www.fischmagazin.de

4/2018 C10152E

Fischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

Ghorban Global verstärkt Exotenfisch-Importe

„Der Kunde soll wissen, dass er seinen Fisch im Ursprung bestellt“ Seite 28

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Gelbflossen- und Großaugenthun, mit Haken und Leine gefangen, sind ein zentrales Produkt bei Ghorban Global.

Ghorban Global verstärkt Exotenfisch-Importe

„Der Kunde soll wissen, dass er seinen Fisch im Ursprung bestellt"

Mehr als Thunfisch liefert inzwischen der Düsseldorfer Importeur Ghorban Global. In enger Kooperation mit John Seafoods, einem modernen Betrieb auf Sri Lanka lässt Inhaber Roosbeh Ghorban mehrmals wöchentlich auch Exoten wie Snapper, Grouper oder Mahi Mahi fangfrisch nach Frankfurt einfliegen – für Kunden im Einzelhandel, in Gastronomie, Hotellerie und Foodservice in Deutschland und dessen Nachbarländern.

Ghorban Global hat sich auf den Im- und Export exklusiver Fleisch- und Fischprodukte spezialisiert. „Wir bedienen ein Segment, in dem die Ware letztendlich bei einem sehr guten Koch, Metzger oder Fischhändler ankommt", beschreibt Roosbeh Ghorban die Endverwender seiner Spezialitäten. Entsprechend ist dem Düsseldorfer wichtig: „Wir liefern eine konstant gute, ehrliche Qualität." Bekannt geworden ist Ghorban Global im Fischbereich als Importeur von hochwertigem frischem Thunfisch. Doch das Sortiment umfasst inzwischen weitaus mehr als Thun, Schwertfisch und Marlin, nämlich darüber hinaus mehr als ein Dutzend Exotenfische. Seit April 2016 arbeitet der

gebürtige Perser in einer engen Partnerschaft mit John Seafoods, einem der führenden Exporteure auf Sri Lanka. In Negombo, einer Stadt im Westen des Inselstaates, produziert John Seafoods in einer neuen Verarbeitung, die allen Anforderungen westeuropäischer Hygiene genügt. Für den Export per Luftfracht ist die Lage ideal: der Flughafen in Katunayake ist nur zehn Kilometer oder 20 Autominuten entfernt.

Hochwertige Angelware

Gefangen werden die Exoten im Golf von Bengalen, einem Teil des östlichen Indischen Ozeans (FAO 57). Während die größeren Boote zwei bis vier Tage auf See bleiben, arbeiten viele der Küstenfischer in Tagesfischerei. Vor der Küste Sri Lankas angeln sie die ganze bunte Vielfalt des Indik: Red Snapper, Papageifisch und Indische Meerbarbe, Zackenbarsch und Tomaten-Zackenbarsch, Mahi Mahi, Barracuda und Barramundi, Indische Makrele (King Fish), wilden Cobia oder Offiziersbarsch – und natürlich Thunfisch, Schwertfisch und Marlin. Die „Hook & line"-Fischerei, bei der es so gut wie keinen Beifang gibt, darf als nachhaltig gelten. Roosbeh Ghorban bereist mehrmals im Jahr die Fangregion und schätzt die hochwertige Angelware: „Anhand der Festigkeit des Fleischs und der Frische erkennt man schon, dass der Fisch nicht unter 500 anderen Fischen gelegen hat." Nachts oder in den frühen Morgenstunden landen die „Day Tripper" ihre Fänge an, bringen sie zu den Sammelstellen, an denen ein Aufkäufer von John Seafoods die Ware in Empfang nimmt und sichtet. Während die größeren Boote Kühlboxen mit Eiswasser an Bord haben, werden die Fänge der kleineren Tagesfischer spätestens jetzt im Kühl-Lkw der Fischfabrik vereist.

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Roosbeh Ghorban schätzt die hochwertige Angelware: „Anhand der Festigkeit des Fleischs und der Frische erkennt man schon, dass der Fisch nicht unter 500 anderen Fischen gelegen hat."

Saku-Blöcke in Sashimi-Qualität

„Wir hatten vor kurzem Zackenbarsche, die noch lebendig waren, als sie in unsere Fabrik kamen. Sie waren so frisch, weil sie ganz in der Nähe gefangen worden waren", beschreibt Ghorban ein Optimum an Frische. Die Produktion von John Seafoods ist erst vor zwei Jahren nach neuestem Hygienestandard ►

Die Schnelligkeit gewährleistet, dass der Frischfisch im Handel noch eine Restlaufzeit von zehn Tagen besitzt.

Bei kühlen 8 bis 10 °C Raumtemperatur werden die Fische nach Kundenwunsch geschnitten: mancher Fisch wird nur ausgenommen, mit oder ohne Kiemen, andere werden zu Filets, Portionen oder Saku-Blöcken (Foto) geschnitten.

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Das Sortiment von Ghorban Global umfasst neben Thun, Schwertfisch und Marlin mehr als ein Dutzend weiterer Exotenfische: Roosbeh Ghorban mit Zackenbarsch, Papageifischen und Barracuda.

