

Fischmagazin



Mit Sonderheft

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Roosbeh Ghorban

Ghorban Global liefert Sashimi-Thunfisch

Sorgfalt von der Langleine bis zum Kunden

Seite 28

TITEL



Ghorban Global liefert Sashimi-Thunfisch

Sorgfalt von der Langleine bis zum Kunden

Ghorban Global exportiert von den Philippinen insbesondere frischen Sashimi-Thunfisch. Die sorgfältige Behandlung des Fisches vom Langleinenfang über Kühlung und Schnitt bis zur Verpackung gewährleistet Spitzenqualität. Inhaber Roosbeh Ghorban betreut Kunden aus Gastronomie und Fachhandel. Auch in Hongkong, Singapur und Italien sitzen seine anspruchsvollen Käufer.

Roosbeh Ghorban liebt Lebensmittel. Seit langem betreibt seine Familie in Wuppertal die Feinkost Manufaktur Ghorban und verkauft Spezialitäten aus Spanien, Italien und Griechenland. Ghorban selbst war, bevor er sich 2009 selbständig machte, zuletzt dreieinhalb Jahre lang Einkäufer eines namhaften Gourmet-Lieferanten in Deutschland. Als Mitarbeiter der Einkaufsleitung rief er dort die Seafood Tiefkühlabteilung ins Leben und intensivierte die weltweiten Importe von Frischfisch und Frischfleisch. „Für mich war es immer wichtig, mit guten, hochwertigen Produkten zu tun zu haben,“ betont der 32-Jährige. Die Standbeine seines eigenen, im Oktober 2009 gegründeten Handelsunternehmens Ghorban



Angesichts seiner starken Präsenz am Ursprung der Ware sieht sich Roosbeh Ghorban nicht als Importeur und Mittelsmann, sondern als Exporteur, der in Deutschland vor Ort den Service für seine Kunden leistet.



Damit der Sashimi-Thunfisch in seiner ursprünglichen Qualität beim Kunden eintrifft, hat Ghorban Global die Verpackung optimiert: die Styroporkiste erhält eine Kartonumverpackung, die Loins nebeneinander gelegt, um Quetschungen zu vermeiden.

Global sind zunächst frisches Rind- und Lammfleisch aus Irland sowie Thunfisch und Marlin, alles direkt importiert.

Eigene Thunfisch-Fabrik auf den Philippinen

Das weltweite Agieren ist für den Kosmopoliten Roosbeh Ghorban seit Jahren Alltag. Geboren in Abadan im heutigen Iran, hat er sein Studium der Wirtschaftswissenschaften und des Internationalen Managements in Singapur abgeschlossen. Anschließend war er Merchandise Manager einer großen, international agierenden Handelskette in Hong Kong. Für die Gruppe kaufte er weltweit ein und entwickelte Eigenmarken für asiatische und europäische Filialen.

„Aus den positiven Erfahrungen meines bisherigen Berufslebens ergab sich die Gründung der eigenen Firma wie von selbst,“ resümiert der Jungunternehmer die letzten Jahre. Im Herbst 2009 begann er mit dem Aufbau einer Partner- und Lieferantenstruktur für Gelbflossen-Thunfisch auf den Philippinen. Seit Januar 2010 ist er dort Mitinhaber eines EU-zertifizierten Thunfisch verarbeitenden Betriebes. Angesichts seiner starken Präsenz am Ursprung der Ware sieht sich Roosbeh Ghorban auch nicht als Importeur und Mittelsmann, sondern als Exporteur, der außerdem in Deutschland vor Ort den Service leistet. Diese Nähe zur Rohware ist besonders wichtig bei einem Produkt wie Thunfisch in Sashimi-Qualität – angesichts zweifelhafter Pro- ▶

Exkurs: General Santos City Die Thunfisch-Hauptstadt der Philippinen

Die philippinische Hafenstadt General Santos gilt als die „Tuna Capital of the Philippines“. Und Darlene Antonino-Custodio, die Bürgermeisterin von „GenSan“, will ihre Stadt sogar zum „Tuna Capital of Asia“ ausbauen.

