

From Sea and Loch to Fork

Chancen und Herausforderungen für den Import von schottischem Premium-Seafood nach Deutschland

9. Fischwirtschafts-Gipfel



Von den rauen Küsten Schottlands auf die Teller der deutschen Spitzengastronomie



Die Reise beginnt

Von den rauen Küsten Schottlands auf die Teller der deutschen Spitzengastronomie



Küsten, Inseln und Fischereitraditionen prägen den Charakter des schottischen Meeres



- **Qualität:** 18.000 km Küstenlinie und einzigartige Lage, wo der warme Golfstrom auf das kalte Wasser des Nordatlantiks trifft (98% des Wassers = high quality status)
- **Quantität:** mehr als 60 Spezies sowohl wild gefangen oder aus Aquakultur verfügbar
- **Sustainability & Heritage**
- **Land of Food and Drink:** Seafood zweitstärkstes Exportprodukt und größter Food Export, verkauft in insgesamt über 120 Länder weltweit

■ Ein paar Highlights:

- Langoustines: Mehr als 2/3 der weltweit konsumierten Menge kommen aus Schottland
- 80% des schottischen Seafoods wird außerhalb der UK konsumiert
- Mehr als 500,000 Tonnen Seafood werden jährlich gefischt
- Wichtigste Spezies: Krusten- und Schalentiere, Weißfleischiger Fisch, pelagischer Fisch und natürlich der schottische Lachs



Quelle: <https://www.seafoodscotland.org>

Schottland ist eines der größten Produktionsländer von Seafood in Europa und exportiert in 120 Länder weltweit

Scottish seafood in numbers

SCOTTISH VESSELS LANDED

501 thousand tonnes of
SEAFOOD

WITH A GROSS VALUE OF

£652m in 2023



A RECORD

£844m

of salmon was
exported in

2024

There are

2,006

active Scottish-based vessels

51% of the entire UK
fishing fleet

A record-breaking

10,311 tonnes
of **Scottish mussels**

were farmed in 2023 – equivalent
to around **350m** molluscs



Some

25,000

people

are employed within the
Scottish seafood industry.



