PDFMAILER.DE
Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Stets der Qualitität verpflichtet

Krabben-Bremer: Seit drei Generationen Meeresdelikatessen aus aller Welt

NORDSEEBAD DORUM. Am Anfang stand die Idee von einem spezialisierten Großhandel, der durch Veredelung der hochwertigen Nordseekrabbe alte Märkte wiederbeleben und neue Absatzformen entwickeln würde. Diese Vision setzte Heinrich Bremer im Oktober 1945 in die Tat um. Inzwischen waren und sind auch heute noch drei Generationen der Familie Bremer Garanten für feine Meeresdelikatessen. Dabei fühlt sich das Unternehmen der Qualität verpflichtet und den eigenen Produkten verbunden. Einem Artikel wird dabei stets eine besondere Treue und Liebe gelten: Der unvergleichlichen Nordseekrabbe, der das Unternehmen seinen großen Erfolg verdankt. Mut und Improvisationstalent waren in den Anfangsjahren die größten Tugenden. Die Betriebsmittel waren beschränkt: Kleine Kutter fischten die Krabben aus der Nordsee, Pferdefuhrwerke transportierten den Fang zur Weiterverarbeitung in ein leerstehendes Schlachthaus.

Das Ehepaar Edeltraud und Hans-Gustav Bremer mit Sohn Hanke (links).

1947 erhielt der Betrieb endlich einen motorisierten Transporter, und bis 1950 mußte Heinrich Bremer darauf warten, daß die zwangsvermieteten Familiengebäude wieder genutzt werden konnten. Der erste Kühlraum, in dem die wertvollen Krabben gelagert werden konnten, wurde 1955 gebaut. Er maß neun Quadratmeter und wurde anfangs mit Nasseis gekühlt. Erst später

>Fortsetzung nächste Seite

PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Einer der Transporter mit Tiefkühl- und Kühlzone. Rechts die moderne Sortiermaschine für die Krabben.

konnte ein Kühlaggregat eingebaut werden. Bis 1967 leitete Heinrich Bremer seinen Betrieb allein und baute ihn kontinuierlich weiter auf. Dann trat der Junior - Industriekaufmann Hans-Gustav Bremer - der Firma bei und gab ihr die Ausrichtung für die kommenden Jahrzehnte. So wurden schon 1971 die Betriebsräume erstmalig erweitert und wenig später ein großer Kühlraum für mehr als 20 Paletten gebaut. Große Investitionen sicherten schon früh die unterbrechungsfreie Kühlkette zur Erhaltung einer optimalen Qualität. Mit einem modernen Frosttunnel konnten bereits 1977 bis zu 1000 kg Speisekrabben mit flüssiger Kohlensäure in nur einer Stunde auf minus 79 Grad Celsius gekühlt werden. 1982 erweiterte das Unternehmen sein Angebot: Mit dem Import erstklassiger Garnelen aus den besten Fanggründen der Welt sowie anderer Meeresdelikatessen erschlossen die Bremers neue Märkte. Die Garnelenzubereitungen gelten heute als führende Spezialitäten, die von Kennern in ganz Europa geschätzt werden. Hinzu kamen schon bald Salate und eigene Salatzubereitungen, die in ganz Deutschland erfolgreich vertrieben werden. 1983 übernahm Hans-Gustav Bremer die Geschäfte ganz und leitete nur drei Jahre später eine kleine technische Revolution ein: Die Krabbenschälmaschine wurde erfunden und bei Krabben-Bremer getestet. Die Qualität der geschälten Krabben war so gut, daß Bremer selbst eine der Maschinen erwarb. Eine hochwertige Sortiermaschine ergänzte schon früh die Produktionslinie und gewährleistete eine optimale Qualitätsauswahl. Zusammen mit den wachsenden Kühlhausflächen und einer steigenden Zahl von Kühlfahrzeugen bilden diese Maschinen das technische Herz der hochwertigen Krabbenveredelung. Unterstützt wird der Firmenchef seit 2001 von seinem Sohn Hanke. Dessen älterer Bruder Hendrik hat die Spedition „Noord-Logistik“ mit fünf Sattelzügen und fährt auch für Krabben-Bremer.

Krabben-Bremer heute

Die Produkte: Nordsee-Krabben sowie Produkte aus Krusten-, Schalen- und Weichtieren, Tiefkühlfisch, Salate, Marinaden, Räucherprodukte.
Der Betrieb: Über 2000 qm Betriebsfläche, Lagerkapazität: Im TK-Bereich über 500.000 kg, im Kühlbereich über 50 000 kg, Transport: 15 Kühlfahrzeuge von 0,8 bis 27 t.
Die Kunden: Großhandel, Großverbraucher, Gastronomie, Endverbraucher, Export. <