



FrISChe FISChe für Deutschlands Tische Fresh Fish for Germany's Dinner Tables

Man nehme 80 Tonnen fangfrischen Fisch aus Nord- und Ostsee oder Skandinavien bzw. Kanada, 4.000 Liter feines Pflanzenöl und weitere 4.000 Kilogramm bestes italienisches Tomatenmark. Wahlweise gekocht, geräuchert oder gebraten und schließlich schonend erhitzt, entstehen so exquisite Fischdelikatessen. In 40 verschiedenen Geschmacksvariationen: vom Klassiker Hering in Tomatencreme über Brathering, Bücklingsfilet und geräucher- te Pfeffermakrele bis hin zu Spezialitäten und Seemussheln. Ganz ohne Zusatz von Konservierungsstoffen! Und produziert an einem einzigen Tag: 300.000 Dosen. Bei Hawesta-Feinkost in Lübeck-Schlutup, einem der traditionellen Fischverarbeitungs- standorte in Norddeutschland. Und Heimat von Deutschlands beliebtester Fischkonservenmarke.

Simply take 80 tonnes of freshly-caught fish from the North and Baltic Seas, Scandinavia or Canada, 4,000 liters of fine vegetable oil and a further 4,000 kg of top quality Italian tomato puree. Option- ally boiled, smoked or fried and finally gently heated. This is how exquisite fish delicacies are created. In 40 different flavor variations: From the classic herring in tomato sauce to fried herring, kipper filets and smoked peppered mackerel as well as special- ties and ocean clams. Without any preservatives! And on any one day 300,000 cans are produced. At Hawesta-Feinkost in Lübeck- Schlutup, one of northern Germany's traditional fish processing centers. And home to Germany's favorite canned fish brand.



i 1909 in Lübeck-Schlutup gegründet : hoch techno- logisierte Verpackungsanlage : Marktanteil von rd. 28% : 270 Mitarbeiter
Founded in 1909 in Lübeck-Schlutup : Highly auto- mated packaging plant : Market share of approx. 28% : 270 employees

Von Dosenfischern und Fischfans

Die Fischfangemeinde wird immer größer und bringt immer öfter frische Fische – vor allem Köstliches aus der Konserve – auf Deutschlands Tische. Das spüren auch die Leute bei Hawesta in Lübeck-Schlutup, dem deutschlandweiten Marktführer im Seg- ment Fischdauerkonserven. Nur die meisten Fische glauben noch immer nicht, dass ihnen am Ufer ein Fischer auflauern könnte...

Frischer Fisch und Fisch aus der Konserve schließen sich nicht aus. Schon gar nicht bei Hawesta, wo ausschließlich fang- frischen bzw. fangfrisch tiefgekühlten Meeresbewohnern der Weg in die Dose offen steht. Und zwar „zu Fuß“, denn jeder Fisch wird bei dem Markenartikler Hawesta noch einzeln und per Hand in die Konserve gelegt. Aus gutem Grund, denn nur so ist gewährleistet, dass stets nur die hochwertigsten und ausschließ- lich ganze Filets in die Dose gelangen. Besonders wichtig sind den „Dosenfischern“ bei Hawesta nämlich die gleichbleibend hohe Qualität und der ausgezeichnete Geschmack ihrer nep- tunischen Erzeugnisse. Damit dies auch in vielen Jahren noch möglich ist, beteiligt sich das Unternehmen an der Initiative „Bestandserhaltende Fischerei“ und leistet so einen wichtigen Beitrag zur langfristigen und nachhaltigen Sicherung der welt- weiten Fischbestände. Und übrigens: Fischköpfe sucht man bei Hawesta vergebens, denn die fangfrischen Schuppentiere kommen hier schon filetiert an.

Appetit auf Meer?

