



Pressemitteilung

Mehrwert für die Fläche: Deutsche See forciert Fischgrillen mit kombinierter Theken- und SB-Strategie

Bremerhaven, 17. Februar 2026 – Die Fischmanufaktur Deutsche See setzt pünktlich zur Grillsaison auf eine **kombinierte Theken- und SB-Strategie**, um dem Handel maximale Flexibilität und Mehrwert auf der Fläche zu bieten. Mit den vier neuen, hochgradig convenienten Grillprodukten – dem **Lachsfiletspieß „Chicorée“**, der **Dorade „Rauchpaprika“**, dem **Tilapia „Caipirinha“** und dem **Heringsfilet „Knoblauch-Chili“** – bedient das Unternehmen sowohl die Nachfrage nach handwerklicher Optik an der Fischtheke als auch den Wunsch nach schnellem, verlässlichem Abverkauf im SB-Regal. Während das gesamte Quartett für die Bedienungstheke verfügbar ist, werden Dorade, Tilapia und Hering zusätzlich in umweltschonender SB-Verpackung angeboten. Damit erschließt Deutsche See dem Handel eine kaufkräftige Kundschaft und ermöglicht auch Märkten ohne Fischtheke eine signifikante Steigerung des Durchschnittsbons. Alle Neuheiten sind ab dem **23. März 2026** erhältlich.

Vielfalt für den Rost: Die Neuheiten im Detail

Das diesjährige Grill-Sortiment verbindet bewährte Klassiker mit kreativen Genusskonzepten und setzt auf optische sowie geschmackliche Differenzierung:

- **Lachsfiletspieß „Chicorée“ (Exklusiv für Theke/Fachhandel):** Ein besonderer Blickfang, bei dem zarte Lachsfiletportionen handwerklich anspruchsvoll zwischen zwei Chicoréehälften gespießt werden. Diese Optik signalisiert Frische und Qualität direkt in der Auslage.
- **Dorade „Rauchpaprika“ (Theke & SB):** Die ganze, ausgenommene Dorade sorgt für mediterranes Flair auf dem Grill. Sie überzeugt durch eine kräftige Marinade mit feiner Rauchnote.
- **Tilapiafilet „Caipirinha“ (Theke & SB):** Exotische Akzente für eine junge, trendbewusste Zielgruppe. Die grätenfreien Portionen mit fruchtiger Würzmarinade sind ideal für den schnellen, unkomplizierten Grillgenuss.
- **Heringsfilet „Knoblauch-Chili“ (Theke & SB):** Würzig-scharf marinierte Doppelfilets mit Haut. Sie bedienen die Nachfrage nach rustikalen Grillprodukten in einer attraktiven Preiskategorie und sorgen für Frequenz in beiden Verkaufsbereichen.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 66 05 018
Martina.Buck@deutscheesee.de



Strategischer Mehrwert für den Handel

Mit der zweigleisigen Strategie aus Thekenware und SB-Sortiment bietet Deutsche See dem Handel maßgeschneiderte Lösungen für unterschiedliche Marktstrukturen. Für **Märkte mit Fischtheke** dient das SB-Angebot als komplementäres Modul, um auch jene Fischfans zu erreichen, die einen schnellen Griff ins Regal bevorzugen oder außerhalb der Theken-Öffnungszeiten einkaufen. Für **Märkte ohne Fischtheke** erschließen die neuen Grillprodukte eine hochattraktive Warengruppe. Sie sprechen eine kaufkräftige Kundschaft an und tragen durch die starke Markenkraft von Deutsche See signifikant zur Steigerung des Durchschnittsbons bei.

Die neuen Grillprodukte im Detail:

Tilapiafilet „Caipirinha“ (Theke & SB)

Zarte Tilapiafilets ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer frischen, fruchtigen Marinade nach Caipirinha-Art.

Schalengewicht: ca. 280 g

Verkaufseinheit: Karton ca. 0,840 kg (3 Schalen/ Karton)

Verkaufsstart: KW 13/2026

Saison: Grillen (März bis September)

Dorade „Rauchpaprika“ (Theke & SB)

Fein ausgewommene Dorade in einer kräftigen Rauchpaprika-Würzmarinade.

Schalengewicht: ca. 460g

Verkaufseinheit: Karton ca. 0,920g (2 Schalen/Karton)

Verkaufsstart: KW 13/2026

Saison: Grillen (März bis September)

Heringsfilet „Knoblauch-Chili“ (Theke & SB)

Saftige Herings-Doppelfilets mit Haut, eingelegt in einer pikanten Marinade aus Chili und Knoblauch.

Schalengewicht: ca. 190 g

Verkaufsstart: KW 13/2026

Verkaufseinheit: Karton ca. 0, 570 kg (3 Schalen/ Karton)

Saison: Grillen (März bis September)



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 66 05 018
Martina.Buck@deutschesee.de



Lachsfiletspieß „Chicorée“ (Exklusiv für Theke/Fachhandel)

Lachsfiletportionen, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit Würzmarinade in zwei Chicoréehälften, gespießt.

Schalengewicht: ca. 1,1 kg (5 Spieße)

Verkaufsstart: KW 13/2026 Saison: Grillen (März bis September)

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in Bremerhaven und 19 Niederlassungen deutschlandweit und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 2014 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.deutschesee.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170 / 66 05 018
Martina.Buck@deutschesee.de