



TRANSGOURMET

seafood

SEMINARE &
WORKSHOPS 2020

VORWORT



LERNEN UND BEGEISTERN IN DER FISCH-ERLEBNISWELT BREMERHAVEN

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

das Credo, „man muss selbst brennen, um andere anzuzünden“ wird in der Transgourmet Seafood Akademie Bremerhaven täglich gelebt. Hier entsteht Kompetenz und Leidenschaft für Fisch, die ansteckt. Praxisorientiertes Lernen und Erleben ist die Methode, die hier vorherrscht. Sei es in der Verarbeitung von Fisch, Entwicklung neuer Ideen für die Zubereitung und Präsentation in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung oder

auch den erfolgreichen Verkauf im Handel.

Neben theoretischer Wissensvermittlung werden unter Anleitung unserer Fischexperten auch Fisch und Seafood gemeinsam zubereitet und verkostet.

Die Kompetenz unserer Fischexperten aus Bremerhaven hat in den letzten Jahren mehrfach zur Auszeichnung mit dem Seafood Star, dem „Branchenoscar“ geführt.

Ihr Manfred Hofer



LERNEN & ERLEBEN IN FISCHTOWN BREMERHAVEN

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Gäste der Seafood Akademie,

lebenslanges Lernen und stetige Weiterbildung ist sowohl für die persönliche als auch berufliche Weiterentwicklung von hoher Bedeutung. Die Fischbranche befindet sich im ständigen Wandel, beispielsweise im Hinblick auf rechtliche Anforderungen, Fanggebietsquoten, Nachhaltigkeit, Markttrends und Kundenanforderungen. Insbesondere vor diesem Hintergrund ist es wichtig, sein Fachwissen aktuell zu halten und kontinuierlich zu erweitern.

Unsere Seafood Akademie in Bremerhaven wurde im Oktober 2008 gegründet. Mittlerweile haben wir mehr als 12.500 Kunden, Mitarbeiter/innen und Interessierte bei uns fort- und weitergebildet. Fisch & Seafood sind dabei unsere Leidenschaft. Wir lieben Fisch! Qualität und Frische kennen bei uns keine Kompromisse. Deshalb stellen wir auch an unsere Seminare und Workshops hohe Maßstäbe, mit dem Ziel unsere Teilnehmer/innen zu fördern sowie zu fordern. Unsere Seafood Akademie betrachten wir als einen sehr wichtigen Ort, der Ihnen die Möglichkeit bietet, ihr Know-How rund um das Produktfeld Fisch & Seafood aufrechtzuerhalten bzw. aufzufrischen.

Im Vordergrund steht jedoch nicht nur, Informationen und Fachwissen zu vermitteln, sondern wir möchten Sie außerdem von unseren Produkten begeistern. Wir möchten Sie sensibilisieren und motivieren, in Ihrem Arbeitsumfeld als Liebhaber, Botschafter und Multiplikator für Fisch & Seafood zu agieren.

Für das Jahr 2020 haben wir ein herausragendes Programm an neuen Seminaren, kreativen Workshops und erstmaligen Studienreisen entwickelt. Wir denken, es ist für Jeden etwas Passendes dabei. Nutzen Sie die Chance, sich bei uns weiterzubilden. Wir freuen uns, Sie als unseren Gast und Teilnehmer/in in unserer Seafood Akademie begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen aus Fischtown

Ihr Ralf Forner

DIE TRANSGOURMET SEAFOOD AKADEMIE IN BREMERHAVEN



Kontinuierliche Schulungen und Fortbildungsmaßnahmen sorgen dafür, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Transgourmet in punkto Fisch & Seafood stets „up to date“ sind und ihr Know-how kontinuierlich erweitern können. Angeboten werden sowohl Basisseminare als auch Profikurse.

Praxisorientierte Darbietungen, durchgeführt von erfahrenen Spezialisten, bieten Einblicke in neue maritime Zubereitungsideen, Trends und machen das Personal in jedem Bereich fit für den erfolgreichen und kompetenten Fischverkauf.

Betriebsbesichtigungen geben die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Fischverarbeitung in Bremerhaven zu schauen.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung durch unsere Fischexperten haben die Teilnehmer auch die Möglichkeit, Fisch & Seafood ganz praxisnah zu erleben.

Von Nachhaltigkeit über Warenkunde und Betriebsbesichtigungen bis hin zu der selbstständigen Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten unter Anleitung und anschließender Verkostung wird in Bremerhaven alles geboten. Auch für das passende Rahmenprogramm wird durch unser Akademieteam gesorgt.

Ein echtes Erlebnis in der Seestadt Bremerhaven und eine Mischung aus Lernen & Erleben!

DIE AUSSTATTUNG DER SEAFOOD AKADEMIE

Das Kompetenz-Zentrum verfügt über einen modernen Küchen- und Schauthekenbereich, der mit hochwertigem Equipment ausgestattet ist. Im Küchenbereich steht vom Konvektomaten über Fritteusen und Kochinseln bis hin zur Griddle-Platte alles zur Verfügung, um professionelle Fisch- und Seafood Schulungen für eigene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für Kunden durchzuführen. Modernste Schautheken visualisieren darüber hinaus attraktive Präsentationsmethoden.

Ein großzügiger Tagungsraum mit bis zu 60 Plätzen komplettiert die funktionelle Bandbreite der Akademie.

Seit Ende 2014 ergänzt zusätzlich ein eigener Räucherofen die attraktive Ausstattung der unternehmenseigenen Schulungsakademie. Zusätzlich lässt nun die in 2018 neu gebaute Atlantik Bar unsere Küchenpartys zum Höhepunkt werden.



UNSERE REFERENTEN

Unsere Referenten – alle sind Spezialisten auf ihrem Gebiet.

Unser Referentenpool besteht sowohl aus Referenten von Transgourmet als auch von unseren Partnerfirmen.



