

14.03.2017

Namibia: Kap-Seehecht-Preise könnten weiter steigen

Die Nachfrage nach dem Kap-Seehecht (*Merluccius capensis*) ist in den letzten Jahren rapide gestiegen und hat die Preise entsprechend in die Höhe getrieben. Das berichtete Peter Pahl, Geschäftsführer des namibischen Produzenten [Seawork](#), auf dem North Atlantic Seafood Forum (NASF) im norwegischen Bergen, schreibt IntraFish. So sei der Durchschnittspreis für die enthäutete Portion von rund 3.500,- Euro vor zehn Jahren auf heute 5.000,- Euro gestiegen. "Und meiner Meinung nach werden die Preise in den nächsten Jahren um weitere 15 bis 20 Prozent zulegen", prognostizierte Pahl auf dem NASF-Weißfisch-Seminar. Außerdem erwarte er zunehmend wertgesteigerte Produkte. "Die Durchschnittsgröße des Kap-Seehechts ist in Namibia relativ klein im Vergleich zu anderen Regionen. Die Verarbeiter haben erkannt, dass die Wertsteigerung von kleinen Fischen entscheidend für das Wachstum und die Performance ihrer Unternehmen ist", sagte Pahl.

Neue Produkte seien etwa geformte (moulded) Loins, zusammengesetzte Filets, gefaltete Steaks sowie Filetstreifen, so genannte Goujons. Ein weiterer Trend sei die Handfiletierung, die Ausbeute und Qualität verbessere, das Filetieren kleinerer Fische ermögliche und schließlich in Namibia dringend benötigte Arbeitsplätze schaffe. Und schließlich teilte der [Seawork](#)-CEO mit, dass die Namibian Hake Association jüngst die Zertifizierung der Kap-Seehecht-Fischerei nach den Kriterien des Marine Stewardship Councils (MSC) beantragt habe. Ende April soll eine Auditierung beginnen und derzeit sehe der MSC keine größeren Hürden für eine erfolgreiche Zertifizierung. Die Gesamtfangquote für den Kap-Seehecht, der von Südafrika und Namibia befischt wird, liege derzeit bei 301.000 Tonnen.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

12.06.2015 [Südafrika: Kap-Seehechtfischerei achtet auf Schutz der Meeresumwelt](#)

11.11.2014 [China: Seawork will in China expandieren](#)

16.07.2012 [Südafrika: Kap-Seehecht behält MSC-Zertifizierung](#)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg