



# Dänemark

**Varde Laks** verdoppelt Umsatz innerhalb von drei Jahren

## Deutschland ist wichtigster Einzelmarkt

Die dänische Räucherei Varde Laks hat sich vom Spezialisten für Räucherlachs-Seiten zum breit aufgestellten Lachsproduzenten gemausert. Neben kalt- und heiß geräucherten Seiten und Portionen werden Lachsfilets und -portionen (frisch oder gefroren) produziert. Das Gros der 2.000 Tonnen Jahresproduktion geht in den Foodservice, exportiert wird von Varde aus weltweit.

Es war gleichsam eine Punktlandung, die Varde Laks im vergangenen Jahr hinlegte: rechtzeitig zum 25-jährigen Bestehen wurde die dänische Lachs-räucherei mit dem „Gazelle“-Preis ausgezeichnet. Die begehrte Auszeichnung verleiht Dänemarks wichtigste Wirtschaftszeitung „Børsen“ Unternehmen, die ihren

Umsatz innerhalb von vier Jahren mindestens verdoppeln konnten. Varde Laks verzeichnete ein Plus von 130 Prozent. „In den letzten Jahren ist es uns ziemlich gut gegangen“, bestätigt Lisbeth Jakobsen, die das Familienunternehmen gemeinsam mit Ehemann Jørn und Sohn Thomas führt. Ein Auszug des Wirtschaftsportals Proff

belegt die positive Entwicklung. So ist der Nettogewinn seit dem Jahr 2007 von 131.000 Euro (975.000 DKK) auf zuletzt 866.000 Euro (6,458 Mio. DKK - 2011) gestiegen. Seit 2005 firmiert die Räucherei in Varde als Aktiengesellschaft, an der Junior Thomas Jakobsen (36) inzwischen 40 Prozent hält. „Der Erfolg ist das Resultat eines

**Anne Kræn, Lisbeth und Thomas Jakobsen mit kalt und heiß geräucherten Lachsseiten und Räucherheilbutt: „In den letzten Jahren ist es uns ziemlich gut gegangen.“**

Expansionsplanes, den wir 2008 erstellt haben“, erklärt Lisbeth Jakobsen, „wenn wir nicht erweitert hätten, wären wir nicht lieferfähig gewesen.“ Nach den letzten Ausbaumaßnahmen hat der Betrieb im Gewerbegebiet Varde mit 2.500 Quadratmetern seine räumlichen Grenzen erreicht. Wo vor zehn Jahren 200 Tonnen Räucherlachs-seiten im Jahr produziert wurden, verlassen jetzt per anno bis zu 2.000 Tonnen Lachsprodukte die Verarbeitung - und zwar nicht nur Seiten.

### Wachsende Maschinerisierung

Unabdingbar hierfür war eine stärkere Mechanisierung der

Lachsverarbeitung – gerade im Hinblick auf die vergleichsweise hohen Produktionskosten in Dänemark. „Wir versuchen soviel wie möglich maschinell zu machen und dann muss die Produktion laufen, laufen, laufen“, beschreibt die Inhaberin ihren Ansatz und entschuldigt sich beinahe für den gewachsenen Grad der Technisierung: „Die Maschinen sind inzwischen so gut.“ Das Köpfen, Splitting und Entgräten erfolgt heute maschinell, das Trimming der Filets ist noch Handarbeit. Den Lachs kauft die Räucherei in Norwegen, und zwar ausschließlich Frischlachs der Qualität Superior, pro Woche drei bis vier Lkw-Ladungen. „Unser Grundsatz: zwischen der Schlachtung in

Norwegen und unserer Verarbeitung dürfen nicht mehr als fünf Tage liegen.“ Zwei Tage entfallen auf den Transport, nach spätestens drei weiteren Tagen muss der Fisch verarbeitet sein. Um in Monaten, in denen die Lachspreise in der Regel relativ niedrig sind, Rohware einkaufen und verarbeiten zu können, hat die Familie Jakobsen 2011 die Tiefkühlräume für Fertigware erweitert: „Dann arbeiten wir rund um die Uhr und nutzen unsere Kapazität voll aus.“ Im Rahmen des staatlichen dänischen Kontrollsystems besitzt Varde Laks einen „Elite Smiley“: da es regelmäßig keine Beanstandungen von Seiten der Veterinäre gab, wird die Räucherei nur zweimal im Jahr geprüft. ▶



**Schrittweise wurde die Räucherei Varde Laks in den letzten Jahren ausgebaut. Heute werden hier auf 2.500 Quadratmetern jährlich 2.000 Tonnen Räucherlachs, Frisch- und TK-Lachs produziert.**

## Varde Laks Firmentelegramm

Varde Laks A/S  
 Snedkervej 2  
 DK-6800 Varde  
 Tel.: 00 45 (0) 75 22 50 22  
 Fax: 00 45 (0) 75 21 06 22  
 E-Mail: info@vardelaks.dk  
 www.vardelaks.de

**Charakteristik:** Lachsräucherei

**Inhaber:**

Lisbeth, Jørn und Thomas  
 Jakobsen

**Verkauf:** Anne Kræen

**Sortiment:** Räucherlachs  
 (Seiten, Portionen), Frischlachs,  
 TK-Lachs, Gravadlachs,  
 Räucherheilbutt

**Produktionsvolumen:**

2.000 t/Jahr

**Export:** weltweit

**Exportanteil:** 90 Prozent

**Hauptexportländer:** Deutschland,  
 Frankreich, Italien

**Mitarbeiter:** 25

**Gegründet:** 1987

**Zertifikate:** HACCP, EU-Bio



Im Rahmen des staatlichen dänischen Kontrollsystems besitzt Varde Laks einen „Elite Smil ey“: da es regelmäßig keine Beanstandungen von Seiten der Veterinäre gab, wird die Räucherei nur zweimal im Jahr geprüft.



Nach Abschluss einer aktuell stattfindenden letzten Betriebserweiterung will Varde Laks noch in diesem Jahr auch Kleinpackungen vakuumiert oder unter MAP anbieten – beispielsweise eine 125g-Portion Stremellachs.



Deutschland ist für Varde Laks noch immer der wichtigste Einzelmarkt, sagt Lisbeth Jakobsen. Vor Ostern beispielsweise hatte eine Discountkette die neuen Stremellachsseiten mit Pfeffer im Rahmen einer Aktion angeboten.



Unabdingbar für das Bestehen im Wettbewerb war für Varde Laks eine stärkere Mechanisierung der Lachsverarbeitung – gerade im Hinblick auf die vergleichsweise hohen Produktionskosten in Dänemark. Getrimmt wird jedoch noch von Hand.

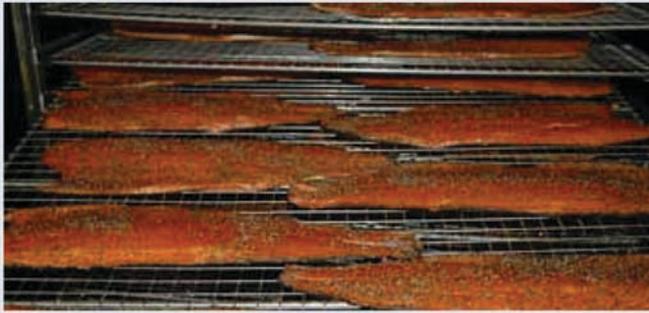


Den Lachs kauft die Räucherei in Norwegen, und zwar ausschließlich Frischlachs der Qualität Superior, pro Woche drei bis vier Lkw-Ladungen.

