PRESSEINFORMATION

Den Sieg an der Angel:
Hagenah gewinnt die Auszeichnung „Seafood Star 2027“

- **Ausgezeichnet in der Kategorie „Bestes stationäres Fischfachgeschäft“**
- **Fischfachhandel mit angeschlossenem Bistro überzeugt mit Manufaktur-Charakter**
- **Herausragendes Sortiment in puncto Frische und handwerklicher Verarbeitung**

Hamburg, 5. November 2026. Das Fischproduktionsunternehmen Hagenah wurde mit seinem Fachhandel in der Schnackenburgallee 8 in Hamburg-Bahrenfeld von der Fachzeitschrift *Fischmagazin* als bestes stationäres Fischfachgeschäft Deutschlands ausgezeichnet. Unter zahlreichen Bewerbern konnte sich Hagenah in der Kategorie „Bestes stationäres Fischfachgeschäft“ durchsetzen und den begehrten Branchenpreis „Seafood Star 2027“ gewinnen. Die Trophäe und Urkunde wurden nun an Gregor Kruppa, Philip Meins, Mirko Malitz und Max Hellrung aus dem Fachhandel-Team sowie an Betriebsleiter Marc-André Eggers und Vertriebsleiter Marco Marascia übergeben. „Wir freuen uns sehr über diese Anerkennung und sind motiviert, auch weiterhin das Beste für unsere Kunden zu geben. Das ist eine großartige Bestätigung für das Engagement unseres gesamten Teams“, freut sich Gregor Kruppa, Leiter des Fachhandel-Teams. Seit 2018 ist die Fischproduktion aus Hamburg Teil der EDEKA Minden-Hannover.

Von handgeschnittenen Filets über ganze Doraden und Wolfsbarsche bis hin zu hausgemachter Bouillabaisse: Auf gut 433 Quadratmetern Verkaufsfläche finden Seafood-Liebhaber im Hagenah-Fischfachhandel alles, was das Herz begehrt. Herzstück ist die 36 Meter lange Fischtheke, die sich an drei Raumwänden entlangzieht und vom Frischfisch über Salate bis zur selbst geräucherten Ware reicht. Besondere Spezialitäten sind etwa der Hamburger Pfefferlachs, der Stremellachs Asia-Style oder der Nordseekrabbensalat nach Hausrezept. Dank der Fischmanufaktur, die unter der Marke „die fischwerker“ vor allem die Fischbedientheken in den Märkten der EDEKA Minden-Hannover beliefert, erhält der Fachhandel frischeste Ware. „Unser größter Punkt ist der Manufaktur-Charakter: In der Veredelung geht die Ware durch viele Hände und wird so mehrfach kontrolliert. Wir verarbeiten die Ware von Hand und überwachen jeden Prozess von Anfang bis Ende“, betont Marco Marascia. Das Thekenpersonal zeigt Leidenschaft für den Fisch, und viele Beschäftigte haben die EDEKA-Qualifizierungsprogramme zum Seafood-Berater oder Seafood-Experten durchlaufen. Neben Beratung und Verkauf werden Fische filetiert, selbst geräuchert und Salate zubereitet, alles in feinster Handwerkskunst. Das angeschlossene Fisch-Bistro mit wechselndem Mittagstisch und regelmäßigen „Genussabenden“ rundet das Angebot ab.

EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG
Unternehmenskommunikation
Wittelsbacherallee 61, 32427 Minden
Tel.: 0571 802-1032 | E-Mail: presse@minden.edeka.de | www.minden-hannover.edeka

PRESSEINFORMATION

Zum Branchenpreis „Seafood Star“

Seit 2008 vergibt die Fachzeitschrift *Fischmagazin* den Branchenpreis „Seafood Star“ an herausragende Fischgeschäfte, Fischabteilungen, Restaurants und Events. Dabei legt die Jury Wert auf eine attraktive Warenpräsentation, optimale Wertschöpfung im eigenen Betrieb, hochgradige Kundenbindung, kreative Verkaufsideen und ein Sortiment, das sich vom Wettbewerb abhebt. Die Gewinner werden in einem zweistufigen Auswahlverfahren von einer unabhängigen Jury aus Branchenexperten bestimmt.

EDEKA Minden-Hannover im Profil

Mit einem Außenumsatz von rund 12,43 Milliarden Euro und rund 76.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (einschließlich des selbstständigen Einzelhandels und etwa 3.140 Auszubildenden) ist die **EDEKA Minden-Hannover** die umsatzstärkste von insgesamt sechs Regionalgesellschaften im genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbund. Sie besteht seit 1920, erstreckt sich von der niederländischen bis an die polnische Grenze und umfasst Bremen, Niedersachsen, einen Teil von Ostwestfalen-Lippe, Sachsen-Anhalt, Berlin und Brandenburg. Mehr als drei Viertel der fast 1.500 Märkte sind in der Hand von rund 650 selbstständigen EDEKA-Kaufleuten. Zum Unternehmensverbund gehören mehrere Produktionsbetriebe, darunter die Brot- und Backwarenproduktion **Schäfer’s**, die Produktion für Fleisch- und Wurstwaren **Bauerngut** sowie das Traditionsunternehmen für Fischverarbeitung **Hagenah** in Hamburg. Die EDEKA Minden-Hannover arbeitet kontinuierlich an Nachhaltigkeitsthemen. Seit über 100 Jahren ist **verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln** eines der Grundprinzipien des Unternehmensverbundes.

EDEKA Minden-Hannover Stiftung & Co. KG
Unternehmenskommunikation
Wittelsbacherallee 61, 32427 Minden
Tel.: 0571 802-1032 | E-Mail: presse@minden.edeka.de | www.minden-hannover.edeka