



Der Tigerwels besitzt ein zartes, saftiges, leicht orangefarbenes Filet, welches beim Zubereiten weiß wird. Die attraktive schwarz-weiß gemusterte Haut kann gebraten und mitverzehrt werden. Der Tigerwels eignet sich hervorragend für den Grill.

Sultan Trade erweitert Sortiment um portionierte Filetware

Exoten ohne Verschnitt

Der Berliner Importeur Sultan Trade holt Fisch und Seafood in frischem Zustand aus allen Erdteilen nach Deutschland. Rund 80 Exotenarten aus mehr als einem Dutzend Lieferländern finden sich in der Angebotsliste. Thunfisch ist das wichtigste Standbein des Importeurs, doch andere Arten gewinnen an Bedeutung. Aktuell führt Sultan Trade portionierte Filetware ein, um die Akzeptanz gegenüber den Exoten weiter zu stärken.

Red Snapper, Papageienfisch und Zackenbarsch gehören heute zu den meistverkauften Exoten in Deutschland. In vielen gut sortierten Theken setzen die farbenprächtigen Tiere einen Akzent und auch auf den Menükarten guter Restaurant sind sie regelmäßig zu finden. Um diese Entwicklung auf noch breitere Basis zu stellen und anderen Exoten wie Barramundi, Pintado oder Red Drum zu einem ähnlichen Erfolg zu verhelfen, hat sich Philip Pristovsek etwas einfallen lassen. Der Geschäftsführer von Sultan Trade bietet frische Exoten, die in Deutschland bisher in der Regel nur als ganzer ausgenommener Fisch oder als Filet zu bekommen sind, ab sofort auch als portionierte Filetware an. „Mit unserem neuen Sortiment sind die Kosten sehr einfach kalkulierbar. Die Gastronomen müssen keinen ganzen

Fisch kaufen, sondern können komplett zugeschnittene Portionen einsetzen, bei denen kein Verschnitt mehr anfällt“, erklärt er das neue Angebot. Jede Portion wird dabei einzeln eingeschweißt

und vakuumiert und kann separat entnommen werden. „Diese Packungsvariante ist bislang nur aus dem Angebotsbereich TK-Fisch bekannt. Für unsere frischen Exoten erwarten wir damit eine



Hirame wird in der japanischen Küche viel für Sushi und Sashime genutzt, findet aber auch in der internationalen Küche immer häufiger Verwendung. Der Aquakultur-Fisch hat ein aromatisches, leicht nussiges Aroma und ein festes, weißes Fleisch.



Philip Pristovsek: „Die Gastronomen müssen keinen ganzen Fisch kaufen, sondern können komplett zugeschnittene Portionen einsetzen, bei denen kein Verschnitt mehr anfällt.“

positive Resonanz, da diese Fischarten jetzt auch von Gastronomen angeboten werden können, die sich vorher nicht an das Sortiment herangewagt haben“. Anfangs wird es den Exotemix mit den drei Selbstläufern Red Snapper, Papageienfisch und Zackenbarsch in den Portionsgrößen 150-180 und 180-220 g in einem Beutel mit drei Filets geben. Später soll das Angebot jedoch individuell gestaltet sein, sodass die Anzahl der Filets, die Portionsgrößen und auch die Fischarten frei zusammengestellt werden können. Kingfish, Barracuda und Mahi Mahi sollen die Auswahl schon bald bereichern.

Im Winter haben Exoten Saison

Sultan Trade ist seit Oktober 2001 mit dem Import von Seafood befasst und hat sich seither zu einer



Sultan Trade bietet ab sofort frische Filetportionen von Exotenfischen an, um so vor allem in der Gastronomie neue Käuferschichten zu erschließen.

Sultan Trade Firmentelegramm

Sultan Trade GmbH
Cicerostrasse 26
10709 Berlin
Tel.: 030 / 4 00 45 95 00
Fax: 030 / 4 00 45 95 55
info@sultantrade.de
www.sultantrade.de

Charakteristik:

Importunternehmen

Eigentümer und Geschäftsführer:

Philip Pristovsek

Vertriebsgebiet: Deutschland,
Österreich

Sortiment: 80 Arten Fisch und
Seafood aus allen Teilen der Welt

Kundenstruktur: Großhandel,
Importeure

Kundenzahl: ca. 300,
davon etwa 100 Stammkunden

Exportanteil: ca. 20%
Wichtigste Exportländer:

Österreich, Schweiz

Handelsvolumen:

10-15 t pro Woche

Gegründet:

2000

Mitarbeiter: 8

MEERESFRÜCHTE

ANDURONDA



- Seit 1974 -

- Eigenimporte aus aller Welt -

- Tiefkühl- / Logistikcenter -

- Eigener Fuhrpark -

- Lieferung Europaweit -

- Die Anduronda Produktpalette -

- Garnelen: mit/ohne Kopf, geschält / entdärmt, Block / IQF, gekocht/roh, Black Tiger, Penaeus Duorum, Indicus, Vanamei, Rosenbergi

- Pandalus Borealis, Grönlandkraben

- Tintenfische ganz, gereinigt und Tuben, Ringe (Ilex, Patagonia, Loligo, Pulpo, Oktopuss)

- Sepia Block und IQF

- Konsumfischfilet: Rotbarsch, Seelachs, Victoriabarsch, Steinbeisser, Steinbutt, Heilbutt, Rote Meerbarben, Zander, Red Snapper, Monk Fisch, Tilapia, Wels (Pangasius)

- Atlantik Zungen, Nordsee Zungen (Dover Sole)

- Sardinen, Sardellen

- Mies- und Venusmuscheln

- Muscheln halbe Schale, Neu Zeeland (grün), Spanien, Vietnam (weiß)

... und vieles mehr.