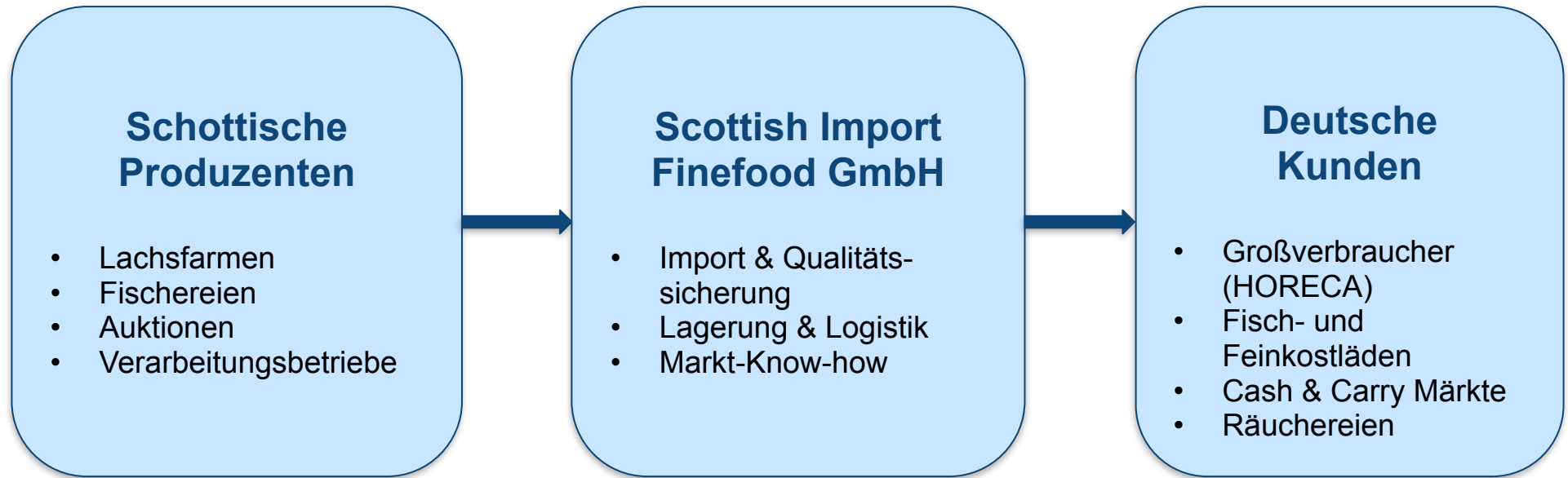
mackerel

remained the most valuable
species in 2023 worth

£248m

Quelle: https://www.seafoodscotland.org/wp-content/uploads/2025/06/SFS-Making-Waves-Report-2025_Web.pdf

Scottish Import als Importeur und Bindeglied zwischen schottischen Produzenten und dem deutschen Markt



→ **Vertrauen, Qualität und Partnerschaft seit Jahren über 3 Jahrzehnten**

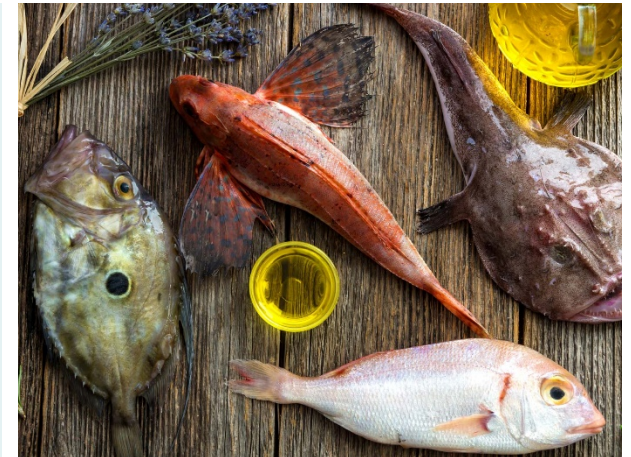
Seit über 30 Jahren bieten wir unseren Kunden ein Vollsortiment an frischem und tiefgekühltem Fisch aus aller Welt



Scottish Import Finefood GmbH

- Gegründet im September 1992
- Vertriebsgebiet: Deutschland und Europa
- Kundenstruktur: Großhandel, C&C, Caterer, LEH, Fachhandel, Hotellerie, Industrie
- Kundenzahl: > 500

- Sortiment: Vollsortiment Frischfisch und TK-Fisch, Thunfisch, Exoten, Schalen- und Krustentiere
Schwerpunkte: Lachs aus Aquakultur in **Schottland**, Irland und Norwegen, Räucherlachs und Gravadlachs (frisch und TK), Lachsfilet, ganze Lachse, Biolachs, Label Rouge Lachs
- Mitarbeiter: 13
- Umsatz: ca. 40 Mio. €



Wir identifizieren uns über die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unserer Kunden

Qualität

- Qualität ist unsere oberste Priorität:
Vom Einkauf über die Veredelung bis hin zur Auslieferung

Frische

- Tägliche Transporte nach Deutschland garantieren eine ständige Verfügbarkeit unserer Produkte in frischester Form

Service

- Wir verfügen über ein kompetentes, service-orientiertes und multi-linguales Team

Flexibilität

- Wir liefern innerhalb von 24 Stunden ins gesamte Bundesgebiet, nach Österreich und in die Schweiz

Mehr als nur ein Lieferant – Ihr zuverlässiger Partner für frischen Fischgenuss



Vom Lachsspezialisten zum Vollsortimenter

Lachs & Lachsfilet

- Norwegen Superior & Label Rouge
- Schottland Superior, Label Rouge & Bio
- Irland Bio
- Färöer & Island



Frischfisch

- Ganze Fische
- Filetware
- Flugware
- Meeresfrüchte
- Etc.



Finest Choice

- Eigenmarke Scottish Import
- Fisch in höchster Qualität
- Handfiletierte Loins & Filets



Räucherlachs

- Räucherlachs Schottland & Irland
- Bio-Räucherlachs
- Räucherlachs-spezialitäten
- Etc.

