglich war die Black Box ein edles Werbegeschenk für besondere Kunden von CPN, das jetzt über STIX seinen Weg in den Handel findet.

te, kommen – ein nahezu unberührtes Gebiet, in dem nur zwei Schiffe technisch in der Lage sind die Pandalus-Fischerei durchzuführen“, erklärt Thelosen.

Die Black Box beinhaltet neben der feinen Ware noch ein Booklet mit Infos zu der Besonderheit dieser Eismeergarnelen sowie Rezepte und Anrichtungs-

vorschläge von Adam Schive Bjerck, einem Mitglied der norwegischen Nationalkochmannschaft. Das Booklet gibt es in deutscher oder für Delikates- ►



Abhängig vom Markt werden etwa zwei Drittel des Fangs als Rohmaterial zum Schälwerk nach Senjahopen geliefert und dort verarbeitet, um als Garnelenfleisch gehandelt zu werden.

senhändler mit internationalem Kundenkreis alternativ auch in englischer Sprache. Die Black Box kommt mit einer Banderole versehen in den Handel, was den hochwertigen Anspruch nochmal unterstreicht. Gehandelt werden die Verpackungen in einer Masterbox mit zwölf Schachteln, eine Palette beinhaltet 144 kg. In die Black Box gelangen nur solche Tiere, deren Fleischanteil mindestens 4,5 bis 5 Gramm pro Stück erreicht (100 Stk. / lbs), womit sich in der Packung schließlich 40-45 Eismeergarnelen der größten Sortierung finden. Von den Grand Cru Garnelen sind jährlich nur 12 bis 16 Tonnen verfügbar – dies entspricht weniger als 0,15% der Rohware und unterstreicht den hauseigenen Anspruch an dieses Produkt. Ursprünglich war die Black Box ein edles Werbegeschenk für besondere Kunden von CPN, das jetzt über STIX seinen Weg in den Handel findet.

Gefischt im Packeis nördlich von Spitzbergen

Handelspartner und Urproduzent in Norwegen ist das Unternehmen ‚Coldwater Prawns of Norway AS‘, das bei Eismeergarnelen aus dem skandinavischen Land nach eigenen Angaben einen Marktanteil von über 90 % der Rohware der norwegischen Offshore-Fangflotte hat. Die norwegische Quote von 70.000 Tonnen wird absehbar auch in diesem Jahr nicht ausgefischt werden können. Rund 12.000 Tonnen Rohware plant das Unternehmen dieses Jahr zu fangen – wenn Wind und Wetter mitspielen. Denn die Eismeergarnelen werden von CPN nur ganz untergeordnet küstennah gefangen, sondern vielmehr auf dem offenen, rauen Nordmeer – letztendlich wird bis an die Eisgrenze nördli-



Nur ein einziges Schiff ist nach Aussage von CPN in besonders strengen Wintern in der Lage soweit nördlich unter den extremen Bedingungen im Januar und Februar im dicken Packeis bei bis zu minus 45 °C Lufttemperatur zu arbeiten.



Coldwater Prawns of Norway ist nach eigenen Angaben der einzige Lieferant in Norwegen, der die komplette Wertschöpfungskette vom Meer bis zum Teller von original norwegischer Ware kontrolliert.

che von Spitzbergen gefischt. Von dort stammt auch die Top-Qualität für die ‚Black Box‘.

Grundsätzlich können zwei Schiffe von CPN in diesem nördlichen Fanggebiet im Winter fischen. Nur ein einziges Schiff ist allerdings in besonders strengen Wintern nach Aussage von CPN in der Lage soweit nördlich unter den extremen Bedingungen im Januar und Februar im dicken Packeis bei bis zu minus 45 °C Lufttemperatur und 24h ohne Tageslicht zu arbeiten. Dieses Schiff hat die höchste Eisklasse. Beide Schiffe haben ein entsprechend angepasstes Fanggeschirr mit verstärkten Trossen und Netzen. Menschliche und technische Belastungen sind hier am Rande des aktuell Machbaren. Gefangen werden die besonderen Pandalus-Garnelen in einer speziell ausgewählten Region nördlich von Spitzbergen in 750 Metern Tiefe – etwa doppelt so tief wie normal.

Shell-on – eines der natürlichsten Produkte der Welt

Bei der enormen Kälte, großen Tiefe und der stetigen Dunkelheit in den Wintermonaten in dieser unberührten Region wachsen die Tiere entsprechend langsamer, was den Geschmack, die Konsistenz und die Farbe des Fleisches so besonders macht. Außerdem wird das Netz im Vergleich zur normalen Pandalus-Fischerei kürzer ausgesetzt als üblich, um die Tiefseegarnelen im Fanggerät nicht zu quetschen. In den Wintermonaten, insbesondere im Januar und Februar, werden die besten Qualitäten gefangen, die dann auch speziell für die Black Box ausgewählt werden. Drei andere Sortierungen gibt es auch als Shell-on Ware, die ebenfalls von STIX gehandelt wird.

[SCHALEN- UND KRUSTENTIERE]

Durch die komplette Verarbeitung an Bord bleibt die hohe Qualität der Rohware erhalten.

