

03.12.2018

Räucherlachs: Trend zu Qualität, Regionalität und Spezialitäten

Europas Lachsräuchereien blicken mit Zuversicht auf das diesjährige Weihnachtsgeschäft. Obgleich die Rohwarenpreise noch immer nahezu genauso hoch seien wie 2017, konnten sich die Räucherer in diesem Jahr besser auf die Hochpreissituation einstellen, heißt es auf dem Portal IntraFish. "Der Preisanstieg beim Endprodukt reicht nicht, um den seit 2016 erfolgten Preisanstieg bei der Rohware auszugleichen, genügt aber, um das Geschäft zu sichern und schreckt andererseits die Konsumenten nicht ab", meint Pierre Commere, Sekretär des französischen Verbands der Nahrungsmittelwirtschaft ADEPALE. Er beobachte bei den Produzenten eine Reduktion bei Produkten des Preiseinstiegs und der Handelsmarken, sehe stattdessen einen Fokus auf steigende Qualität und eine Produktmischung.

Den Trend zu regionalen Produkten spiegele die Schaffung des Labels "Made in France" durch die neun führenden französischen Lachsräuchereien, darunter Guyader. Guyader-Geschäftsführer Antoine Gorioux sieht einen stabilen Räucherlachsmarkt mit einer steigenden Nachfrage nach Bio-, Label Rouge- und Wildlachs. Die anhaltend hohen Lachspreise hätten allerdings der Räucherforelle in Frankreich Aufwind beschert, die etwa 15 bis 20 Prozent Marktanteil habe gewinnen können. Peter Bamberger, Vorsitzender der Danish Seafood Association, beobachte in diesem Jahr ebenfalls die Suche des Verbrauchers nach "etwas Besonderem". In Dänemark sähen sich die Räucherer aktuell mit einem Arbeitskräftemangel konfrontiert, so dass eine der großen dänischen Räuchereien schon keine Aufträge mehr annehmen könne - aufgrund fehlender Arbeitskräfte.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

11.10.2018 [Dänemark: Vega Salmon meldet bestes Ergebnis seit fünf Jahren](#)

23.02.2018 [Irland: Nachhaltigkeitspreis für Räucherei](#)

16.02.2018 [Schottland: St. James Smokehouse baut neue Verarbeitung](#)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg