

Fischmagazin



Heft im Heft

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Roosbeh Ghorban

Ghorban Global erweitert Sortiment um lebende Hummer und TK-Garnelen

Ausschließlich vollfleischige Hartschalen-Hummer

Seite 32

Ghorban Global hat zwei neue Produkte aufgesetzt:
lebenden Hummer (*Homarus americanus*) aus Kanada und tiefgefrorene Black Tiger-Garnelen (*Penaeus monodon*) aus Vietnam.



Ghorban Global erweitert Sortiment um lebende Hummer und TK-Garnelen

Ausschließlich vollfleischige Hartschalen-Hummer

Seit Gründung vor drei Jahren wächst der Importeur Ghorban Global kontinuierlich. Das Kerngeschäft mit frischem Gelbflossen-Thun insbesondere von den Philippinen ist stabil. Neu im Sortiment sind lebende kanadische Hummer und TK-Blacktiger-Garnelen aus Vietnam. Für sein Lamm- und Rindfleisch aus Irland wurde Roosbeh Ghorban jüngst ausgezeichnet – eine Ehrung, die abstrahlt auf seine Seafood-Produkte.

Thunfisch, Rindfleisch, Lammfleisch – mit diesen drei Produkten hat Inhaber und Geschäftsführer Roosbeh Ghorban vor drei Jahren sein Import-Export-Geschäft Ghorban Global begonnen. Im Fokus stehen seit Anbeginn hochwertige Qualitäten. Kontinuierlich seien die Volumina gewachsen, berichtet Ghorban, der Jahresumsatz liege inzwischen bei vier Millionen Euro. Jetzt hat Ghorban zwei neue Produkte aufgesetzt: lebenden Hummer (*Homarus americanus*) aus Kanada und tiefgefrorene Black Tiger-Garnelen (*Penaeus monodon*) aus Vietnam.

Vollfleischig und hartschalig

Seinen Hummer bezieht Ghorban vor allem aus der ostkanadischen Provinz Nova Scotia. Dort werden generell etwa 70 Prozent der kanadischen Lobster gefangen. Roosbeh Ghorban kauft von festen Partnerbetrieben ausschließlich vollfleischige Hartschalenhummer. Eine harte Schale besitzt der Hummer, bevor er sich in den warmen Sommermonaten häutet, die alte Schale abwirft, eine neue, zunächst weiche Schale ausbildet und damit zeitweilig zum „soft shell lobster“ oder „new shell lobster“ wird. Unmittelbar vor und circa drei Monate nach der Häutung sind Hummer vollfleischig, hartschalig und damit für den Export geeignet. Nach dem Fang werden sie in der Regel zunächst gehältert, um die jeweils für den Export benötigten Mengen zu sammeln. Die einzelnen Tiere sind in Boxen separiert, die wiederum in von Atlantikwasser durchströmten Becken stehen, so dass eine hohe und sauerstoffreiche Wasserqualität mit geringem Ammoniakgehalt gewährleistet ist. Bis zu zwölf Monate kann der Hummer hier gehältert werden, da er seinen Stoffwechsel auf-

grund des kalten Meereswassers herunterfährt. Schon in der Hälterung sind die Hummer nach bis zu acht Größen sortiert (siehe Kasten, Seite 35).

Flugverpackung verhindert Verletzungen

Als Verpackung verwendet Roosbeh Ghorban in Fächer unterteilte Kartons, ummantelt von einer Styroporbox. Die Hummer werden mit den Scheren und Fühlern nach oben in die Fächer gesteckt. Ein nasser Schwamm oder feuchtes Papier als Abdeckung sorgen für die Befeuchtung während des Transports. Diese segmentierte Verpackung sei zwar teurer als eine einfache Box, erklärt Roosbeh Ghorban, doch im normalen Karton fressen sich die Tiere trotz mit Gummis verbundener Scheren gegenseitig die Fühler ab. Da ein Hummer nur 24 bis 48 Stunden außerhalb des Salzwassers überleben kann, muss der Transport nach Übersee schnell erfolgen. In der Regel sind die Hummer im Direktflug von Boston (USA) oder Halifax (Kanada) in etwa acht Stunden in Frankfurt am Main. „Wenn der Hummer am Sonntag exportiert wird, ist er am Montagabend, etwa 24 Stunden später, beim Großhändler in Deutschland“, erklärt Roosbeh Ghorban.

