



Fischmagazin

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Rari Food

Laschori Fisch – natürlich und unbehandelt

Seite 26

TITEL



FOTO: RARI FOOD

Rari Food

Laschori Fisch

Natürlich und unbehandelt

Neues aus dem Hause Rari: Unter dem Label ‚Laschori Fisch‘ gab es in den vergangenen zwei Jahren eine kompromisslose Umstellung auf 100 % naturbelassene Ware. Laschori Fisch verzichtet auf jegliche Zusatzstoffe und garantiert, dass unter dem ‚Laschori Fisch‘-Label nur noch naturbelassene Ware auf dem Markt kommt.

Auch was das Design betrifft gibt es Neuigkeiten. Bereits im vergangenen Jahr gönnte Rari Food seiner Traditionsmarke Laschori nach 20 Jahren einen Neuanstrich in Bild und Schrift und setzte mit dem neuen Design auf ein Spagat aus Tradition und Moderne. „Mit dem modernen Design passen wir uns optimal den veränderten Zeiten an“, meint Sven Kamlade, Prokurist und Leiter des Segments Fisch und Seafood



Zubereitet ist die naturbelassene 20/40er-Sortierung optisch wie kulinarisch überzeugend.

Das Fisch- und Seafood-Team von Rari-Food mit den ersten Kartons unter dem neuen Laschori-Logo – von links: Sven Kamlade, Hasan Ünlü, Ton Duc Kha, Moritz Mandel und Eckhard Grzegowski.

beim Hamburger Food-Import-haus Rari. Entstanden sind die neuen Laschori-Logos im eigenen Hause, in der Hamburger Hovestraße 72, dort kümmern sich inzwischen drei Beschäftigte ausschließlich um das Marketing, um das Design von Verpackungen, Flyern und die Website der auf knapp 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angewachsenen Rari-Gruppe.

„Sehr intensiv mit der LMIV beschäftigt“

Unverändert ist das Qualitätsversprechen, für das die Marke Laschori steht. Über bestimmte Qualitätsaspekte dürfte in diesem Jahr verstärkt gesprochen werden, nachdem Mitte Dezember die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) in Kraft getreten ist. „Wir haben uns sehr intensiv mit

FOTO: RARI FOOD

Zeitgemäß überarbeitet

Die neuen Logos für Laschori Seafood und Laschori Fisch



der LMIV beschäftigt und müssen sagen: sie ist schlecht vorbereitet und hat den Grad der Verwirrung erhöht“, kritisiert Sven Kamlade das neue Gesetzeswerk. Die LMIV schreibt unter anderem vor, dass Glasuren nicht mehr Teil der Berechnung sein dürfen. „Wir als Rari werden beim 1.000g-Beutel das Nettogewicht hervorheben, aber in kleinerer Schrift auch das Füllgewicht angeben, weil sich nur aus der Gesamtfüllmenge der Frozen Count ableiten lässt“, beschreibt Kamlade die aktuelle Verfahrensweise. Es darf erwartet werden, dass in den kommenden Jahren die Verordnung so verschärft wird, dass nur noch das Nettogewicht angegeben werden darf. Zahlreiche Antworten der EU Kommission auf verschiedene Anfragen weisen in diese Richtung.

Ein weiterer Schwerpunkt ist der Fremdwassergehalt durch waserbindende Additive. Beim Pangasius gehe es um Fremdwassergehalte von 25 bis über 40 %. Produkte, die mehr als 5% zugesetztes Wasser enthalten, müssen mit einem entsprechenden Zusatz in der Verkehrsbezeichnung ge-

kennzeichnet werden (z. B.: Pangasiusfilet mit Trinkwasser oder Fremdwasserezusatz). Bei weniger als 5% Fremdwassergehalt reicht die Nennung des Zusatzstoffes in der Zutatenliste aus.

Neu: unbehandelter Pangasius, Kammuscheln ohne Fremdwasser

Das allgemein schlechte Image von Pangasiusfilet hat viele teils berechtigte Gründe ist, überwiegend aber begründet in dem übermäßigen Einsatz von waserbindenden Zusätzen, die für Fremdwassergehalte von teils über 40 % sorgen und die natürliche Struktur des Fischfilets erheblich beeinträchtigen. Das Filet wirkt schwammig, weich und strukturlos. Um den Kunden eine Alternative aufzuzeigen, hat sich Rari unter der Marke Laschori für ein naturbelassenes Produkt ohne jegliche Zusatzstoffe entschieden. Die erste Lieferung wird noch im März erwartet.

Aufgrund der hohen Wasseraufnahmefähigkeit der Produkte ist

Fremdwasser auch bei Tiefseescallops oder Kammuscheln ein Thema. „Eine seegefrorene Kammuschel nimmt alleine durch Wässern ca. 25 % Wasser auf“. Da keine Zusatzstoffe verwendet werden, wird dieses Wasser meist nicht deklariert,

beschreibt Sven Kamlade eine Problematik. Zusatzstoffe wie Zitronensäure, Zitrone oder Polyphosphate für eine noch höhere Wasserbindung können ebenfalls das Geschmackserlebnis beeinträchtigen. Entsprechend sind die 10/20er Kammu- ▶

Anzeige

Möller & Reichenbach
Fisch - Import SEIT 1886 GmbH

FRISCHE - UNSER OBERSTES GEBOT

In einem modernen Verarbeitungsbetrieb werden lebende und frische Fische täglich nach höchstem Lebensmittelstandard artgerecht und tierschutzgetreu nach Kundenwunsch verarbeitet und frei Haus geliefert. Wir bieten die ganze Vielfalt der Fische in bester Qualität und optimaler Frische, verbunden mit einem flexiblen und zuverlässigen Lieferservice an.

