



# Fischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



## Abrahams entwickelt Reifungsverfahren für Räucherlachs

Dirk Abrahams

Marc Wobbe

**Premiumware ist Kern  
der Unternehmensphilosophie**

> Seite 28

**Abrahams** entwickelt zusätzliches Reifungsverfahren für Räucherlachs

# Premiumware ist Kern der Unternehmensphilosophie

Die Räucherei Dirk Abrahams ist ein inhabergeführter Familienbetrieb mit alleinigem Firmenstandort im friesischen Neuenburg zwischen Oldenburg und Wilhelmshaven. 1990 von Dirk Abrahams gegründet, ist sie heute eine der größten Fischräuchereien in Deutschland. Mit Sockeye Wildlachs, kalibrierten Lachsscheiben und Lachspralinen gehörte sie schon häufiger zu den Vorreitern in der Branche. Jetzt hat sie ein zusätzliches Salzungsverfahren für Räucherlachs entwickelt.

**D**irk Abrahams ist ein Tüftler. Der Inhaber der gleichnamigen Räucherei hat viele Bereiche des Betriebes seiner Vorstellung von einer optimalen Produktion angepasst und dem Unternehmen sowie den erzeugten Artikel mit seinem Ingenieurs-Know-how in den letzten drei Jahrzehnten ein ganz individuelles Profil mit Premium-Anspruch gegeben. Unter ‚Abrahams Fisch Feinkost‘ werden unterschiedliche Qualitätsmarken gehandelt: ‚Platinum‘ umfasst die Premiumprodukte in großer Auswahl. Unter der Marke findet man das Beste, was Fischveredelung vermag. Bei Lachs wird beispielsweise der Bauchlappen, das Muskeldreieck und die Silberhaut entfernt. Unter der Marke ‚Friesländer‘ findet der Kunde ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis bei hoher Produktqualität. ‚Friesländer‘ ist eine Produktlinie, insbesondere für die Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt, auf deren Wünsche flexibel eingegangen wird. Die Produkte beider Marken werden ausschließlich in Handsalzung hergestellt.

Die Räucherei Abrahams verarbeitet gegenwärtig etwa 2.500 Tonnen Rohware pro Jahr, wobei Lachs mit weitem Abstand der wichtigste Fisch ist. Das Produktsortiment umfasst Räucheraal, Aalfilet, Räucherforelle und -filet, Lachsforelle und -filet heißgeräuchert, Norwegischer und Irischer Räucherlachs, Irischer Bio-Lachs, Norwegischer Gravdlachs und Makrelenfilets unterschiedlicher Gewürzrichtungen. Beim Lachs spielen Biolachs aus Irland sowie Wildlachs (Sockeye) aus Kanada und Alaska eine herausragende Rolle. Auf dem kommenden Fischwirtschafts-Gipfel in Hamburg wird ein Teil des Sortimentes vorgestellt. In den Mittelpunkt rückt man dabei das Lachsrückenfilet im Norimantel, den Sockeye Wildlachs sowie Gravdlachs. Alle drei Produkte sind für den Wettbewerb um das „Beste Fischprodukt 2019“ eingereicht und werden sich der kritischen Prüfung der mehr als 340 Gipfel-Teilnehmer stellen.



Das Sortiment umfasst Produkte von Lachs, Wildlachs, Forelle, Aal, Makrele und Schwarzem Heilbutt, wobei Lachsprodukte mit weitem Abstand die wichtigste Artikelgruppe sind.

## Räucherzeugung und -temperatur sind besonders

Die Räucherei Abrahams unterscheidet sich in einigen Aspekten deutlich von anderen Handwerksbetrieben dieser Größenordnung. Das beginnt bei der Räucherzeugung, bei der man auf eine exotherme Verbrennung der Rauchspäne setzt, die, einmal angezündet, von alleine durchglimmen, ohne dass weitere Energie zugeführt wird. Bei modernen Räucherautomaten dagegen wird der Rauch in der Regel unter Zugabe von Energie erzeugt (endotherm). Die Räucher-späne werden dabei durch eine Heizspirale oder ähnliches verschwelt, woraus sich eine andere Rauchqualität als bei der exothermen Verbrennung ergibt, die weniger mit Säure belastet ist. ▶



Die kalibrierten Scheiben vom Baguette-Lachs werden aus einem acht bis zehn Kilogramm schweren Tiefkühlrohling geschnitten, der aus voll parierten ganzen Filets zusammengefügt wird und weder Muskeldreieck noch Trimmabschnitte enthält. Die Scheiben bieten eine leichte Handhabung und eine exakte Kalkulation.