RALF FORNER – GESCHÄFTSLEITER

Seit über 30 Jahren ist er im Fisch & Seafood Bereich tätig und durchlief mehrere Stationen bei verschiedenen Fischunternehmen in Bremerhaven und umzu. Er kommt von der Insel Norderney und ist von Kindheit an mit Fischen und Angeln groß geworden, Seine Leidenschaft ist Fisch & Seafood und er wird Sie mit verschiedenen Themen bei den Seminaren begeistern.



THOMAS SCHAUB – LEITER SEAFOOD AKADEMIE

Thomas Schaub ist der Mitbegründer der Seafood Akademie vor rund elf Jahren und hat die Entwicklungen und Vergrößerungen hautnah miterlebt. Die Seafood Akademie hat sich aufgrund seiner Sammelleidenschaft für Gegenstände aus dem Fischbereich zu einem kleinen Museum entwickelt. Er wird Sie bei allen Seminarpunkten, ob am Tag oder am Abend begleiten.



INGO GÄBLER – TRAINER SEAFOOD AKADEMIE & FISCHSOMMELIER

Seit vielen Jahren in der Fischbranche tätig, durchlief er mehrere Stationen im Fischbereich. Er wird Sie mit vielen Seminarbausteinen begleiten, ob es Warenkunde in der Theorie ist oder auch in vielen umfangreichen Praxisschulungen.



ARND HUBER – EINKAUFSLEITER & FISCHSOMMELIER

Ein Leben ohne Fisch wäre nicht möglich, das sagt er von sich selbst. Auch über 30 Jahre im Fischbereich tätig, hat er viele Länder und viele Fische kennengelernt. Sein Erfahrungsschatz und seine Kenntnisse wird er in einigen Vorträgen gerne mit Ihnen teilen.



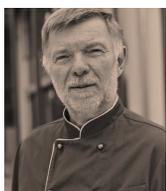
JÜRGEN BERGMANN – MANAGER NACHHALTIGKEIT UND KOMMUNIKATION

Seit über 25 Jahren ist er im Außerhausmarkt tätig und kennt die Anforderungen von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Seine Themengebiete für die Seafood Akademie sind Nachhaltigkeit, Trends und Entwicklungen in der Branche, Unternehmensdarstellungen und vieles mehr.



SASCHA LUCHT – LEITER QUALITÄTSSICHERUNG/-MANAGEMENT

Ein absoluter Seafood Fan! Seit über 27 Jahren in der Fischbranche im Einsatz. Qualität und Frische sind sein oberstes Gebot



WOLFGANG BLUM – STERNEKOCH & KÜCHENMEISTER

- » Ausbildung zum Koch und Boucher, Stationen als Chef de Partie in der gehobenen Gastronomie in St. Moritz, Paris und Berlin
- » Leiter von Truppenküchen der Bundeswehr, Militärischer Leiter und Ausbilder der Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr
- » Dozent an der Hotelfachschule Rostock, Senior-Consultant Institute of Culinary Art, Master of Culinary Education Institute of Culinary Art
- » Selbstständiger Consulter für Themen-Food-Konzepte, Food-Entwicklung und Food-Design, Senior Experte des SES Bonn



BRAIN FRANK – GEBIETSVERKAUFSLEITER FISCH & SEAFOOD NATIONAL & FISCHSOMMELIER
Als gelernter Kaufmann im Groß- und Außenhandel sowie Diplom Betriebswirt kam er schon zu Beginn seiner Laufbahn mit dem Fisch in Berührung und dieser hat „Sprotten-Toni“, wie er liebevoll genannt wird, bis heute nicht losgelassen. Seine Leidenschaft für Fisch & Seafood teilt er gerne und zeigt, was das Meer alles zu bieten hat.



DETLEF LENNERTZ – TRAINER SEAFOOD AKADEMIE
» Ausbildung zum Koch und Einzelhandelskaufmann, Weiterbildung zum Küchenmeister, staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotel & Gaststättengewerbe
» Filialleiter Fischeinzelhandel und Fisch & Seafood Gastronomie
» Bezirksleiter mit Verantwortung für 20 Nordsee Einzelhandels- und Gastronomiefilialen
» Fachberater Fisch & Seafood im Großhandel



JULIA HOFFMANN – LEITUNG MARKETING & BACKOFFICE VERTRIEB
Nach ihrem erfolgreich abgeschlossenen Betriebswirtschaftslehre Studium, begann sie zunächst als Vertriebsassistentin bei der Transgourmet Seafood bevor sie 2013 das Marketing übernahm. Zukunftsweisende Mega- und Foodtrends haben sie schon immer interessiert und nun kann sie im Lebensmittelmarketing ihrer Passion folgen und sich intensiv mit diesen Themen beschäftigen, sie erforschen und gemeinsam mit ihrer Kollegin anwenden.



NADINE KELLERMANN – JUNIOR PROJEKTMANAGERIN MARKETING
Nach dem sie im Jahr 2015 ihr Bachelorstudium der Betriebswirtschaftslehre an der Hochschule Bremerhaven absolvierte, knüpfte sie ein Masterstudium „Management im Mittelstand“ an und ist seit März 2016 Teil des Transgourmet Seafood Teams. Was sie in ihrer Arbeit antreibt und immer präsent war, ist die hohe Affinität zu Lebensmitteln. Dies bedeutet für sie, Lebensmittelkonsumtrends und das bestehende Angebot zu analysieren und festzustellen, in konkrete Produkte umzusetzen und sie schließlich zu vermarkten.



STEFANIE NIENABER – SEKRETARIAT SEAFOOD AKADEMIE
Unsere Allroundkraft, die alle Fäden zieht. Von Anmeldeunterlagen bis zur Bestätigung, von Teilnehmerunterlagen bis zum Teilnehmerzertifikat, von Koordination der Tagesabläufe bis hin zu Fragen jeglicher Art.

KUNDENINDIVIDUELLE SEMINARE

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit mit uns, individuelle und speziell abgestimmte Veranstaltungen für bestimmte Zielgruppen umzusetzen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Frau Stefanie Nienaber
Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de
Tel.: 0471 - 14291 110

ALLGEMEINER GRUNDKURS FISCH & SEAFOOD

Fangfrischer Fisch kommt aus Bremerhaven. Warum das so ist und welche Aufgaben die Transgourmet Seafood für die Transgourmet Gruppe übernimmt, erfahren Sie im allgemeinen Mitarbeiter Grund- und Einführungskurs Fisch & Seafood.

Wir liefern Ihnen auch die Argumente warum Ursprung Fisch so besonders ist. Neben der Fischpraxis und Fischwarenkunde hören Sie etwas über Fisch & Nachhaltigkeit und Sie werden in die Welt der Schalen- und Krustentiere entführt. Auf der abendlichen Küchenparty erhalten Sie Einblick in die modernen Zubereitungsarten von Fisch & Seafood. Die Betriebsbesichtigungen am zweiten Tag bieten Ihnen einen besonderen Blick hinter die Kulissen der Fischverarbeitung.



 07.-08.09.2020

 Bremerhaven

 Mitarbeiter, neue Mitarbeiter

 170€ zzgl. Hotelkosten

HEIKO ANTONIEWICZ KOCHT

Wildes Kochen auf Sternenniveau

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Alaskas. Spitzenkoch Heiko Antoniewicz präsentiert Ihnen Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska. Garantiert wild gefangen und aus nachhaltiger Fischerei, deswegen ist Alaska Seafood bei Köchen hochgeschätzt. Das Seminar im April steht ganz im Zeichen aktueller Foodtrends und klassischer Gerichte in neuem Gewand.

Innovationen für eine leichte und gesündere Küche, die nicht nur kostengünstig und leicht umzusetzen sind, sondern auch bei Ihren Gästen garantiert Eindruck hinterlässt. Der Tag umfasst eine Einführung in die Prinzipien der Nachhaltigkeit und einen Überblick der Spezies aus Alaska. Dem folgt ein Showkochen mit Heiko Antoniewicz. Als gastronomische Stimme für das Alaska Seafood Marketing Institute gibt der prämierte Chefkoch Einblick in kreative Zubereitungsmöglichkeiten und neue Ansätze zur Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten aus Alaska.



 02.04.2020

 Köln

 Kunden aus der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Entscheider, Küchenprofis, Mitarbeiter

 99€ | Hotelorganisation liegt beim Teilnehmer



FRISCHEMARKT HAMBURG FÜR KÜCHENPROFIS

Auf unserem „Frischemarkt Hamburg“ präsentieren wir Ihnen in einer einzigartigen hanseatischen Atmosphäre mitten in Hamburgs HafenCity unsere gesamte Leistungsfähigkeit in den Foodbereichen Wein, Käse, Fleisch, Fisch & Schalen- und Krustentiere.

Profis, Fisch-, Wein- und Fleischsommeliers aus den Unternehmensbereichen Cook, Seafood Akademie und Fleischmanufaktur beraten Sie vor Ort und geben Ihnen Tipps & Tricks zur professionellen Zubereitung.

Unsere Experten aus dem Ursprung Team bringen Ihnen u.a. unsere Ursprung Produkte aus den Bereichen Geflügel und Käse näher.

An sechs Foodständen erleben Sie die Vielfalt exklusiver Produkte für die hochwertige, moderne und innovative Küche aus dem Transgourmet Sortiment.

Praktische Kochshows in Kombination mit interessanten Vorträgen geben Ihnen einen Blick hinter die Kulissen der Fisch- & Fleischwirtschaft. Außerdem bringen wir Ihnen Informationen zu den gehandelten Produkten und relevanten Märkte näher. Während der Veranstaltung werden prägende und innovative Produkte kulinarisch und praxisnah vorgestellt.

Beim abschließenden Abenddinner mit einer Auswahl an Produkten aus unserem Sortiment wird zusammen genossen und gefachsimpelt. Ein unvergesslicher Tag mit neuen Impulsen, fundiertem Know-how und kulinarischen Highlights.

 27.04.2020

 Hamburg

 Gastronomie, Entscheider,
Küchenchefs

 150€ | Hotelorganisation
liegt beim Teilnehmer



GRILLWORKSHOP BREMERHAVEN „SURF & TURF“

Für unseren großen Grillworkshop Bremerhaven „Surf & Turf“ haben wir uns mit zwei lokalen Partnern, der Heino Mühlenbeck Fleischwaren Manufaktur und Holzhandlung Ehlers, zusammengeschlossen, um eine gemeinsame Veranstaltung als Dankeschön an unsere Kunden, Freunde und Partner auszurichten.

Die Heino Mühlenbeck Fleischwaren Manufaktur, ein Familienbetrieb in fünfter Generation, ist in Bremerhaven und Umland für ihre hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren bekannt.

Die Holzhandlung Ehlers stattet seine Kunden nicht nur mit qualitativem Holz aus, sondern sie zählt in Bremerhaven inzwischen zu den Spezialisten rund um das Thema Grill und Zubehör.

In unserem Grillworkshop Bremerhaven „Surf & Turf“ kombinieren wir praktische Warenkunde mit kreativer Fischküche und inspirierenden Fleischgrillideen. Die Heino Mühlenbeck Fleischwaren Manufaktur und Holzhandlung Ehlers stehen währenddessen als Profis mit Tipps & Tricks zur Seite. So erfahren wir, welche Grillvariante zu welchen Anforderungen und Bedürfnissen passt. Gleiches gilt für die Auswahl des richtigen Grillzubehörs. Auch unsere Fisch- und Fleischsommeliers werden diesen Grillworkshop als Fachberatung begleiten.

Auf diversen Grills erleben wir den vollen Genuss erlesenster Fisch- und Fleischgerichte, von Garnelen und Ursprung Island Lachs bis hin zu Geflügelfilets, Flank- oder Ribeye-Steaks.

