



FISCH

WIRTSCHAFT

FISHING INDUSTRY

CUXHAVEN

- ▶ | ... vielfältig, kompetent, stark!
... varied, competent, strong!

► | Inhalt

Inhalt / Impressum	02
Fisch - Fitness aus dem Meer	03
Historie der Fischwirtschaft	04
Historie der Fischwirtschaft	05
Fischwirtschaft heute	06
Fischereistandort Cuxhaven	07
Mitarbeiterzahlen Fischwirtschaft Cuxhaven	08
Örtliche Lage der fischwirtschaftlichen Betriebe	09
Fischverarbeitung	10
Räucherfisch in Cuxhaven	11
Frischfisch in Cuxhaven	12
Frostfisch in Cuxhaven	13
Kleine und Große Hochseefischerei	14
Zukunft / Nachhaltige Fischerei	15
Logistik / Vertrieb	16
Fischwirtschaft und Tourismus	17
Adressen Fischwirtschaft Cuxhaven	18
Standortvorteile Cuxhaven	19
Kontakt	20

► | Impressum / Imprint

Herausgeber / editor:

Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven
Kapitän-Alexander-Str. 1, 27472 Cuxhaven
Tel.: (04721) 599 - 60, Fax: (04721) 599 - 629
E-Mail: info@afw-cuxhaven.de
www.afw-cuxhaven.de

Text / text: Merle Andres

Übersetzung / translation:

ConTec Fachübersetzungen GmbH
Hohe Straße 19, 44139 Dortmund
Tel.: (0231) 169 36, Fax: (0231) 14 92 27
www.contec-fachuebersetzungen.de

Layout / layout:

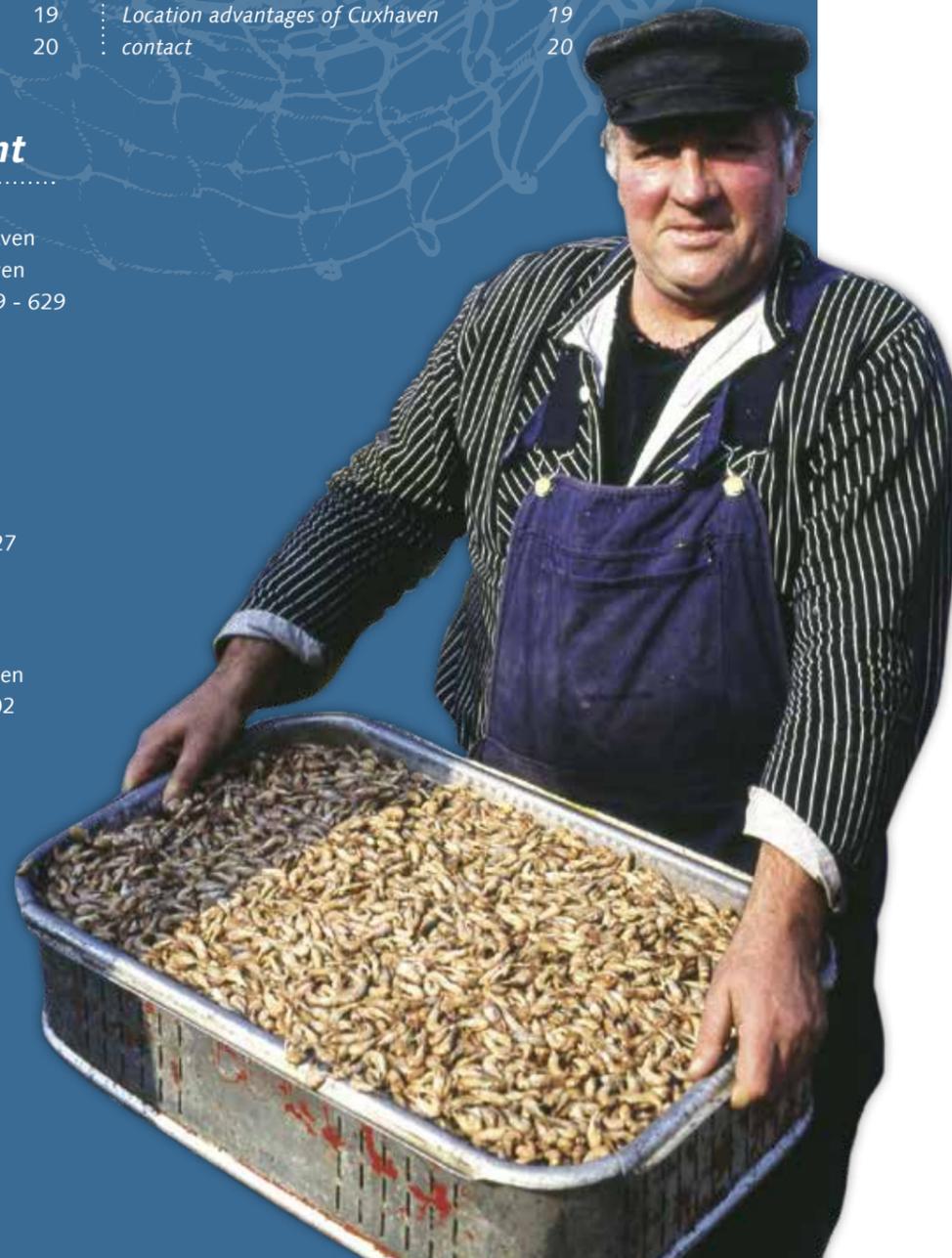
Agentur Schnittmenge / Marina Sandt
Neue Industriestraße 16, 27472 Cuxhaven
Tel.: (04721) 69 82 001, Fax: - 69 82 002
E-Mail: info@schnittmenge-design.de
www.schnittmenge-design.de

Bildmaterial / images:

- Stadt Cuxhaven
- Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven
- PORT CULINAIRE
Werderstraße 21, 50672 Köln
- Horst Huttsfeld
- Dr. Jenny Sarrazin, Stadt Cuxhaven
- Appel Feinkost GmbH & Co. KG
- Fotolia

► | Contents

Contents / Imprint	02
Fish - fitness from the sea	03
History of the fishing industry	04
History of the fishing industry	05
The fishing industry today	06
Fishing town Cuxhaven	07
Cuxhaven fishing industry employee figures	08
Fishing industry business locations in Cuxhaven	09
Fish processing	10
Smoked fish in Cuxhaven	11
Fresh fish in Cuxhaven	12
Frozen fish in Cuxhaven	13
Kleine and Große Hochseefischerei	14
The future of sustainable fishing	15
Logistics / sales	16
Fishing industry and tourism	17
Fishing industry addresses in Cuxhaven	18
Location advantages of Cuxhaven	19
contact	20



► | Fisch - Fitness aus dem Meer

Fisch ist gesund und liegt voll im Trend

Wer regelmäßig Fisch und Meeresfrüchte auf den Speiseplan setzt, isst nicht nur lecker, sondern bringt auch seine Gesundheit in Schwung.

Denn Seelachs, Scholle, Krabben und Co. sind kalorienarm, leicht verdaulich und voller lebenswichtiger Vitamine und Mineralstoffe. Darüber hinaus sind sie Lieferanten eines ganz besonderen Vitalstoffes: den Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf sehr viele Bereiche des Körpers auswirken.

Fisch hält fit - körperlich und geistig. Er stärkt das Immunsystem, den Knochenbau, hat positive Effekte auf das Herz- und Kreislaufsystem, fördert die Konzentrationsfähigkeit und wirkt gegen Müdigkeit und Antriebslosigkeit. Und dabei lässt sich Fisch auf so vielfältige Art und Weise zubereiten, dass für jeden Gaumen etwas dabei ist. Gesundheit und Lebensfreude, die schmeckt. Kein Wunder, dass der vitale Schlankmacher sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

Cuxhaven spielt bei der Gewinnung, Verarbeitung und Weiterleitung dieses vielseitigen und wertvollen Produktes eine große Rolle in Deutschland.

Ob es gilt Krabben zu fangen, Hering zu veredeln, Lachs zu räuchern, fangfrischen Fisch schnell und sorgfältig zu verarbeiten und an seinen Bestimmungsort weiter zu leiten: Cuxhaven ist in allen Bereichen der Fischindustrie stark. Ein schlagkräftiger Wirtschaftszweig, der viele Arbeitsplätze in der Region schafft und sich den enormen Herausforderungen der Zukunft stellt.

Aus diesem Grund sind für die Betriebe der Küstenstadt eine umweltgerechte und nachhaltige Fischerei oberstes Gebot. Denn nur wer die Ressourcen schützt, erhält sie für nachfolgende Generationen. Um dies zu gewährleisten, schlägt Cuxhaven auch ganz neue, innovative Wege ein.

Ein Stück Zukunft, made in Cuxhaven.

► | Fish - fitness from the sea

Fish is healthy and all the rage

Those who consume fish and seafood regularly not only enjoy delicious meals, they also boost their health.

