

09.02.2010

Niederlande: Culimer baut Superfrozen-Kapazität aus

Der niederländische Seafood-Lieferant Culimer investiert 6,5 Mio. EUR in den Ausbau seiner Kühlkapazität im Bereich Superfrozen, und zwar sowohl in Holland als auch in Vietnam, schreibt das Portal IntraFish. Schon Ende dieses Jahres soll in Vietnam ein Kühlhaus für die Lagerung von 1.200 t Ware bei -60 Grad Celsius fertiggestellt werden. In Rotterdam soll die Superfrozen-Kapazität von derzeit 80 auf demnächst 800 t ausgebaut werden. Mit dem letztgenannten Bau werde im Juli begonnen, die geplante Fertigstellung erfolge im Laufe des kommenden Jahres.

Eine größere Superfrozen-Kapazität für Gelbflossen- und Großaugenthun bedeute, dass der CO₂-Fußabdruck, der carbon footprint für den Fisch reduziert werde, weil er nicht eingeflogen werden müsse, erklärt Culimer-Präsident Martin Brugman und ergänzt pointiert: "Fisch soll schwimmen, nicht fliegen." Außerdem könne der Preis für den Thun eher stabil gehalten werden, außerdem beschere die gestiegene Qualität auch dem Fischer einen höheren Erlös für den prerigor gefrosteten Thun. Culimer bemühe sich um die Schulung vietnamesischer Fischer in Fangtechniken, die der Qualität zugute kommen. Kreishaken (circle hooks) beispielsweise reduzieren nicht nur den Beifang von Meeresschildkröten, sondern verbessern auch die Qualität des Thuns. Denn die traditionellen J-Haken schluckt der Fisch und stirbt deshalb schon im Wasser. Die Kreishaken hingegen verhaken sich gewöhnlich im Fischmaul, so dass das Tier lebend an Bord geholt werden könne.