



Seafood Star Ehrenpreis Lebenswerk für Peter Koch-Bodes

„Das Feuer des Enthusiasmus in den Augen“

Erstmals vergibt FischMagazin im Rahmen des Seafood Star den Ehrenpreis für ein Lebenswerk. Preisträger ist Peter Koch-Bodes, der national und international als Verfechter der Belange des deutschen Fischhandels bekannt ist und weiten Teilen der Fischwirtschaft als „die“ Autorität in der Branche gilt.

Einsatzbereitschaft“, „Tatkraft“, „Kompetenz“. Diese drei Begriffe sind es, die immer wieder genannt werden, wenn man Freunde und Mitstreiter von Peter Koch-Bodes bittet, ihn zu beschreiben. Zweifellos hat er in den letzten Jahrzehnten wie kein zweiter die deutsche Fischwirtschaft beeinflusst, ohne ihn kann man sich unsere Branche kaum vorstellen. Er hat nie

„nein“ gesagt, wenn er gebraucht wurde. Dabei ist er immer er selbst geblieben, absolut zuverlässig, bodenständig und mit einem wunderbaren Humor ausgestattet. Ein Blick auf die lange Liste seiner Ämter und Funktionen, die er zum Teil schon seit Jahrzehnten ausfüllt, vermittelt einen Eindruck seines vielfältigen Engagements rund um den Fisch. Peter Koch-Bodes ist:

- seit 1973 Vorsitzender des Bremer Fischfachhandels,
- seit 22 Jahren Vorsitzender des Bundesverbandes des deutschen Fischfachhandels,
- seit 1988 Altmeister des Fischereiamts in Bremen, das für Fischerei und Angeln im Land verantwortlich ist,
- Gründer der Tour de Matjes, die er seit 27 Jahren organisiert und auf



- dem Bremer Domplatz eröffnet,
- Initiator der Marke „Fishers Premium“, mit der sich der Fachhandel gegenüber dem LEH profiliert,
- Initiator des Ausbildungszentrums der Fischwirtschaft, das in den 1990er Jahren für einige Zeit in Bremerhaven Fachverkäufer ausbildete,
- Vorsitzender des PR-Ausschusses vom Fisch-Informationszentrum,
- zusammen mit seiner Familie im Groß- und Einzelhandel sowie im Importgeschäft tätig,
- nicht zuletzt Initiator der Fischmesse Bremen, die in diesem Jahr zum 12. Mal stattfindet.

Diese Aufzählung wird mit einiger Sicherheit nicht vollständig sein, zeigt aber auch so, dass Peter Koch-Bodes wo immer nötig seine Stimme für den Fisch erhebt. In besonderer Erinnerung bleibt dabei sein Einsatz zur Bewältigung der Nematodenkrise vor mehr als 20 Jahren. Damals hat er sich über die Maßen dafür eingesetzt,

dass sich die Fischwirtschaft von diesem Tiefschlag erholen konnte. Als die Branche 1987/88 aufgrund der unappetitlichen Berichterstattung in der Fernsehsendung „Monitor“ am Boden lag, initiierte Koch-Bodes die erste Fish international in Bremen, um diesen Wirtschaftszweig zu stärken und ihm neue Perspektiven zu schaffen. Er übernahm mutig Verantwortung, nicht als Messesachmann, sondern als Fischhändler, der Großes bewegen wollte. Ohne seinen unermüdlichen Einsatz wäre die Fischmesse nie aus den Startlöchern gekommen und hätte sich nicht zu dem entwickelt, was sie heute darstellt - eine international etablierte Fachmesse, die alle zwei Jahre Hunderte von Ausstellern und Tausende von Besuchern nach Bremen zieht. Vor einigen Jahren zog er sich aus der Messeorganisation zurück und übergab die Veranstaltung an die Messe Bremen, die sie erfolgreich weiter entwickelt.

1 |

Der Fisch-Conférencier. Peter Koch-Bodes ist nichts zu viel, um das Produkt Fisch beim Verbraucher bekannt zu machen und in seiner Vielfalt zu präsentieren.

2 |

Der Mensch: Er sagt nie „nein“, wenn er gebraucht wird. Dabei ist er immer er selbst geblieben, absolut zuverlässig, bodenständig und mit einem wunderbaren Humor ausgestattet.

Neben der Fachmesse in Bremen wurden von seiner 1991 gegründeten Messegesellschaft Hansa auch Fischerei-Konferenzen organisiert, unter anderem in Kapstadt, Shanghai, Dublin und Agadir, an denen Peter Koch-Bodes immer maßgeblich beteiligt war. Er verfügt über ein unglaublich breites und fundiertes Fachwissen, was Fischarten, Zubereitungen und Klassifizierungen betrifft. Es gibt, und da sind sich alle in der Szene einig, kaum jemanden in Deutschland, der sich so gut und umfassend mit Fischen auskennt.

