

FOTO: GUT IMMENHOF

„Die gleichbleibende Qualität, Frische, feste Textur und natürlich der Geschmack haben uns langfristig überzeugt," lobt Patrick Kühn, Küchendirektor im Hotel Gut Immenhof, den Label-Rouge-Lachs.

Label-Rouge-Lachs

Wie Premiumqualität im Lachsmarkt Mehrwert schafft

Lachs ist der beliebteste Fisch der Deutschen. Von Standardware bis zum Premiumprodukt gibt es einen großen Qualitäts- und Preisunterschied, und der Einkauf muss selbstverständlich wirtschaftlich bleiben. Daher stellt sich immer wieder die Frage, worin der Mehrwert für die Premium-Auswahl, zum Beispiel vom schottischen Label-Rouge-Lachs, liegt. Stefan Hilger, Geschäftsführer von Scottish Import, erklärt: „Ein Großteil des deutschen Marktes besteht aus Standardware, wir positionieren uns bewusst im Premium-Segment und schaffen eine klare Differenzierung gegenüber austauschbarer Massenware. Label-Rouge-Lachs hebt sich deutlich durch Herkunft, Konsistenz und natürlich den Geschmack ab."

Der schottische Lachs ist das erste Produkt außerhalb von Frankreich, das die Zertifizierung Label Rouge erhalten hat.

Lückenlose Nachverfolgbarkeit als Entscheidungshilfe

Schottischer Label-Rouge-Lachs wird durch ein klares System ausgezeichnet. Label Rouge steht als offizielles französisches Siegel für nachweislich konsequente überdurchschnittliche Qualität. Für jedes Produkt legen verbindliche Richtlinien fest, welche Anforderungen entlang der gesamten Erzeugung gelten, regelmäßige Kontrollen stellen diese sicher. Der schottische Lachs ist dabei das erste Produkt außerhalb von Frankreich, das die Zertifizierung erhalten hat. Die Besonderheit in den schottischen Glens: Die Fische werden in ihrem natürlichen Umfeld mit einer überdurchschnittlich niedrigen Bestandsdichte gezüchtet und größtenteils mit Futter meeresbiologischen Ursprungs ernährt. Für die Möglichkeit



FOTO: SCOTTISH QUALITY SALMON LABEL ROUGE

Label Rouge steht als offizielles französisches Siegel für nachweislich konsequente überdurchschnittliche Qualität.

der lückenlosen Nachverfolgung wird an jedem Fisch eine Identifizierungsnummer angebracht.

Für Profis im Einkauf und der Gastronomie ist das Label-Rouge-Siegel eine wichtige Entscheidungshilfe. „Schottische Produkte sind für ihre gute Qualität bekannt, was in Kombination mit dem leicht einprägsamen Label-Rouge-Siegel dafür sorgt, dass Kunden, die das Siegel kennen, immer wieder Label Rouge kaufen, da die Qualität so verlässlich ist“, erklärt Michael Beierer. Der Inhaber von Seafood Ecosse arbeitet seit 25 Jahren mit Label-Rouge-Lachs aus Schottland. Herkunft und Aufzucht, Fütterung, Verarbeitung und sensorische Eigenschaften sind konsistent und jederzeit nachvollziehbar.

Qualität, die am Produkt erkennbar wird

Die Theorie überzeugt nur, wenn sie am Ende in der Praxis stimmt. Der ausgewogene Geschmack, die feste Textur und feine Fettmarmorierung überzeugen immer mehr Profis. Insbesondere bei Anwendungsbereichen wie Sushi und Sashimi, bei denen das Produkt im Mittelpunkt steht, aber auch beim Räuchern oder Beizen. „Label-Rouge-Lachs hat eine feinere Marmorierung und festeres Fleisch, da er durch die geringe Besatzungsdichte in der Aufzucht mehr Bewegung hat. Da merkt man einen großen Qualitätsunterschied“, so Beierer.

Gerade für die Küche sind Qualität und Geschmack wichtig. Patrick Kühn, Küchendirektor im Hotel Gut Immenhof, erklärt: „Wir arbeiten seit der Eröffnung vor fünf Jahren mit dem Label-Rouge-Lachs und bestellen jede Woche und je nach Saison bis zu acht ganze Tiere. Die gleichbleibende Qualität, Frische, feste Textur und natürlich der Geschmack haben uns langfristig überzeugt.“

Differenzierung über Hochwertigkeit

Label Rouge gibt nachvollziehbare Informationen an die Hand, die die Premium-Positionierung erläutern. „Unsere Kunden können mit einem zertifizierten Qualitätsprodukt einen höheren Verkaufspreis rechtfertigen“, so Hilger, „die Differenzierung erfolgt beim Label-Rouge-Lachs über den Geschmack, aber auch über die Story hinter dem Produkt. Das ist besonders wichtig für die Kunden von uns, die sich über Qualität statt über Preis differenzieren wollen.“ So geht es auch Michael Beierer: „Label Rouge ist für uns ein Aushängeschild und spiegelt unser Qualitätsversprechen wider. Das schätzen auch unsere Kunden, wenn sie ein gutes Produkt wollen, wissen sie, dass sie mit Label Rouge immer beste Qualität bekommen.“



Die Fische werden in ihrem natürlichen Umfeld mit einer überdurchschnittlich niedrigen Bestandsdichte gezüchtet und größtenteils mit Futter meeresbiologischen Ursprungs ernährt.

FOTO: SALMON SCOTLAND

So ist es zum Beispiel im Hotel Gut Immenhof: „In unserem Sushi-Restaurant haben wir Label-Rouge-Lachs jede Woche auf der Karte, dort fällt die gute Qualität natürlich besonders auf. Aber auch beim Frühstück setzen wir darauf, und in unserem Fine-Dining-Restaurant ist er ebenfalls immer wieder auf der Karte. Die Gäste sind extrem zufrieden mit der Qualität und wir können durch die Verlässlichkeit gut kalkulieren“, so Kühn.

Schottischer Label-Rouge-Lachs richtet sich damit an alle, die Lachs nicht als austauschbare Ware betrachten, und bildet eine wertvolle Erweiterung des Fischsortiments. Sein Mehrwert liegt in der Verbindung aus klar geregeltem Qualitätsanspruch, kontrollierbarer Prozesskette und einem Produktprofil, das sich im Verkauf und auf dem Teller vermitteln lässt. ■

Schottischer Label-Rouge-Lachs wird durch ein klares System ausgezeichnet. Für jedes Produkt legen wir verbindliche Richtlinien fest.

WEITERE INFORMATIONEN

Label Rouge Scottish Salmon
Cameron Sutherland, Development Director
www.schottenlachs.de
Tel. +33 (0) 629-780 563

Scottish Import Finefood GmbH
Dr. Stefan Hilger
www.scottish-import.de
Tel. +49 (0) 6123 - 702 610

Seafood Ecosse Germany
Michael Beierer
www.seafoodecosse.de
+49 (0) 611 - 360 976 92