Ganzjährig verfügbar

Kanadischer Hummer ist ganzjährig verfügbar: obgleich die Fangsaison in den einzelnen Fanggebieten nur jeweils zwei bis drei Monate dauert, wird irgendwo immer gefischt, außerdem können die Tiere bis zu zwölf Monate gehältert werden. Allerdings schwanken Mengen und Preise. Einflussfaktoren wie der Dollar-Euro-Wechselkurs, saisonale Nachfrageschwan- ▶

EuroTier

Weltweit das Top-Event für Tierhaltungs-Profis



Innovative Ideen – ausgezeichnete Technik

- Der Marktplatz für Aquakultur
- Top-Aussteller aus allen Sektoren moderner Fischhaltung, -verarbeitung und Wasseraufbereitung
- Praxis- und marktorientierte Informationen im Forum Aquakultur
- Informieren Sie sich im Beratungcenter Aquakultur über neueste Trends
- Fischparty & Meetings

Messegelände Hannover
13. – 16. November 2012

Hotline: 069/24788-265
www.eurotier.com/aquakultur



Dieses Projekt wird von der Europäischen Gemeinschaft kofinanziert.





Nach dem Fang werden die Hummer in der Regel zunächst gehältert, um die jeweils für den Export benötigten Mengen zu sammeln. Die Tiere sind in Boxen separiert, die wiederum in von Atlantikwasser durchströmten Becken stehen.

kungen auf dem US-Markt – Feiertage wie Weihnachten – und die Wetterbedingungen auf See können im Jahreslauf zu Preisschwankungen von 15 bis 20 Prozent führen. Deshalb sind Tages- und Wochenpreise üblich. Hauptsaison für Hummer ist die Winterzeit.

Bevorzugte Sortierungen: „Chicks“ und „halves“

Die Gastronomie kauft üblicherweise „chicks“ und „halves“, da Hummer von 450 bis 800 Gramm eine gute Portionsgröße darstellen. Denn der Fleischgehalt

eines vollfleischigen Hartschalenhummers liege bei 35 bis 45 Prozent, schätzt der Importeur. In gehobenen Fischrestaurants werden auch „selects“ mit bis zu 1.200 Gramm serviert. Ein Wiener Fischgroßhandel wünschete sogar „selects“ von mehr als 1.200 Gramm. „Tendenziell gilt: je ge-

hobener die Gastronomie, desto größer die Hummer“, beobachtet Ghorban. Tiere von mehreren Kilogramm Gewicht werden vor allem als Schauobjekte in der Theke oder auf dem Buffet geordert – ihr Fleisch schmecke allerdings nicht mehr so gut wie das kleinerer Hummer. Für ein Hummermenü



Seine Hummer bezieht Roosbeh Ghorban vor allem aus der ostkanadischen Provinz Nova Scotia. Von festen Partnerbetrieben kauft er ausschließlich vollfleischige Hartschalenhumme.



Als Verpackung verwendet Ghorban unterteilte Kartonboxen, ummantelt von einer Styrobox. Ein nasser Schwamm oder feuchtes Papier sorgen für die Befeuchtung während des Transports.

Kanadische Hummergrößen

Bezeichnung	Größe	Gewicht
Chix	1.10-1.24 lb	450-560 Gramm
Quarters	1.25-1.49 lb	560-670 Gramm
Halves	1.50-1.74 lb	670-790 Gramm
1 ¾	1.75-1.95 lb	800-900 Gramm
Selects	1.96-2.99 lb	900-1300 Gramm
Jumbos		
3-4 lb	3.00-3.99 lb	1300-1800 Gramm
4-6 lb	4.00-5.99 lb	1800-2700 Gramm
6 +	6.00 lb +	2700 Gramm und mehr

1 lb (Pound) = 454 Gramm



Schon in der Hälterung sind die Hummer nach fünf Größen sortiert: vom kleinen Hummer von 454 bis 511g, den „chicks“, über die „quarters“, „halves“ und „selects“ bis zu den großen „jumbos“.

in der gehobenen Gastronomie werden gelegentlich dreistellige Euro-Beträge aufgerufen.