Derzeit werden dort jährlich etwa 400.000 Tonnen Thunfisch angelandet und generieren 280 Mio. USD an Außenhandelsumsatz. In der Region Südzentral-Mindanao leben direkt oder indirekt schätzungsweise 120.000 Menschen von der Thunfisch-Industrie. Das Gros des Thuns wird von Langleinenfängern in den Hafen gebracht, wovon wiederum die Hauptmenge in den Konservenfabriken verarbeitet wird. Sechs der sieben Dosenproduzenten auf den Philippinen sind in General Santos ansässig. Antonino-Custodio will mit Hilfe ausländischer Investoren und staatlicher Subventionen den Flughafen der Stadt modernisieren und die Infrastruktur des Hafens ausbauen. Tiefkühlkapazitäten für 30.000 bis 50.000 Tonnen Fisch sollen den Konservenproduzenten eine Vorratshaltung für sechs bis zwölf Monate ermöglichen.



„Enorm wichtig ist auch der Zuschnitt,“ betont Ghorban, der das Messer selber in die Hand nimmt, „wir haben einen sauberen Zuschnitt, bei dem der Kunde so gut wie keinen Verlust hat.“ Der Fettrand ist entfernt.

dukte, die in Deutschland auf dem Markt sind: So wird schon mal Thunfisch in normaler Sushi-Qualität in ein Tuch gewickelt, in Folie gepackt und als Sashimi teurer verkauft. Doch Sashimi bedeutet mehr, erläutert Roosbeh Ghorban:

„Sashimi ist sehr hochwertiger Fisch. Das sieht man schon an Farbe und Konsistenz – und merkt es am Geschmack! Außerdem ist der Zuschnitt sauberer. Das alles wird bei uns bereits im Ursprung entschieden.“

Schonende und nachhaltige Langleinen-Fischerei

Schon die Kapitäne der Fangschiffe treffen wichtige Qualitätsentscheidungen. Jene Fischer, von de-

nen Ghorban Global Ware bezieht, fischen mit Langleinen, einer besonders produkt- und umweltschonenden Fangmethode. Hat der Thunfisch angebissen, kann er sich an der Leine wieder beruhigen. Wird der Thun hingegen von Hand geangelt, kann sich der Fisch im Kampf lange quälen. Das Fleisch „verbrennt“, der Japaner spricht von „Jaki“: bedingt durch das ausgestoßene Stresshormon Adrenalin wird das Thunfischfleisch gelblich und kann nicht mehr als Sashimi verkauft werden.

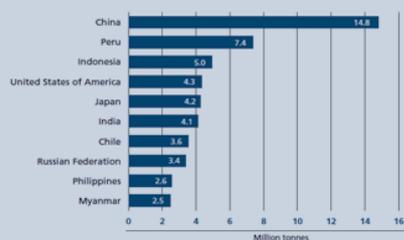
Anschließend muss der Thun schnell getötet werden, damit das Blut noch mit den letzten Herzschlägen über die Schnittöffnungen aus dem Körper gepumpt wird. In Eiswasser, mit Slush-Eis auf 0 Grad gekühlt, kann der Fisch dann problemlos zwei bis drei Tage gelagert werden – vorausgesetzt, das Wasser wird auch auf See mehrmals gewechselt. „Denn das Eiswasser enthält viel Blutwasser,“ erläutert der Exporteur. Doch viele Fischer scheuen den Aufwand und jene zusätzlichen Kosten, die der Treibstoff für die Mehrproduktion in der Eismaschine kostet. Der Gelbflossen-Thun von Ghorban Global darf seit November ▶

Die Philippinen – neuntgrößte Fischereination weltweit

Mit einer jährlichen Fangmenge von 2,6 Mio. Tonnen (2008) aus See- und Binnenfischerei stehen die Philippinen weltweit an 9. Stelle der größten Fischereinationen.

Die Philippinen gehören zu jenen Ländern, in denen die steigenden Dieselpreise der letzten Jahre – vor allem 2007 und 2008 – die Fischerei besonders beeinträchtigt haben. Mit einer jährlichen Aquakultur-Produktion von 741.000 kg (2008) stehen die Philippinen weltweit ebenfalls an neunter Stelle. In den ersten neun Jahren dieses Jahrzehnts – von

Marine and inland capture fisheries: top ten producer countries in 2008



Mit einer jährlichen Fangmenge von 2,6 Mio. Tonnen (2008) aus See- und Binnenfischerei stehen die Philippinen weltweit an 9. Stelle der größten Fischereinationen.

