



Óskar Sigmundsson (r.)
mit seiner Crew. Von
links: Eiríkur
Adalsteinsson,
Tobias Bahr,
Ástrós Óskarsdóttir

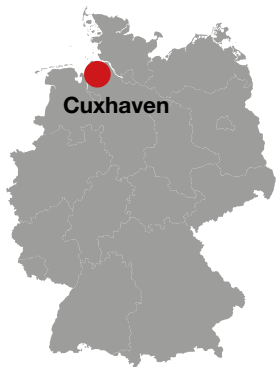
Marós ist spezialisiert auf den Ursprung Island

„Goldbarsch ist der bessere Rotbarsch“

Óskar Sigmundsson ist seit vielen Jahren im Fischhandel tätig. Anfang 2016 hat er mit Marós ein eigenes Importunternehmen gegründet, das sich auf Fisch mit Ursprung Island konzentriert. Insbesondere der Goldbarsch liegt Sigmundsson dabei am Herzen, weil dieser nach seiner Einschätzung in den letzten Jahren an Marktbedeutung verloren hat. Hier sieht man viel Potenzial nach oben.

Anfang des Jahres streikten die Fischer auf Island mehrere Monate lang für bessere Arbeitsbedingungen und mehr Geld. Bis auf die kleinsten Boote blieben alle Fangschiffe in den Häfen, die Anlandungen sanken rapide, die Arbeitslosigkeit auf der Insel stieg spürbar an und die Exporte blieben aus. Eine Situation, die eine echte

Herausforderung für das noch junge Unternehmen Marós aus Cuxhaven darstellte, weil es sich ausschließlich auf den Import von Wildfängen aus isländischen Gewässern konzentriert. Heute blickt Firmenchef Óskar Sigmundsson nicht ohne Stolz auf diese Zeit zurück, denn allen isländischen Liefer Schwierigkeiten zum Trotz hat er es geschafft,



seine Kunden zuverlässig zu bedienen. Eine zufriedenstellende Lösung fand sich dank der vorausschauenden Einkaufs- und Sortimentspolitik der Tiefkühlfische immer.

Zertifiziert nach IRF und MSC

Marós bietet eine breite Palette der marktrelevanten Speisefische Islands an: Seelachs, Kabeljau, Schellfisch, Leng, Blauleng, Steinbeißer, Heilbutt, Eismeer-garnelen und Goldbarsch sind darunter. Vor allem der Goldbarsch (*Sebastes norvegicus*) steht dabei im Mittelpunkt des Engagements, denn hier gibt es „viele schlechte Qualitäten auf dem Markt, die dem Ruf von Rotbarsch geschadet haben“, ärgert sich Sigmundsson. Durch Aufklärung will er dem entgegenwirken, um dem Produkt wieder die Bedeutung zu verschaffen, die es bis vor einigen Jahren hatte. Ein wesentlicher Aspekt dabei ist die Differenzierung des Goldbarschs gegenüber dem Rotbarsch. In Deutschland darf offiziell nur die Gattung *Sebastes norvegicus* als Goldbarsch gehandelt werden, während andere *Sebastes*-Arten (wie zum Beispiel *S. mentella*, *S. flavidus*, *S. viviparus*, *S. fasciatus*, *S. alutus*) als Rotbarsch bzw. pazifischer Rotbarsch bezeichnet werden. Die Handelsnamen Goldbarsch und Rotbarsch werden jedoch vom Handel und in der Gastronomie häufig synonym benutzt. Egal welche von den vielen



Marós bietet eine breite Palette der marktrelevanten Speisefische Islands an: Seelachs, Kabeljau, Schellfisch, Leng, Blauleng, Steinbeißer, Heilbutt, Eismeer-garnelen und Goldbarsch sind darunter.



Neuestes Produkt ist das grätenfreie Filet mit Haut. „Die orangefarbene Haut und das weiße Filetfleisch bilden optisch einen attraktiven Kontrast und der Goldbarsch lässt sich hervorragend auf der Haut braten.“

Sebastes-Spezies gekauft wird, landen sie auf dem Teller der Verbraucher in der Regel als Rotbarsch, worunter der Goldbarsch leidet.