Vom Lachsspezialisten zum Vollsortimenter



Feinkost

- Feinkostsalate
- Terrinen
- Räucherware
- Etc.



Fleisch

- Rind- und Lammfleisch aus Irland/Schottland

Exoten

- Thunfisch
- Schwertfisch
- Red Snapper
- Etc.



Tiefkühlware

- Räucherlachs/ Gravavlachs
- Lachsportionen & -filets
- Rotbarschfilets
- Kabeljaufilets
- Seelachsfilets
- Etc.

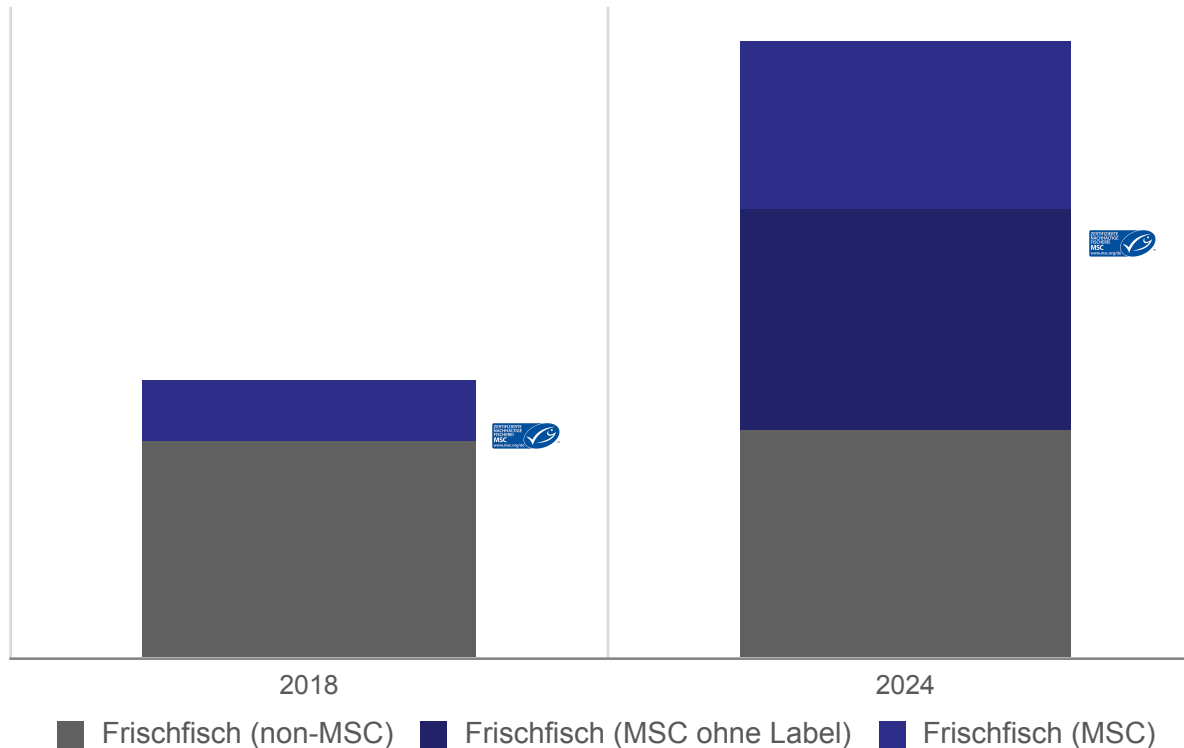


Eine Vielzahl von Zertifikaten und Siegeln spiegelt unsere Verpflichtung zur Umwelt und zu sozialer Verantwortung wider



Bio und MSC – zertifizierte Ware mit starkem Wachstum in den letzten Jahren

Verkauf MSC-zertifizierter Ware 2018 vs. 2024 (in kg)



- 99,8 % unserer Lachse (ca. 3.000 Tonnen/Jahr) Global G.A.P. zertifiziert
- Bio/Naturland: von 4,0 % unseres Volumens 2018 auf 6,1 % im Jahr 2024
- MSC-zertifizierte Ware mit sehr starkem Wachstum 2018 - 2024
- ASC-zertifizierte Ware (noch) relativ kleiner Anteil (0,8 %)