In den Sortierungen 90 - 120, 70 - 90 und 50 - 70 Stk. / kg wird Shell-on Ware von STIX in der D-A-CH Region angeboten. Die Ware wird

IQF gefroren - die Schale schützt das aromatische Garnelenfleisch. „Anders als bei den gepulsten Garnelen hat jeder Kunde hier die Möglichkeit aus den Schalen noch einen intensiven Garnelenfond zu ziehen - ein Genuss“ bestätigt Thelosen.

Die Verarbeitung an Bord und in Senjahopen

Je nach angestrebtem Endprodukt werden die Fänge an Bord vorsortiert, gekocht und eingefroren - alles nach modern-

ten Technikstandards. Auch der Kochvorgang wird der Größe der Tiere entsprechend angepasst, um die optimale Qualität zu erzielen. Die Shell-on Ware wird noch direkt an Bord verpackt. Für die Top-Qualität werden nun auch in Senjahopen ►



GESUND, EINFACH UND MIT GENUß



MEERESRINGE PANIERT



OCTOPUS
ANGULAS AGUINAGA



GARNELENSPIEß



Laskibar, 5 - 20271
IRURRA (Guipúzcoa)

Tél. +34 902 49 50 00
Fax. +34 902 49 50 01

www.angulas-aguinaga.es
e-mail: info@angulas-aguinaga.es

f t YouTube



www.grupolinamar.com f in YouTube



Spanien, Galicien. Porto de Tragove s/n - Apdo. 69 | 36630 CAMBADOS T. (+34) 986 521 182 | F. (+34) 986 521 183 | Kontakt Export: G. Obendorf gaby@grupolinamar.com



Der Eismeer Kabeljau für das Sushi-Produkt wird nur in den Monaten Oktober bis Januar gefangen, bevor er als „Skrei“ zu seiner Laichwanderung antritt und küstennah gefangen wird. Jede Scheibe wiegt exakt 9 Gramm.

Die Eismeer Garnelen werden in verschiedenen Größen und Packungseinheiten für den LEH und den Foodservice unter den Marken 'Coldwater Prawns', 'Royal Spitzbergen' oder 'Northern Light' sowie als Private Label-Produkt angeboten.

die großen Garnelen als separate Charge besonders schonend verarbeitet und als single-frozen (IQF) Ware mit geringstem Eisanteil dort per Hand verpackt. Abhängig vom Markt werden entsprechend der Preise und Nachfrage variabel etwa zwei Drittel des Fangs als Rohmaterial zum Schälwerk nach Senjahopen geliefert und dort verarbeitet, um als Garnelenfleisch gehandelt zu werden. Das andere Drittel wird als ganze Tiere mit Schale vermarktet. Auf Grund der aktuellen Marktlage wird sehr viel Rohmaterial zur Produktion nach Senjahopen geliefert und weniger steht als „Shell on“ Ware zur Verfügung.

Sushi Belag vom Tiefseekabeljau

2013 begann CPN mit der Produktion seines eigenen Sushi-Belags aus dem Loin-Stück des norwegischen Tiefseekabeljaus, der heute auch von STIX für die D-A-CH Region importiert und vertrieben wird. Das Besondere an diesem Produkt ist, dass der Eismeer Kabeljau für dieses Produkt nur in den Monaten Oktober bis Januar in der norwegischen, kalten und reinen Tiefsee gefangen wird, bevor er als „Skrei“ zu seiner Laichwanderung antritt und küstennah gefangen wird. „Es ist leicht nachzuvollziehen,

dass die Fleischqualität hier im Vergleich zum Skrei niemals schlechter sein kann. So hat weder die lange Wanderung, noch das Laichgeschäft an den Reserven des Fisches gezerrt“, erklärt Thelosen. Direkt nach dem Fang wird der Fisch an Bord gefroren und dann an Land weiter verarbeitet. Diesem Prozess kommt natürlich auch die Erfahrung der

norwegischen Fischereitradition im optimalen Umgang mit dem Eismeer Kabeljau zu Gute. CPN hat dieses Produkt zudem so weit entwickelt, dass jede Scheibe genau neun Gramm wiegt – das Produkt also jeder kalkulationsgenauen Verwendung standhält. Insbesondere die Qualität steht auch bei diesem Produkt im Fokus.

Pure Gourmet zertifiziert

Die Eismeer Garnelen-Fischerei von CPN ist nach Aussage von Importeur Tim Thelosen ‚MSC‘, ‚Friend of the Sea‘ und ‚KRAV‘ zertifiziert und die Kabeljau-Fischerei ist ‚MSC‘ zertifiziert. CPN ist allerdings bereits einen Schritt weiter gegangen und hat eine eigene, noch strengere Zertifizierungsnorm entwickelt: „Pure Gourmet“. CPN ist der weltweit einzige Produzent, der 100% norwegische Eismeer Garnelen mit diesen Zertifikaten anbieten kann.

