



Fisch-Schule veranstaltet erstmals **Grill-Seminar**

# Tipps und Convenience für die Grill-Saison

Die Fisch-Schule hat in diesem Frühjahr erstmals ein Grill-Seminar veranstaltet. Im Fortbildungszentrum von AVO-Gewürze gaben Melanie Brandmühl und Arnd Huber Empfehlungen, wie der Kunde auch in der kritischen Sommersaison für Seafood gewonnen werden kann. Vor den Augen und auch mit Hilfe der Seminarteilnehmer wurden zahlreiche Convenience-Ideen umgesetzt.

**D**er Umsatzrückgang in den Sommermonaten hat im Fischfachhandel Tradition. Deshalb haben Melanie Brandmühl und Arnd Huber von der Fisch-Schule aus Bochum in diesem Sommer mit ihrem Grillseminar einen Beitrag dazu geleistet, dass diese ökonomisch nachteilige Erscheinung mittelfristig der Vergangenheit angehören möge. In Zusammenarbeit mit dem Gewürz-Hersteller AVO in Beim stellte die Fisch-Schule Trendprodukte für die Grill-Theke vor, gab Tipps zum Umgang mit grillgeeigneten Meeresfischen und führte – unter Beteiligung der Seminarteilnehmer – exemplarisch die Vor- und Zube-



Eines der optisch ansprechendsten Convenience-Produkte, deren Zubereitung Melanie Brandmühl vorführte, war das mit einer Fischfrikadellenmasse gefüllte Lachsfilet.

ereitung ausgewählter Produkte aus dem Grillfisch-Sortiment vor. Anregungen zum Zusatzsortiment im Sommer und Kalkulationsvorschläge rundeten ein Seminar ab, das in der Schauküche der AVO-Werke einen hervorragend ausgestatteten Veranstaltungsort gefunden hatte.

## Auf Verbraucher-Ängste reagieren

Eine Grundvoraussetzung sei, begann Melanie Brandmühl, auf die Ängste des Kunden gerade in der warmen Zeit

Im Fortbildungszentrum der AVO-Werke in Beim setzten Melanie Brandmühl und Arnd Huber von der Fisch-Schule vor den Augen und auch mit Hilfe der Seminarteilnehmer zahlreiche Convenience-Ideen für die Grill-Saison um.

des Jahres zu reagieren. Viele Verbraucher verzichteten bei steigenden Außentemperaturen auf Fisch, weil sie Geruchsentwicklung bei Transport und Zubereitung fürchteten, sich vor schnellem Verderb ängstigten und zudem noch in diesen Wochen auf eine geringere Auswahl im Handel stießen, der häufig auf einen Rückgang der Nachfrage mit einem Zurückfahren des Sortiments antwortete. Hier kann Abhilfe geschaffen werden durch:

- das Handeln erstklassiger Qualitäten,
- Aufklärung – Fisch bis kurz vor dem Verzehr kühlen! – und das Anbieten von Kühltaschen,
- Zubereitungstipps und Rezepte am POS,
- ein erhöhtes Convenience-Angebot,
- Werbung für den Fisch als leichte Kost,
- die Einrichtung eines ausdrücklichen Grill-Sortiments.

## Tipps zum Grillen ganzer Fische

Für den Grill eignet sich ein Großteil des Seafood-Sortiments, seien es ganze Fische, Fischsteaks und Filets, Fischspieße und Meeresfrüchte sowie eine Vielzahl von Convenience-Produkten. Stellvertretend seien an dieser Stelle Hinweise zum Grillen ganzer Fische wiedergegeben:

- Bevor Sie einen ganzen Fisch grillen, muss er ausgegenommen werden. Entfernen Sie die Schuppen und schneiden Sie die Flossen ab.
- Vor dem Würzen schneiden Sie die Fische drei- bis viermal ein, damit sich das Aroma besser verteilen kann.
- Spicken Sie die Einschnitte mit frischen Kräutern oder Zitrone.
- Füllen Sie den Bauch mit Kräutern oder Gewürzen.