

Intertrade handelt Kaltwassergarnelen

# Doppelt gefroren in Single-Frozen-Qualität

Der Hamburger Lebensmittelimporteur Intertrade ist einer der führenden Pandalus-Importeure in Deutschland. Für mehrere Produzenten vermarktet der Spezialist Kaltwassergarnelen in Nordeuropa. Neuerdings bietet Intertrade seinen Kunden doppelt gefrostete Garnelen, die qualitativ der Single frozen-Ware nicht nachstehen sollen und besonders für die Industrie interessant sind.

Intertrade ist mehr als ein klassischer Importeur. „Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen Produktion und Verbraucher, weil wir Waren verschiedener Produzenten direkt vermarkten“, beschreibt Michael Allgeier, Mitglied der Geschäftsführung, das Selbstverständnis des Hamburger Lebensmittelhandels. Das 1991 von dem Isländer Högni Sigurdsson gegründete Unternehmen bezieht ein breites Nahrungsmittelsortiment aus aller Welt: von indonesischem Thunfisch und chilenischem Lachs über amerikanische Cookies und Pflaumen bis zu thailändischer Ananas. Und natürlich Seafood aus Island, insbesondere Pandalus borealis. Die Kaltwassergarnele gewinnt für Intertrade stetig an Bedeutung.

## Stabile Rohwaren-Versorgung

Seit vier Jahren ist Islands Fangmenge von Pandalus borealis



Seit der isländische Produktionsbetrieb modernisiert wurde, handelt Intertrade doppelt gefrorene Garnelen in einer Qualität, die jener des nur einmal gefrosteten Produkts entsprechen soll.

rückläufig. Der Intertrade-Partner, das Icelandic Export Center, kann jedoch auf die Rohware zweier assoziierter Produzenten – Plant 136 (Dögun ehf) und Plant 120 (Rækjuver ehf) – zurückgreifen. Gefangen werden die Garnelen von Trawlern der estnischen Reederei Reyktal (Tallin), die fünf Frostfabrikschiffe unterhält. Vor der kanadischen Küste, in der Barentssee

und in den Gewässern Grönlands betreiben diese Tiefseefischerei. Die Garnele wird an Bord in der Regel iqf-gefrostet und in Säcken verpackt. Ganze Eismeeergarnelen werden bereits direkt nach dem Fang an Bord gekocht, glasiert und in Blöcken gefrostet – insbesondere für japanische Kunden, die große Garnelen in Sashimi-Qualität wünschen.

## Double frozen – mit single frozen-Qualität

In der Fabrik an Land wird die Ware gekocht, geschält, glasiert und verpackt. Plant 136 ist erst kürzlich umfangreich modernisiert worden. Die Kontrolle auf Schalenreste erfolgt nun durch zwei hintereinander geschaltete Laser, anschließend findet zusätzlich eine Sichtkontrolle statt. Die wichtigste Neuerung aber, die der Verarbeitungsbetrieb den Kunden von Intertrade jetzt bietet: doppelt gefrorene Garnelen in einer Qualität, die jener des nur einmal gefrosteten Produktes entspricht. Michael Allgeier schildert das bekannte Problem: bei der Industrie galt doppelt gefrorene Ware, die farblich durchaus gut aussehen und knackig sein kann, als qualitativ gemindert, da sie in der Lake oder im Salat mit der Zeit faserig wurde und zerfiel – eine Veränderung, die anhand von Rückstellmustern nach einigen Wochen beobachtet werden kann. „Der Fehler war: die Garnelen wurden nicht vollkommen aufgetaut, sondern zum Kochen gegeben, wenn sie im Kern noch kälter waren als außen.“

Durch eine Neuentwicklung von Icelandic Export Center wird die Rohware jetzt vor der Verarbeitung gleichmäßig aufgetaut. „Wir haben Proben dieser Garnelen an Industriekunden verschickt, die sie in Lake und Salaten getestet haben. Ihr Fazit: okay, die können