Die Mühlenbeck Fleischwaren Manufaktur präsentiert uns außerdem innovative Produkte, Fischfrikadellen und -bratwürste, die aus einer gemeinsamen Entwicklung resultieren.

Der Teilnehmerkreis wird durch die Transgourmet Seafood bestimmt, sodass nur geladene Teilnehmer zugelassen sind.

 07.05.2020

 Bremerhaven

 Geladene Grillinteressierte
aus allen Bereichen

 -



4-LÄNDER-RALLYE

Unsere kompetenten Fischspezialisten, unter Leitung unseres Fischsommelier Ingo Gäbler, entführen uns in die Welt von Fisch & Seafood!

Immer mehr Menschen fordern Transparenz und möchten wissen, woher die Zutaten ihrer Mahlzeiten kommen und hinterfragen, wie sie erzeugt wurden – auch dann, wenn außer Haus konsumiert wird.

Aus diesem Grund haben wir einen Workshop entwickelt, in dem wir vier Herkunftsländer näherbringen möchten und zeigen, welche leckeren Produkte und Anwendungsideen diese für uns bereithalten. Unsere 4-Länder-Rallye in der Seafood Akademie in Bremerhaven steht ganz im Zeichen des schönen Nordens und wir erfahren wahre Insights über Grönland, Alaska, Island und Norwegen. In angenehmer Atmosphäre warten auf uns zum einen praktische Tipps & Tricks und zum anderen im Rahmen spannender Fachvorträge, relevante Informationen zu den jeweiligen Ländern und ihren spezifischen Produkten.

Und weil das Geschmackserlebnis nicht zu kurz kommen darf, endet der erste Tag des Workshops mit einer Küchenparty aus den eigens kreierten Gerichten und vorbereiteten Produkten aus allen vier Ländern.

Im Anschluss des Workshops erhalten alle Teilnehmer ein eigenes „4-Länder Diplom“.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie mit uns die Schätze aus vier beeindruckenden Ländern ein. Das werden zwei spannende Tage, mit Wissen und Tastings rund um den Fisch und Inspirationen zur Erweiterung des persönlichen Genuss-Horizonts.

 01.-02.09.2020

 Bremerhaven

 Kunden aus der Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung,
Interessierte aus der
Fischbranche (LEH, Fischhandel)

 170€ zzgl. Hotelkosten



FISCHERLEBNISTOUR „USEDOM“

Usedom ist eine Insel in der Pommerschen Bucht in der südlichen Ostsee und genau hier hin verschlägt uns diese einzigartige Fischerlebnistour. Mittlerweile führt André Domke fünf Gastronomen auf der sogenannten „Sonneninsel“. Sein Ruf als Fischexperte & Fisch Erlebnis-Gastronom reicht mittlerweile längst über die Grenzen Mecklenburg-Vorpommern hinaus.

Wir starten mit einer Rundfahrt durch die drei Kaiserbäder Usedom, auf der uns der als Fischkönig betitelte Fischsommelier seine Insel zeigt und uns einen Blick hinter seine Fisch-Erfolgsgeschichte gewährt. Im Anschluss bringt uns der Ortshistoriker Fritz Spalik im Fischhus im Seebad Ahlbeck die Historie der drei Kaiserbäder näher, bevor wir den Abend gemütlich im Domkes Fischhus ausklingen lassen.

Am nächsten Tag machen wir uns auf den Weg in das Fischerdörfchen Freest, wo wir das Einlaufen der Heringskutter beobachten werden sowie die Frischfischhalle und die örtliche Fischräucherei besichtigen. Selbstverständlich probieren wir auch die ein oder andere rustikale Köstlichkeit und werden zudem von Michael Schütt, Chef der Freester Fischereigenossenschaft, über den Fischfang auf Usedom informiert.

Am Nachmittag des zweiten Tages legen wir dann selbst Hand am Hering an. Gemeinsam werden wir Heringe filetieren, verarbeiten, veredeln und zubereiten bevor wir von Ralf Forner erfahren, welchen Stellenwert die Themen Verbrauchervertrauen, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fischbranche einnehmen und wie dies aussehen kann. Der Fischsommelier Ingo Gäbler unterstützt ihn dabei mit der Marke Ursprung und deren vielfältigen Produkten wie u.a. Waller aus dem Hasetal, Lachs aus Island und Bachforellen, Saiblinge & Maränen aus Sarlhusen. Am Abend kommen wir schließlich in den Genuss des Besuchs von Domkes Fischpavillon im Seebad Heringsdorf und lassen uns kulinarisch verwöhnen.

Unsere Reise beenden wir mit einem gemeinsamen Frühstück, bevor wir gestärkt und voller spannender Eindrücke die Heimreise antreten.

Maximal 24 Teilnehmer



25.-27.03.2020



Usedom



Kunden und Mitarbeiter der
Transgourmet Gruppe und
verbundenen Unternehmen,
Fischsommeliers



275€ bei eigener Anreise
inkl. 2 Übernachtungen

STUDIENREISE ISLAND

Island, die „Insel aus Feuer und Eis“, besticht durch seine einzigartige Natur. Beeindruckende Landschaften, spektakuläre Naturschauspiele, heiße Quellen, tobende Wasserfälle und Vulkane machen die Perle des Nordens, wie Island auch genannt wird, zu einer außergewöhnlichen und beeindruckenden Insel.

Auf unserer Studienreise, welche am Hamburger Flughafen startet, tauchen wir in die faszinierende Inselwelt Islands ein. Wir besuchen unter anderem die Zuchtanlage sowie den Verarbeitungsbetrieb für unseren Arctic Char und erleben in der Lachszucht in den Westfjorden Islands hautnah die perfekten Bedingungen für gesunden und natürlichen Lachs. Wir erfahren an beiden Standorten mehr über die nachhaltige und schonende Nutzung der Fischbestände sowie den respektvollen Umgang mit der Natur & dem Produkt Fisch entlang der kompletten Wertschöpfungskette. Island Responsible Fisheries (IRF) informiert uns über die Bedeutung des isländischen Fisches für Europa und beschreibt die Nachhaltigkeitsmaßnahmen und Regelungen für isländischen Fisch.