<ul style="list-style-type: none"> Aale Karpfen Lachse Forellen Saiblinge 	<ul style="list-style-type: none"> Seefische Mittelmeerfische Doraden Loup de mer Thunfisch
--	--

Aueweg 3-5, 21423 Winsen / Luhe
Tel.: (0 41 73) 58 00-0, Fax: (0 41 73) 58 00-28
E-Mail: info@moeller-reichenbach.de
www.moeller-reichenbach.de

... immer wenn's um Fisch geht



Eine Alternative zu Scallops aus den USA oder Japan
Seegefrorene Kammuscheln aus Grönland als 20/40er-
Sortierung im Ein-Kilo-Beutel verpackt, mit 10 % Schutzglasur.

scheln aus den USA und Japan als gängigstes Produkt häufig von Reklamationen betroffen, deshalb bietet Rari nun eine Alternative an: seegefrorene Kammuscheln aus Grönland (*Placopecten magellanicus*), 100 % naturbelassen, nur mit einer Schutzglasur von 10 % versehen, als 20/40er-Sortierung im 1.000 g Beutel mit 900 g Nettofüllmenge.

„Das Produkt haben wir im Kollegenkreis gegen die herkömmlichen Scallops verkostet und sind begeistert vom Geschmack, Aussehen und Konsistenz.“ Nach der Zubereitung ist die Grönlandware tatsächlich nicht wirklich kleiner als die behandelte 10/20er-Sortierung. Fazit: „Wir können mit der unbehandelten 20/40er preislich günstiger sein als mit der behandelten 10/20er.“ Nun habe der Kunde die Wahl. Dieses Projekt versteht Sven Kamlade als typisch für die Rari-Philosophie: „Wir versuchen unsere Produkte so natürlich wie möglich zu halten sowie Rezepturen zu verbessern, um unseren Kunden stets ein qualitativ hochwertiges Produkt anzubieten.“ Solange die Produkte im preissensiblen deutschen Handel noch marktfähig bleiben.

**Ab Mai 2015:
 Erste Black
 Tiger-Shrimps 2015
 aus neuer Saison**

Aktuell warten die Einkäufer von Rari auf die erste Black Tiger-Ernte des Jahres 2015 in Bangladesch. Ende März werden die ersten Fänge erwartet und ab Mai die ersten Garnelen in Europa eintreffen. Der Einkauf steht aktuell sehr unter dem Einfluss der Euroschwäche, die die auf US-Dollarbasis gehandelten Garnelen stark verteuern werden. Sven Kamlade: „Es bleibt zu hoffen, dass diese Preissteigerung vom

FOTO: RARI FOOD



Die auf fast 200 Mitarbeiter angewachsene Rari-Gruppe erwirtschaftet inzwischen einen Umsatz von 180 Mio. Euro – davon rund 70 Mio. Euro mit Fisch- und Seafood-Produkten. Foto: der Hauptsitz in Hamburg.

Markt akzeptiert wird und nicht in reduziertem Garnelenkonsum enden wird.“

Neue Gesichter im Rari-Team Fisch und Seafood

Das Rari-Verkaufsteam für Seafood und Fisch hat derweil Verstärkung erfahren. Zu der alten Mannschaft aus Sven Kamlade, Eckhard Grzegowski, Hasan Ünlü und Georgios Manziros ge-

hören jetzt auch Moritz Mandel, der in Kürze seine Ausbildung bei Rari beenden wird, sowie Ton Duc Kha. Des Weiteren wird Mariselle Eckert nach Beendigung ihrer Ausbildung im kommenden Jahr das Fisch- und Seafood-Team verstärken. ■



Rari Food

Nähere Infos zum Unternehmen finden Sie hier.

Rari Food Firmentelegramm

Rari Food International GmbH
Hovestraße 72
20539 Hamburg
Tel.: 040 / 7 80 96 60
Fax: 040 / 78 09 66 44
www.rari.de

Charakteristik:
Importhaus für Fleisch, Fisch und Seafood

Geschäftsführer:
Thorsten Rachow

Prokurist:
Sven Kamlade

Sortiment:
Lamm, Rind, Schwein, Kalb, Fisch, Seafood, Geflügel, Wild, Exoten und Convenience.

Umsatz (Rari-Gruppe):
ca. 180 Mio. Euro

Umsatzanteil Fisch & Seafood (Rari-Gruppe):
ca. 70 Mio. Euro

Mitarbeiter (Rari-Gruppe):
ca. 200

Gegründet:
1987 (Familie Rachow bereits seit 1897 im Fleischgeschäft)



Indasia
...dem Geschmack zu Liebe

Besuchen Sie uns auf der Seafood Expo Global!

Indasia präsentiert, neben bewährten Marinaden und Gewürzmischungen, Innovationen in den Bereichen:

- trockener und flüssiger Marinaden
- Saucen in handlichen Verpackungen
- nachhaltiger Verpackungskonzepte

Besuchen Sie uns auf unserem Stand **Patio 4709** und erfahren Sie mehr über die Welt des guten Geschmacks!



INDASIA Gewürzwerk GmbH

Tel. +49-5401-3370 · info@indasia.de · www.indasia.com

aquapri

handpicked luxury seafood

Handsortierter Luxus Forellenkaviar



Besuchen Sie uns auf der SEG, Halle 5, Stand nr. 126

Gezüchteter Zander - ganzjährig frischer Luxus



Lachsforellen aus Dänemark – sicher und nachhaltig