Salmon, sole, shrimp and others are low-calorie, easily digestible and full of vital vitamins and minerals. Furthermore, they supply essential nutrients: omega 3 fatty acids, which have benefits for many processes in the body.

Fish keeps you physically and mentally fit.

It strengthens the immune system, bone health, has positive effects on the heart and circulatory system, increases concentration and fights against fatigue and lethargy. Plus, fish can be prepared in so many different ways that there's something that everyone will enjoy. Health and vitality that tastes delicious. No wonder that this healthy weight-loss food is becoming increasingly popular.

In Germany, Cuxhaven plays a big role in the acquisition, processing, and distribution of this versatile and valuable product.

Whether catching shrimps, creating delectable herring, smoking salmon, quickly and carefully preparing fresh-caught fish and bringing it to the table: Cuxhaven has a strong position in every sector of the fish industry. It is a strong branch of the economy that creates lots of jobs in the region and faces huge challenges in the future.

For this reason, environmentally sound and sustainable fishing is the top priority for businesses in the coastal city. Only those who protect resources will maintain them for future generations. In order to ensure this, Cuxhaven is also forging ahead in new, innovative ways.

It's a part of the future, made in Cuxhaven.



► Historie der Fischwirtschaft

Fischfang und Fischverarbeitung haben in Cuxhaven eine lange Tradition

Die Entwicklung der Stadt Cuxhaven ist in den vergangenen 100 Jahren maßgeblich von der Geschichte der deutschen Fischindustrie geprägt worden.

Vom „Nothafen für Fischer“ Anfang des 20. Jahrhunderts bis zu einem der bedeutendsten Fischereistandorte Deutschlands erlebte Cuxhaven einen blühenden Aufstieg.

Dabei profitierte die Stadt von ihrer günstigen Lage, der jahrhundertelangen Erfahrung mit der Ware Fisch und wichtigen technischen Erneuerungen in der Fischwirtschaft. Die Umrüstung der Fischerboote auf zunächst Dampf- und später Dieselantrieb vergrößerte die Fanggebiete und sorgte für zunehmende Fischerlandungen an der Küste. Dies trieb die wirtschaftliche Entwicklung in den Fischerhäfen voran. In Cuxhaven begann der Aufschwung mit der Gründung der Cuxhavener Hochseefischerei AG und der Einweihung des Fischereimarktes im Jahr 1908. Dies hatte die Ansiedlung zahlreicher Fischhandelsfirmen und Fabriken zur Folge. Trotz starker Einbußen während der beiden Weltkriege konnte die Cuxhavener Hochseefischerei AG die Fischerflotte ausbauen und die Auktionsumsätze des Fischmarktes kontinuierlich steigern.

1927 erzielte Cuxhaven bereits einen höheren Umschlag auf dem Fischmarkt als Hamburg-Altona.

Durch Fusionen mit der Deutschen Seefischerei AG und der Deutschen Dampffischereigesellschaft AG „Nordsee“ entstand der bis dato größte Fischereikonzern mit über 100 Fischdampfern und einem Auktionsumsatz von 115,2 Millionen Pfund.



► History of the fishing industry

Fishing and fish processing have a long tradition in Cuxhaven

The development of the city of Cuxhaven in the past 100 years is significantly influenced by the history of the German fishing industry.

From a "harbour of refuge for fishermen" at the beginning of the 20th century to one of the most important fishing sites in Germany, Cuxhaven has experienced a booming ascent.

The city benefited from its good location, centuries of experience with fish commodities, and important technical innovations in the fishing industry. Retrofitting fishing boats first to steam and then to diesel operation increased the size of the fishing grounds and provided for increasing fish supplies to the coast.

This drove the economic development of the fishing harbours. The boom in Cuxhaven began with the founding of the Cuxhavener Hochseefischerei AG and the inauguration of the Fish Market in 1908. This resulted in numerous fish trading companies and factories locating here.

Despite great losses during both World Wars, the Cuxhavener Hochseefischerei AG was able to expand its fleet and continuously increase its revenues at the fish market.

In 1927, Cuxhaven achieved greater volumes at the fish market than Hamburg-Altona.

Following mergers with the Deutschen Seefischerei AG and the "Nordsee" Deutschen Dampffischereigesellschaft AG, it became the largest fishing company with over 100 fishing steamboats and sales revenues of 115.2 million pounds.



► Historie der Fischwirtschaft

Cuxhaven stellt sich den tiefgreifenden Veränderungen in der Fischwirtschaft

Zeitgleich wurde der Ausbau des Schienennetzes vorangetrieben, um die Versorgung des Binnenlandes mit Fisch sicher zu stellen. Weitere Investitionen flossen in den Ausbau der Infrastruktur. In mehreren Bauabschnitten wurde der Hafen verlängert, abgeschleust und tidenunabhängig gestaltet, außerdem entstanden neue Fischereihallen und später moderne Tiefkühlhäuser. Allein zur Modernisierung der fischwirtschaftlich genutzten Liegenschaften investierte die Seefischmarktgesellschaft in Cuxhaven in den 90er Jahren über 60 Millionen D-Mark.

Die tiefe Strukturkrise in der Großen Hochseefischerei, ausgelöst unter anderem durch zunehmenden internationalen Wettbewerb und den Verlust der ertragreichen Fanggebiete, markierte einen Wendepunkt in der Fischwirtschaft Cuxhavens. Durch rückläufige Auktionsumsätze verlor der Fischumschlag seine Bedeutung, 2005 wurde der Auktionsbetrieb eingestellt. Frischfisch wird heute nur noch von der Kleinen Hochseefischerei angelandet, die gesamten Fänge der Großen Hochseefischerei werden auf See gefroren. Die enge Beziehung zwischen Fangflotte und Verarbeitungsbetrieben besteht nicht mehr, die Industrie versorgt sich auf dem Weltmarkt mit Rohware. Trotz dieser tiefgreifenden Veränderungen hat Cuxhaven seine gute Position in der Fischwirtschaft behaupten können. Die Hafenstadt ist Standort für die „Kleine und Große Hochseefischerei“.

Wichtige Einrichtungen wie das Niedersächsische Institut für Fische und Fischereierzeugnisse haben hier ihren Sitz. Hochmoderne Anlagen sichern die reibungslose Verarbeitung von Frisch- und Frostfisch. Daneben ist Cuxhaven Standort für moderne Kaviarproduktion. Auch die Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH ist hier angesiedelt. Starke Akzente setzt das meistbesuchte Nordseeheilbad Deutschlands auch auf dem Sektor Fischwirtschaft und Tourismus.



► History of the fishing industry

Cuxhaven applies far-reaching changes to the fishing industry

At the same time, expansion of the railway was also furthered in order to supply the inland areas with fish. Further investments flowed into an expanding infrastructure. During several construction phases, the harbour was extended, made independent of the tides with locks and new halls for the fishing industry with modern freezer halls following later. The Seefischmarktgesellschaft in Cuxhaven invested over 60 million German marks in the 1990s to modernise fishing facilities alone.

The deep structural crisis for large-scale deep sea fishing, initiated amongst others by increasing international competition and the loss of bountiful fishing grounds, marked a turning point in Cuxhaven's fishing industry. With sinking sales volumes, fish handling became less prominent, and handling operations ceased in 2005.

Today, fresh fish are brought to shore only by small-scale deep sea fishers and the entire catch from the large-scale deep sea fishers are frozen at sea. The close relationship between fishing fleet and processing facilities no longer exists, and the industry is supplied with raw goods from the world market. Despite these far-reaching changes, Cuxhaven was able to assert its strong position in the fishing industry.

The harbour city is the location of the "Kleine und Große Hochseefischerei". Important institutions, such as the Lower Saxony Institute for Fish and Fish Products, are headquartered here. State of the art facilities ensure the smooth processing of fresh and frozen fish. Besides that, Cuxhaven is a location for modern caviar production.

The Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH is also located here. The most visited North Sea health spa in Germany is also creating strong impulses in the fishing tourism sector.



► | Fischwirtschaft heute

Tradition und Innovationskraft sind die tragenden Säulen der Fischindustrie in Cuxhaven

Cuxhaven spielt beim Umschlag von Frisch- und Frostfisch aus aller Welt eine große Rolle. Täglich kommen Ladungen per Schiff oder LKW am Nordseehafen an. Über 40 Unternehmen decken vom fangfrischen Fisch bis zu Marinaden und Fisch-Convenience-Produkten die gesamte Palette und Vielfalt der Cuxhavener Fischwirtschaft ab. Ca. 1.400 Beschäftigte in der Fischindustrie sorgen dafür, dass vom Fang bis zur Verarbeitung der hohe Qualitätsstandard des wertvollen Lebensmittels rund um die Uhr gesichert ist. Die Fischwirtschaft stellt einen erheblichen Anteil der in Cuxhaven vorhandenen Arbeitsplätze.

