



# Fischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

## Silikal-Böden für Fischwirtschaft, Handel und Gastronomie

Seite 26



**Schnell aushärtend,  
fugenlos, sicher und  
extrem belastbar**

Jens Ewen (links) mit Mauro (mitte) und Daniel Matos: „Wer bei uns kauft, kann sicher sein ein Fischfilet zu bekommen, bei dem nicht mehr nachgearbeitet werden muss.“



Koblenz

„Der Fischwirt“ steht für handfiletierten Frischfisch und individuelle Betreuung

# Problemlöser für Hotellerie und Gastronomie

„Der Fischwirt“ ist ein 2017 gegründeter Großhandel, der sich durch individuelle Betreuung, handfiletierten Frischfisch und absolute Kundenorientierung profiliert. Inhaber Jens Ewen zielt mit seinem Service vor allem auf Kunden aus Hotellerie und Gastronomie.

Jens Ewen ist trotz seiner jugendlichen Erscheinung ein alter Hase im Fischgeschäft. Der gelernte Fischwirt machte sich Ende der 90er Jahre mit einer eigenen Fischzucht selbständig, war dann für einige Jahre bei Sander Gourmet als Einkaufsleiter und in der Entwicklungsabteilung für den Bereich der Fischprodukte verantwortlich, baute darauf als Vertriebsleiter eines namhaften Importbetriebes die Abteilung für TK-Fisch auf und machte sich schließlich im Januar 2017 mit seinem Großhandel „Der Fischwirt“ erneut selbständig. Die

Firma hat ihren Sitz in Koblenz und wickelt das operative Geschäft über Bremerhaven ab. Wichtigster Kooperationspartner dort ist der Filetierbetrieb der Brüder Daniel und Mauro Matos, wo der Frischfisch individuell nach Kundenauftrag geschnitten wird. Die Produktionsstätte verfügt über Zertifizierungen von MSC, ASC und steht kurz vor der IFS-Zertifizierung.

„Das Handwerk und die weitgehende Wertschöpfung in Deutschland sind mir wichtig“, erklärt Jens Ewen. „Die

Unterstützung der traditionellen Filetierbetriebe, ein familiäres Umfeld mit kurzen Entscheidungswegen und die absolute Kundenorientierung sind für uns entscheidende Faktoren des Geschäftskonzeptes.“ Und das sieht vor, dem Kunden ein perfekt vorbereitetes Produkt für den Verkauf oder den Einsatz in der Küche zu liefern. „Wer bei uns kauft, kann sicher sein ein Fischfilet zu bekommen, bei dem nicht mehr nachgearbeitet werden muss“, lautet das Versprechen. Ewen bezieht die Rohware europaweit und führt sie im Schneidebetrieb von Matos Seafood zusammen, wo sie täglich frisch geschnitten, nach Kundenwunsch in Kisten mit einem Volumen zwischen 2,5 und 10 kg verpackt und verschickt wird. „Kleine Gebinde sind uns wichtig, damit die Händler und Gastronomen immer mit frischer Ware versorgt sind“, unterstreicht Ewen. Je nach Saison kommen so pro Woche zwischen zehn und fünfzehn Tonnen Produktionsvolumen für den Großhandel zusammen.

Die individuelle Betreuung sieht der gelernte Fischwirt Jens Ewen, der seinen Großhandel nach seiner Ausbildung benannt hat, als Stärke des Unternehmens an. „In den großen Firmen endet der Betrieb häufig am Freitag nachmittag. Aber Fischhändler haben auch am Samstag geöffnet und die Gastronomen natürlich auch am Sonntag. „Ich bin immer zu erreichen“, lautet das Versprechen von Jens Ewen. Ein Engagement, das sich nach eigenen Angaben auszahlt. Mit dem Gründungsjahr 2017 war der Inhaber schon zufrieden, ohne jedoch konkrete Zahlen nennen zu wollen. 2018 konnten sehr hohe Umsatzzuwächse verzeichnet werden und auch das laufende Jahr wird schon jetzt absehbar wieder sehr erfolgreich verlaufen.

### Tatar vom Räucherlachs

Die Hotellerie und Gastronomie sind wichtige Abnehmer seiner Produkte. Mit Hausbesuchen und Mustersendungen hat er sich diese Kundengruppe Stück für Stück erarbeitet, wobei ihm auch die Arbeit in der Entwicklungsabteilung des Cateringunternehmens geholfen hat. „Es fehlt häufig an Personal und Know-how in den Küchen, wobei die Probleme in jedem Haus anders gelagert sind. Hier können wir unsere Stärke ausspielen, weil wir individuell auf die Bedürfnisse eingehen können“, unterstreicht Jens Ewen. Beliefert werden die Gastronomen im Umkreis von 100 km um Bremerhaven mit dem eigenen Lieferwagen von Matos Seafood. Darüber hinaus kommen Speditionen zum Einsatz. Außerdem wird der Fisch für Selbstabholer beim Fisch-Umschlags-Zentrum (FUZ) sowie der SVG Nordwest bereitgestellt. Dort wird der Frischfisch auch mit den übrigen



**Der Tatar vom Räucherlachs ist in der Küche vielseitig einsetzbar, zum Beispiel als Topping auf Salaten, in Suppen oder auf Toast.**

Sortimenten zusammengeführt. Denn ‚Der Fischwirt‘ bietet neben Frischfisch auch Räucherware, Feinkost sowie ein Tiefkühlsortiment an – insgesamt zählt das Sortiment aktuell mehr als 600 Positionen, wobei Rotbarsch und Lachs die beiden wichtigsten Artikel sind. Bei den Handelsartikeln setzt er wie eingangs erwähnt auf die Produktion in Deutschland, denn ‚made in Germany‘ beziehungsweise die regionale Herstellung und die Produktherkunft seien für viele Kunden von steigender Bedeutung.

Regelmäßig bekommen die Kunden Muster von Artikeln, die zu ihrem Angebot passen, aber noch nicht bestellt worden sind. So wird das Liefersortiment bei den einzelnen Kunden kontinuierlich breiter, die Volumen erhöhen sich und die Lieferungen werden lukrativer. Aktuelles Lieblingsprojekt von Ewen ist Tatar vom Räucherlachs, der zum Kilopreis von etwa zwölf Euro angeboten wird. „Er ist in der Küche vielseitig einsetzbar, zum Beispiel als Topping auf Salaten, in Suppen oder auf Toast. Wer das Produkt für sich entdeckt hat, der kauft es immer wieder“, freut sich Ewen über den Erfolg. *nik*



**Wer das Tatar vom Räucherlachs für sich entdeckt hat, der kauft es immer wieder.**

### Der Fischwirt Firmentelegramm

Der Fischwirt  
Siegburger Str. 16  
D-56072 Koblenz  
Tel.: 0261 57 93 68 16  
Mobil: +49 (0)170 5 79 677  
E-Mail: ewen@derfischwirt.com  
www.derfischwirt.com

**Charakteristik:** Handel mit Fisch,  
Vertriebs- und Beratungsagentur

**Inhaber:** Jens Ewen  
**Vertriebsgebiet:** Deutschland,  
Österreich, Schweiz  
**Sortiment:** Frischfisch, Räucherfisch,  
Marinaden, Feinkost  
**Kundenstruktur:**  
Hotellerie und Gastronomie,  
Großhandel, Fachhandel  
**Gegründet:** 2017  
**Mitarbeiter:** 3