Die größte Auswahl Deutschlands.

Anduronda - Import GmbH • Kirschbaumweg 32 • D-50996 Köln
Telefon: +49 (0) 2236 604-6 • Fax: +49 (0) 2236 604-720
E-Mail: info@anduronda.de • Internet: www.anduronda.de

Neue Fischarten bei Sultantrade



■ Tigerwels

Wissenschaftlicher Name:

Pseudoplatystoma spp.

Herkunft: Aquakultur, Brasilien

Kennzeichen: schwarz-weiß gestreift/gepunkteter Hautfisch ohne Schuppen und nahezu grätenfrei

Fleisch: zartes, saftiges, weißliches Fleisch, feste Konsistenz

Besonderheiten: Grillfisch, Schaufisch, zerfällt nicht beim Kochen.

Angebotsform: Ausgenommen 1-2 kg, Filet mit Haut auf Eis 180-220g. Durch die Aquakultur ist das Produkt ganzjährig in gleich bleibender Qualität erhältlich.



■ Red Drum

Wissenschaftlicher Name:

Sciaenops ocellatus

Herkunft: Aquakultur, Indischer Ozean, Mayotte / Frankreich

Kennzeichen: leicht rötlicher Körper, erzeugt trommelnde Geräusche

Fleisch: weiß, zart, fest, mildes Aroma

Besonderheiten:

guter Grillfisch

Angebotsform: rund und ausgenommen 1-2kg, 2-4 kg; Filet mit Haut auf Eis 300-800 g.



■ Hirame

Wissenschaftlicher Name:

Paralichthys olivaceus

Herkunft: Aquakultur, Chile

Kennzeichen: linksäugiger Plattfisch mit kräftigen Zähnen, braun mit kleinen weißen Punkten

Fleisch: fest, weich, leicht nussiges Aroma

Besonderheiten: Plattfisch Nr. 1 in Japan, einer der wichtigsten Fische für Sushi und Sashimi

Angebotsform: Die Fische werden ausschließlich ausgenommen angeboten in den Größen 500g – 1kg / 1-1,5 kg / 1,5-2 kg.

festen Größe auf dem deutschen und österreichischen Markt entwickelt. Rund 100 aktive Stammkunden werden in diesen beiden Ländern beliefert, vornehmlich aus dem Großhandel. Die Mindestabnahmemenge liegt bei 100 kg gemischte Ware. Die Fische werden ausschließlich per Flugzeug über das Perishable Center in Frankfurt importiert und von dort per Spedition an die Kunden geliefert.

Als eine wichtige Absatzzeit für die Exoten kristallisiert sich zunehmend der Winter heraus, wenn die Skigebiete in Süddeutschland und Österreich ihre Saison eröffnen. „Skiläufer sind weniger preispfindlich und leisten sich gerne mal etwas Exklusives“, vermutet Pristovsek. Für die anstehende Saison hat man sich vorgenommen, die Fischarten Tigerwels, Hirame

und Red Drum bekannter zu machen, weil diese nach Einschätzung des Geschäftsführers ein vielversprechendes Potenzial auf dem deutschsprachigen Markt haben.

Thunfischpreise im Höhenflug

Das Kerngeschäft von Sultan Trade sind Thunfisch, Schwertfisch und Marlin, die etwa 60 Prozent vom Gesamtumsatz ausmachen. Zwischen acht und zehn Tonnen Thunfisch-Loins importieren die Berliner normalerweise pro Woche. Vor diesem Hintergrund betrachtet Pristovsek die Entwicklung dieses Marktes mit großer Sorge, denn die Thunfischpreise in Deutschland und Europa sind in den letzten Monaten drastisch gestiegen. „In den letzten sieben Jahren war Thunfisch noch nie

so teuer“, berichtet Pristovsek. Er schätzt, dass sich die Preise Ende September etwa 30% über dem Niveau des Vorjahreszeitraums bewegen.

Als Grund dafür sieht er vor allem die Zollerleichterung für Sri Lanka und die Malediven, die für eine verstärkte Nachfrage in diesen beiden Ländern gesorgt hat. Dazu kommt anhaltend stürmisches Wetter von Juli bis September, das die Anlandungen unter die übliche Menge habe sinken lassen. Verschärft wird diese Situation durch den harten Preiskampf auf dem deutschen Markt.

Importeure in Frankreich oder England sind nach Schilderung von Pristovsek in der Lage mehr für die Rohware zu bezahlen, da die Konsumenten in diesen Ländern bei Lebensmitteln nicht

so preispfindlich sind und höhere Preise für Thunfisch akzeptieren. Diese Konstellation habe zu einer deutlichen Verknappung von frischem Thunfisch auf dem deutschen Markt geführt. In der Spitze, so schätzt der Importeur, ist nur die Hälfte dessen verfügbar gewesen, was der Markt hätte aufnehmen können. „Die Kunden informieren und Klartext reden“ ist nach Pristovseks Meinung der einzige Weg auf eine solche Entwicklung zu reagieren. Außerdem verzichtet man auf eine Belieferung von Neukunden und splittet die verfügbare Ware, damit alle Bestandskunden zumindest anteilig beliefert werden können.

Mit dem Beginn der aktuellen Fangsaison Ende Oktober rechnet man bei Sultan Trade mit einer leichten Beruhigung des Preismarktes. nik