Dabei sind Tradition und Innovationskraft, Industrie und Handwerk, Fischerei und Verarbeitung die tragenden Säulen der Cuxhavener Fischindustrie. Neueste Technologien sichern zudem den hohen Qualitätsanspruch und steigern die Wettbewerbsfähigkeit. So bietet Cuxhaven hochmoderne Tiefkühlhäuser mit einer Lagerkapazität von 150.000 Kubikmetern und Hafenanlagen, die allen wirtschaftlichen Anforderungen gerecht werden.

Seit 2012 ist Cuxhaven darüberhinaus Sitz der Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH. Die Genossenschaft bündelt die Interessen von 120 Krabbenfishern zwischen Sylt und Ditzum, fasst die Fangmengen zusammen, um bessere Erzeugerpreise zu erzielen und verhindert durch eine neue Siebstation, dass untermaßige Krabben auf den Markt kommen.

Innovativ arbeiten auch die großen Fischfangunternehmen, wie die Deutsche Fischfang Union GmbH & Co. KG, der Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH, Erzeugergemeinschaft Nordsee eG, Erzeugergemeinschaft der deutschen Krabbenfischer, Erzeugergemeinschaft der Hochsee- und Kutterfischer sowie die Kutterfisch-Zentrale GmbH. Sie fangen nicht nur im großen Stil frischen Fisch und Krustentiere. Die zertifizierten Unternehmen setzen dabei vor allem auf Nachhaltigkeit und Schutz der Ressourcen.

► | The fishing industry today

Tradition and innovation are the pillars of the fishing industry in Cuxhaven

Cuxhaven plays a big role in handling fresh and frozen fish from around the world. Shipments arrive daily by boat or truck to this North Sea harbour. More than 40 companies deal in the entire range and diversity of the Cuxhaven fishing industry, from fresh-caught fish to marinades and fish convenience products.

Around 1,400 employees in the fish industry ensure that the high quality standard of this valuable food source is upheld around the clock, from catching to processing. The fishing industry represents a significant portion of the jobs in Cuxhaven.

Tradition and innovation, industry and handicraft, fishing and processing are the supporting columns of the Cuxhaven fishing industry. The latest technologies also ensure that high quality requirements are met and increase competitiveness.

Cuxhaven offers state of the art deep freeze halls with a storage capacity of 150,000 cubic metres and harbour facilities that meet any economic demands.

Not only that, Cuxhaven has been headquarters of the Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH since 2012. This co-op unites the interests of 120 shrimp fishers between Sylt and Ditzum, combines the catch volumes in order to obtain better producer prices, and prevents underweight shrimps from reaching the market thanks to a new straining station.

Innovative work is characteristic for large fishing companies like the Deutsche Fischfang Union GmbH & Co. KG, Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH, Erzeugergemeinschaft Nordsee eG, Erzeugergemeinschaft der deutschen Krabbenfischer, Erzeugergemeinschaft der Hochsee- und Kutterfischer and Kutterfisch-Zentrale GmbH. They not only catch fish and crustaceans on a grand scale, these certified companies place great value on sustainability and protecting resources.

► | Fischereistandort Cuxhaven

Cuxhaven ist ein wichtiger Knotenpunkt in der Vermarktung und Verarbeitung von Fischwaren aus aller Welt

Cuxhaven profitiert von seiner günstigen geografischen Lage: der Nordseehafen liegt direkt am Weltschiffahrtsweg Elbe und in unmittelbarer Nähe zum Nord-Ostsee-Kanal und zur Weser. So konnte er sich zum wichtigsten deutschen Hafen zur Fischanlandung entwickeln. Noch heute konzentriert sich hier die deutsche Kutterflotte.

Dreh- und Angelpunkt der Fischwirtschaft sind der „Alte und Neue Fischereihafen“, in dem renommierte Verarbeitungsbetriebe, Händler und spezialisierte Dienstleister ansässig sind. Hier ist die Flotte der Krabben- und Kutterfischer zu finden, die täglich Frischfisch im Neuen Fischereihafen anlanden und zum Teil auch direkt vermarkten sowie eine Vielzahl von gastronomischen Betrieben, Fischgeschäften und maritimen Verkaufseinrichtungen.

Zudem begeistert das Museum „Windstärke 10“ seine Besucher mit packenden und dramatischen Geschichten über die Hochseefischerei.

Die sogenannte „Fischmeile“ mit ihrem bunten Mix aus Gastronomie und Einkauf erfreut sich nicht nur bei den Touristen größter Beliebtheit. Dort können die Besucher in maritimer Umgebung Fisch in allen Variationen genießen.

► | Fishing town Cuxhaven

Cuxhaven is an important junction for the marketing and processing of fish products from all over the world

Cuxhaven benefits from its favourable geographical position: the North Sea harbour lies directly on the Elbe international shipping route and is in close proximity to the "Kiel Canal" and the river Weser.

As a result, it has developed into one of the most important German harbours for fish catches, the German cutter fleet still being concentrated here today.

The hub of the fishing industry is formed by the „Alte und Neue Fischereihafen“, where renowned processing businesses, merchants and specialised service providers are located. Here you'll find the shrimp and cutter fishers, who bring fresh fish daily to the "Neue Fischereihafen", selling some of their catch directly and supplying a variety of restaurants, fish shops and maritime businesses.

The museum, called "Windstärke 10" inspires visitors with gripping and dramatic tales of fishing on the deep sea fishery.

The so-called "Fish Mile" is popular with tourists and locals alike for its colourful mix of restaurants and shops. Visitors can enjoy all kinds of fish there in a seaside atmosphere.



► Mitarbeiterzahlen Fischwirtschaft Cuxhaven

► Cuxhaven fishing industry employee figures

Firma company	Branche industry
DFFU	Fischfang
Kutterfisch-Zentrale GmbH	Fischfang
Erzeugergemeinschaft der deutschen Krabbenfischer GmbH	Fischfang/Krabben
Fischereibetrieb de Rousant GmbH	Fischfang/Garnelen
DFFU	Fischverarbeitung
Kutterfisch-Zentrale GmbH	Fischverarbeitung
Erzeugergemeinschaft der deutschen Krabbenfischer GmbH	Fischverarbeitung
Klaus Genrich Fischdelikatessen	Fischverarbeitung
Appel Feinkost GmbH & Co. KG	Fischverarbeitung
Dahlhoff Feinkost GmbH	Fischverarbeitung
Deutsche Salzfish Union GmbH	Fischverarbeitung
Nermerich Feinkost GmbH	Fischverarbeitung
Bioceval GmbH & Co.KG	Fischverarbeitung
Lipomar GmbH	Fischverarbeitung
Räucherfischfeinkost Gebrüder Stüben	Fischverarbeitung
G.F. Wendt GmbH	Fischverarbeitung
Royal Greenland	Fischverarbeitung
Cux-Pack Fischbörse GmbH	Fischverarbeitung
Salmon Seafood Production GmbH	Fischverarbeitung
Bohlsen Räucherfisch OHG	Fischverarbeitung
Firma „Kleine Fischkiste“	Fischverarbeitung
Cuxhavener Kühlhaus GmbH	Kühlhaus
Gooß GmbH & Co. KG / OTT & Best Harvest GmbH	Kühlhaus
Spedition Lühmann GmbH & Co. KG	Fischlogistik

Firma company	Branche industry
Altes Fischkontor (Fischhandel)	Einzelhandel
Cuxpack-Fischbörse GmbH	Einzelhandel
Bohlsen Räucherfisch OHG	Einzelhandel
Firma Meeresfrüchte GmbH	Einzelhandel
Wilhelm Steffens	Einzelhandel
Seeteufel	Einzelhandel
Kutterfisch Zentrale GmbH	Einzelhandel
G.F. Wendt GmbH	Einzelhandel
Genrich Delikatessen	Einzelhandel
Firma „Kleine Fischkiste“	Einzelhandel
Cux-Fisch Ditzer GmbH	Einzelhandel
Appel Feinkost GmbH&Co.KG	Einzelhandel
Fischfeinkost-Frank Wunderlich	Großhandel
Bohlsen Räucherfisch OHG	Großhandel
Carl Bruns & Co.	Großhandel
Cux-Fisch Ditzer GmbH	Großhandel
Appel Feinkost GmbH & Co.KG	Großhandel
Hugo Martens & Co. e.K.	Großhandel
Kutterfisch-Zentrale GmbH	Großhandel
G.F. Wendt GmbH	Großhandel
Maros GmbH	Großhandel
Trivium Packaging Germany GmbH (ehem.: Ardagh Group Cuxhaven)	Zulieferer
Max Klockau Industriebedarf	Zulieferer
CUX-TRAWL Fischereiausrüstung GmbH	Zulieferer
Fleros Kunststoffe GmbH	Zulieferer

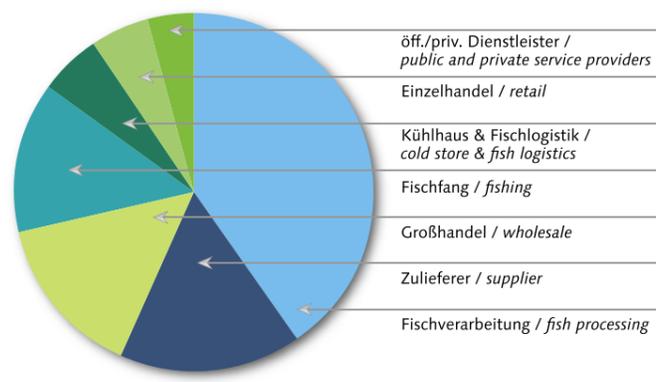
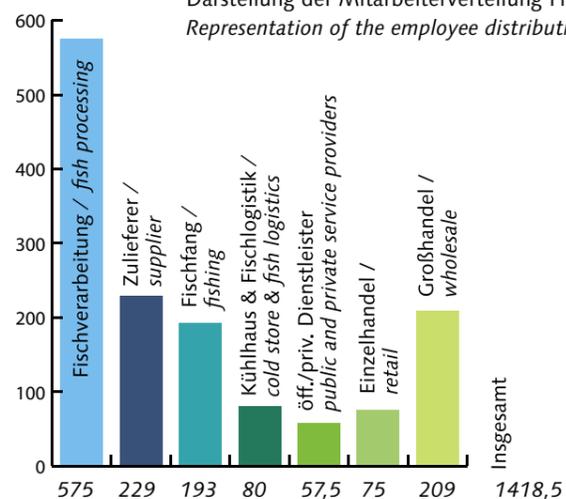
Staatl Fischereiamt BRV Außenstelle CUX	Dienstleister (öff.)
Institut für Fische und Fischereierzeugnisse	Dienstleister (öff.)
Labor-Cuxhaven / ftb osterloh	Dienstleister (priv.)
Niedersachsen Ports GmbH & Co. KG	Dienstleister (priv.)
Fischwirtschaftliche Vereinigung Cuxhaven e.V.	Dienstleister (priv.)
Mitarbeiter / total employee	1.418,5

(Stand 2018/2019)

► Darstellung der Mitarbeiterverteilung

► Employee distribution

Darstellung der Mitarbeiterverteilung Fischwirtschaft Cuxhaven 2018/19
Representation of the employee distribution fish industry Cuxhaven 2018/19



(Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven 2019)



Örtliche Lage
der fischwirtschaftlichen
Betriebe in Cuxhaven

Fishing industry business
locations in Cuxhaven

- Fischverarbeitung / fish processing
- Fischfang / fishing
- Einzelhandel / retail
- Großhandel / wholesale
- Zulieferer & Dienstleister / supplier & service
- Fischlogistik & Kühlhäuser / fish logistics & cold store
- Betriebe im übrigen Stadtgebiet (z.B. Nermerich Feinkost, Appel Feinkost) / other companies



► | Fischverarbeitung

Marinaden, Dosenfisch und Fisch-Convenience: Cuxhaven deckt alle Bereiche der Fischverarbeitungsindustrie erfolgreich ab

Fisch ist ein facettenreiches Produkt, das auf vielseitige Art und Weise zubereitet werden kann. 70 % der in der Fischwirtschaft beschäftigten Menschen - der größte Arbeitgeber ist hier die Firma Appel Feinkost GmbH & Co.KG - sind in der Fischverarbeitung tätig. Von traditioneller Handarbeit bis zur industriellen Fertigung decken hochspezialisierte Unternehmen die ganze Bandbreite diverser Fischprodukte ab. Fischfilets, Salate, Konservenprodukte, Marinaden, ja selbst die Verpackungen / Dosen für das beliebte Heringsfilet in Tomatensoße werden vor Ort in Cuxhaven produziert. Besonders hoch im Kurs stehen bei den Verbrauchern Konserven und Marinaden.

Sie belegen mit 26 % Platz zwei der beliebtesten Fischprodukte, nur Tiefkühlfisch wird mit 34 % noch häufiger erworben. Auch Räucherfisch lassen sich die Kunden schmecken, ebenso Hering in all seinen Variationen. Allein zur Karnevalszeit verlassen Millionen Bratrollmöpfe Cuxhaven in Richtung Rhein-Main Gebiet.

Die in Cuxhaven gefertigten Fischkonserven treten dagegen eine deutlich längere Reise an. Jahr für Jahr wandern mehr als 100 Millionen Fischkonserven in die Supermarktregale auf der ganzen Welt.

Qualität, Schnelligkeit und Hygiene spielen in der Fischverarbeitung eine große Rolle. Am Produktionsstandort Cuxhaven sichern Labore durch Analysen, Synthesen sowie Qualitäts- und Prozesskontrollen den hohen Standard in der Cuxhavener Fischverarbeitungsindustrie.

Daneben bieten moderne Produktionsstraßen mit strengen Hygienestandards hohe Stückzahlen in bester Qualität.

► | Fish processing

Marinades, canned fish and convenience foods: Cuxhaven successfully covers all sectors of the fish processing industry

Fish is a multi-faceted product that can be prepared in the most diverse ways. 70 per cent of the people employed in the fishing industry - the largest employer is the company Appel Feinkost GmbH & Co.KG - are involved in fish processing. From traditional handcrafting to industrial production, highly-specialised companies cover the entire range of diverse fish products. Fish fillets, salads, tinned fish, marinades, and even the packaging for the popular herring fillet in tomato sauce are produced here in Cuxhaven.

Tinned fish and marinades are especially popular with consumers. At 26 per cent, they rank number 2 for the most popular fish products; only deep frozen fish is purchased more frequently at 34 per cent. Customers are also fond of smoked fish as well as herring in all of its variations. During the Carnival season, millions fish delicacies known as Bratrollmöpfe are shipped to the Rhine-Main region alone. In contrast, the tinned fish produced in Cuxhaven undergo a much longer trip. Every year, more than 100 million tins of fish are shipped to supermarket shelves around the world.

Quality, speed and hygiene play an important role in fish processing.

At Cuxhaven's production sites, laboratories maintain the high standards of the Cuxhaven fish processing industry through analyses, syntheses as well as quality and process controls. Besides that, modern production lines with strict hygiene standards process high volumes with the best quality.

- Räucherfisch/ smoked fish
- Frischfisch/ fresh fish
- Krebs- und Weichtiere/ crustaceans and molluscs
- Konserven und Marinaden/ preserves and marinades
- Tiefkühlfisch/ frost fish
- Fischsalate/ fish-salads
- sonstige Erzeugnisse/ other products

► | Räucherfisch in Cuxhaven

Moderne Technik und Fingerspitzengefühl sind bei der Veredelung von Fisch sehr wichtig

Die Veredelung von Fisch spielt in Cuxhaven seit Jahrhunderten eine große Rolle, täglich werden in der Küstenstadt Sprotten, Makrelen, Heilbutt und Lachs überwiegend noch in Handarbeit zu Delikatessen verarbeitet.

10 Prozent des gesamten Fisches werden als Räucherware verkauft, vor Ort in den Fischereihallen, im Einzelhandel und in den Fachgeschäften.

Das Räuchern von Fisch ist ein sehr anspruchsvolles Handwerk, jahrelange Erfahrung, große Sorgfalt bei der Wahl des Räucherverfahrens und viel Fingerspitzengefühl während des Veredelungsprozesses zeichnen einen erstklassigen Räuchermeister aus.

In Cuxhaven laufen die Räucheröfen Tag für Tag und mit großem Erfolg.

Die Delikatessen werden anschließend verpackt und europaweit verschickt.

► | Smoked fish in Cuxhaven

Modern technology and intuition are very important in the preparation of fish

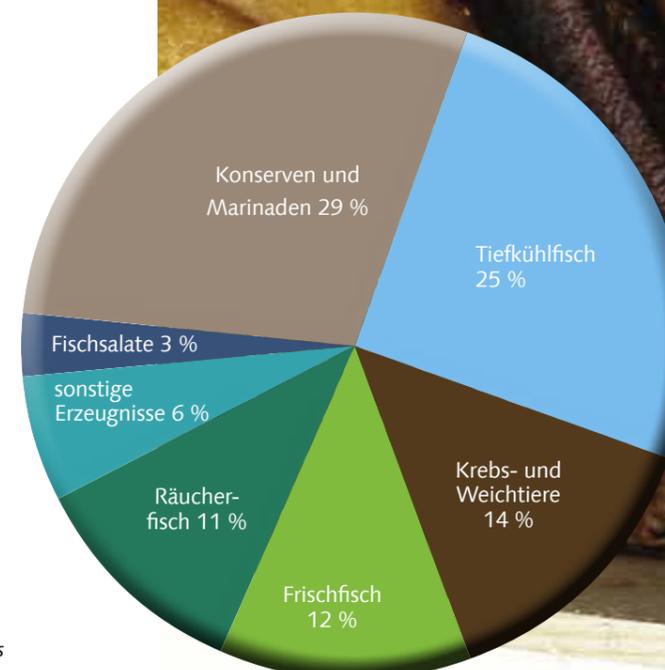
The preparation of fish has played a major role in Cuxhaven for centuries. Each and every day in this coastal town, sprats, mackerel, halibut and salmon are made into delicacies - primarily still by hand.