Unternehmen jetzt auch frische oder gefrorene Lachsfilets und -filetportionen an. Eine weitere Neuerung: wurde ursprünglich nur kalt geräuchert, produziert Varde Laks jetzt auch heißgeräucherte Fischspezialitäten. „Die Nachfrage nach Stremellachs steigt“, hat Thomas Jakobsen bemerkt. Besonders stolz ist er auf die neuen Stremelseiten mit Pfeffer, jeweils 900 bis 1.300 Gramm. Ein weiteres optisch ansprechendes Neuprodukt sind von Hand trocken gesalzene Lachsseiten, die an der Schnur hängend geräuchert werden, wobei das Schnurstück im Endprodukt an der Seite verbleibt. Jede dieser Lachsseiten lag für drei bis vier Stunden eingesalzen – man rechnet eine Stunde je Kilo Gewicht – und ist nach dem Abwaschen des Salzes weitere zwölf Stunden gereift. Nach Abschluss einer aktuell stattfindenden letzten Betriebserweiterung will Varde Laks noch in diesem Jahr auch Kleinpackungen vakuumiert oder unter MAP anbieten – beispielsweise eine 125g-Portion Stremellachs.

### Neu: Frischlachs und Stremelprodukte

Noch vor einigen Jahren hatte sich Varde Laks auf das Räuchern großer Lachsseiten spezialisiert. Inzwischen ist das Sortiment breiter. Neben kalt geräucherten Partyseiten (100 bis 500g, geschnitten) und ganzen Seiten in unterschiedlichsten Trims und Schnitten (bis 3,0 kg) bietet das



„Die Nachfrage nach Stremellachs steigt“, hat Thomas Jakobsen bemerkt. Besonders stolz ist er auf die neuen Stremelseiten mit Pfeffer, jeweils 900 bis 1.300 Gramm.



Jede dieser Lachsseiten liegt für drei bis vier Stunden eingesalzen – man rechnet eine Stunde je Kilo Gewicht – und reift nach dem Abwaschen des Salzes weitere zwölf Stunden, bevor sie geräuchert wird.



Ein optisch ansprechendes Neuprodukt sind von Hand trocken gesalzene Lachsseiten, die an der Schnur hängend geräuchert werden, wobei das Schnurstück im Endprodukt an der Seite verbleibt.

## Export weltweit

Varde Laks beliefert vor allem Großverbraucher, aber auch den LEH. Deutschland ist noch immer der wichtigste Einzelmarkt, sagt Lisbeth Jakobsen. Vor Ostern beispielsweise werde eine Discountkette die neuen Stremellachsseiten im Rahmen einer Aktion anbieten. Doch das Geschäft in Europa sei angesichts einer Vielzahl von Mitbewerbern nicht einfach. „Manche Kunden ziehen eine attraktive Verpackung dem

www.fischmagazin.de

guten Produkt vor“, beklagt die Produzentin. Die europäische Finanzkrise erschwere das Geschäft mit Italien und Spanien. Deshalb orientiere sich die Familie verstärkt Richtung Drittstaaten: „Wir arbeiten an einer Exporterlaubnis für die USA und China.“ Auf der diesjährigen Boston Seafood Show habe Varde Laks großes Interesse erfahren, im November werde man die Seafood-Messe im südchinesischen Dalian besuchen. Schon jetzt verkaufen die Dänen nach Australien und Tansania. *bm*





**Handsortierter Luxus Forellenkaviar**





**Lachsforellen aus Dänemark**  
- aus den klaren Gewässern Dänemarks

**Lebende und frische Zander aus eigener Zucht**  
- dänischer Luxus der intelligente Weg



AquaPri A/S    Tel.: +45 4776 0010  
Havnevej 18    aquapri@aquapri.dk  
DK-3300 Frederiksværk    www.aquapri.dk

**Geräucherte Forellenfilets von DANFOREL A/S**  
Super Qualität und nachweisbare Herkunft



**DANFOREL A/S steht für:**

- Feinste Qualität dank der frischen Rohwaren aus eigenen Zuchten
- Maximale Lebensmittelsicherheit durch höchste IFS-Zertifizierung
- Volle Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit der Produktion
- Traditionelle und Bioprodukte 
- Die besten Forellen aus Dänemark für den internationalen Verbraucher



Danforel A/S ist einer der führenden Hersteller Europas von geräucherten Forellenfilets. Qualität seit 1939.

**DANFOREL A/S**  
Slagterivej 2 • DK-7200 Grindsted • Dänemark  
Tel +45 7643 9000 • Fax +45 7583 5739  
danforel@danforel.com • www.danforel.com



**DANFOREL DANTROUT**