



**Dr. Stefan Hilger:**  
„Wir sehen, dass mehr Biomasse verfügbar ist. Dadurch sollte das erste Halbjahr 2018 preislich tendenziell nicht so hoch liegen wie der Vergleichszeitraum vor einem Jahr.“

**Scottish Import** weiter auf Wachstumskurs

## „Herausfordernde Zeiten im Lachsgeschäft“

Scottish Import hat seine Wurzeln im Lachsgeschäft mit Herkunft Schottland. Die letzten Jahre waren für die Lachswirtschaft aufgrund der hohen Rohwarenpreise nicht einfach und in einem Jahr wird Großbritannien aus der EU ausscheiden. Ein Interview mit Geschäftsführer Dr. Stefan Hilger über Lachspreise, eine besondere Rohware und drohende Handelshemmnisse durch den Brexit.

**FischMagazin:** Herr Hilger, Ihr Unternehmen hat im letzten Jahr 25-jähriges Jubiläum gefeiert. Es sind keine leichten Zeiten für den Lachshandel. Wo steht Ihr Unternehmen?

**Dr. Stefan Hilger:** Es sind fürwahr herausfordernde Zeiten im Lachsgeschäft. Vor einigen Jahren galt ein Preis in der Regel für eine Woche. Heute kann er sich mehrfach pro Tag verändern. Das macht es sehr schwierig, eine verlässliche Kalkulationsgrundlage zu haben. Wir reagieren darauf, indem wir permanent versuchen, eine geeignete Mischung aus fixen Verträgen und Spotgeschäften durchzuführen und unseren Kunden anzubieten. Das ermöglicht uns zum einen kontinuierlich lieferfähig zu sein und eine verlässliche Kalkulationsbasis zu bieten, aber gleichzeitig von

den Schwankungen zu profitieren und den Kunden die bestmöglichen Preise anzubieten. Generell haben wir aber in den letzten 2 Jahren eine Rückläufigkeit bei Verträgen mit fixen Preisen festgestellt, da sie bei den auftretenden Schwankungen auch eine Verlustgefahr mit sich bringen.

**FischMagazin:** Welche Rolle spielt der Lachs aktuell für Ihr Unternehmen?

**Hilger:** Die Wettbewerbssituation, die Verfügbarkeit der Rohware und die Preise sind wie erwähnt zum Teil schnellen Veränderungen unterworfen, auf die man adäquat reagieren muss. Wir haben das geschafft und uns weiter entwickelt. Der Lachs ist noch immer unser Kerngeschäft, aber wir haben uns



Eltville-Martinsthal

bereits seit Jahren zum Vollsortimenter entwickelt. Im letzten Jahr hatten wir einen Rohwarenumschlag von 4.500 Tonnen im Wert von 35 Mio. Euro. Der Lachs in all seinen Produktformen und Zuschnitten macht dabei etwa 60 Prozent vom Volumen und 70 Prozent vom Umsatz aus.

**FischMagazin:** Welche Entwicklung erwarten Sie in diesem Jahr für den Lachsmarkt?

**Hilger:** Wir sehen im Moment zwei gegenläufige Tendenzen. Auf der einen Seite gibt es sinkende Preise auf dem Spotmarkt. Das hat schon vor Weihnachten angefangen, was ungewöhnlich ist. Auf der anderen Seite halten sich die Kontraktpreise in Schottland und Norwegen noch immer auf einem sehr hohen Niveau. Diese Entwicklungen passen nicht wirklich zusammen. Wir sehen weiter, dass mehr Biomasse verfügbar ist, wodurch das erste Halbjahr 2018 preislich tendenziell nicht so hoch liegen sollte wie der Vergleichszeitraum vor einem Jahr. ▶

## Scottish Import Telegramm

Scottish Import finefood GmbH  
Wiesenstraße 35  
65344 Eltville-Martinthal  
Tel.: 06123 / 70 26 10  
Fax: 06123 / 70 26 20  
E-Mail: info@scottish-import.de  
www.scottish-import.de

**Charakteristik:** Importeur und Großhandel

**Geschäftsführer:** Dr. Stefan Hilger

**Vertriebsgebiet:** Deutschland, Österreich, Schweiz, Dänemark, Niederlande, Italien, Frankreich, Belgien

**Kundenstruktur:** Großhandel, C&C, Caterer, LEH, Fachhandel, Hotellerie, Industrie

**Sortiment:** Vollsortiment Frischfisch und TK-Fisch, Thunfisch, Exoten, Schalen- und Krustentiere. Schwerpunkt: Lachs aus Aquakultur (70% vom Umsatz) aus Schottland, Irland, Norwegen; Räucherlachs und Gravdlachs (frisch und TK), Lachsfilet, ganze Lachse, Biolachs und Biolachsfilet, Label Rouge-Lachs