Auf dem Programm steht während unserer Studienreise nicht nur die Fischproduktion, sondern auch viel Kulinarik und ein Land der unglaublichen Naturschauspiele, voller Gegensätze, Überraschungen und Geheimnisse im Bann der Naturgewalten. Island ist in seiner Art einzigartig – Natur pur! Wir sind uns sicher, dass Sie diese beeindruckenden Ein- und Ausblicke so schnell nicht vergessen werden.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund des Wetters zu Änderungen des Programms kommen kann.

Maximal 12 Teilnehmer



 04.-08.05.2020

 Island

 Kunden der Transgourmet Gruppe und verbundenen Unternehmen

 1.600€ inkl. Hotel & Flüge ab Hamburg

STUDIENREISE KANADA

Diese Studienreise führt uns erstmalig in die kühlen, unberührten Gewässer des kanadischen Nordostatlantiks nach Nova Scotia, dem Hauptfanggebiet des kanadischen Premium-Hummers.

Hier erhalten wir direkt vor Ort einen exklusiven Einblick in das Geschäft des High Pressure Lobsters. Wir begleiten die Anlandung und sehen, wie die Hummer in familiärer Tradition mit Reusen nachhaltig gefangen und im Rahmen der besonderen High Pressure-Methode weiterverarbeitet werden. Auf dem Programm steht außerdem der Besuch im Lobster Institute an der University of Maine.

Das Ziel dieser Studienreise ist, ein ganzheitliches Verständnis zum Thema High Pressure Hummer zu entwickeln – vom Nachhaltigkeitsaspekt beim Hummerfang über die High Pressure-Technik bis hin zur Lagerung auf dem Festland. Im Anschluss wird jeder Teilnehmer über die Vor- und Nachteile der verschiedenen Hummerformate informiert sein und Qualitätsmerkmale differenzieren sowie sie entsprechend bewerten können.

Auf dieser Studienreise lernen wir außerdem noch weitere kanadische Meeresbewohner kennen, wie Tiefsee Scallops, Garnelen, Kaisergranat, Taschenkrebse und Muscheln.

Der gesamte Kanadaaufenthalt wird darüber hinaus selbstverständlich zu einem erstklassigen Geschmackserlebnis, indem wir den High Pressure Hummer in verschiedenen Rezepten probieren. Diese Studienreise wird jegliche Erwartungen übertreffen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund des Wetters zu Änderungen des Programms kommen kann.

Maximal 12 Teilnehmer



 02.-06.06.2020

 Kanada

 Gastronomie, Einkäufer,
Entscheider, Großhandel

 1.600€ inkl. Hotel &
Flüge ab Frankfurt



FISCHERLEBNISTOUR „CUXHAVEN“

Die Fischerlebnistour führt uns in die Metropolregion Bremerhaven/Cuxhaven. Erstmals werden dabei fischverarbeitende Betriebe in Cuxhaven besucht und wir haben die Möglichkeit, hinter die Kulissen der ansässigen Fischwirtschaft zu blicken.

Wir starten unsere Erlebnistour mit einem Rundgang durch die Kaviar sowie Tiefkühlfishproduktion unseres langjährigen Partners Royal Greenland. Als einer der ersten werden wir außerdem die Möglichkeit haben, das erst im Dezember 2019 von Dänemark nach Cuxhaven verlegte Eismeergarnelenwerk zu besichtigen. Dabei lernen wir die Wertschöpfungskette der Produkte vom Meer bis auf den Tisch kennen und erfahren mehr über die Philosophie des grönländischen Unternehmens. Im Sinne unseres Nachhaltigkeitsgedanken „Leaf to root – nose to fin“ besuchen wir im Anschluss die Produktion unserer sortenreinen Lachsöle, wo uns gezeigt wird, wie eine 100% Rohwarenverwertung funktionieren kann.

Bevor wir den Tag mit einer Sommer-Fisch-Party an einem Angelteich ausklingen lassen, besichtigen wir noch eine der größten Matjes- und Marinadenproduktionen und probieren ein paar Spezialitäten von der Nordseeküste.

Den zweiten Tag unserer Tour verbringen wir im Herzen des Fischereihafens Bremerhaven. Im ttz Sensoriklabor Bremerhaven widmen wir uns in einem dreistündigen Sensorik Workshop den eigenen sensorischen Fertig- und Fähigkeiten. Neben theoretischen Grundlagen erkunden und schärfen wir unsere Sinne in praktischen Übungen. Abgerundet wird dieser sinnesbezogene Ausflug mit einer Teilnahmebescheinigung.

Zum Abschluss entführt uns unser Qualitätsmanagement in der Seafood Akademie noch in die Welt der Qualitäts- und Frischeerkennung von Fisch & Seafood und zeigt, dass bei uns Qualität & Frische keine Kompromisse kennen. Selbstverständlich können wir auch selbst Hand anlegen.

Wir sind überzeugt, dass Sie von unserer Fischerlebnistour eine Menge an Inspiration und Wissen sowie neue Kontakte mitnehmen können.

Maximal 35 Teilnehmer



29.-30.06.2020



Cuxhaven



Kunden und Mitarbeiter der
Transgourmet Gruppe und
verbundenen Unternehmen



199€ zzgl. Hotelkosten

STUDIENREISE ALASKA

Alaska steht für raue, unberührte Natur und ist Heimat für einige der größten wildlebenden Fischbestände der Welt. Damit das auch in Zukunft so ist, steht eine nachhaltige und verantwortungsvolle Nutzung der maritimen Ressourcen für Alaska's Fischerei an erster Stelle. Die Richtlinien der Nachhaltigkeit sind hier sogar in der Staatsverfassung verankert.

