

Geräucherter Drachenfisch

FLAG: Læsø, Samsø, Ærø

Insel Læsø, Kattegat, Dänemark

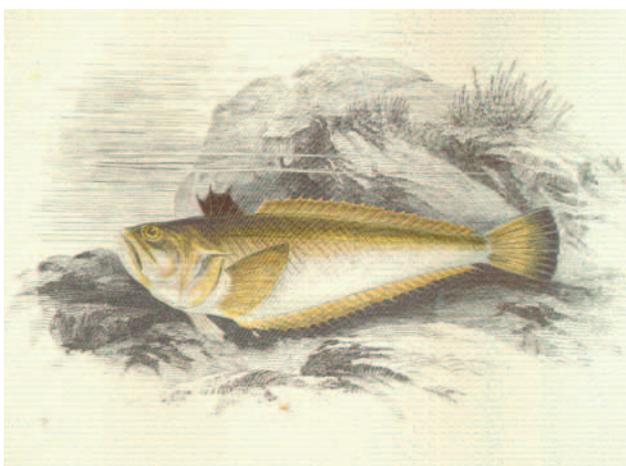
Projektüberblick

Auf der Insel Læsø entwickelte ein einheimischer Fischer mit Fördermitteln aus Achse 4 ein neues „Kultprodukt“ aus dem Drachenfisch. Durch diese Aufwertung der unterschätzten regionalen Fischart weckt er das Interesse für den Drachenfisch, aber auch für die Insel.



Die einzelnen Drachenfischarten leben für gewöhnlich in den Flachwasserzonen der Nordsee und des Ostatlantiks. Trotz einer Zunahme der bereits sehr großen Bestände und trotz ihrer Eignung für die menschliche Ernährung ist die Gattung nicht wegen ihres schmackhaften Fleisches, sondern wegen der Giftstachel an ihrer Rückenflosse bekannt. Ihr daher rührender schlechter Ruf dürfte daher auf viele Fischliebhaber abschreckend wirken. Bent Rulle, ein auf der Insel Laeso lebender Fischer, wollte sich damit nicht abfinden, entwickelte mit Hilfe der FLAG neue Produkte und machte den Drachenfisch zu einer einheimischen Delikatesse.

Rulle hatte die Idee, eine neue Nutzungsform zu finden, sie bekannt zu machen und die besten Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass die Kunden auf das Produkt aufmerksam werden. Deshalb ließ er sich für den frischen oder vor Ort geräucherten Fisch attraktive Verkaufsformen einfallen. Achse 4 unterstützte Rulle beim Umbau eines bestehenden Gebäudes zu einem Fischgeschäft mit Restaurant sowie bei der Anschaffung von Verkaufs-, Küchen-, Verpackungs- und Liefertechnik. Damit konnte er Bekanntheitsgrad und Attraktivität dieser weniger genutzten Fischart steigern, die in seinem neu eröffneten Fischrestaurant jetzt ganz oben auf der Speisekarte steht.



Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Aufwertung regionaler Fischereiprodukte
- › **Ergebnisse:** Mit dem „Drachenfisch geräuchert“ hat ein neues Produkt Einzug in die Reihe der regionalen Spezialitäten gehalten, unter denen Einheimische und Touristen im Fischerhafen Østerby wählen können. Da das Räuchern in der nahe gelegenen Räucherei des ortsansässigen Fischhändlers erfolgt, bleibt die gesamte Produktwertschöpfung auf der Insel. Das Restaurant selbst ist ein voller Erfolg. Der Umsatz des ersten Geschäftsjahres verdoppelte sich im zweiten und stieg im dritten um weitere 20 %. Die Gäste haben positiv reagiert, und viele von ihnen suchen das Restaurant in jedem Sommer mehrmals auf (seit der Eröffnung 2009 hat sich die Zahl der Restaurantgäste verdoppelt). Eine Vergleichsanalyse der pro Tag verkauften Gerichte ergab, dass Drachenfisch mit 50 Portionen täglich inzwischen (gleichauf mit Fischfrikadellen und noch vor norwegischem Hummer mit rund 30 Portionen pro Tag) zu den beliebtesten Angeboten des Restaurants zählt.
- › **Übertragbarkeit:** Ein Projekt dieser Art ist auf andere Fischwirtschaftsgebiete übertragbar, in denen Fischarten vorkommen, die außerhalb der Fachwelt zwar weitgehend unbekannt, aber wirtschaftlich nutzbar sind.
- › **Schlussbemerkung:** Das Projekt veranschaulicht, wie Kleinunternehmen Achse 4 zur Anpassung ihrer Angebotspalette an die örtlichen Ressourcen nutzen können. Es ist überdies ein Beispiel für eine zielgenaue Investition in den Produktionsprozess, die mit relativ geringer finanzieller Unterstützung das Image eines Produkts wandeln, die Nachfrage danach wecken und sich so binnen kurzem auszahlen kann.

Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: 145 526 €

Beitrag Achse 4: 18 150 €

Nationale/regionale Kofinanzierung: 18 150 €

Privater Sektor (Privatperson): 109 226 €

Projektinformationen

Projektbezeichnung: Geräucherter Drachenfisch aus Læsø

Projektdauer: 2009 bis heute

Datum Fallstudie: Januar 2012

Projektträger

Bent Rulle

hbrulle@mail.tele.dk

+45 4045 0322

www.roeget-laesoe-fjaesing.dk

FLAG

FLAG Læsø, Samsø, Ærø, Dänemark

karl.morten@svendborg.dk

+45 2288 7640

<http://www.oe-lag.dk/>

[FLAG-Daten](#)

Herausgeber: Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

Haftungsausschluss: Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.