10 per cent of the entire fish catch is sold as smoked goods on site in the fishing halls, in retail shops and in speciality shops.

Smoking fish is a very demanding trade that requires years of experience, great care in the selection of the smoking process, and lots of gut instinct during the preparation process in order to be a first-class fish smoke master.

The smoking chambers in Cuxhaven run every day with great success.

The delicacies are subsequently packaged and shipped throughout Europe.



Die beliebtesten Fischprodukte / The most popular fish products
Quelle FIZ Stand 2018

► Frischfish in Cuxhaven

An keinem anderen Ort in Deutschland wird Fisch so frisch verarbeitet wie in Cuxhaven

Frischfish ist ein sensibles Produkt, das Sorgfalt und schnelle Wege erfordert. Die Kutterfisch-Zentrale GmbH mit Sitz in Cuxhaven ist der größte Vermarkter von Urproduzenten in Deutschland. Dabei ist der Verarbeitungsbetrieb der Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH mit seinen über 100 Mitarbeitern nicht nur für die Vermarktung der Ware zuständig. Seit 1998 fährt die Kutterfisch-Zentrale GmbH auch mit eigenen Fangschiffen in der mittleren Nordsee und der gesamten Ostsee.

Täglich gelangt Frischfish nach Cuxhaven, per Schiff und vor allem per LKW. Die Waren kommen unter anderem aus Dänemark, Norwegen und Island oder als „Flugfish“ aus der ganzen Welt über das Frischezentrum am Frankfurt/Main Airport. Bei keinem anderem Geschäft ist Frische so entscheidend, deshalb arbeiten alle beteiligten Unternehmen, sei es in der speziellen Logistik oder in der Verarbeitung, mit dem Anspruch höchster Qualität und unter strengen Hygienerichtlinien.

Bei Frischfish zählt jeder Tag. Vom Fang bis zum Verkauf im In- und Ausland darf die Kühlkette nicht abreißen. Die Kutter landen die Ware in nahegelegenen Häfen ab, wo sie mit speziellen Kühl-LKWs weiter nach Cuxhaven transportiert werden. Schnelligkeit und Hygiene sind dabei von immens wichtiger Bedeutung. Im landseitigen Verarbeitungsbetrieb der Kutterfisch-Zentrale GmbH Cuxhaven wird der Frischfish schonend und nach internationalem Food-Standard verarbeitet. Dabei wird jedes Filet mehrfach kontrolliert.

Cuxhaven verfügt in dem überaus sensiblen Geschäft mit fangfrischem Fisch über ein umfangreiches Know-how, viel Erfahrung und modernste Technologie. Schnelligkeit, eine speziell abgestimmte Logistik und strenge Qualitätskontrollen sichern die hohe Qualität der Ware und den Erfolg Cuxhavens in der Fischindustrie.

► Fresh fish in Cuxhaven

Nowhere else in Germany processes fish as fresh as in Cuxhaven

Fresh fish is a very sensitive product that requires care and quick transport. The Kutterfisch-Zentrale GmbH, which is headquartered in Cuxhaven, is the largest supplier of fresh fish marketer from the primary producers in Germany. With 100 employees, the processing operations of the Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH group is not only responsible for the marketing of these goods, however. Since 1998 the Kutterfisch-Zentrale GmbH company has also deployed its own fishing boats in the central North Sea and the entire Baltic Sea.

Fresh fish arrives in Cuxhaven daily by ship and especially by truck. The products come from places like Denmark, Norway and Iceland or as "flying fish" from around the world via the fresh product hub at Frankfurt/Main Airport. In no other business does freshness play a more important role, which is why all of the involved companies – be it in special logistics or in processing – work with the highest quality standards and strict hygiene guidelines.

Every day counts for fresh fish. The cooling chain cannot break down between catch and sale domestically or abroad. The cutters bring their catches to the nearby harbours, where they are transported in special refrigerated trucks to Cuxhaven. Speed and hygiene are immensely important here.

At the Kutterfisch-Zentrale GmbH Cuxhaven processing operations on land, the fresh fish is carefully processed according to international food standards. Each fillet undergoes multiple inspections.

In this extremely sensitive business of fresh-caught fish, Cuxhaven boasts extensive expertise, ample experience and the latest technology. Speed, fine-tuned logistics and strict quality control ensure that high quality of the products and the success of Cuxhaven in the fishing industry.

► Frostfish in Cuxhaven

Cuxhaven ist für Frostfish Dreh- und Angelpunkt in Europa

Frostfish macht ein Drittel der gesamten Fischindustrie aus und hat für Cuxhaven eine wichtige wirtschaftliche Bedeutung. In den Bereichen der Lagerung und der speziell abgestimmten Logistik ist die Stadt sehr stark.

Frostfish gelangt auch aus den entlegensten Orten nach Cuxhaven. Auf den großen Trawlern, die wochenlang auf den Meeren bis in die Gebiete des Nordatlantiks unterwegs sind, wird der Fisch nach dem Fang direkt an Bord filetiert und tiefgefroren. Kaum in Cuxhaven per Schiff oder per Spezial-LKW angekommen, wird die Ware schnell weitertransportiert. Da eines der modernsten Kühlhäuser direkt im Neuen Fischereihafen liegt, können die schockgefrosteten Fische und Meeresfrüchte in wenigen Minuten verladen werden, so dass die Kühlkette zu keinem Zeitpunkt unterbrochen wird. Firmen aus dem In- und Ausland lassen hier hochwertige Rohwaren liegen, bis sie an die Kunden verkauft oder „just-in-time“ in deren Produktionsprozess integriert werden können.

Bei -25° Celsius warten in den Hallen unter anderem Shrimps, russischer Lachs und exotische Meeresfrüchte aus Asien auf ihren Weitertransport an Großhändler oder Fischgeschäfte im In- und Ausland. 40 % der Tiefkühlware wird per Schiff in Cuxhaven angelandet, 60 % gelangen im LKW oder Kühlcontainern in die Küstenstadt.

Cuxhaven bietet insgesamt Tiefkühlhäuser mit einer Lagerkapazität von 150.000 Kubikmetern. 40.000 Tonnen Ware können dort gelagert werden, 75 % davon sind Fisch- und Meeresfrüchte. Kein Wunder also, dass der Küstenstadt im Bereich Frostfish eine Schlüsselrolle in Deutschland zukommt.

► Frozen fish in Cuxhaven

Cuxhaven is the hub for frozen fish in Europe

Frozen fish makes up one-third of the total fishing industry and plays an important role in the economy of Cuxhaven.

The city is very strong with regards to storage and special logistics.

Frozen fish comes to Cuxhaven even from far-away places. On large trawlers, which spend weeks out at sea, sailing as far as the North Atlantic, the fish is filleted and frozen directly on board after the catch.

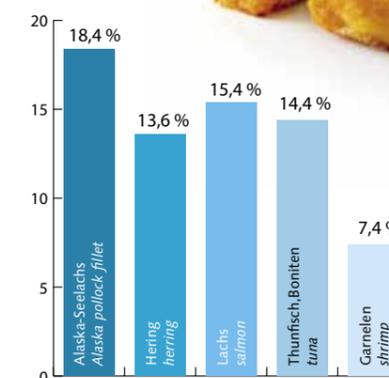
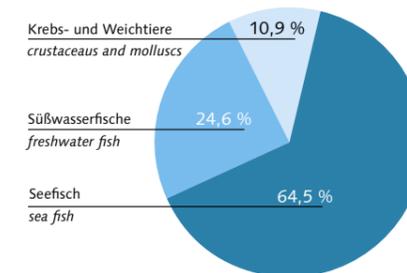
Once it arrives in Cuxhaven by ship or refrigerated truck, the products are quickly transported onward to their final destinations. Because one of the latest deep freeze halls lies directly at the Neuer Fischereihafen, the quick-frozen fish and seafood can be loaded in just a few minutes, meaning that the cooling chain is never interrupted. German and foreign companies store their valuable raw materials here until they are sold to customers or can be integrated into their just-in-time production process.

At -25° Celsius, shrimps, Russian salmon and exotic seafood from Asia wait in these halls for further transport to wholesalers or fishmongers in Germany and abroad. 40 per cent of the deep frozen products are brought to Cuxhaven by ship, while 60 per cent arrive in the coastal city by truck or in refrigerated containers.

Cuxhaven provides deep freeze halls with a storage capacity of 150,000 cubic metres. 40,000 tonnes of product can be stored here, 75 per cent of which is fish and seafood. No wonder that this coastal city plays a key role in Germany's frozen fish sector.