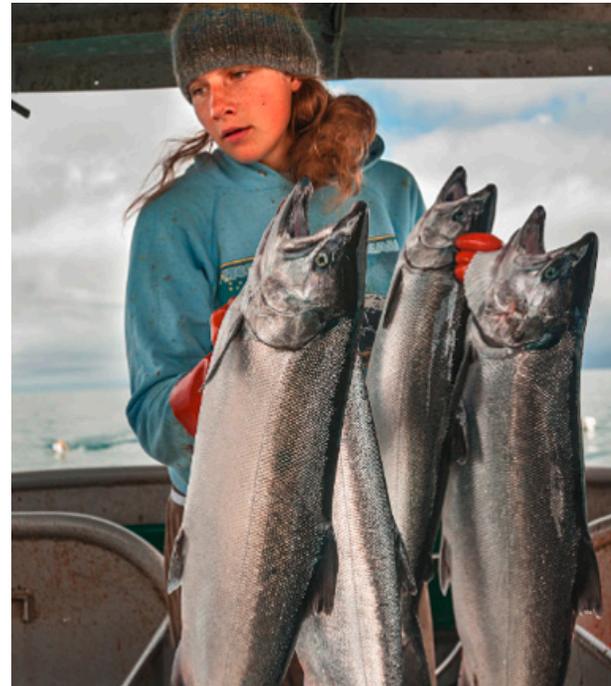
In den klaren Meeren vor der Küste des nördlichsten Bundesstaates der USA leben Wildlachs, Seelachs, Kabeljau, Heilbutt und Co. ohne den Einfluss des Menschen, fressen ihre natürliche Nahrung und entwickeln sich wie von der Natur vorgesehen. Das macht sich auch in der Qualität und dem Geschmack von Fisch und Meeresfrüchten aus Alaska bemerkbar. Einzigartiges und unverfälschtes Aroma bei Premiumqualität überzeugen Kunden weltweit. Wildlachs ist eine der größten Fischereien und wahrscheinlich auch die berühmteste im hohen Norden der USA.

Die Fischereiwirtschaft ist in der Geschichte Alaskas ein unverzichtbarer Wirtschaftssektor und seit Generationen ein wichtiger Arbeitgeber.

Das Alaska Seafood Marketing Institute und Transgourmet laden Sie ein, Alaska zu besuchen und mehr über die Fischerei und verschiedenen Produkte, die für den internationalen Markt produziert werden, zu erfahren. Lassen Sie sich von der Leidenschaft der Menschen und der Qualität der Ware überzeugen und erfahren Sie, warum es sich lohnt, Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska zu wählen.

Bitte beachten Sie, dass es aufgrund des Wetters zu Änderungen des Programms kommen kann.

Maximal 10 Teilnehmer



 13.-17.07.2020

 Alaska

 Kunden der Transgourmet Gruppe und verbundenen Unternehmen

 1.900€ inkl. Hotel & Flüge ab Frankfurt



STUDIENREISE „BACK TO THE ROOTS“

Zurück zu den Ursprüngen – dahin begeben wir uns in unserem Ursprung Workshop „Back to the roots“.

Gemeinsam erkunden wir die Welt feinsten Genüsse von Fisch & Fleisch bei ursprünglicher Produktqualität und Philosophie.

Unser Workshop startet in Sarlhusen, Schleswig-Holstein, wo wir bei unserem Ursprung Teichwirt Gunnar Reese einen Einblick in die Teichwirtschaft traditioneller Art erhalten. Wir treffen die leidenschaftlichen Züchter und ihr engagiertes Team, besichtigen die Teichanlage, die Aufzucht ebenso wie die Produktion und die hauseigene Räucherei. Darüber hinaus erfahren wir, was es mit der ersten Fischaktie der Branche auf sich hat.

Am Abend geht es dann für uns in die Kochschule Neumünster, wo uns Bettina Seitz (Vizeweltmeisterin im BBQ Grillen und Fleischsommelière), Ingo Gäbler (Fischsommelier), Michael Knoch (Leiter der TGD Fleischmanufaktur Hildesheim & Ulm) und Ralf Forner (Geschäftsführer Transgourmet Seafood) willkommen heißen. Die perfekte Location, um sich getreu dem Motto „Surf & Turf“ bei einem gemeinsamen Kochevent Fisch und Fleisch aus nachhaltiger, qualitätsorientierter Landwirtschaft intensiv zu widmen. In entspannter Atmosphäre, in der wir gemeinsam lernen, Hand anlegen, probieren und genießen, dreht sich alles um den Austausch und viele frische Ideen. Bei unserem gemeinsamen Abendessen lassen wir den Tag Revue passieren und kulinarisch ausklingen.

Nach einem gemeinsamen Frühstück erfahren wir zunächst mehr über die Philosophie, Nachhaltigkeit, Umsetzung und Unterstützungsmaßnahmen der Marke Ursprung, bevor uns die Profis der Seafood Akademie und der TGD Fleischwerke die vielfältigen Ursprung Produkte anhand des Fisch- & Fleischsortimentes präsentieren und uns selbstverständlich probieren lassen.

Gegen 14:00 Uhr treten wir, ganz sicher mit einer Menge Inspiration und neuer Impulse, die Heimreise an.

Maximal 22 Teilnehmer



23.-24.09.2020



Schleswig-Holstein



Kunden und Mitarbeiter der
Transgourmet Gruppe und
verbundene Unternehmen



99€ bei eigener Anreise
inkl. Hotel | Sonderpreis
durch Subventionierung
der Eigenmarken Abteilung

FORTBILDUNG ZUM FISCHSOMMELIER/ ZUR FISCHSOMMELIÈRE IHK 2021

Das Wissen rund um das Thema Fisch & Meeresfrüchte wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière mit IHK Abschluss wird die Vielseitigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert.

Der ausgebildete Fischsommelier/die ausgebildete Fischsommelière ist Ansprechpartner/-in als Experte und Berater zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund um das Thema Fisch & Seafood.