FOTO: GHORBAN GLOBAL

In Negombo (Sri Lanka) produziert John Seafoods in einer neuen Verarbeitung, die allen Anforderungen westeuropäischer Hygiene genügt – hier: Schneiden von Schwertfisch.

gebaut worden. Bei kühlen 8 bis 10 °C Raumtemperatur schneiden, kontrollieren, verpacken und labeln rund 25 Mitarbeiter die Fische nach Ghorbans Wünschen und Vorstellungen: mancher Fisch wird nur ausgenommen, mit oder ohne Kiemen, andere werden zu Filets, Portionen oder Saku-Blöcken geschnitten.

Ein erfahrener „Tuna Grader“ entscheidet anhand von Größe und Form, Farbe, Textur und Fettgehalt, ob ein Thunfisch als Sushi-Qualität eingestuft werden kann. Ghorban Global handelt Gelbflossen- und Großaugenthun, beide mit Haken und Leine gefangen. Anhand der amerikanischen Qualitätseinstufung werden A-, AA-, AAA- und B-Qualität unterschieden. „Wir erfinden keine Namen wie ‚Japan-Qualität‘ oder ‚Super Diamond Sashimi-Qualität“, betont Ghorban, „hier bekommen die Kunden nur 100 Prozent frische Ware, unbehandelt und frei von Zusatzstoffen. ‚Fake-Sushi‘, wie von einigen iberischen Produzenten und Exporteuren, ist für mich ein absolutes No-Go.“

Insbesondere beim Schwertfisch kauft Ghorban keine Tiere von mehr als 40 bis 50 kg, um keine

Überschreitung der Grenzwerte für Schwermetallbelastung zu riskieren. Außerdem haben Ghorban Global und John Seafoods in ein hauseigenes Prüfgerät investiert, mit dem jeder einzelne Schwertfisch während der Produktion auf potentielle Belastung getestet wird.

Schulung vor Ort durch Ghorban Global

Mehrmals im Jahr besucht Roosbeh Ghorban John Seafoods, um den Mitarbeitern seine Qualitätsansprüche zu vermitteln. Um seine Vorstellung der Verarbeitung weiter zu optimieren, bringe er als leidenschaftlicher Perfektionist auch mal einen neuen Satz Qualitätsmesser mit auf die Insel, berichtet der Importeur: „Wenn ich in der Produktion dabei bin, trage ich Kittel und Handschuhe, schneide, kontrolliere und schule die Mitarbeiter – von morgens bis manchmal spät in die Nacht." Viele Hinweise dienen der Produkt- und Prozessoptimierung. Da wird ein Mitarbeiter, der den Thunfisch in einen Karton quetscht, darauf hingewiesen, dass eine 5 Kilo-Kiste vielleicht noch 5,6 Kilo enthalten darf, aber nicht 9 Kilo – das ist ein Loin zuviel. Beim Schneiden der Thunfische kann eine Entschleunigung die Sauberkeit verbessern: die vier kräftigen Mitarbeiter, die den Thun aus dem Eiswasser holen und dem Schneidepersonal vorlegen, müssen mit dem Nachlegen der Ware warten, damit der Schneidetisch und die Messer nach jedem Fisch mit dem Wasserschlauch gereinigt werden können.

Am Donnerstag bestellt, am Sonntag in Frankfurt

Bei der Logistik andererseits ist Präzision und Schnelligkeit angesagt. Exotenfische, die in der Nacht von Freitag auf Samstag angelandet und bei John Seafoods angeliefert werden, müssen die Produktion am frühen Nachmittag wieder

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Bekannt geworden ist Ghorban Global im Fischbereich als Importeur von hochwertigem frischem Thunfisch.

DIE TIEFKÜHL EXPERTEN
Qualität | Erfahrung | Leistung

GARNELEN
SCHAL- & KRUSTENTIERE
FISCH & FISCHFILETS
SEAFOOD
FINGERFOOD
EISCREME

Unsere Kundenbetreuer beraten Sie gerne!
040 399 29 20

Große Elbstraße 210 | 22767 Hamburg
Fax: +49(0)40 399 292 639
info@hafro.de | www.hafro.de

HAFRO
Hamburger Feinfrost

Königsmatjes
holländische Doppelmatjes

Unsere Doppelmatjes sind:

- in Norwegen auf Qualität selektiert worden.
- gleich nach dem Fang gekehlt und traditionell gereift.
- ein reines Naturprodukt höchster Qualität.
- 100% handfiletiert und grätenfrei.
- das ganze Jahr durch eine Genuss-Garantie für den Endverbraucher.

MSC und IFS Higher Level zertifiziert

Königsmatjes BV
Postbus 16
7550 AA Hengelo Ov,
Holland
Tel.: 0031 (0) 74 76 30 455
ww@koenigsmatjes.eu
www.koenigsmatjes.eu

Sortiment:
Doppelmatjes als Rohware und fertig handfiletierte Doppelmatjes nach Kundenwunsch.