**Kundenzahl:** mehr als 500

**Umsatz 2017:** 35 Mio. Euro

**Exportanteil:** 15%

**Gegründet:** September 1992

**Mitarbeiter:** 10

**Zertifikate:** Bio, Naturland, ASC, MSC, Global G.A.P., IFS Broker

## Irish Donegal Oysters At Home. Anywhere.



### ORIGINAL IRISCHE DONEGAL AUSTERN

Beste Referenzen · bester Geschmack  
beste Wasserqualität  
beste „SPECIALES“-Austern Frankreichs

**Jetzt am besten gratis testen!**

www.irishdonegaloysters.com  
www.atlantik-fisch.de in Hamburg  
bekannt für beste frische Angebote

Jetzt uns kennenlernen  
und anrufen: Tel. (040) 39 11 23

## DIE TIEFKÜHL EXPERTEN

Qualität | Erfahrung | Leistung

GARNELEN

SCHAL- & KRUSTENTIERE

FISCH & FISCHFILETS

SEAFOOD

FINGERFOOD

EISCREME



Unsere  
Kundenbetreuer  
beraten Sie  
gerne!  
040 399 29 20



Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg  
Fax: +49(0)40 399 292 639  
info@hafro.de | www.hafro.de

**HAFRO**  
Hamburger Feinfrost

Früher galt der Lachspreis in der Regel für eine Woche. Heute kann er sich mehrfach pro Tag verändern.

**FischMagazin:** Hat der hohe Lachspreis dem Lachskonsum geschadet?

**Hilger:** Schwer zu sagen. Ich gehe davon aus, dass die Nachfrage insgesamt nicht nachgelassen hat, dass es aber eine Verschiebung von den hochpreisigen Produkten hin zum Preiseinstieg gegeben hat. Diese Erfahrung haben wir in den letzten Monaten gemacht, aber wir gehen davon aus, dass mit der Normalisierung der Preise auch wieder die Nachfrage nach hochwertigeren Lachsprodukten steigen wird.

**FischMagazin:** Das Aushängeschild in Ihrem Sortiment ist der Lachs mit dem französischen Qualitätszertifikat Label Rouge. Wie entwickelt sich denn ein solches Produkt in diesen Zeiten?

**Hilger:** Sehr erfreulich! 45 Wochen pro Jahr könnten wir mehr Ware verkaufen als tatsächlich verfügbar ist. Wir beziehen ihn überwiegend aus Schottland, zum kleinen Teil aber auch schon aus Norwegen. Der Absatz von Label Rouge-Ware steigt wie im Bio-Bereich in den letzten Jahren kontinuierlich an, obwohl er preislich recht deutlich nach oben abweicht.

**FischMagazin:** Bitte nennen Sie uns eine konkrete Zahl.

**Hilger:** Das ist schwer, weil der Preis für die Label Rouge-Ware recht konstant ist, während der für konventionellen Zuchtlachs schwankt. Aber gehen Sie davon aus, dass die gelabelte Ware aus Schottland etwa 15 bis 20 Prozent über dem konventionellen Schotten liegt. Vergleicht man die Label-Ware aus Großbritannien mit

## Scottish Import in Kürze

Das Handelshaus Scottish Import Finefood steht für hochwertige Lachsprodukte aus Schottland, Norwegen und Irland sowie für ein Vollsortiment an frischen Konsumfischen und Exoten aus aller Welt. Bundesweit werden GV-Kunden und Fischhändler beliefert. Scottish Import hat seinen Umsatz in den letzten vier Jahren

verdoppelt und bewegt ein Mengenvolumen von ca. 4.500 Tonnen pro Jahr. Lachs ist das mit Abstand wichtigste Handelsprodukt von Scottish Import. Etwa 70 Prozent vom Gesamtumsatz entfallen auf diese Fischart, von der inzwischen auch mehrere LKW pro Woche aus Norwegen importiert werden. Angeboten wird der

Salmonide in zahlreichen Varianten als Frischware, TK- oder Räucherprodukt, als ganzer Fisch, Filet oder Portion, aus schottischer oder norwegischer Herkunft, als Bio-Fisch, ASC-zertifiziert oder ausgestattet mit dem französischen Gütesiegel Label Rouge, in Superior- oder Pre Rigor-Qualität.