„Die Standortfrage stellt sich für uns gar nicht“, erklärt Frank Stoppel, der gebürtige Lübecker und einer der vier Geschäftsführ- er im Hause Hawesta. Als das Unternehmen 1909 in Lübeck- Schlutup gegründet wurde, gaben die direkte Ostseenähe und die Schlutuper Fischflotte den Ausschlag. Damals war Hawesta einer unter 50 fischverarbeitenden Betrieben. Heute ist das kon- tinuierlich gewachsene Unternehmen der fischverarbeitende Großbetrieb – und Deutschlands meistverehrte Marke. Weil die „Dosenfischer“ reichlich in den Standort investiert und so ihre Fertigungskapazitäten – auch dank der hier verfügbaren Arbeitskräfte – um ganze 25 Prozent erhöht haben. Aber auch, weil sie sich auf die ansässigen Dienstleister und Zulieferer wie Spediteure oder Laboratorien und die gute Zusammenarbeit mit der Stadt verlassen können. Vor allem aber, weil sie bewusst die beiden Zutaten nutzen, die in Lübeck für Erfolgsrezepte stehen: Tradition und Innovation. Bei Hawesta zeigt sich das dar- in, dass die frischen Filets ganz traditionell per Hand in die Dose wandern – aber mittels hoch moderner Techniken verpackt und gelagert werden. Hawesta ist so ein Paradebeispiel für die sehr erfolgreiche unternehmerische Kombination von Tradition und Moderne. Ein Gegensatzpaar, das gut miteinander kann – und nicht zuletzt alle Fische begleitet, die in Lübeck-Schlutup in die Konserve kommen: auf ihrem Weg von der Dose über die Verpa- ckung bis in den Magen der deutschen Fischfangemeinde.

*Etwa ein Drittel der jährlich in Deutschland verspeisten Fische kommen aus der Konserve.

Fish Fans One and All

The community of fish fans is constantly growing and is bringing more fish – more often than not a canned – delight – onto the German dinner table. As Hawesta in Lübeck-Schlutup, Germany's market leader in the canned fish segment, can happily testify.

Fresh fish and fish out of cans do not rule each other out. Especially not at Hawesta where only freshly caught, or as the case may be, deep-frozen freshly caught sea dwellers find their way into the can. And “on foot” because at the brand-name company Hawesta each fish is individually placed in a can by hand. And for good reason, then this is the only way to con- sistentlly guarantee only the best whole filets land in cans. The consistent high levels of quality and the exquisite taste of their neptunian products are of particular importance to the people at Hawesta. To make sure that this is also possible in the future, the company is taking part in the initiative for sustain- able fishing and is, therefore, making an important contribution to the sustainable protection of worldwide fish stocks. And by the way, fish heads are nowhere to be found at Hawesta as the fresh catch arrives already filleted.

Fish for Thought?

“The question of location does not even arise”, explains Frank Stoppel, born in Lübeck and one of the four managers at Hawes- ta. When the company was founded in 1909 in Lübeck-Schlutup, the close proximity to the Baltic Sea and the Schlutup fishing fleet were deciding factors. Back then Hawesta was one of 50 fish processing companies. Today, the constantly expanding com- pany is the large-scale fish processing company – and Germany's most popular brand. This is because it has invested heavily in the location and has taken advantage of a readily available local workforce, enabling it to increase its processing capacity by a good 25 percent. It is also because they can rely on the service companies and suppliers such as freight forwarding agencies and laboratories and the excellent partnership with the city of Lübeck. But most of all, it is because they consciously use the two ingredients that stand for recipes for success in Lübeck: tradition and innovation. At Hawesta this is demonstrated by the fact that fresh filets are only ever placed in cans by hand – although they are sealed, packaged and stored using state-of- the-art techniques. Hawesta is really a perfect example of how a company can very successfully combine tradition and modern tech- nology, even though the two may seem contradictory. A combina- tion that accompanies all the fish that lands at Lübeck-Schlutup on their journey via canning and packaging all the way to the tables of the German fish fan community.

*Canned fish accounts for approximately a third of all fish consumed in Germany each year.