Entstanden aus drei Wettbewerbern

Coldwater Prawns ist 2007 aus drei ehemaligen, norwegischen Wettbewerbern mit langjährigen Erfahrungen auf dem Gebiet des Garnelenfangs entstanden, die CPN als ein gemeinsames Vertriebs- und Marketingunternehmen gründeten. 2011 übernahm das Unternehmen zudem die Garnelenverarbeitung in Senjahopen und modernisierte diese in den letzten Jahren stetig weiter.

Heute läuft die hochmoderne Produktion größtenteils im 3-Schicht-Betrieb. CPN verfügt aktuell über vier Fangschiffe, die

Coldwater Prawns of Norway Telegramm

Coldwater Prawns of Norway As
Keiser Wilhelmstg. 23
N – 6003 Aalesund
Tel.: 0047 70 11 55 00
www.prawnsfnorway.de

Vertrieb D-A-CH-Region:

Scandinavian Trade
Im- & Export GmbH (STIX)
Bahnhofstr. 46
23769 Fehmarn, Deutschland
Tel.: 0049 (0)4371 863683
kontakt@stix-gmbh.de
www.stix-gmbh.de

Firmenstandorte:

Aalesund, Senjahopen

Charakteristik:

Fang, Verarbeitung und Vertrieb von Eismeer Garnelen und Tiefseekabeljau

Geschäftsführer:

Knut Helge Vestre

Umsatz 2014: ca. 52 Mio Euro

Vertriebsgebiet: weltweit

Sortiment: Eismeer Garnelen (Pandalus borealis), Sushi vom norwegischen Tiefseekabeljau (Gadus morhua)

Marken:

Sushi vom Tiefseekabeljau
Coldwater Prawns Premium
Royal Spitzbergen
Northern Light
Coldwater Prawns

Kundenstruktur:

LEH, Foodservice, HORECA, Delikatessen- und Feinkosthandel

Wichtigste Exportländer:

Schweden, Frankreich, England, Teile Südeuropas, Osteuropa, Dänemark, Finnland, USA, Asien, D-A-CH-Region über STIX

Handelsvolumen: bis zu 4.500 t Garnelenfleisch, bis zu 4.000 t Garnelen in Schale

Gegründet: 2007

Flotte: vier Fangschiffe

Zertifikate: MSC, KRAV, FOS

[SCHALEN- UND KRUSTENTIERE]

ausschließlich im norwegischen Fanggebiet FAO 27 tätig sind. CPN handelt ausschließlich 100% original norwegische Ware. Kerngeschäft des Unternehmens sind die LEH- und Foodservice-ware sowie die Vermarktung von ungeputzten Garnelen.

Die Eismeargarnelen werden in verschiedenen Größen und Packungseinheiten für den LEH und den Foodservice unter den Marken 'Coldwater Prawns', 'Royal Spitzbergen' oder 'Northern Light' sowie als Private Label-Produkt angeboten. Schweden ist derzeit mit rund 50 Prozent vom Handelsvolumen der wichtigste Absatzmarkt für CPN, die weltweit Handelspartner haben. Durch die Kooperation mit STIX



Nur wenn alle Voraussetzungen stimmen – Jahreszeit, Temperatur, Fanggebiet FAO 27 IIb nördlich von Spitzbergen, Größe, Geschmack und Qualität der Tiere – dann werden sie für die Black Box eingesetzt.

baut CPN nun die in den letzten Jahren bereits entwickelte Vermarktung und Produktion für die Top-Qualitäten weiter aus.

Das Unternehmen ist nach eigenen Angaben der einzige Lieferant in Norwegen, der die komplette Wertschöpfungskette vom Meer bis zum Teller von original norwegischer Ware kontrolliert. Für die nächsten Jahre sind weitere Produktideen in der Entwicklung. Es ist inzwischen nicht nur Norwegens größtes Vertriebsunternehmen für in Norwegen gefangene Garnelen, sondern auch eines der am schnellsten wachsenden Unternehmen des Landes, das in den letzten Jahren seinen Umsatz jährlich fast verdoppeln konnte. CPN wurde dafür vom norwegischen Staat mit dem „Gazelle Award“ ausgezeichnet, der nicht nur auf die nackten Umsatzzahlen zielt, sondern auch die gesunden Strukturen dahin-

ter beachtet. Auch wurde CPN als Unternehmen des Jahres 2014 ausgezeichnet. Zudem wurde CPN dieses Jahr im Rahmen der „Norwegischen Design Tage“ in Oslo mit der höchsten Auszeichnung versehen, nämlich mit dem „Award für exzellentes Design“ für die Coldwater Prawns Premium. Diese Auszeichnung ist zugleich Sinnbild für die aufwendigen Marketingmaßnahmen rund um das Produkt- und Corporate-Design von CPN. Geschäftsführender Gesellschafter ist Knut Helge Vestre. *nik*



STIX

Nähere Infos zum Unternehmen finden Sie hier.



Das Beste aus dem Meer

COSTA ist die Marke Nr. 1 bei Muscheln*



NEU

Premium-Muscheln mal drei! Von COSTA.

Mediterrane Vielfalt: Attraktive Muschelvarianten mit Schale in den Sorten Natur, Provence und – jetzt neu – Mediterran.

www.costa.de