Die „Hook & line“-Fischerei, bei der es so gut wie keinen Beifang gibt, darf als nachhaltig gelten.

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Seit April 2016 arbeitet der gebürtige Perser Ghorban in enger Partnerschaft mit John Seafoods, einem der führenden Exporteure auf Sri Lanka.

verlassen, um rechtzeitig am Flughafen in Katunayake verladen zu werden. In der Kommissionierung gilt zur Fehlervermeidung inzwischen das Vier-Augen-Prinzip: zwei Personen kontrollieren die Lieferungen. Wer als Kunde bei Ghorban Global bis Donnerstag bestellt, erhält seine Ware am Sonntag im Perishable Centre Frankfurt (PCF). Dabei übermittelt Roosbeh Ghorban die Kundenwünsche direkt nach Sri Lanka: „Der Kunde soll wissen, dass er seinen Fisch im Ursprung bestellt.“ Das pünktliche Eintreffen im PCF gewährleistet, dass der Fisch, der die Produktion mit einem MHD von zwölf Tagen verlässt, im Handel ab Montag noch eine Restlaufzeit von zehn Tagen besitzt. Die Nachfrage sei inzwischen so hoch, dass er zwei- bis dreimal pro Woche frische Ware versenden lasse, sagt Ghorban.

Bau einer Tiefkühlproduktion

Bislang lieferte John Seafoods ausschließlich frische Thun- und Schwertfische sowie Exoten, ab

Ghorban Global Firmentelegramm

Ghorban Global GmbH
Westring 15/ 1. OG
40721 Hilden
Tel.: 0 21 03 – 789 00 20
Mobil: 0 174 – 335 76 68
Fax: 0 21 03 – 789 00 99
E-Mail: info@ghorbanglobal.com
www.ghorbanglobal.com

Charakteristik: Importeur von Fisch, Seafood und Fleisch
Inhaber u. Geschäftsführer: Roosbeh Ghorban
Sortiment: Thunfisch, Schwertfisch, Marlin, Exoten (Zackenbarsche, Red Snapper, Papageifisch, Mahi Mahi, Grouper, Barracuda, Barramundi, Indische Makrele, Cobia), TK-Blacktiger-Garnelen, TK-Zanderfilet, Rindfleisch, Lammfleisch.
Marke: Ghorban Global®
Kundenstruktur: Großhandel, C&C, LEH
Exportmenge: ca. 4 t/Woche
Hauptvertriebsgebiet: Deutschland, Österreich, Belgien, Italien
Mitarbeiter: 3
Gegründet: 2009
Zertifikate (Produktion Sri Lanka): BRC Food, Dolphin Safe, FoS

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Ein erfahrener „Tuna Grader“ entscheidet anhand von Größe und Form, Farbe, Textur und Fettgehalt, ob ein Thunfisch als Sushi-Qualität eingestuft werden kann.

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Mehrmals im Jahr besucht Roosbeh Ghorban John Seafoods, um den Mitarbeitern seine Qualitätsansprüche zu vermitteln.

Dank der Tiefkühlproduktion kann das fischereiliche Potential der Region künftig besser genutzt werden.

2019 soll es das gesamte Sortiment auch tiefgekühlt geben. „Neben unserer Fabrik bauen wir zur Zeit eine Tiefkühlproduktion, die spätestens Anfang 2019 den Betrieb aufnehmen soll", kündigt Ghorban an, „diese Ware, die schon im Ursprung eine frische Qualität hat und nicht doppelt gefroren wird, ist insbesondere für den LEH und für Cash & Carry-Märkte interessant." Dank der Tiefkühlproduktion könne das fischereiliche Potential der Region besser genutzt werden. Die Frachtkosten reduzieren sich gegenüber der Flugware um mehr als 90 Prozent, rechnet Ghorban vor: „Die TK-Ware im Seecontainer kostet nicht 4,- USD/kg Luftfracht, sondern 0,20 bis 0,30 USD." Auch der Ghorban Global-Sitz in Hilden bei Düsseldorf ist optimal für das TK-Geschäft: das Büro befindet sich im Gebäude des Logistikers Eurocool Nagel, zu dem ein Kühlhaus mit 8.500 Palettenstellplätzen gehört. Wo Roosbeh Ghorban derzeit vor allem gefrorenes Zanderfilet und Garnelen einlagert, können binnen Jahresfrist tiefgekühlte Exotenfische und -filets vorrätig gehalten werden. *bm*

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Roosbeh Ghorban: „Hier bekommen die Kunden nur 100 Prozent frische Ware, unbehandelt und frei von Zusatzstoffen. ‚Fake-Sushi', wie von einigen iberischen Produzenten und Exporteuren, ist für mich ein absolutes No-Go."

FOTO: GHORBAN GLOBAL

Insbesondere beim Schwertfisch kauft Ghorban keine Tiere von mehr als 40 bis 50 kg, um eine Überschreitung der Grenzwerte für Schwermetallbelastung zu vermeiden.