

die Kundschaft sich in nicht geringem Maße ergänzt und Forellen Abel ohnehin schon seit Jahren den Waller aus Badbergen im Sortiment führt. Angestrebt wird auch eine Kooperation beim Bestell- und Rechnungswesen, das fortan über Forellen Abel abgewickelt wird.

Über Forellen Abel

Forellen Abel gilt mit einem Umschlagsvolumen von 4.500 Tonnen als einer der größten Händler von Süßwasserfisch in Deutschland. Schwerpunkt sind dabei Forellen (ca. 4.000 t), die vorwiegend aus Deutschland, Frankreich und Dänemark stammen. Die restliche Tonnage entfällt auf Lachsforellen, Saiblinge, Karpfen und einige andere Spezies. Die Tiere werden mit dem eigenen Fuhrpark lebend zum Firmenstandort Ganderkesee transportiert und dort am Tag des Versands geschlachtet, verarbeitet und unter Eis ausgeliefert. Angeboten werden ausgenommene Forellen in verschiedenen Sortierungen (küchenfertig), grätenfreie Forellen, Butterflyfilets, Einzelfilets mit und ohne Haut in verschiedenen Größen. Auch Räucherfisch (ganze Forellen und Filets) aus eigener Herstellung wird in



FOTO: FORELLEN ABEL

Forellen Abel gilt mit einem Umschlagsvolumen von 4.500 Tonnen als einer der größten Händler von Süßwasserfisch in Deutschland. Schwerpunkt sind dabei Forellen (ca. 4.000 t).

verschiedenen Verpackungsvarianten angeboten. Beliefert werden Groß- und Fachhandel sowie Räumereien. Lebensmittelhandel und Gastronomie gehören nicht zur Kundenstruktur.

Über Ahrenhorster Edelfisch

Hermann Otto-Lübker beschäftigt sich seit fast 30 Jahren mit der Zucht von Süßwasserfischen. 1995 spezialisierte er sich dabei mit seinem Unternehmen auf den Europäischen Wels, dem er als

heimischen Süßwasserfisch besondere Beachtung schenkt. „Eigene Vermehrung, eigene Aufzucht, eigene Verarbeitung. Es wird nichts dazu gekauft, dann gibt es auch keine Krankheiten in der Anlage“, erklärt er seine Erfolgsstrategie, mit der er heute der einzige Züchter von *Silurus glanis* in Deutschland ist. Gleichwohl räumt er ein, dass die Züchterfolge noch lange nicht ausgereizt sind: „Wir sind zwar schon seit 25 Jahren erfolgreich am Markt, aber immer noch in der Lernphase.“ Ahrenhorster Edelfisch beschäftigt aktuell sieben fest angestellte Mitarbeiter und produziert jährlich etwa 130 Tonnen Waller, die küchenfertig, als Filet mit und ohne Haut sowie als Loin angeboten werden. Durch die Kooperation mit Forellen Abel soll evtl. auch Räucherfisch dazu kommen. Betrieben wird ein Verkaufswagen zur Direktvermarktung auf Wochenmärkten, wo neben dem Filet auch rund 20 Feinkostsalate auf Basis der eigenen Zuchtware angeboten werden. *nik*



FOTO: FORELLEN ABEL

Herzstück der Verarbeitung von Abel ist eine Anlage, die weitgehend automatisiert die geschlachteten Forellen nach Gewicht sortiert, unter Eis verpackt und die Kisten automatisch verschließt.

Kontakt

Forellen Abel GmbH
Welsestrasse 23
27777 Ganderkesee
Tel.: 04222 805610
www.forellen-abel.de

Ahrenhorster Edelfisch
GmbH & Co. KG
Bornhagenweg 3
49635 Badbergen
Tel.: 05433 902595
www.ahrenhorster.de