

# Messe-Neuheiten aus Skandinavien

## Launis übernimmt Räucherei in Skagen

Der dänische Seafood-Produzent **Launis**, bekannt für Garnelen, Heringsmarinaden, Kaviar, Terrinen und Fischfrikadellen, hat die letzte Räucherei in Skagen, Top Røg, übernommen. Entsprechend präsentierte Launis auf der diesjährigen SEG jetzt auch geräucherte Herings- und Makrelenprodukte. Sie werden sowohl unter der Marke ‚Launis‘ als auch unter ‚Skagen Røgeri‘/‚Skagen Smokehouse‘ vermarktet.



FOTO: LAUNIS

**Der dänische Seafood-Produzent Launis hat die letzte Räucherei in Skagen, Top Røg, übernommen. Entsprechend präsentierte Launis auf der diesjährigen SEG auch geräucherte Herings- und Makrelenprodukte.**

Schon im Spätsommer 2016 hat Launis-Inhaber Gert Nielsen den Brüdern Poul und Per Flyvholm die 1988 gegründete kleine Räucherei abgekauft, die sieben Mitarbeiter beschäftigt und jährlich etwa 600 Tonnen Räucherware herstellt. Gekauft hat Launis nur den Betrieb, während das Top Røg-Gebäude im Fabrikskajen von der Fischölfabrik FF Skagen übernommen und an Launis vermietet wurde. Eine Launis-Mitarbeiterin, Anita Larsen, wird diesen dritten Betrieb von Launis leiten, der die Hauptproduktion in Albaek und eine weitere Produktion im Skagener Niels Bohrsvej ergänzt.

Launis hatte für das Geschäftsjahr 2015/16 einen Gewinn von nur 9.000 DKK (= 1.209,- Euro) erwirtschaftet – ein aus Sicht der Geschäftsführung „unbefriedigendes“ Ergebnis, nachdem das Jahr 2014/15 noch mit einem Profit von 16 Mio. DKK (= 2,15 Mio. Euro) geendet hatte. Für 2016/2017 erwarte man ein deutlich besseres Ergebnis als im vergangenen Finanzjahr. Launis, mit 86 Beschäftigten eines der größten Unternehmen in der Region Skagen, exportiert vor allem in

die Mittelmeerregion (Frankreich, Italien, Spanien), aber auch in nordeuropäische Länder. Führende Lebensmittelketten werden sowohl unter der eigenen Marke wie auch unter Handelsmarke beliefert.

## Neues Brand und Ursprungskonzept

Mit zwei Messehighlights konnte die dänische Lachsräucherei **Vega Salmon** aufwarten. Hinter dem „Salmon Passport“, dem Lachs-Pass, verbirgt sich ein Ursprungskonzept, das Vega Salmon mit einem Nachhaltigkeitskonzept „Purity“ verknüpft. Zwei norwegische Lachsfarmer haben sich vor zweieinhalb Jahren entschieden, Farming neu zu definieren, erläutert Oliver Mündlein. Er betreut für Vega die D-A-CH-Region: „Die Seele des Konzeptes ist das Versprechen, was nicht im Lachs enthalten ist: keine Antibiotika, keine Medikamente, keine Chemie, keine Fremdstoffe, keine GMO.“ Dieses Nachhaltigkeitskonzept gehe nicht nur über den ASC-Standard für Lachs hinaus, sondern toppe auch den

## Geräucherte Muscheln ohne Öl mit 45 Tagen MHD

Die neuen „Bites – Ready to eat“ von **Vilsund Blue** sind so innovativ, dass der dänische Muschelproduzent sie bei den diesjährigen Seafood Global Awards 2017 einreichte und es bis ins Finale schaffte. Die verzehrfertigen geräucherten Muscheln (200g Einwaage) liegen ohne Öl in einer neuartigen, mikrowellengeeigneten Schale, die ein MHD von 45 Tagen ermöglicht. Das patentierte Verfahren des schwedischen Herstellers **Micvac** ([www.micvac.com](http://www.micvac.com)) ist so einfach wie genial. Die Schale wird maschinell oder von Hand befüllt, dann wird automatisiert eine Folie aufgebracht, in die ein Ventil integriert ist. Die versiegelte Verpackung wird in einem Mikrowellentunnel gekocht und pasteurisiert. Während der Pasteurisierung öffnet sich das Ventil, um Dampf einschließlich allen Sauerstoffs abzulassen. Das Ventil schließt sich und ein Vakuum wird erzeugt. Das pasteurisierte

und vakuumierte Fertiggericht wird anschließend gekühlt. Wenn der Verbraucher diese Halbkonzerve in der Mikrowelle erhitzt, funktioniert das Ventil in umgekehrter Richtung und ein Pfeifton signalisiert das Ende des Erhitzungsprozesses.

„Die Muscheln, die wir richtig räuchern lassen, haben ein intensives Raucharoma, sind aber nicht zu trocken. Die Kunden hier am Stand mochten das Produkt“, sagt Vilsund-Geschäftsführer Søren Mattesen und kündigt in Ergänzung zu diesem Prototyp weitere Rezepturen etwa mit Chili oder Ingwer an. Überhaupt will Vilsund Blue das Mikrowellenverfahren für weitere Muschelprodukte verwenden. Damit erhöht sich für die Dänen die Chance, Zugang zum deutschen LEH zu erhalten, wo Vilsund-Muscheln bislang nur unter der Marke Larsen Danish Seafood vertreten sind.



**Die neuen „Bites – Ready to eat“ von Vilsund Blue sind so innovativ, dass der dänische Muschelproduzent es mit den geräucherten Muscheln bei den Seafood Global Awards 2017 bis ins Finale schaffte: Geschäftsführer Søren t. Mattesen.**