Je nach Vorkenntnissen und ausgeübten oder angestrebten Beruf können folgende Ziele gegeben sein:

- » Im Berufsleben einen Vorsprung zu haben
- » Fachkenntnisse zu vertiefen und zu ergänzen, fundierte Weiterbildung
- » Kompetente und fachlich fundierte Beratung anbieten zu können
- » Einkauf und/oder Zubereitung optimieren zu können
- » Genuss für den Gast optimieren zu können

Als Teilnehmer/in dieses Seminars lernen Sie die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fisch von der Produktion über die Verarbeitung und die Zubereitung bis hin zur Empfehlung an den Kunden kennen. Schwerpunkte der Fortbildung liegen in der Warenkunde, der Fischsensorik sowie Qualitätsprüfung und Qualitätserkennung. Das Seminar hat einen hohen sensorischen Praxisbezug. Im Selbststudium mit vorgegebener Lektüre muss sich ein erheblicher Teil der theoretischen Warenkunde für die schriftliche Prüfung angelehrt werden. Nach erfolgreich bestandener Prüfung können Sie Ihr erworbenes Wissen dann in Ihrem beruflichen Umfeld sofort umsetzen und sich so einen Vorsprung im Berufsleben sichern. Fischsommelier/Fischsommelière mit IHK Abschluss können nur Personen werden, die bereits über eine langjährige Berufserfahrung, nötiges theoretisches Fachwissen und praktische Erfahrungen mit Fisch & Seafood verfügen. Der Projektträger ist die Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG mit ihrer Transgourmet Seafood Akademie mit Sitz in Bremerhaven. Als Kooperationspartner fungieren die Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven, das ttz Bremerhaven und das FischMagazin.

Maximal 26 Teilnehmer



TERMIN 2020
Part 1: 24.-26.02.2021
Part 2: 15.-20.06.2021



Part 1: 25.-28.01.2021
Part 2: 19.-23.04.2021



Bremerhaven



„Spezialisten“ und „Profis“



3.180€
zzgl. 250€ Prüfungsgebühr

INFORMATIONEN ZU UNSEREM SEMINARPROGRAMM

SEMINARE & WORKSHOPS

WO FINDEN UNSERE SEMINARE STATT?

Unsere Seminare finden in unseren gut ausgestatteten Seminarräumen statt. Betriebsbesichtigungen bei unseren Lieferanten vor Ort.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINEM SEMINAR?

Die Kosten pro Teilnehmer richten sich nach dem jeweiligen Seminar und können aus der Agenda entnommen werden. Die Rechnung wird von den jeweiligen Transgourmet-Betrieben ausgestellt und ist sofort nach Erhalt und ohne Abzug zu bezahlen.

BEKOMME ICH TEILNEHMERUNTERLAGEN?

Zu jedem Seminar erhalten Sie ausführliche Unterlagen inkl. eines Teilnehmerzertifikats.

WIE SIEHT ES MIT DER VERPFLEGUNG AUS?

Für Ihre Verköstigung ist gesorgt.

AN WEN KANN ICH MICH BEI FRAGEN WENDEN?

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die jeweiligen Fachberater oder die Seminarverantwortlichen der zugehörigen Betriebe. Die Seminarverantwortlichen organisieren die Seminare in den Betrieben und kennen sich bestens aus. In Bremerhaven ist dies:

Frau Stefanie Nienaber

Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de

Tel.: 0471 - 14291 110

HAFTUNG

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigte Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes und der darüber hinaus besuchten Betriebsstätten.

Der Teilnehmer haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind.

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu unseren Seminaren und Workshops ist mit dem jeweiligen Anmeldeformular schriftlich per Fax, E-Mail oder persönlich bei Ihrem jeweiligen Fachberater möglich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sollte ein Seminar ausgebucht sein, werden Sie darüber rechtzeitig informiert und erhalten ggf. einen Ersatztermin.

Die Bearbeitung der Anmelde Daten erfolgt unter der Maßgabe der aktuellen gesetzlichen Regelungen. Weiterführende Regelungen zur Datenverarbeitung finden Sie unter:

<http://www.transgourmet.de/web/datenschutz.xhtml>

ÄNDERUNGEN

Es ist möglich, dass ein Seminar kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des Referenten/der Referentin oder bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, abgesagt oder verschoben werden muss. Ein möglicher neuer Termin wird Ihnen unmittelbar mitgeteilt; sollten Sie an dem neuen Termin keine Zeit haben, werden bereits bezahlte Seminargebühren selbstverständlich erstattet. Zudem behält sich Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG vor, Änderungen bezüglich der Referenten und des Veranstaltungsorts vorzunehmen.

STORNIERUNG

Sollte es Ihnen trotz Zusage nicht möglich sein, an dem von Ihnen gewählten Seminar teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Stornierungen, die bis 30 Tage vor Seminarbeginn erfolgen, sind kostenlos. In Absprache ist es auch möglich, eine Ersatzperson zu nennen. Bei Seminarabsagen, die weniger als 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung eintreffen, oder bei Nichterscheinen werden die kompletten Seminargebühren fällig.

URHEBERRECHT

Die Vervielfältigung und Weitergabe der zur Verfügung gestellten Unterlagen an Dritte, ganz oder in Teilen, ist nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Alle Rechte liegen bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.

INFORMATIONEN ZU UNSEREM SEMINARPROGRAMM

STUDIENREISEN

WO FINDEN UNSERE STUDIENREISEN STATT?

Das Programm der Studienreise entnehmen Sie der jeweiligen Reise. Beachten Sie bitte, dass es aufgrund des extremen Wetters in den zu bereisenden Ländern zu Änderungen des Programms kommen kann.

WIE VIEL KOSTET DIE TEILNAHME AN EINER STUDIENREISE?

Die Kosten pro Teilnehmer richten sich nach der jeweiligen Studienreise und können aus der Agenda entnommen werden. Die Rechnung wird von Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG erstellt und ist im Voraus, spätestens 20 Tage vor Reiseantritt, zu entrichten.

WAS IST IM REISEPREIS ENTHALTEN?