2000 bis 2008 – wuchs dieser Sektor jahresdurchschnittlich um 8,2 Prozent. Eine der wichtigsten Fischarten ist Tilapia mit einem Anteil von 34,7 Prozent an der nationalen Menge aus Aquakultur.

Milchfisch wird zunehmend in Seegehegen gezüchtet. Der Staat fördert die Fischzucht durch subventionierte Fingerling-Preise für kleine Züchter und zeitweilig auch durch zinsgünstige Kredite für dieselbe Zielgruppe. Diese Form der Unterstützung wurde inzwischen aus Gründen der Wettbewerbsverzerrung aufgegeben.

2010 das Zertifikat von Friend of the Sea tragen, das dem Produkt die Nachhaltigkeit der Fischerei bescheinigt. Die Langleinen der Boote hängen so tief im Wasser, dass die beköderten Haken keine Gefahr für Seevögel darstellen. Auch der Beifang von Delfinen und Meeresschildkröten soll bei dieser Fischerei kein Thema sein.

Zuschnitt: „So gut wie kein Verlust für den Kunden“

Bei der Anlandung überprüfen zwei erfahrene Mitarbeiter die Qualität des Thunfisches. Dazu stechen sie nach japanischer Methode mit einem Gerät, das einem Käsebohrer ähnelt, über das Rückenmark in den Thun, um eine Probe aus dem Centerloin zu ziehen. Anhand von Farbe und Konsistenz wird das Qualitätsurteil gefällt. „Enorm wichtig ist auch der Zuschnitt,“ betont Roosbeh Ghorban, „wir haben einen sauberen Zuschnitt, bei dem der Kunde so gut wie keinen Verlust hat.“ Auch der Fettrand ist entfernt. Mit zwei Gütesiegeln – „Maguro Sashimi“ und „Maguro Sushi“ – garantiert Ghorban „stets frischen, schmackhaften und gesunden Thunfisch“. Maguro ist das japanische Wort für Thunfisch. Denn dieselbe Ware, die für Europa produziert wird, exportiert Ghorban auch nach Japan, Hong-



Schon die Kapitäne der Fangschiffe treffen wichtige Qualitätsentscheidungen. Jene Fischer, von denen Ghorban Global Ware bezieht, fischen mit Langleinen, einer besonders produkt- und umweltschonenden Fangmethode.

Ghorban Global Firmentelegramm

Ghorban Global GmbH
Im Ostersiepen 76
42119 Wuppertal
Tel.: 0 202 – 94 22 807
Fax: 0 202 – 265 75 93
Mobil: 0 174 – 335 76 68
E-Mail: rg@ghorban-global.com
www.ghorban-global.com

Charakteristik: Im- und Exporteur
hochwertiger Lebensmittel

Inhaber u. Geschäftsführer:

Roosbeh Ghorban

Sortiment: Gelbflossen- und Großaugen-Thunfisch, Schwertfisch und Marlin (Philippinen), Rind- und Lammfleisch (Irland)

Kundenstruktur: (Gastro-) Großhandel, Fischfachhandel

Vertriebsgebiet: Deutschland, Österreich, Belgien, Italien

Gegründet: 2010

kong und Singapur: „Das bestätigt schon die einzigartige Qualität.“

Optimierte Verpackung: Kein Quetschen

Damit der Sashimi-Thunfisch auch in dieser Qualität beim Endkunden eintrifft, hat Ghorban Global die Verpackung optimiert. Die übliche Styroporkiste erhält noch eine Kartonumverpackung. In der Box werden die Thunfisch-Loins nicht übereinander, sondern ausschließ-

LOGISTIK
RUND UM
DEN FISCH

SPEDITION

LÜHMANN

CUXHAVEN • Tel: 04721/ 208-0 • Fax: 04721/ 208-100

lich nebeneinander gelegt, damit die unteren Loins nicht gequetscht werden und Flüssigkeit entlassen. Das Firmenlogo auf dem Klebeband erleichtert den Mitarbeitern im Logistikzentrum die Arbeit und gibt dem Endkunden die Information, von wem die Ware stammt.