Das Handelshaus Scottish Import Finefood steht für hochwertige Lachsprodukte aus Schottland, Norwegen und Irland sowie für ein Vollsortiment an frischen Konsumfischen und Exoten aus aller Welt.



**Frisch- und Räucherlachs aus schottischer Herkunft sind gleichermaßen Wurzeln und Steckenpferd von Scottish Import. Heute macht diese Produktgruppe etwa 30 Prozent vom Geschäft aus.**

dem Zuchtlachs aus Norwegen, kann sie auf Großhandelsstufe fast doppelt so teuer sein.

**FischMagazin:** *Erstaunlich, dass sie trotzdem solchen Absatz findet.*

**Hilger:** Es ist aufgrund der geringen Menge ein Nischenprodukt. Der konventionelle Zuchtlachs aus Norwegen ist ein sehr gutes Produkt, das nicht umsonst weltweit so beliebt ist. Aber wie bei jedem Lebens- und Genussmittel gibt es immer einen Teilmarkt, der bereit ist mehr Geld für ein besonderes Produkt auszugeben.

**FischMagazin:** *Teilmarkt ist das nächste Stichwort. In einem Jahr steigt Großbritannien aus der EU aus. Sie haben Ihre Wurzeln in einem Land, das schon bald nicht mehr zum gemeinsamen Markt gehört. Wie bereiten Sie sich darauf vor?*

**Hilger:** Aufgrund der unsicheren politischen Rahmenbedingungen ist es schwer, sich überhaupt darauf vorzubereiten. Noch ist völlig unklar, in welcher Form künftig Handel betrieben werden kann, welche Auflagen die EU erheben wird. Was wir machen können, ist unser Geschäft weiter zu diversifizieren. Früher war Lachs aus Schottland zu 100% unser Geschäftsmodell, heute kommen vom gesamten Lachsgeschäft nur noch 30% aus Schottland. Das Schottlandgeschäft ist noch immer unser Steckenpferd, wir tragen es in unserem Namen. Aber wenn der Bereich kleiner wird, haben wir mit Bio-Lachs aus Irland oder Norwegen, mit Lachs von den Färöern und aus anderen Produktionsgebieten dafür vorgesorgt, dass wir breiter aufgestellt sind.

Und selbst wenn es Zölle gibt, treffen diese uns ja nicht alleine. Dann müssen wir schauen, wie der Markt darauf reagiert. Wenn die Ware durch die Zusatzkosten unverkäuflich wird, sind auch die Produzenten gezwungen, ihre Rohwarenpreise nach unten anzupassen, damit es zum Schluss einen marktfähigen Preis gibt. Denn ich gehe davon aus, dass Großbritannien

weiterhin Interesse haben wird, seine Produkte in die EU zu verkaufen. Insgesamt glaube ich nicht, dass der Handel wesentlich einbrechen wird, es muss nur erst die Phase der Unsicherheit überwunden werden.

*Interview: André Nikolaus*

## Stichwort **Label Rouge**

Das Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel. Es ist 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen. Es wird im Auftrag des französischen Landwirtschaftsministeriums vergeben. Neben Geflügel werden unter diesem Gütesiegel mittlerweile auch andere land- und fischereiwirtschaftliche Erzeugnisse produziert – auch Fisch und Meeresfrüchte gehören dazu. Lachs aus Schottland erhielt 1992 als erster Fisch und als erstes nicht-französisches Produkt das begehrte Etikett. Das Label Rouge ist keine Handelsmarke, sondern ein amtliches Gütesiegel. Es wird einem Unternehmen erst nach Zustimmung von einer staatlichen Kommission verliehen. Bei allen Produkten, die das Label Rouge tragen dürfen, stehen drei Merkmale im Vordergrund:



**Das Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel für hochwertige Lebensmittel. Lachs aus Schottland erhielt 1992 als erster Fisch und als erstes nicht-französisches Produkt das begehrte Etikett.**

- Eine perfekte Qualität in ernährungswissenschaftlicher, geschmacklicher und hygienischer Hinsicht.
- Eine strenge Kontrolle in allen Stadien der Erzeugung, der Futtermittel bis hin zur Präsentation auf dem Ladentisch.
- Maximale Sicherheit für den Erzeuger.