Die beliebtesten Fischarten / *The most popular species of fish*

Anteil der Fischarten am Fischverzehr in % / *Proportion of fish species on fish consumption as a percentage*



► „Kleine und Große Hochseefischerei“

Die Hochseefischerei stellt sich dem Wettbewerb - Nachhaltigkeit wird groß geschrieben

Die Firma Kutterfisch-Zentrale GmbH mit Sitz in Cuxhaven deckt mit zehn eigenen Kuttern den Bereich der „Kleinen Hochseefischerei“ ab. Die modernen und gut ausgerüsteten Kutter sind in der mittleren Nordsee und der Ostsee unterwegs und sorgen täglich für Frischfischanlandungen in Cuxhaven. Dabei spielt der Schutz der Meere und der Ressourcen.

Neben der Kutterfisch GmbH haben die Krabbenfischer sowie die Hochseeflotte für einzelnen Fischarten wie Heringe und Makrelen sich freiwillig zur nachhaltigen Fischerei verpflichtet und sich von der unabhängigen Organisation Marine Stewardship Council (MSC) zertifizieren lassen.

Die Schiffe der „Großen Hochseefischerei“ sind außerhalb der Grenzen der „Kleinen Hochseefischerei“ sowie der Küstenfischerei unterwegs. Die deutsche Hochseeflotte mit insgesamt 7 Vollfroster ist in Cuxhaven/Rostock/Sassnitz beheimatet.

Für die Deutsche Fischfang Union, der ältesten Fischfanggesellschaft Deutschlands, sind in Cuxhaven die Fang- und Verarbeitungsschiffe „NC 100 Cuxhaven“, „NC 105 Berlin“ und „Odra NC 110“ beheimatet.

Insgesamt stellt die „Große Hochseefischerei“ 45 % des gesamten Seefischfanges bereit.

Die Zukunft der „Kleinen und Großen Hochseefischerei“ ist abhängig von der europäischen Fischereipolitik und zugewiesener Fangquoten. Die große Strukturkrise in den 1980er Jahren hatte zu starken Einbußen im Fischfang und einer Verkleinerung der Flotte geführt.

Dennoch konnte der Fischfang in Cuxhaven in den vergangenen Jahren auf gleichbleibendem Niveau stabilisiert werden.

► „Kleine und Große Hochseefischerei“

Deep sea fishing faces its competition - focus remains on sustainability

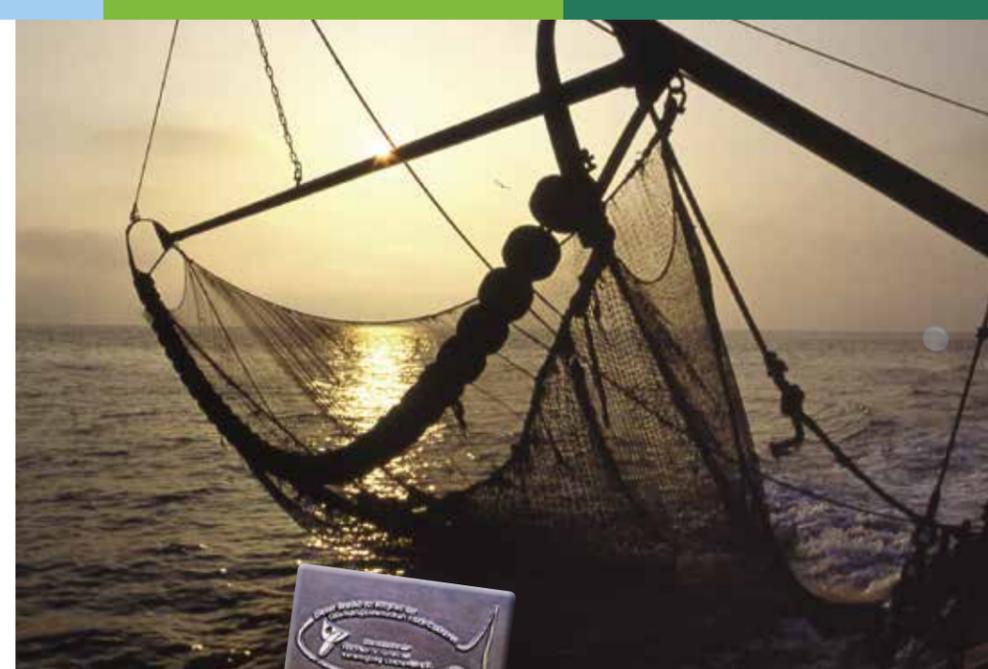
The Kutterfisch-Zentrale GmbH company, with headquarters in Cuxhaven, covers the "Kleine Hochseefischerei" with ten of its own cutters. These modern and well-equipped cutters head out into the central North Sea and Baltic Sea, ensuring delivery of fresh-caught fish in Cuxhaven each day. Protecting the sea and its resources plays an important role for the Kutterfisch-Zentrale GmbH company.

In addition to Kutterfisch GmbH, the shrimp and cutter fishers and the high seas fleet for individual fish such as herring and mackerel have voluntarily committed to sustainable fisheries and have been certified by the independent organization Marine Stewardship Council (MSC).

The "Große Hochseefischerei" vessels operate outside the bounds of the "Kleine Hochseefischerei" and the inshore fishing. The German fleet with a total of 7 universal frosters is at home in Rostock/Sassnitz and Cuxhaven.

For the Deutsche Fischfang Union, the oldest fishing-company in Germany, the fishing and processing vessels trawler „NC 100 Cuxhaven“ „NC 105 Berlin“ and „Odra NC 110“ are at sea. Overall, the "Große Hochseefischerei" produces 45 per cent of the total fish catch. The future of the "Kleine und Große Hochseefischerei" depends on European fishing policies and the catch quotas allowed.

The great structural crisis of the 1980s led to large losses in the fish catch and a reduction of the fleet. Nevertheless, the fish catch in Cuxhaven in past years has stabilised at a consistent level.



► Zukunft Nachhaltige Fischerei

Cuxhaven setzt auf umweltgerechtes Fischereimanagement und schützt so wichtige Ressourcen

Um den Reichtum der Meere auch für zukünftige Generationen zu bewahren, ist ein verantwortungsvoller Umgang mit dem Lebensmittel Fisch unumgänglich. Die Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer GmbH sowie die Kutterfisch-Zentrale GmbH kommen dieser Verantwortung in vollem Umfang nach. Sie sind nicht nur mit dem blauen Umweltsiegel der international tätigen Organisation Marine Stewardship Council für besonders nachhaltige Fischerei ausgezeichnet – für Seelachs und Dorsch. Sie benutzen darüber hinaus auf Eigeninitiative seit Jahren großmaschigere Netze, um Jungfische zu schützen. Schließlich haben sie sich den Kampf gegen „Discard“ auf ihre Fahnen geschrieben, der Praxis, unbrauchbare Fische über Bord zu schmeißen. Auch die Fischeinzelhändler in Cuxhaven setzen auf verantwortungsvollen und bewussten Umgang mit der Ware Fisch. Unter dem Gütesiegel „Qualitätsgemeinschaft Fisch Cuxhaven“ sind speziell zertifizierte Betriebe zusammengeschlossen, die einen hohen Qualitätsstandard bieten und jährlich von unabhängigen Gutachtern überprüft werden.

Tradition und Moderne, Ökonomie und Ökologie: Cuxhaven schafft den Spagat und ist gut gerüstet, um auch in Zukunft die Fischindustrie erfolgreich mitgestalten zu können.

Zum Wohle einer gesunden Ernährung.

► The future of sustainable fishing

Cuxhaven focuses on environmentally-sound fishing management to protect important resources

In order to preserve the riches of the seas for future generations, responsible stewardship of fish is essential. The producer group of the Nord- und Ostseefischer GmbH and the Kutterfisch-Zentrale GmbH companies take this responsibility very seriously.

They have been awarded the blue environmental seal from the international Marine Stewardship Council organisation for especially sustainable fishing – for saithe and cod. Furthermore, at their own initiative they use nets with larger holes in order to protect young fish. Finally, they have taken a stand against "discarding", the practice of throwing unusable fish overboard.

Even the fish merchants in Cuxhaven value responsible and conscious handling of fish. Under the quality seal for fish in Cuxhaven, "Qualitätsgemeinschaft Fisch Cuxhaven", specially certified businesses have banded together to offer a high quality standard and are reviewed annually by independent auditors.

Tradition and future, economy and ecology: Cuxhaven bridges the gap and is well-equipped to participate in the fishing industry of the future.

For the benefit of healthy nutrition.



► | Logistik / Vertrieb

Ob per Schiff, LKW, Container oder Linienverkehr - was in Cuxhaven anlandet, wird umgehend weiterverarbeitet oder vermarktet

Weltweit gelangt Fisch nach Cuxhaven. Sowohl im Bereich Frisch-, als auch bei Frostfisch nutzt Cuxhaven seine Standortvorteile. Das sind insbesondere die direkte Wasseranbindung mit den entsprechenden Kaianlagen, der Freihafen sowie das Vorhandensein der Grenzkontrollstelle vor Ort. Tiefkühlhäuser in direkter Hafennähe und hochspezialisierte Logistikunternehmen komplementieren das Angebot.