„Fischesser lieben besser“

Dabei ist der Bremer ein geborener Fisch-Conférencier. Es ist ihm nichts zu viel, um das Produkt Fisch beim Verbraucher bekannt zu machen und in seiner Vielfalt zu präsentieren. Er unterstützt die Branche mit Rat und Tat, aber auch teilweise mit Rohwaren für ein Fischbett und ähnliche zusätzliche Aufwendungen. So ist er beispielsweise schon seit vielen Jahren auf der Grünen Woche in Berlin auf dem Stand des Fisch-Informationszentrums dabei. Ob heimische Fische oder Exoten, Kalt- oder Warmwasserfische, Seafood aus Wildfang oder Aquakultur, Peter Koch-Bodes kennt jede Herkunft, jede Eigenart, jeden Fangplatz, er kennt die Namen in mehreren Sprachen und nennt die beste Zubereitung. Er ist authentisch und ehrlich, wenn er über Fisch erzählt. Er ist ein Qualitätsfanatiker und sein Herz schlägt für den Frischfisch. Eine seiner Lieblingsbotschaften ist: „Fischesser lieben besser.“

Ehrenpreis Lebenswerk



Der Organisator: Vor 27 Jahren hat Peter Koch-Bodes die Idee zur Tour de Matjes verwirklicht, die heute in einzigartiger Weise in Deutschland den Primeur-Gedanken umsetzt.

„Schickt Geld und Zigaretten“

Peter Koch-Bodes wurde am 17. Juni 1940 in Bremen als jüngstes von vier Kindern in eine Fischhändlerfamilie mit langer Tradition hineingeboren. Bodes ist ein Firmenname, hinter dem sich heute nicht weniger als 150 Jahre Erfahrung im Fischhandel verbergen. Mittlerweile ist bereits die fünfte Generation im Unternehmen. Peter arbeitete schon als Kind „im Fisch“ mit, zur Ausbildung ging er mit 16 Jahren vom elterlichen Betrieb nach Oldenburg zum Fischhändler Johannes. Von dort schickte er Postkarten an die Eltern: „Wollt ihr euren Sohn erretten, schickt ihm Geld und Zigaretten“. Nachdem 1968 seine Mutter Emmy Koch-Bodes verstarb, übernahm er 1973 von seinem Vater den elterlichen Betrieb F. L. Bodes und baute zielstrebig einen Großhandel auf, der heute von seinem Sohn Uwe geleitet wird. Die Handelsschwerpunkte der Firma liegen vornehmlich in der gehobenen Gastronomie und in der ausländischen Spezialitätengastronomie. Er wird außerdem von seiner Frau Edda Koch-Bodes unterstützt, die den renommierten Einzelhandel in der Bremer Innenstadt führt. Mit ihr zusammen hat er vier Kinder erzogen und ihnen die Liebe zum Fisch vererbt. Tochter Sabine Wedell ist heute als Projektleiterin für die Organisation der Fish international verantwortlich.

Ein Machtmensch im positiven Sinne

„Unabhängig“, „streitbar“, „fair“ – Auch das sind drei Stichworte, mit denen langjährige Wegbegleiter und Geschäftspartner Peter Koch-Bodes immer wieder charakterisieren. Er ist bei allen Verbands- und Ehrenamtsfunktionen zu Sitzungen und Veranstaltungen an erster Stelle dabei. Dabei setzt er sich bis zum Äußersten für die Rechte der Fachhändler ein, scheut sich nicht dabei gerne auch eine „kantige“ Stellung einzunehmen, auch gegen die Strömungen der „Großen“. Er lässt kein brennendes Problem ungenannt, ist bereit anzuecken und mit jedem in den Ring zu klettern. Sachlichen Argumenten gegenüber ist er aufgeschlossen, große Namen beeindrucken ihn hingegen nicht. Peter Koch-Bodes geht es um die Sache, um den Fisch.

Er geht Ärger nicht aus dem Weg, beherrscht aber genau so gut die diplomatische Schiene. „Er hört in Diskussionen und Gesprächen aufmerksam zu, um dann mit geschickten und fundierten Beiträgen die Richtung eines Fachgesprächs so zu dirigieren, dass

er letztendlich seine Anliegen und Vorstellungen den Gesprächsteilnehmern kundtut und diese sich seinen Inhalten oft anschließen“, wird er beschrieben. Peter Koch-Bodes ist mit außergewöhnlichen Führungsqualitäten ausgestattet. Er ist ein Machtmensch im positiven Sinne. Er weiß diese Macht zum Vorteil der Fischhändler einzusetzen und erreicht so viele seiner Ziele. Auf diese Art und Weise und mit seinem beeindruckenden Fachwissen hat er für seinen Verband und für die gesamte Branche der Frische-Enthusiasten auf allen Ebenen (Länder, Bund und EU sowie in den Dachverbänden) unendlich viel erreicht. Ob dies nun in der Abwehr zahlreicher völlig überzogener Gesetzesvorlagen der EU oder in der Imagepflege über FIZ-PR Ausschuss oder in Gesprächen mit verantwortlichen Veterinären war, überall konnte er Erfolge für den Fischhandel verbuchen.

