

# Fisch Kalter ist der Star der Branche

Von Fachzeitschrift „Fisch-Magazin“ als bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft ausgezeichnet

„Seafood Star“ unter anderem für attraktive Präsentation der Ware und ein Sortiment, das sich vom Wettbewerb abhebt.

**WILHELMSHAVEN/RL** – Das in Hamburg erscheinende „Fisch-Magazin“ ist seit über 60 Jahren die einzige Fachzeitschrift für die Fischbranche in deutscher Sprache. In diesem Jahr vergab das Magazin zum zweiten Mal den Branchen-Preis der Fischwirtschaft „Seafood Star“. Unter den sechs Preisträgern ist das Wilhelmshavener Fachgeschäft Fisch Kalter, das als das „Beste stationäre Fisch-Fachgeschäft“ prämiert wurde.

Fisch Kalter ist eine Institution an der Küste. In Wilhelmshaven und Leer betreiben die Brüder Lars und Thorsten Kalter fünf stationäre und drei mobile Geschäfte. Vom Import über die Verarbeitung bis hin zur Logistik von Roh- und Fertigwaren werden im Unternehmen alle qualitätsrelevanten Aspekte des Fischhandels kontrolliert.

Ein Rundgang mit den Kalter-Brüdern durch die Produktion der Firmenzentrale in Wilhelmshaven führt zunächst vorbei an Edelstahlischen und der Räucheranlage – so groß wie ein Fußballtor – mit zwei Räucheröfen, in denen im Reiberauchverfahren Fische geschmacklich veredelt werden. Ein Verfahren, bei der eine rotierende Metallscheibe an einen unbehandelten Buchenholzklötz reibt, bis der Rauch entsteht. „Dies ist eine Rauchart, welche am bekömmlichsten ist“, erläutert Lars Kalter dem Jeverischen Wochenblatt.

Gemeinsam mit seinem Bruder Thorsten hat er allen Grund, stolz und zufrieden zu sein, denn die beiden dürfen sich die Besten ihrer Zunft in Deutschland nennen. Aus mehr als 100 Betrieben, die von einer hochkarätigen Jury im Vorfeld nominiert wurden, setzte sich der 80 Mitarbeiter starke Betrieb aus Wilhelmshaven durch.

Kriterien wie eine attraktive Präsentation der Ware, die optimale Wertschöpfung im eigenen Betrieb, eine hochgradige



Ein Familienunternehmen par excellence: (v.l.) Thorsten, Martina, Marlies und Lars Kalter bei der Verleihung des „Seafood Star“ in Hamburg.

Kundenbindung an das Unternehmen, kreative Verkaufsideen sowie ein Sortiment, das sich vom Wettbewerb abhebt, mussten neben den nützlichsten betriebswirtschaftlichen Basisdaten erfüllt werden.

„Schuppen, Reinigen, Filetieren, Portionieren, Räuchern und vieles mehr, alles machen wir selbst“, erzählte Thorsten Kalter. Dabei kann der Kunde vom Verkaufsraum aus zuschauen. Durch eine große Glastür ist er direkt mit der Produktion verbunden. „Der Kunde kann sehen, wie in unserer Manufaktur gearbeitet wird, das schafft Vertrauen und spornet uns an, täglich unser

Bestes zu geben“, unterstreicht Lars Kalter.

Vor 15 Jahren haben die Brüder das Geschäft von ihrem Vater übernommen und es kontinuierlich ausgebaut. Sie setzen auf Qualität durch Direktimporte aus Dänemark, Norwegen oder Island. Die fertigen Produkte werden entweder in den festen Ladengeschäften in Wilhelmshaven und Leer oder in den Verkaufswagen auf den Wochenmärkten in Jever, Heidemühle, Friedeburg, Sande und Wilhelmshaven angeboten. An den festen Standorten laden „Meeresbistros“ zum Fischesen direkt vor Ort ein.

Seit knapp zwei Jahren be-

treiben die Kalters einen Interneshop. Seit dem wächst stetig die Zahl der Kunden – meist Urlaubler aus süddeutschen Ländern – die sich die Fischspezialitäten gut gekühlt per Express zusenden lassen.

Die Brüder Kalter sind zwei Unternehmer, die tief verwurzelt sind mit ihrem Beruf, dem Meer und der Region. Und noch etwas fällt auf: die vielen Fotos an den Bürowänden. Sie haben etwas gemeinsam. Sie alle zeigen arbeitende und vor allem lachende Menschen, genau wie die beiden Geschäftsführer, die betonen, dass sie ohne ihre Familien und Mitarbeiter diesen Erfolg nie erreicht hätten.



Appetitlich: Fisch aus dem Räucherofen.

FOTO: LEICHT