

Mit schottischem Lachs fing es an

Die Scottish Import Finefood GmbH hat ihre Produktpalette an Fisch stetig erweitert

Martinthal. (chk) –Wenn in diesen Tagen über den Brexit verhandelt wird, hören Dr. Stefan Hilger und sein Team von Scottish Import Finefood GmbH genau hin, denn, wie der Name schon sagt, ist das Unternehmen wegen des Handels mit Schottland davon direkt betroffen. „Mit dem schottischen Lachs sind wir groß geworden, aber inzwischen importieren wir Frischfisch und Meeresfrüchte auch aus anderen Ländern und der Handel mit Schottland macht nur noch 25 Prozent unseres Umsatzes aus“, erklärt Stefan Hilger. „Aber einfacher wird es natürlich nicht mit dem Brexit, denn der schottische Lachs ist von herausragender Qualität und soll auch weiterhin in unserem Angebot bleiben.“

Wie es genau kommen wird, ist in diesen Tagen noch nicht abzusehen. In laufenden Verträgen gibt es bereits eine Klausel, die besagt, dass diese ungültig sind, wenn der Brexit eintritt. Zölle würden möglicherweise alles verteuern und andererseits könnte ein schwäche-

res Britisches Pfund die Importe verbilligen. Vermutlich würden die Produzenten am meisten unter dem Brexit leiden. „Ich gehe aber nicht davon aus, dass der Handel komplett zusammenbricht“, betont der Geschäftsführer mit einem zuversichtlichen Lächeln. Stefan Hilger hat an der EBS studiert, hat das Studium der Betriebswirtschaftslehre als Master of Science und das Promotionsstudium als Dr. rer. pol. abgeschlossen. 2014 stieg er bei Scottish Import als Geschäftsführer und 2018 auch als Mitgesellschafter neben Firmengründer Bernd Metzger ein. Mit zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern führt er das Unternehmen, das im Premiumsegment unterwegs ist. Das Team ist auf Einkauf und Vertrieb spezialisiert, hat jeden Tag Kontakt zu Lieferanten und Endkunden und arbeitet mit internationalen Logistikpartnern zusammen. „Unsere Kunden sind beispielsweise Räuchereien, Großhändler oder auch Feinkostläden, die größere Mengen ab 100 Kilogramm abnehmen“, erklärt er.

Erste Umschlagsplätze sind Bressens in Holland, Bremerhaven und der Frankfurter Flughafen, wo die eingeflogene und mit Lkw angelieferte Ware ankommt. Etwa 500 Kunden in Deutschland und im benachbarten Ausland werden regelmäßig beliefert und oft müssen Alternativen geschaffen werden, wenn das bestellte Produkt nicht wie geplant zur Verfügung steht.

Seit 19 Jahren in Martinthal

Das Unternehmen, das Bernd Metzger 1992 in Niedernhausen gegründet hat, ist seit 2000 in Martinthal ansässig. In den Anfangsjahren lag der Schwerpunkt auf schottischem Lachs in den verschiedenen Varianten vom ganzen Lachs, über Lachsfilets, Räucherlachs und Graved Lachs. Seine Frau, Sandra Metzger, konnte als gebürtige Schottin wichtige Impulse setzen und verhalf der wachsenden Unternehmung darin, das



Dr. Stefan Hilger ist seit 2014 Geschäftsführer des Martinthaler Unternehmens Scottish Import.

„Scottish“ im Firmennamen authentisch nach außen zu vertreten. Gemeinsam haben sie das Unternehmen als führenden Importeur und Großhändler in Deutschland etabliert. Mit dem Ausbau des Geschäfts wurden später auch Lachse



Blick in die norwegischen Lachs-Gehege, die dem „Label Rouge“ entsprechen.

aus weiteren Herkunftsregionen wie Irland und Norwegen ins Sortiment aufgenommen, und weitere Edelfischarten wie Kabeljau, Rotbarsch oder Seeteufel rundeten das Geschäft ab. Im Laufe der Jahre kamen weitere Geschäftsfelder dazu wie Flugware aus Island, Fisch aus dem Mittelmeerraum oder auch Thunfisch aus dem Indischen Ozean. Eine noch untergeordnete, aber wachsende Rolle spielt Tiefkühlware.