Ursprung China wird immer weniger akzeptiert

Der *Sebastes norvegicus* wird im Gegensatz zu vielen anderen Rotbarschbeständen nachhaltig bewirtschaftet und ist nach den Vorgaben des IRF (Iceland Responsible Fisheries) und des MSC gleich doppelt zertifiziert. Neben der Nachhaltigkeit der Rohware spielt natürlich auch die Qualität der verarbeiteten Fischfilets eine gewichtige Rolle, „denn matschige, behandelte Filets möchte keiner serviert bekommen. Pazifischer Rotbarsch als Doppelfrostware aus China mit wasserbindenden Zusätzen und 20 Prozent Glasur ist nicht das, was wir auf dem Markt sehen wollen. Marós handelt ausschließlich Single frozen-Qualitäten ohne Zusätze mit maximal zehn Prozent Glasur“, unterstreicht Sigmundsson. „Wir wollen bekannt machen, dass der Goldbarsch aus Island eine bessere Qualität hat, Goldbarsch ist der bessere Rotbarsch.“ Dass solche Ware teurer sein muss, hat sich weniger als erwartet auf den Erfolg ►





Anfang des Jahres streikten die Fischer auf Island mehrere Monate lang für bessere Arbeitsbedingungen und mehr Geld. Bis auf die kleinsten Boote blieben alle Fangschiffe in den Häfen.

Wir wollen bekannt machen, dass der Goldbarsch aus Island eine bessere Qualität hat.

des Produktes ausgewirkt. „Wir sind mit der Entwicklung des Geschäftes sehr zufrieden und stehen mit den Umsätzen heute da, wo wir nach unserem Businessplan erst nach drei Jahren sein wollten“, bilanziert der Geschäftsführer. Dabei spiele auch eine veränderte Einkaufsphilosophie in der Branche eine unterstützende Rolle. „Der Ursprung China wird immer weniger akzeptiert.“ Und da der Fisch auf Island seit einiger Zeit maschinell mit Wasserhochdruck grätenfrei geschnitten werden kann, ist der Umweg über das Billiglohnland nicht mehr notwendig. „Der Fisch kommt per Container von Island direkt nach Cuxhaven und wird von hier verteilt, ohne vorher mit dem Schiff einmal rund um die Welt zu fahren.“

Verstärkung für den Verkauf gesucht

Angeboten wird der Goldbarsch aus Island in vielfältigen Verarbeitungsvarianten. Als ganzer Fisch

ohne Kopf ausgenommen (Räucherrohware), als IQF-Portion ohne Haut und Gräten in verschiedenen Portionsgrößen für den GV-Markt, als Blockware für die Industrie oder auch hochveredelt als Loin. Neuestes Produkt ist das grätenfreie Filet mit Haut. „Die orangerote Haut und das weiße Filetfleisch bilden optisch einen attraktiven Kontrast und der Goldbarsch lässt sich hervorragend auf der Haut braten“, wirbt man für die neue Angebotsform. Produziert wird nach Kundenwunsch und auch bei der Form und Größe der Verpackung ist man dank des Dienstleisters Best Harvest aus dem nahegelegenen Otterndorf flexibel. Der wichtigste Absatzkanal ist derzeit der GV-Markt, gefolgt von der Industrie. Für den Verkauf an den qualitätsorientierten LEH sucht man noch einen Partner. Marós beschäftigt heute vier Mitarbeiter und sucht noch Verstärkung für den Verkauf. Neben Deutschland werden auch Kunden in Skandinavien und anderen europäischen Ländern bedient. *nik*

Marós Firmentelegramm

Marós GmbH
Neufelder Straße 7-9
27472 Cuxhaven
Tel.: 04721-666 81 31
Mobil: 0152-051 227 74
Fax: 04721-666 81 32
E-Mail: info@maros.fish
www.maros.fish

Charakteristik:

Importeur von isländischem Fisch
Geschäftsführer: Óskar Sigmundsson

Vertriebsgebiet:

Deutschland, Skandinavien,
andere europ. Länder

Sortiment: Goldbarsch, Seelachs,

Kabeljau, Schellfisch, Leng,
Blauleng, Steinbeißer, Heilbutt,
Eismeergarnelen

Marken: Marós

Kundenstruktur: GV, Industrie

Gegründet: 2016

Mitarbeiter: 4

Zertifikate: MSC



Neben der Nachhaltigkeit der Rohware spielt natürlich auch die Qualität der verarbeiteten Fischfilets eine gewichtige Rolle. Marós handelt ausschließlich Single frozen-Qualitäten ohne Zusätze mit maximal zehn Prozent Glasur.