**Wir haben ein Produkt, das von der Textur her dem Vergleich mit handgesalzenem Lachs standhält und preislich mit den Artikeln aus Osteuropa mithalten kann.**

Aber nicht nur die Zusammensetzung des Rauches ist andersartig, auch die Temperatur im Räucherofen liegt deutlich unter der erlaubten 30 °C-Schwelle, bis zu der Kaltgeräuchertes veredelt wird. Der bei Abrahams erzeugte Rauch wird mit Unterdruck durch eine mit Grundwasser gekühlte Anlage geführt und dabei auf 14 bis 16 °C temperiert und in die Räucherammern geleitet. „Es ist das wohl kälteste Räucherverfahren, das es in Deutschland gibt“, vermutet Abrahams. Für ihn ein Qualitätsaspekt, weil das Keimwachstum auf den Filets bei dieser Temperatur geringer ist. Die Räucherei verfügt über zwei Räucherammern mit Platz für jeweils 16 Hordenwagen. Auch diese Kammern sind eine Eigenkonstruktion des Firmenchefs, der in der kontinuierlichen Prozessoptimierung und Produktentwicklung eine der Stärken seines Hauses sieht.

### Details des neuen Verfahrens bleiben Firmengeheimnis

Vor diesem Hintergrund ist es wenig erstaunlich, dass Dirk Abrahams jetzt eine neue Verarbeitungsmethode für Lachs entwickelt hat. Sie setzt noch

vor der Räucherung an, es geht um die Salzung der Lachsfilets. Aktuell werden in der Branche bei diesem Veredelungsschritt die Salzung von Hand, per Injektor oder eine Kombination davon praktiziert. Bei der Handsalzung werden die Filets manuell mit Salz bestreut und reifen dann für eine gewisse Zeit in der Salzhülle. Bei dem Injektorenverfahren wird eine Salzlösung mit Nadeln in das Filet eingespritzt. Mit der „Vakuumsalzung“ hat Dirk Abrahams jetzt eine weitere Methode entwickelt, die ein „ergänzendes Bindeglied zwischen Hand- und Injektionssalzung sei“. Details dazu will er als Firmengeheimnis jedoch nicht verraten, lediglich der von ihm gewählte Name der Methode lässt einen Rückschluss auf den Prozess zu.

Der Clou des neuen Verfahrens ist nach Darstellung von Abrahams, dass es eine leichte Gewichtszunahme bei der Rohware ermöglicht und gleichzeitig ein festes Fischfleisch liefert – ohne „Gardinen-Effekt“, wie Abrahams es nennt. Gemeint ist damit das vergleichsweise leichtere Auseinanderreißen von Injektorware beim Anheben der Räucherlachs-scheiben, wenn man sie aus der Packung oder von

der ganzen Seite nimmt. Außerdem, so Abrahams, sei die Keimbelastung bei der Vakuumsalzung deutlich geringer als bei der Injektionssalzung, was der Haltbarkeit des Artikels zugute kommt. „Es ist ein Produkt, das von der Textur her dem Vergleich mit handgesalzenem Lachs standhält und preislich mit den Artikeln aus Osteuropa mithalten kann“, fasst der Entwickler die Vorteile der Produktinnovation zusammen.

### Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis

„Mit unseren Markenprodukten bedienen wir über den Großhandel und Cash & Carry-Anbieter das Segment der Premiumkunden im Bereich der Hotels, Restaurants und Caterer. Aber auch von dort kommt die Nachfrage nach einem preiswerteren Produkt mit einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis“, erklärt Vertriebs- und Marketingleiter Marc Wobbe. „Wenn ich Kunden besuche, sehe ich unseren Lachs im Premiumsegment liegen und daneben einen anderen Produzenten für den Preiseinstieg. Das ist künftig nicht mehr notwendig, denn auch für dieses Marktsegment haben wir jetzt ein Angebot, das eine hervorragende Alternative darstellt“, ist Wobbe überzeugt. Ein national aufgestellter Großhändler habe das neue Produkt aus dem Hause Abrahams bereits gelistet, mit weiteren Großabnehmern sei man im Gespräch. „Wir



**Mehrfach pro Woche werden per LKW ganze Lachse aus Norwegen, Irland oder Schottland angeliefert. Das Abtrennen der Köpfe erfolgt manuell, weil dadurch eine bessere Ausbeute als Maschinen erreicht wird.**

sind kein Produzent für den Discount, schließen das für die Zukunft aber nicht aus. Mit dem neuen Verfahren sind wir gegenüber dem Wettbewerb gut aufgestellt und können preislich mithalten“, ist sich Marc Wobbe sicher. Angeboten wird die neue Qualität unter der Marke „Friesenstern“ oder als Handelsmarke. ▶



**Die Räucherei ist ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Im Mittel werden in dem Betrieb 110 Mitarbeiter beschäftigt.**

## Millioneninvestition in Gebäude und Maschinenpark



**Mit einer Größe von 110 Mitarbeitern im Jahresdurchschnitt ist man flexibel wie ein Manufakturbetrieb, aber leistungsfähig genug, um auch Großabnehmer bedienen zu können.**

Die Räucherei aus Zetel-Neuenburg (Niedersachsen) hat in den letzten Jahren kontinuierlich in Gebäude und Maschinenpark investiert. Allein für die letzten 18 Monate summieren sich die Ausgaben auf weit über eine Million Euro, die für ein Tiefkühlager, eine Erweiterung der Betriebsfläche um 500 auf jetzt fast 5.000 Quadratmeter unter Dach sowie in eine Hochleistungs-Schneidemaschine geflossen sind, die bis zu 600 Schnitte pro Minute schafft. Diese Anlage wurde angeschafft, um der wachsenden Nachfrage nach dem „Baguette-Lachs“ gerecht zu werden. Dabei handelt es sich um kalibrierte Lachsscheiben mit einem Gewicht von exakten 25 Gramm. „Wir haben bei dem Produkt sehr erfreuliche Zuwachsraten, denn der wachsende Außer-Haus-Verzehr mit seinen Brötchen, Wraps und Sandwiches fragt nach diesem Produkt, das eine leichte Handhabung mit einer klaren Kalkulation verbindet“, erklärt Marc Wobbe. Insbesondere im Exportgeschäft verzeichne man gute Zuwachsraten. „Wir sind die ersten, die genormte Lachsscheiben in Deutschland auf den Markt gebracht haben“, nimmt Abrahams bei diesem Artikel die Pionierrolle für sich in Anspruch. Die kalibrierten Scheiben werden aus einem acht bis zehn Kilogramm schweren Tiefkühlrohling geschnitten, der aus voll parierten ganzen Filets zusammengesetzt wird und weder Muskeldreieck noch Trimmabschnitte enthält. „Wir erreichen ein attraktives Strukturbild, dem man ansehen kann, dass es sich um gewachsenes Fleisch handelt“, unterstreicht der Vertriebsleiter.



Wo man die halbkreisförmigen, kalibrierten Scheiben einmal vorstelle, da komme man häufig auch ins Geschäft.

### Individuelle Kundenlösungen und ein breites Sortiment

Generell hat man vor, die Präsenz vor Ort auszubauen, um im gemeinsamen Gespräch individuelle Lösungen für den Bedarf der Kunden zu



**Auf dem kommenden Fischwirtschafts-Gipfel in Hamburg wird ein Teil des Sortimentes vorgestellt. In den Mittelpunkt rückt man dabei das Lachsrückenfilet im Norimantel, den Sockeye Wildlachs sowie Gravadlachs. Alle drei Produkte sind für den Wettbewerb um das „Beste Fischprodukt 2019“ eingereicht und werden sich der kritischen Prüfung der mehr als 340 Gipfel-Teilnehmer stellen.**



In dem neu geschaffenen Anbau wurde eine Lachslinie installiert, die die Effizienz deutlich gesteigert hat. Mehr als 2.500 Tonnen Rohware wurden 2017 verarbeitet.