Die einzelnen Leistungen entnehmen Sie dem Programm der jeweiligen Studienreise.

WIE SIEHT ES MIT DER VERPFLEGUNG AUS?

Für Ihre Verköstigung ist gesorgt.

AN WEN KANN ICH MICH BEI FRAGEN WENDEN?

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Stefanie Nienaber

Mail: Stefanie.nienaber@transgourmet.de

Tel.: 0471 - 14291 110

HAFTUNG

Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigte Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes und der darüber hinaus besuchten Betriebsstätten.

Der Teilnehmer haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind.

Vertraglichen Schäden, die nicht Körperschäden sind, sind auf den dreifachen Reisepreis beschränkt, soweit ein Schaden nicht schuldhaft von Transgourmet herbeigeführt wurde.

Die Haftung von Transgourmet auf Schadensersatz aus unerlaubter Handlung wird, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruht, für Schäden, die nicht Körperschäden sind, auf den dreifachen Reisepreis des Teilnehmers beschränkt.

EINREISEBESTIMMUNGEN

Jeder Teilnehmer ist selbst für die erforderlichen Ausweispapiere und eventueller Visa verantwortlich. Transgourmet übernimmt bei einer möglichen Einreiseverweigerung keine Verantwortung.

REISEVERSICHERUNG

Jeder Teilnehmer ist für seine Kranken-, Gepäck-, Reiserücktrittsversicherungen etc. selbst verantwortlich.

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu unseren Studienreisen ist schriftlich per Fax, E-Mail oder persönlich bei Ihrem jeweiligen Fachberater möglich mit dem jeweiligen Anmeldeformular. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sollte eine Studienreise ausgebucht sein, werden Sie darüber rechtzeitig informiert und erhalten ggf. einen Ersatztermin.

Die Bearbeitung der Anmelde Daten erfolgt unter der Maßgabe der aktuellen gesetzlichen Regelungen. Weiterführende Regelungen zur Datenverarbeitung finden Sie unter:

<http://www.transgourmet.de/web/datenschutz.xhtml>

ÄNDERUNGEN

Es ist möglich, dass eine Studienreise kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des Referenten/der Referentin oder bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl, abgesagt oder verschoben werden muss. Ein möglicher neuer Termin wird Ihnen unmittelbar mitgeteilt; sollten Sie an dem neuen Termin keine Zeit haben, werden bereits bezahlte Seminargebühren selbstverständlich erstattet. Zudem behält sich Transgourmet Seafood vor, Änderungen bezüglich der Referenten und des Veranstaltungsorts vorzunehmen.

STORNIERUNG

Sollte es Ihnen trotz Zusage nicht möglich sein, an der von Ihnen gewählten Studienreise teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Wenn die Reise nicht angetreten wird und dies nicht vom Teilnehmenden zu vertreten ist und nicht höhere Gewalt vorliegt, kann Transgourmet angemessene Entschädigung verlangen.

Folgende Rücktrittsgebühren werden wie folgt fällig:

bis zum 31. Werktag vor Reiseantritt 50 %
ab dem 30. Werktag vor Reiseantritt 60 %
ab dem 24. Werktag vor Reiseantritt 75 %
ab dem 17. Werktag vor Reiseantritt 80 %
ab dem 10. Werktag vor Reiseantritt 90 %
ab dem 3. Tag vor Reiseantritt bis zum Tage des Reiseantritts oder Nichtantritt der Reise 100 %

Außergewöhnliche Umstände höhere Gewalt

Wegen der Kündigung der Studienreise in Fällen höherer Gewalt wird auf die gesetzlichen Vorschriften verwiesen.

URHEBERRECHT

Die Vervielfältigung und Weitergabe der zur Verfügung gestellten Unterlagen an Dritte, ganz oder in Teilen, ist nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Alle Rechte liegen bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.

BESONDERHEITEN

Für Mitarbeiter der Transgourmet GmbH & Co. OHG, die an der Studienreise aufgrund betrieblicher Veranlassung teilnehmen, gelten besondere gesetzliche Bestimmungen.

HOTELS & ANFAHRT

Willkommen im alten Fischereihafen!

Auf der einen Seite: Ein Hauch von Nostalgie, von beladenen Trawlern und geschäftigen Fischauktionen ist noch zu spüren, wenn man an der Mole hier im alten Fischereihafen steht und auf die Museumsschiffe und den Leuchtturm blickt. Und auf der anderen Seite: Großzügige, lichtdurchflutete Glasfassaden unserer modernen Hotels.

„Am Schaufenster“ - das steht für eine Erlebniswelt rund um Fisch und Meer, um Gastronomie und Biologie, für Unterhaltung, Kultur und Veranstaltungen. Alles liebevoll restauriert und verpackt in typischem roten Backstein.

Lassen auch Sie sich von der Seestadt verzaubern.



NORDSEEHOTEL Bremerhaven Fischereihafen
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 93200

Anfahrt mit dem Auto:

A27, Ausfahrt Bremerhaven-Süd (Fischereihafen), Richtung Bremerhaven, geradeaus in die Weserstrasse, nach 5 km auf der Brücke links in die Ostrampe. Anfahrt mit Navigationssystem: Herwigstrasse 1



BEST WESTERN Hotel Bremerhaven
Fischkai 2
27572 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 80935300

Anfahrt mit dem Auto:

A27, Ausfahrt Bremerhaven-Süd (Fischereihafen), Richtung Bremerhaven, geradeaus in die Weserstrasse, nach 5 km vor der Brücke links in die Hoebelstrasse. 700 m geradeaus, danach rechts in den Friedrich-Albert-Pust Platz, weiter geradeaus bis zum Ende der Straße, rechts befindet sich das Hotel.



Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Betrieb Transgourmet Seafood
An der Packhalle IX Nr. 11
27572 Bremerhaven

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht: Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt – AG Darmstadt HRB 95033
Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer
Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Lieferung frei Haus. Für Druckfehler keine Haftung.