Die Fischprodukte aus Cuxhaven werden per Schiff, Zug und vor allem per LKW in alle Teile Deutschlands und Europas geliefert, Cuxhaven ist hier ein wichtiger Knotenpunkt. Die Fischprodukte gelangen von hier aus in den Großhandel, auf Einkaufsmärkte und in die Fischfachgeschäfte. Nur ein kleiner Teil der in Cuxhaven angelandeten Fische wird direkt vor Ort vermarktet.

In den vergangenen Jahren haben sich die Warenströme für Fisch stark verändert, vor allem der Transport über die Straße hat deutlich zugenommen.

► | Logistics / sales

Whether by ship, truck, container or line haul – whatever arrives in Cuxhaven is promptly processed or marketed

Fish from all over the world arrives in Cuxhaven. Cuxhaven uses its location advantages for fresh-caught as well as frozen fish.

In particular, this includes the direct waterway connection with corresponding quays, the free harbour as well as the presence of the customs office on site. Deep freeze halls in the direct proximity of the harbour and highly-specialised logistics companies round off the services.

Fish products from Cuxhaven are delivered throughout Germany and Europe by ship, rail and especially truck, as Cuxhaven is an important hub. Fish products made here appear at wholesalers, retail markets and in fish speciality shops. Only a small proportion of the fish that arrive in Cuxhaven are sold here.

In recent years the fish commodity flow has changed drastically, especially regarding transport by road.



► | Fischwirtschaft und Tourismus

Fischmeile und Fischereimuseum sind Besuchermagnete im Nordseeheilbad

Maritimes Flair, leckerer Fisch und das hochmoderne Museum „Windstärke 10“ sind die Hauptattraktionen der „Fischmeile“ Cuxhavens. In den historischen, teilweise denkmalgeschützten Fischhallen rund um den „Alten und Neuen Fischereihafen“ befinden sich zahlreiche Schiffsausrüster, Fischverarbeitungshallen, Geschäfte und Restaurants.

Hier bieten diverse Händler Fisch in allen Variationen, Maritimes und Geschenkartikel.

Auf dem „Rundgang Fischmeile“ können sich Besucher zum Thema Fischwirtschaft informieren.

Ein Highlight ist das Museum „Windstärke 10“. Es wurde aus zwei bestehenden Institutionen, nämlich dem Fischereimuseum und dem Wrackmuseum, zusammengefasst und in den ehemaligen Fischpackhallen VII und VIII neu gestaltet.

Auf 4.000 m² „erlebt“ der Besucher dramatische Unglücksfälle auf See, erhält Einblick in die harte Arbeit der Hochseefischerei und erfährt Spannendes und Wissenswertes rund um die Themen Schifffahrt, Küsten und Fischwirtschaft. Ein inszenierter Tauchgang, aufwendige Lichtinstallationen, maritime Antiquitäten und vieles mehr bieten großen und kleinen Besuchern einen erlebnisreichen Museumsbesuch.

► | Fishing industry and tourism

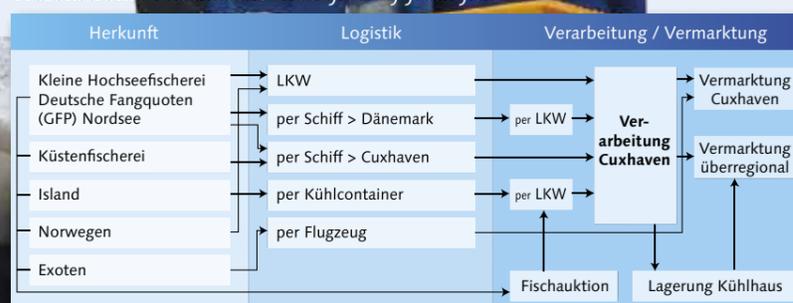
Fish mile and fishing museum are visitor magnets in this North Sea spa town

Maritime flair, delicious fish and the ultra-modern “Windstärke 10” museum are the main attractions on Cuxhaven’s “Fish Mile”. Amidst the „Alten und Neuen Fischereihafen“ in the historical fish halls, some of which are listed buildings, you can find numerous ship chandlers, fish processing operations, businesses and restaurants. An array of merchants offer fish in all variations, maritime-themed items and souvenirs. Visitors can inform themselves about the fishing industry with a walk around the “Fish Mile”.

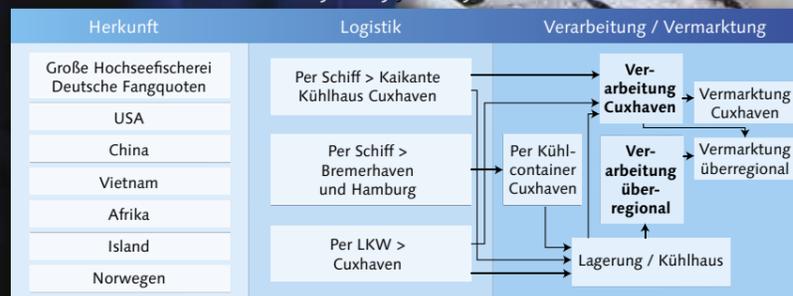
The “Windstärke 10” museum is a highlight. It was created from two existing institutions, the fishing museum and the wreck museum, and redesigned in the former fish packaging halls VII and VIII. In more than 4,000 m², visitors can “experience” dramatic accidents at sea, glimpse the difficult work involved in high seas fishing, and discover exciting and interesting aspects of ship navigation, coasts and the fishing industry. A staged dive, sophisticated lighting installations, maritime antiquities and much more offer a fascinating museum visit for young and old alike.