Black Tiger aus Vietnam für LEH und Großhandel

Aus Vietnam importiert Ghorban Global inzwischen Black

Tiger-Garnelen. Mehrere Container mit TK-Ware sind bislang eingetroffen – wie gewohnt in „Premium-Qualität“, wie Roosbeh Ghorban versichert: „Meine Kunden vertrauen mir, weil ich selber jahrelang in Asien gelebt habe.“ Auch seine Kontakte nach Südvietnam stammen aus je- ▶

Ghorban Global Firmentelegramm

Ghorban Global GmbH
Viehhofstraße 105
42117 Wuppertal
Tel.: 02 02 – 9 42 28 07
Mobil: 0174 – 3 35 76 68
Fax: 02 02 – 2 65 75 93
E-Mail: info@ghorbanglobal.com
www.ghorbanglobal.com

Charakteristik: Importeur von Seafood und Fleisch
Inhaber u. Geschäftsführer: Roosbeh Ghorban

Sortiment: frischer Thunfisch, lebender Hummer, TK-Blacktiger-Garnelen, Rindfleisch, Lammfleisch
Marke: Ghorban Global®, Premium Tuna Loin, Supreme Tuna Loin
Kundenstruktur: Großhandel, C&C, LEH

Hauptvertriebsgebiet: Deutschland, Österreich, Belgien, Italien
Mitarbeiter: 3
Gegründet: 2009

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland®

Nuannaraara
ist Grönländisch und heißt
„Ich genieße.“



Unser Deutscher Kaviar, Rogen vom Seehasen (Cylopterus lumpus) aus kristallklaren grönländischen Gewässern.

So einzigartig wie sein Ursprung!

Royal Greenland GmbH, Flughafenallee 3, 28199 Bremen
Tel. 0421 - 839 62 0, Fax. 0421 - 839 62 47
foodsales@royalgreenland.com
www.royalgreenland.de





Aus Vietnam importiert Ghorban Global inzwischen Black Tiger-Garnelen, und zwar sowohl konventionelle wie auch Biogarnelen. Im Ursprung werden sie nach Kundenwunsch verpackt.

ner Zeit, als er für eine führende Cash & Carry-Kette in Hongkong tätig war. Seine vietnamesischen Lieferanten besitzen IFS- und BRC-Zertifizierung. Die Farmer werden regelmäßig von Zertifizierungsorganisationen wie der SGS unangemeldet inspiziert. Ghorban lässt die Container schon im Ursprung auf verschiedene Parameter testen, darunter E-Coli, Mikrobiologie, Chloramphenicol, Polyphosphate, Glasur. Das Unternehmen Ghorban Global besitzt seit kurzem eine Biozertifizierung und importiert neben



Tiere von mehreren Kilogramm Gewicht werden vor allem als Schauobjekte in der Theke oder auf dem Buffet geordert – ihr Fleisch schmeckt allerdings nicht so art wie das kleinerer Hummer.

konventionellen BT-Garnelen auch Biogarnelen. Die Riesengarnelen lässt Ghorban im Ursprung sowohl in kleine 280g-Kartonpackungen für den LEH wie auch in 1.000g-Beutel für den Großhandel verpacken. Auch Garnelen-Spieße (roh, ohne Kopf und Schale, 41-50 Stück/lbs) sind erhältlich.