„Ein freundlicher Pionier der Fisch-Globalisierung“

„Neugierig“, „mutig“, „innovativ“. Diese drei Begriffe begegnen einem in Bezug auf seinen Geschäftssinn. So

Köstliche Fischfeinkost



Innovativ

... seit mehr als 42 Jahren !

Grosse Elbstr. 133 D-22767 Hamburg

Meeresfrüchte



Surimi



Salate



Matjes



Tunken



**Krabben
Knabber
Snack**



...ob im Regal,



...in der Theke,



...oder zweitplatziert,



...mit *Lauenroth* garantiert:

höchste Qualität für höchsten Ertrag !



1 |

Der Fischhändler: Bremens ältestes Fischgeschäft feiert in diesem Jahr 150-jähriges Jubiläum. Es findet sich unter der Adresse Bischofsnadel 1-2. Geleitet wird es von Ehefrau Edda Koch-Bodes. Mit ihr zusammen hat er vier Kinder, denen er die Liebe zum Fisch vererbt hat.

2 |

Der Visionär: „Der Verbraucher wird in Zukunft seinen Normalbedarf an Fisch bis zum Fischstäbchen weiter im Supermarkt decken. Damit werden wir leben müssen, sollten uns aber darauf einrichten. Im Fischfachgeschäft sollte der Kunde das Besondere an Qualität, Beratung und Leistung finden.“ (Aus einem Interview mit FischMagazin im Mai 1988)

denkt er nicht in erster Linie an das wirtschaftliche Ergebnis, obwohl er ein guter Kaufmann ist. Er ist so manches Risiko eingegangen, auch wenn das ein oder andere mal eigene geschäftliche Verluste in Kauf genommen werden mussten. Er wird als innovativ gelobt, traut sich an Dinge heran, denen andere keine Chance geben. Er ist ein Mann der ersten Stunde, Motor beim Umsetzen neuer Ideen und immer bereit jede Neuerung auch selbst auszuprobieren. In den 70er Jahren zum Beispiel baute er in Grönland eine der ersten Fischfabriken auf. Er reist gerne auf der Suche nach Fisch, besuchte Marokko, Brasilien, Indien, Russland und viele andere Länder mehr, wobei sein Herz besonders an Vietnam hängt. Dort wird er respektvoll nur mit „Mr. Fish“ angesprochen. Heute importiert er von dort den hochwertigen Bruder des Pangasius, den asiatischen Rotflossenwels, auch als Hemibargus

bekannt. Er war einer der ersten, die Fische aus Hawaii und anderen exotischen Fangplätzen importierten. „Er ist ein Pionier der Fisch-Globalisierung, und er ist ihr freundliches Gesicht“, beschreiben ihn Geschäftspartner. Sich selbst hat er mal als „Wanderer zwischen den Fischanbieter-Welten“ charakterisiert.

Einer der wohl intensivsten geschäftlichen Auslandskontakte verbindet ihn mit Holland. Matjes und die gute Zusammenarbeit mit den Produzenten in unserem Nachbarland spielen eine große Rolle in seinem Leben. Vor 27 Jahren hat er die Idee zur Tour de Matjes verwirklicht, die heute in einzigartiger Weise in Deutschland den Primeur-Gedanken umsetzt. „Ohne ihn“, so schreibt ein Mitstreiter aus dem Bund des Matjesordens, „wäre der Höhenflug dieses wunderbaren Produktes in Zusammenarbeit mit unseren holländischen Freunden nie zu

so einem bundesweiten Erfolg gekommen. Wer ihn einmal in Bremen bei der Eröffnung der Matjes-Saison erlebt hat, weiß was es bedeutet, dass ein Fischhändler das Feuer des Enthusiasmus in den Augen haben muss, wenn er seinen Kunden die Ware anpreist.“

André Nikolaus

Für Anregung und Unterstützung danken wir:

- Hans-Joachim Fiedler, Fiedler Meeresdelikatessen
- Jürgen Marggraf, Frosta
- Werner Prill, freiberuflicher Journalist
- Barbara C. Riechers-Kuhlmann, FBG Bremerhaven
- Jens Schrader, Möller & Reichenbach
- Erich Schich, Schich GmbH
- Joachim Schulz, Fisch Brenner
- Stefan Schulze, All-fish Handelsgesellschaft
- Andreas Seybold, Seybolds Fischhalle
- Sabine Wedell, Messe Bremen