Warenströme Frischfisch / Tradeflow of fresh fish



Warenströme Frostfisch / Tradeflow of frozen fish



► Adressen Fischwirtschaft Cuxhaven Stand: Oktober 2019

► Fishing industry addresses in Cuxhaven As of: October 2019

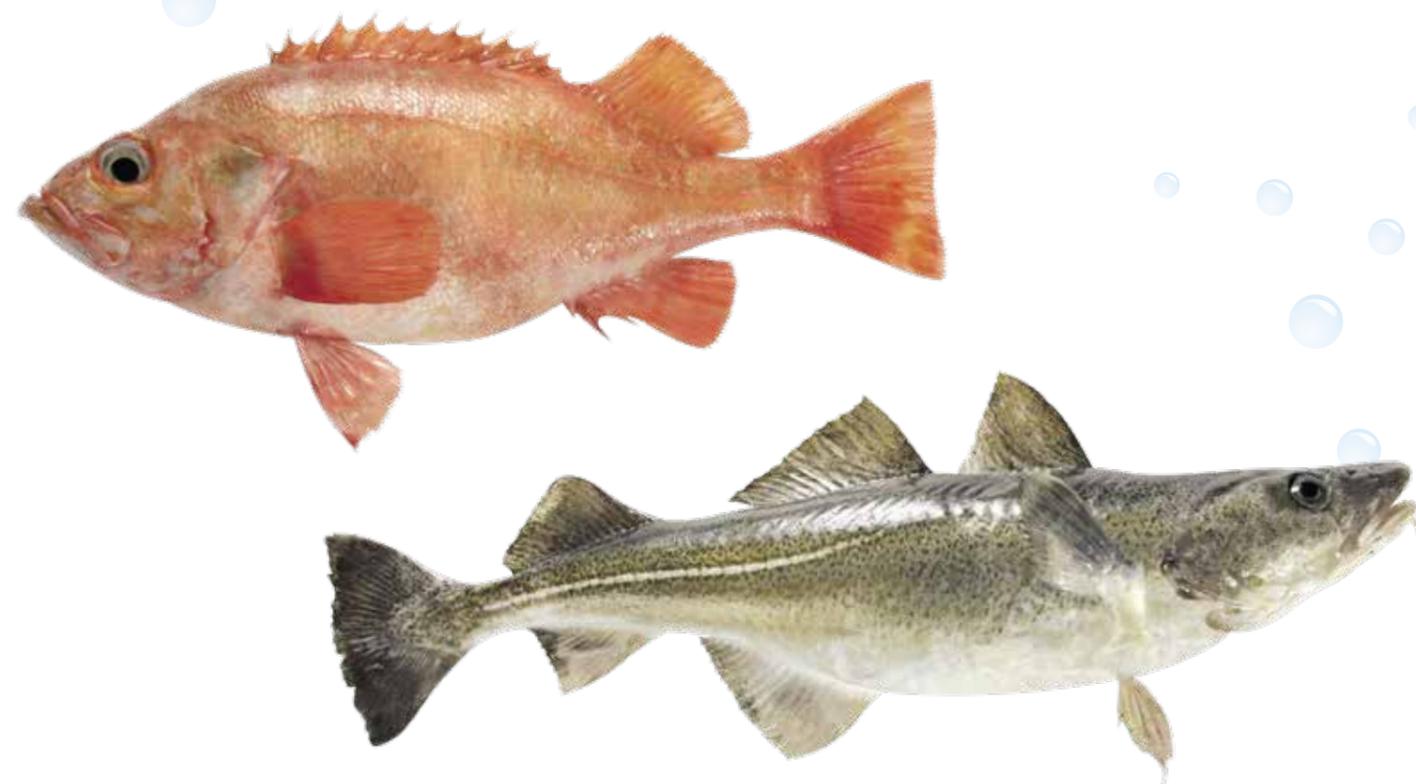
Firma / company	Adresse / addresses	homepage
Altes Fischkontor (Fischhandel)	Präsident-Herwig-Straße 59-61, 27472 Cuxhaven	
Appel Feinkost GmbH & Co. KG	Neufelder Schanze, 27472 Cuxhaven	www.appel-feinkost.de
Best Harvest GmbH	Cuxhavener Straße 36-40, 21762 Otterndorf	www.best-harvest.de
Bohlsen Räucherfisch OHG	Niedersachsenstraße Halle 10, 27472 Cuxhaven	www.bohlsen-raeucherfisch.de
Carl Bruns & Co.	Präsident-Herwig-Str.Halle 5 Abt. 47, 27472 Cuxhaven	
Cux-Fisch Ditzer GmbH	Niedersachsenstraße Halle 10, 27472 Cuxhaven	www.cuxfisch.de
Cux-Pack-Fischbörse GmbH	Präsident-Herwig-Straße 54, 27472 Cuxhaven	www.fischboerse-cuxhaven.de
Cuxhavener Kühlhaus GmbH	Neufelder Straße 54, 27472 Cuxhaven	www.cux-kuehlhaus.de
CUX-TRAWL Fischereiausrüstungs GmbH	Baudirektor-Hahn-Straße 4, 27472 Cuxhaven	www.trawl.de
Dahlhoff Feinkost GmbH	Neufelder Straße 16, 27472 Cuxhaven	www.dahlhoff.de
Deutsche Salzfisch Union GmbH	Präsident-Herwig-Straße 2, 27472 Cuxhaven	www.dsfu.de
DFFU	Bei der Alten Liebe 5, 27472 Cuxhaven	www.samherji.is/en/operations-abroad/germany/dffu
Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH	Niedersachsenstraße 9, 27472 Cuxhaven	www.ezdk.de
Fischereibetrieb de Rousant GmbH	Präsident-Herwig-Straße 32, 27472 Cuxhaven	www.goldshrimp.nl
Firma „Kleine Fischkiste“	Niedersachsenstraße Halle 10, 27472 Cuxhaven	www.kleine-fischkiste.de
Firma Meeresfrüchte GmbH	Niedersachsenstr. Halle 10, Abt. 91-92, 27472 Cuxhaven	www.meeresfruechte.de
Fischfeinkost-Frank Wunderlich	Präsident-Herwig-Str.Halle 5 Abt. 45, 27472 Cuxhaven	
Fischwirtschaftliche Vereinigung Cuxhaven e.V.	Altenwalder Chaussee 7, 27474 Cuxhaven	www.cuxhaven-fisch.de
Fleros Kunststoffe GmbH	Hans-Clausen-Straße 7, 27476 Cuxhaven	www.fleros.de
Genrich Delikatessen	Präsident-Herwig-Str. 24, 27472 Cuxhaven	
Gooß GmbH & Co. KG / OTT	Lentzkai, 27472 Cuxhaven	www.gooss.de
G.F. Wendt GmbH	Niedersachsenstr. Halle 10, Abt. 89/90, 27472 Cuxhaven	www.gfwendt.com
Hugo Martens & Co. e.K.	Am Querkamp 20, 27472 Cuxhaven	
Hafenwirtschaftsgemeinschaft Cuxhaven e.V.	Hamburg-Amerika-Straße 5, 27472 Cuxhaven	www.port-of-cuxhaven.de
Institut für Fische und Fischereierzeugnisse	Schleusenstr. 1, 27472 Cuxhaven	
Kutterfisch Zentrale GmbH	Niedersachsenstr. Halle 9, 27472 Cuxhaven	www.kutterfisch.de
Labor-Cuxhaven / ftb osterloh	Am Querkamp 19, 27474 Cuxhaven	www.labor-cuxhaven.de
Lipomar GmbH	Neufelder Straße 44, 27472 Cuxhaven	www.lipomar.de
Max Klockau Industribedarf	Niedersachsenstr. Halle 11 Abt. 98, 27472 Cuxhaven	www.klockau.de
Nermerich Feinkost GmbH	Humphry-Davy-Straße 2-8, 27472 Cuxhaven	www.nermerich-feinkost.de
Niedersachsen Ports GmbH & Co. KG	Am Schleusenpriel 2, 27472 Cuxhaven	www.nports.de
Räucherfischfeinkost Gebrüder Stüben	Präsident-Herwig-Straße 23, 27472 Cuxhaven	www.stueben-online.de
Royal Greenland Seafood GmbH	Schleusenstraße 2, 27472 Cuxhaven	www.royalgreenland.com
Seeteufel	Präsident-Herwig-Str. 29, 27472 Cuxhaven	www.seeteufel-cuxhaven.de
Spedition Lühmann GmbH & Co. KG	Grodener Chaussee 61, 27472 Cuxhaven	
Staatl Fischereiamt BRV Außenstelle CUX	Niedersachsenstraße Halle 9, 27472 Cuxhaven	www.laves.niedersachsen.de
Bioceval GmbH & Co.KG	Neufelder Straße 44, 27472 Cuxhaven	www.bioceval.de
Wilhelm Steffens	Fahrenholzstraße 11, 27472 Cuxhaven	www.raeucherei-steffens.de
Trivium Packaging Germany GmbH (ehem.: Ardagh Group Cuxhaven)	Neue Industriestr. 1, 27456 Cuxhaven	www.triviumpackaging.com

► Standortvorteile Cuxhaven

- Produktionsräume und Flächen frei verfügbar
- Sitz für die Große und Kleine Hochseefischerei
- Gute geografische Lage an der Elbe und Nordsee
- MSC-zertifizierte Fangschiffe und Verarbeitungsbetriebe
- Hochspezialisierte Unternehmen mit hoher Kompetenz in der Fischverarbeitung
- Modernste Produktionsanlagen für die Herstellung von Fischdauerkonserven
- Synergie zwischen Fischverarbeitung und Verpackungsmittelhersteller
- Innovative Produkte
- Sehr gute Infrastruktur und Hafenanlagen
- Hohe Kompetenz in der Frischfischlogistik
- Dreh- und Angelpunkt für Frostfisch
- Moderne Tiefkühlhäuser mit direkter Anbindung ans Wasser
- Sitz der Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH
- Verknüpfung von Tourismus und Fischindustrie
- Sitz des Niedersächsischen Instituts für Fische und Fischereierzeugnisse

► Location advantages of Cuxhaven

- Available production buildings and space
- Headquarters for small-scale and large-scale deep sea fishing
- Good geographic location on the river Elbe and the North Sea
- MSC-certified trawlers and processing operations
- Highly-specialised companies with expertise in the fish processing
- State of the art production facilities for manufacturing tinned fish
- Synergy between fish processing and packaging manufacturers
- Innovative products
- Very good infrastructure and harbour facilities
- Expertise in fresh fish logistics
- Hub for frozen fish
- Modern deep freeze halls with direct connection to waterways
- Headquarters of the Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer GmbH
- Link between tourism and the fishing industry
- Headquarters of the Lower Saxony Institute for fish and fish products



Agentur für Wirtschaftsförderung



Aktiv für die Wirtschaft!

Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven
Beratung und Full-Service Agentur

Kapitän-Alexander-Straße 1
27472 Cuxhaven
Tel.: +49 (47 21) 599 60
Fax: +49 (47 21) 599 629
info@afw-cuxhaven.de
www.afw-cuxhaven.de



**Fischwirtschaftliche
Vereinigung Cuxhaven e.V.**

Fischwirtschaftliche Vereinigung e.V.
Interessenvertretung der
Fischwirtschaft in Cuxhaven

Altenwalder Chaussee 7
27474 Cuxhaven
Tel.: +49 (47 21) 721 62 51
Fax: +49 (47 21) 721 62 61
info@cuxhaven-fisch.de
www.cuxhaven-fisch.de



Niedersachsen Ports

Niedersachsen Ports GmbH & Co. KG
Vermarktung von Hafен- und
Gewerbe-Immobilien

Am Schleusenpriel 2
27472 Cuxhaven
Tel.: +49 (47 21) 500 - 0
Fax: +49 (47 21) 500 - 100
cuxhaven@nports.de
www.nports.de