Manila – Frankfurt in eineinhalb Tagen

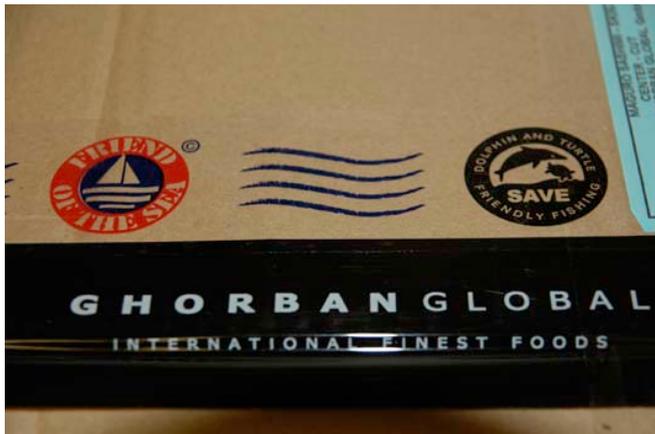
Ghorban Global produziert und exportiert ausschließlich auf Bestellung, just-in-time. „Der Thunfisch, der heute morgen in Deutschland eintrifft, ist gestern Morgen nach philippinischer Ortszeit angelandet, geschnitten und verschickt worden – optimal dauert der Transport von Manila nach Frankfurt also 24 Stunden plus sieben Stunden Zeitverschiebung“, rechnet Roosbeh Ghorban vor. Auf Wunsch versendet Ghorban den Thun in ganz Europa. Die Mindestbestellmenge liegt bei 100 Kilogramm, das entspricht fünf Boxen. Seit drei Monaten treffen jede Woche mehrere Tonnen Ware ein. Gerade kam die Lieferung für einen österreichischen Fischgroßhandel – ein qualitätsbewusster Kunde, über den sich Roosbeh Ghorban besonders freut. Eine Probelieferung wollte die Geschäftsführerin gar nicht haben, die seien doch in der Regel geschönt. Inzwischen erhalten die Österreicher regelmäßig Ware. Da die Boote auf den Philippinen immer wieder Blauen Mar-



Dieselbe Ware, die für Europa produziert wird, exportiert Ghorban auch nach Japan, Hongkong und Singapur: „Das bestätigt schon die einzigartige Qualität.“ (Foto: Roosbeh Ghorban mit Loins)



Sashimi bedeutet mehr, als nur Sushi-Qualität in ein Tuch zu wickeln, erläutert Roosbeh Ghorban: „Sashimi ist sehr hochwertiger Fisch. Das sieht man schon an Farbe und Konsistenz – und merkt es am Geschmack!“



Der Gelbflossen-Thun von Ghorban Global darf seit November 2010 das Zertifikat von Friend of the Sea tragen, das die Nachhaltigkeit der Fischerei bescheinigt. Auch Delphine und Meeresschildkröten werden kaum gefährdet.

lin anlanden, bietet der Exporteur auch den Fächerfisch an. Der delikate Steak-Fisch ist insbesondere in den Sommermonaten gefragt. Den Schwertfisch aus der Region meide man: in der Regel werden große Tiere gefangen, die zu stark mit Schwermetallen belastet sind. „Wir versuchen kleinere Exemplare von weniger als 50 oder 60 Kilogramm zu bekommen“, beschreibt Ghorban das Produkt, das nur nachrangig gehandelt wird.

Geplant: Thun und Exoten aus Sri Lanka, Garnelen aus Vietnam

Noch handelt Ghorban im Segment Seafood nur Thunfisch von den Philippinen, doch weitere Produkte sind in Vorbereitung. Für Kunden, die Fisch aus Sri Lanka nachfragen, baue er seit verganginem Jahr neue Lieferantensstrukturen auf, um von dort Thun, Schwertfisch und exotische Fische frisch zu importieren. Nicht frisch, sondern tiefgekühlt sollen bei Ghorban vielleicht schon in diesem Jahr qualitativ hochwertige TK-Garnelen aus Vietnam erhältlich sein. „Mein Ziel für 2011 ist, weiterhin Top-Qualität, Spitzenservice und absolute Zuverlässigkeit zu garantieren“, verspricht Roosbeh Ghorban, „ich habe Thunfisch nicht neu erfunden, aber mein Team und ich bieten stabile und zuverlässige Qualität, die stimmt.“ *bm*