Hauptgeschäft: Frischer Gelbflossen-Thun

Hauptgeschäft für Ghorban Global ist weiterhin frischer Gelbflossen-Thun wahlweise von den Philippinen oder aus Sri Lanka. Auf den Philippinen ist Roosbeh Ghorban Mitinhaber eines Verarbeitungsbetriebes – schon deshalb versteht er sich auch als Exporteur. Um eine optimale Frische des Yellowfin zu gewährleisten, haben Ghorban und sein Partner in Eismaschinen im dortigen Hafen und teils auch auf den Fangschiffen investiert. So können sich die Fischer mit Eis eindecken, das die Kühlung des Thunfisches für die Dauer der zwei- bis dreitägigen Fangfahrten gewährleistet. Da der Thun von den Philippinen vergleichsweise hochpreisig ist, bietet der Importeur saisonal ▶

HINTERGRUND

Die Hummerfischerei in Kanada Kanadas wertvollstes Seafood-Exportprodukt

Hummer ist für Kanada das wertvollste Exportprodukt im Bereich Fisch und Seafood. Jährlich werden zwischen 50.000 und 55.000 Tonnen angelandet. 2009 exportierte Kanada Hummer im Wert von 805 Mio. USD – das sind fast 625 Mio. Euro. Hauptmarkt sind die USA, aber insgesamt exportiert Kanada die Delikatesse in weltweit 59 Länder. Die Anlandemenge wird von Fisheries and Oceans Canada als Indikator für den Bestandszustand betrachtet. In den letzten Jahrzehnten wiesen die Fangmengen tendenziell nach oben. 2009 wurden 56.554

Tonnen gefangen, die zweitgrößte Menge der letzten 20 Jahre, 2010 sollen es sogar 64.000 Tonnen gewesen sein, im letzten Jahr angeblich noch mehr. In den atlantischen Provinzen Kanadas und in Quebec gibt es 45 Hummerfischereien, in denen etwa 10.000 Fanglizenzen vergeben sind. Um die Ressource zu schützen, wird die Anzahl der Lizenzen und der Fangkörbe, die Dauer der Fangsaison und die Zahl der Fangtage festgelegt, außerdem gibt es Größenbegrenzungen und für die Offshore-Fischerei Fangquoten (TACs).



Hummer ist für Kanada das wertvollste Exportprodukt im Bereich Fisch und Seafood. Jährlich werden zwischen 50.000 und 55.000 Tonnen angelandet.



Seit Gründung vor drei Jahren wächst der Importeur Ghorban Global kontinuierlich. Das Kerngeschäft mit frischem Gelbflossen-Thun insbesondere von den Philippinen ist stabil wachsend.



Eiskühlung schon an Bord der Fangschiffe gewährleistet eine durchgehende Kühlkette beim philippinischen Yellowfin. Der frische Thun punktet außerdem durch saubere Zuschnitte und eine konstante Qualität, erklärt Roosbeh Ghorban.

auch Thun aus Sri Lanka. Der Preisvorteil der Sri Lanka-Ware habe mehrere Ursachen, erklärt Ghorban: die Flugstrecke von dort sei kürzer, außerdem mache auf den Philippinen die Kaufkraft aus Märkten wie Singapur, Hongkong und Japan stärker bemerkbar. Roosbeh Ghorban: „Diese Länder

Ghorban Global: Gesundes Wachstum

Aufgrund der erfolgreichen Geschäftsentwicklung hat Roosbeh



Hauptgeschäft für Ghorban Global ist weiterhin frischer Gelbflossen-Thun wahlweise von den Philippinen oder aus Sri Lanka. Auf den Philippinen ist Roosbeh Ghorban Mitinhaber eines Verarbeitungsbetriebes.

Ghorban jetzt weitere Mitarbeiter für sein Wuppertaler Büro eingestellt. „Damit bin ich frei für neue Kunden, neue Produkte und neue Projekte“, erklärt der 33-Jährige und verrät schon, was demnächst auf der Agenda steht: wenn schon das Lamm- und Rindfleisch aus Irland mit

einer Auszeichnung bedacht wurden, sollen zukünftig von der Grünen Insel auch Fisch- und Seafood-Produkte importiert werden. In jedem Fall gilt für den Importeur: „Wir wollen weiterhin kontinuierlich wachsen mit qualitativ hochwertigen Produkten.“ *bm*