Schottischer Lachs steht für Geschmack, Nachhaltigkeit und Vertrauen



- #1 Food Export in mehr als 50 Länder weltweit
- GBP 844m im Jahr 2024
- Ca. 2.500 Menschen direkt und ca. 10.000 indirekt beschäftigt
- Low carbon footprint



Quelle: <https://www.salmonscotland.co.uk>

Ob Kabeljau, Seeteufel, Steinbeißer, Jakobsmuscheln oder Austern – schottisches Seafood bietet eine beeindruckende kulinarische Bandbreite

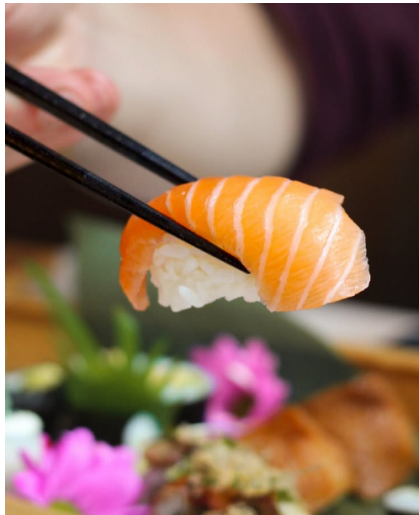
Ölreiche Fische

- Atlantischer Hering
- Makrele
- Atlantischer Lachs
- Trout



Plattfisch

- Scholle
- Rotzunge
- Hundszunge
- Flügelbutt



Weißfisch

- Schellfisch
- Kabeljau
- Seelachs
- Wittling
- Hechtdorsch
- Seeteufel



Meeresfrüchte

- Taschenkrebis
- Langoustines
- Europ. Hummer
- Austern
- Jakobsmuscheln
- Miesmuscheln

Wetterkapriolen, Kostensteigerungen, Brexit & Co.



Verfügbarkeit trotz widriger Umstände

- Stürme sorgen für Unregelmäßigkeiten in der Versorgung
- Kunden erwarten ganzjährige Verfügbarkeit
- Klimawandel
- Kostensteigerungen und Lieferengpässe



Brexit

- Ungewissheit und Unsicherheit
- Zunahme der Bürokratie
- Kostensteigerungen und Anpassung der Lieferketten
- Abnahme der Produktvielfalt aus Schottland

Wie lief der erste Import nach dem Brexit ab?



Trends und Blick in die Zukunft

Steigende Nachfrage nach Qualität

- Interesse an hochwertigen, nachhaltig erzeugten Lebensmitteln steigt
- Schottische Produkte können vom Trend profitieren

Breite Produktpalette

- Diversität kann verschiedene Marktsegmente erreichen
- Storytelling und Schulungen wichtig, um Bekanntheit weiter zu steigern

Etablierte Importkanäle

- Gute Versorgung durch spezialisierte Importeure
- Tägliche Transporte garantieren sehr gute Verfügbarkeit

Chancen für schottisches Seafood in Deutschland

Probieren geht über studieren – unsere beliebten Masterclasses



Aus den kristallklaren Gewässern Schottlands kommen einige der besten Fische und Meeresfrüchte die bei den besten Köchen weltweit auf den Tellern landen

1. Schottisches Seafood steht für Qualität, Tradition, Innovation & Vertrauen
2. Schottischer Lachs schmeckt hervorragend – doch Schottland hat noch viel mehr zu bieten als Lachs
3. Zukunft liegt in Nachhaltigkeit und Partnerschaft

Thank you – Tapadh leibh – Danke



Scottish Import Finefood GmbH

Standort Eltville:
Wiesenstrasse 35
D-65344 Eltville – Martinsthal

Standort Bremerhaven:
Am Lunedeich 121
D-27572 Bremerhaven

Tel. +49 (0) 6123 / 702610

Geschäftsführer: Dr. Stefan Hilger
Email: hilger@scottish-import.de