Die Produkte der beiden Marken ‚Platinum‘ und ‚Friesländer‘ werden ausschließlich in Handsalzung hergestellt.

erarbeiten. „Unsere Firma ist im Markt bekannt, aber viele kennen unsere Möglichkeiten nicht“, hat man erkannt. Mit einer Größe von 110 Mitarbeitern im Jahresdurchschnitt sei man flexibel wie ein Manufakturbetrieb, aber leistungsfähig genug, um auch Großabnehmer bedienen zu können. Man wolle Problemlösungen statt Standardprodukte anbieten, denn in diesem Bereich sieht man eine Stärke des Unternehmens.

Ein nicht zu unterschätzendes Marketingargument der Räucherei sei, dass die Produktion ausschließlich in Deutschland stattfindet. „Regionalität ist ein Zugpferd, das immer stärker zieht. Vor diesem Hintergrund ist auch die mehrfache Auszeichnung von unseren Produkten als ‚Kulinarischer Botschafter Niedersachsens‘ von Bedeutung“, hebt man hervor. 1990 auf 100 Quadratmetern Produktionsfläche gegründet, steht die Räucherei Dirk Abrahams kurz vor ihrem 30-jährigen Jubiläum. Um sich für die Zukunft zu rüsten, hat man neben den beschriebenen Investitionen in neue Produktionsverfahren, Maschinen und ein erweitertes Betriebsgebäude auch den Internetauftritt überarbeitet. Kurze Filme zu Themen wie Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeiten, Verarbeitung und Versand sollen künftig einen transparenten Einblick in das Unternehmen schaffen und für Vertrauen sorgen. Außerdem will man sich erstmalig auf dem Fischwirtschafts-Gipfel in Hamburg sowie der Anuga in Köln dem Fachpublikum

präsentieren. Eines wird deutlich: Dirk Abrahams geht mit seiner Räucherei die Zukunft offensiv an. Durch die Vakuumsalzung öffnet man sich neuen Marktsegmenten, ohne dabei die Produktion von Premiumware als Kern der Unternehmensphilosophie zu vernachlässigen. *nik*

## Dirk Abrahams Firmentelegramm

Dirk Abrahams GmbH  
Collsteder Damm 3  
26340 Zetel-Neuenburg  
Tel.: 04452 / 9112-0  
Fax: 04452 / 9112-24  
info@abrahams-gmbh.de  
www.abrahams-gmbh.de

### Charakteristik:

Räucherfischmanufaktur

**Geschäftsführer:** Dirk Abrahams

**Vertrieb und Marketing:** Marc Wobbe

**Vertriebsgebiet:** Deutschland,

EU- und nicht-EU-Länder

**Sortiment:** Lachs, Wildlachs, Forelle, Aal, Makrele, Schwarzer Heilbutt

**Marken:** Abrahams-Platinum, Abrahams-Friesländer, Friesenstern, Handelsmarken

**Kundenstruktur:** Großhandel, Industrie, GV, Catering, LEH, Cash & Carry

**Absatzmenge 2017:** ca. 1.300 t

**Umsatz 2017:** 26 Mio. Euro

**Gegründet:** 1990

**Mitarbeiter:** 110 im Jahresmittel

**Zertifikate:** IFS, MSC, ASC,

EG-Öko-Verordnung, Naturland

**Auszeichnungen:** DLG Gold

(Sockeye Wildlachs, Stremellachs),

Kulinarischer Botschafter Niedersachsens seit 2013.

**Ausbildung in den Berufen:** Kaufmann/-frau im Groß- und Außenhandel, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Maschinen- und Anlagenführer, Fachkraft für Lagerlogistik.