Scottish Import legt von Anfang an Wert auf Nachhaltigkeit. „Bestimmte Fische, die auf der Roten Liste stehen, wie Dornhai und Aal, haben wir nicht mehr in unserem Sortiment“, erklärt Stefan Hilger. Er überzeugt sich regelmäßig selbst bei den Lachsproduzenten von der Qualität des Zuchtlachses. So entspricht ein großer Teil des schottischen Lachses dem „Label Rouge“, das eine tier- und umweltfreundliche Produktion und eine absolute Frische garantiert. „Schottischer Lachs ist etwa 10 Prozent teurer und hat drei

Prozent weniger Fett als der norwegische Lachs, weil sich der Lachs in der stärkeren Strömung mehr bewegt“, erläutert Hilger. „Wir haben nur Lachs aus nachhaltiger Zucht. Der größte Teil kommt aus Norwegen.“ Irland sei das Land für Bio-Lachs. „Aber die

Nachfrage nach Bio ist größer als das Angebot – mit weiter steigender Tendenz.“ Grundsätzlich sind eine Vielzahl der Produkte von Scottish Import mit einem der Siegel von MSC, ASC, Bio oder Naturland zertifiziert, und das Unternehmen selbst ist nach IFS-Broker-



Stefan Hilger (l.) beim Besuch einer Lachsfarm in Schottland.



Schottischer Lachs in den verschiedenen Varianten, verpackt für den Verkauf im Einzelhandel.

Standard zertifiziert. In diesem Jahr wurde Scottish Import von der IHK mit der Ehrenurkunde für das 25-jährige Bestehen ausgezeichnet. „Wir haben unser Jubiläum schon vor zwei Jahren gefeiert, aber die IHK hatte uns erst seit der GmbH-Gründung 1994 registriert“, sagt Stefan Hilger. ❖

Holland Küche + Wohnen 50 Jahre Kompetenz

Garant für einzigartige Dienstleistungen

Sie haben Interesse und Spaß am Kauf einer hochwertigen Küche? Dann finden Sie bei uns die Küche mit Lebensqualität zugeschnitten auf Ihre persönlichen Wünsche und Bedürfnisse. Als Familienunternehmen seit nunmehr **50 Jahren** in der 2. Generation sind wir Küchenprofis aus Leidenschaft mit echter Begeisterung.

Mit einer ganzheitlichen Küchenarchitektur stehen wir Ihnen vom ersten Gespräch bis zum Einbau der Küche bei allen Fragen mit Rat und Tat zur Seite und überwachen alle Abläufe.

Wir inspirieren Sie mit vielen Ideen und vermitteln Ihnen die Küche mit individueller Atmosphäre.

Wir nehmen uns alle Zeit für eine erstklassige Beratung und eine kreative Planung der idealen Lösung mit fotorealistischer Präsentation auf der Großbildleinwand, bis Sie ihre neue

Wunschküche vor sich sehen. Durch die vielfachen Weiterempfehlungen unserer überzeugten und zufriedenen Kunden ist der Name „Holland Küche + Wohnen“ aus Oestrich-Winkel auch weit über den Rheingau hinaus zu einem Begriff für perfekte Küchen mit Qualität von bleibendem Wert in Verbindung mit erstklassiger Arbeit und einzigartigen Dienstleistungen zum ehrlich, günstigen Preis geworden.

Montage durch eigene Fachkräfte Meisterwerkstätte – Maßanfertigung

Die exakte Küchenmontage führen wir durch eigene qualifizierte Fachkräfte aus, wir verlassen uns hierbei nicht auf Sub-Unternehmer.

Durch unsere eigene Meisterwerkstätte sind wir außerdem flexibel bei Änderungen und Maßanfertigungen, durch unsere Kreativität realisieren wir für Sie jede erdenkliche Sonderlösung.



Der rundum perfekte Service gehört zu unseren besonderen Stärken, auch über den Kauf der Küche hinaus.

Ausstellung auf 2 Etagen – Hersteller verschiedener Preislagen

Im TOP-aktuellen Küchenstudio präsentieren wir Ihnen auf 2 Etagen Ausstellung Kücheninnovationen führender Hersteller in unterschiedlichen Preislagen mit funktioneller Technik und gütegeprüfter Verarbeitungsqualität für hohe Langlebigkeit.

Funktionale Schiebetüren – begehbare Kleiderschränke

Mit Gleittüren und Schranksystemen von

Raumplus bieten wir Ihnen vielfältige und exzellente Wohnideen an.

Küchenmodernisierung – Ausstellungsabverkauf

Auch bei Ihrer Küchenrenovierung mit aktuellen Elektroeinbaugeräten, einer neuen Front oder Arbeitsplatte, z.B. aus Holz, Stein, Keramik, Glas oder Beton brauchen Sie nicht auf Design und Funktion zu verzichten!

Es werden auch ständig aktuelle hochwertige Ausstellungsküchen und Einbaugeräte zu drastisch reduzierten Preisen angeboten – fragen Sie uns! Lassen Sie sich von unserer Leistungsvielfalt überzeugen!

Maßstab seit 50 Jahren: Qualität von bleibendem Wert

■ **Erstklassige Beratung und Planung** ■ **Eigene Montage + Service**

■ **Schrank- und Gleittürkonzepte** ■ **Hersteller aller Preislagen**

Das Spezialhaus für Einbauküchen • Einbaugeräte • Winkel • Kirchstr. 38 • Tel 06723 - 3685

HOLLAND
Küche + Wohnen