



Pressemitteilung

Deutsche See auf der „fish international“ 2026: Markenvielfalt, Show-Cooking und innovative Genusswelten für Fischtheke, SB-Regal und Gastronomie

Bremerhaven, 05. Februar 2026 – Vom 22. bis 24. Februar 2026 verwandelt Deutsche See Fischmanufaktur den Stand J19 in Halle 5 auf der fish international 2026 in eine Bühne für modernen Fischgenuss. Marktführer-Kompetenz auf 300 Quadratmetern: Das gezeigte Portfolio reicht von neuen Grillfisch-Spezialitäten für Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel bis hin zu kreativem Fingerfood wie dem „Green Lemon“-Knusperstick aus Alaska-Seelachs. Neben kulinarischen Highlights präsentiert das Unternehmen zukunftsweisende SB-Konzepte und maßgeschneiderte Sortimente, die exakt auf die Bedürfnisse der modernen Gastronomie zugeschnitten sind.

Der Auftritt erfolgt als Gemeinschaftsstand der Parlevliet und Van der Plas-Gruppe (PP-Gruppe), gemeinsam präsentieren sich Ouwehand, Lübbert, German Seafood, Heilploeg, Multifish Deutsche See und Parlevliet & Van der Plas als geballte Kompetenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Herzstück des Auftritts ist die modern gestaltete Showbühne. Hier machen die Deutsche See Köche Sebastian Bruns und Niklaas Prins die handwerkliche Kompetenz der Bremerhavener Manufaktur live erlebbar. Messebesucher erwartet ein inspirierender Mix aus fundiertem Know-how und kreativen Impulsen für die Fischtheke, das SB-Regal und die Profiküche.

Grill-Saison 2026: Vielfalt für jeden Verkaufskanal

Rechtzeitig zum Start der Freiluft-Saison präsentiert Deutsche See neue Impulse für den Grill, passgenau zugeschnitten auf den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie:

- **Fisch-Vielfalt:** Ob mariniertes Heringsfilet „Knoblauch-Chili“, exotisches Tilapiafilet „Caipirinha“, oder die ganze Dorade „Rauchpaprika“ – die neuen, fix und fertigen Kreationen sind für die Fischtheke, das SB-Regal und die Gastronomie gleichermaßen ideal. Zudem führen die Bremerhavener den würzigen Lachsspieß „Chiccoree“ für Fischtheke und Gastronomie ein.
- **Perfekte Begleiter:** Mit BEECK, der hauseigenen Feinkost-Marke, überzeugt Deutsche See zudem mit einem Sortiment aus modernen, neuen Beilagensalaten wie Karotten-Fenchel oder Kichererbsen-Perlcouscous sowie würzigen Aufstrichen, die jedes Grill-Event kulinarisch aufwerten.



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



Gastronomie-Highlights: meerrauch® und MR. STEAM

Für Gastronomen zeigt Deutsche See, dass für jeden Bedarf das passende Produkt in Manufaktur-Qualität bereitsteht – von High-Convenience bis hin zu Fingerfood de luxe:

- **meerrauch®-Innovation:** Die beliebte Range aus dem Bereich Flavour Pairing bekommt Zuwachs. Neu vorgestellt wird der „Schwarze Heilbutt Apfel-Rote Bete Würfel“, der gemeinsam mit Spitzenkoch Heiko Antoniewicz entwickelt wurde.
- **Knusper-Erlebnis:** Der neue Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ im handgefertigten Brickteig setzt die Erfolgsgeschichte der beliebten Fingerfood-Linie fort.
- **Effizienz in der Küche:** Mit fünf neuen, regenerierfertigen TK-Artikeln (u. a. Kibbelinge und Schollenfilet „nach Müllerin Art“) erweitert die Marke MR. STEAM ihr Angebot an hochwertigen Fischportionen für die moderne Gastronomie.

Einblick in die gesamte Markenwelt

Neben den Neuheiten erhalten Interessierte tiefgehende Einblicke in das lückenlose SB-Sortiment: Von Tiefkühl- und Frischfisch über Räucherfisch bis hin zu Tapas und hochwertigem Dosenthunfisch bildet Deutsche See die gesamte Klaviatur der modernen Verkaufsfläche ab.

„Unser neuer Messeauftritt macht deutlich, was Deutsche See ausmacht: Die Verbindung von Manufaktur-Handwerk mit einem tiefen Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kunden in Handel und Gastronomie“, so Julia Schneider, Leiterin Messe & Event Marketing bei Deutsche See. „Wir laden alle Besucher ein, sich auf unserer Showbühne von der Qualität und den Einsatzmöglichkeiten unserer Produkte persönlich zu überzeugen.“

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.deutscheesee.de.



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