



Siebrands

Seafood | Greetsiel



**Bei uns bleibt
keiner ohne Fisch!**

Tradition trifft Innovation

Seit über 60 Jahren steht Siebrands Seafood für handwerkliche Fischkompetenz und verlässliche Qualität an der Ostfriesischen-Nordseeküste. Was einst als kleiner Fischereibetrieb begann, hat sich zu einem modernen, innovativen Unternehmen entwickelt, das frische und hochwertige Fischprodukte deutschlandweit liefert. Unser Erfolg basiert auf Tradition und der Offenheit für Neues – genau das macht uns besonders.

Unsere Stärken liegen in der Kombination aus Erfahrung, Leidenschaft und einem ganzheitlichen Serviceangebot.



Mit enger Verbundenheit zu regionalen Partnern, nachhaltigen Lieferketten und einem engagierten Team garantieren wir Frische und Transparenz – vom Fang bis auf den Teller. Wir verstehen uns als Partner unserer Kunden und setzen auf eine enge Zusammenarbeit, um maßgeschneiderte Lösungen zu schaffen.





Die Philosophie von Siebrands Seafood ist geprägt von Nachhaltigkeit, Qualität und Vertrauen. Dabei achten wir nicht nur auf nachhaltigen Fischfang und eine sorgfältige Verarbeitung, sondern auch auf eine persönliche Betreuung und Flexibilität. Jeder Kunde bekommt bei uns Produkte und Service, die genau seinen Bedürfnissen entsprechen – denn Fisch ist für uns mehr als nur ein Lebensmittel, es ist ein Versprechen für Genuss und Gesundheit.

Wir beliefern Ostfriesland, die Küste und angrenzende Gebiete mit einer eigenen LKW-Flotte. Für alle anderen Gebiete kooperieren wir mit verlässlichen Versandpartnern, sodass auch Kunden bundesweit zuverlässig beliefert werden. Ob Gastronomie, Handel oder Feinkost – mit Siebrands Seafood profitieren Sie von Qualität, Frische und einem starken Netzwerk.



FrISChe Vielfalt für unsere Profis

Unser Angebot im Gastrogroßhandel & im Bereich Frischfisch

Siebrands Seafood bietet ein breites Sortiment hochwertiger Fischprodukte, die speziell auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Großhandel abgestimmt sind. Unsere Produktpalette reicht von frischem Fisch über exklusive Spezialitäten bis hin zu praktischen Convenience-Produkten – alles in Spitzenqualität und sorgfältig ausgewählt.

Im Bereich Frischfisch setzen wir auf tägliche Lieferungen und eine schonende Verarbeitung direkt nach dem Fang. Unsere Produkte überzeugen durch Frische, den natürlichen Geschmack und exzellente Qualität. Durch unsere enge Zusammenarbeit mit regionalen Fischern sichern wir nachhaltige und kontrollierte Herkunft.

Für den Gastrogroßhandel bieten wir flexible und individuell zugeschnittene Lösungen. In unserer hauseigenen Produktion bereiten wir für Sie Nordsee-Plattfische bratfertig vor. Unsere erfahrenen Mitarbeiter beraten Sie kompetent zu Sortimentsauswahl, Verpackung und Logistik, damit Sie stets passgenau beliefert werden. Dank unserer effizienten Lieferlogistik garantieren wir kurze Wege, schnelle Verfügbarkeit und eine termingerechte Zustellung direkt an Ihre Küche oder Verkaufsstätte.





Mit Siebrands Seafood erhalten Sie nicht nur Produkte, sondern einen zuverlässigen Partner, der den hohen Ansprüchen der Gastronomie gerecht wird. Frische, Vielfalt und Service sind bei uns keine leeren Worte, sondern gelebte Realität – damit Sie Ihre Gäste immer mit besten Fischkreationen begeistern können.

**Vielfalt aus dem Meer**



FeinkostSnacksFrischfisch

shop.abelmann.de
info@abelmann.de, Tel.: 0471 97 222-0
Am Lüneleuch 22, 27572 Bremerhaven

online & in unseren Filialen
Bremen, Oldenburg und Bremerhaven



Tiefgekühlte Spitzenqualität

Vielfalt auf höchstem Niveau



Als erfahrener Importeur und Großhändler im Bereich Tiefkühlfish stehen wir bei Siebrands Seafood für Qualität und Vielfalt aus einer Hand. Seit über 60 Jahren beliefern wir Kunden mit einem umfangreichen Sortiment, das Tiefkühlprodukte, Frischfisch, Lachs und weitere Spezialitäten umfasst.



Als erfahrener Importeur und Großhändler im Bereich Tiefkühlfish steht Siebrands Seafood seit fast 60 Jahren für Qualität und Vielfalt aus einer Hand. Unser Sortiment umfasst rund 300 Tiefkühlprodukte, die wir ständig auf Lager halten – von interleaved Ware über verzehrfertige Convenience-Produkte bis hin zu internationalen Spezialitäten. Damit bieten wir unseren Kunden eine zuverlässige Versorgung mit hochwertigen TK-Waren für Gastronomie und Handel.



WESTFISH

FROM THE DEEP

Seit fast 40 Jahren sind wir führender Großhändler und Importeur von Frischfisch, Tiefkühlfish und Premium-Lachs aus einer Hand. Unser Anspruch: nur die höchste Qualität und Frische für Deine Produkte.

FREILADESTRASSE 1 · 27572 BREMERHAVEN · WWW.WESTFISH.DE



Die langjährige Erfahrung als Importeur garantiert eine nachhaltige Beschaffung und faire Partnerschaften mit Produzenten weltweit. Unser Anspruch ist es, Ihnen Produkte zu liefern, die in Geschmack, Qualität und Verarbeitung überzeugen – für ein beständiges Genusserlebnis.

Unsere Tiefkühllogistik ist präzise auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt: Schnelle Verfügbarkeit, zuverlässige Kühlkette und flexible Lieferoptionen gehören bei uns zum Standard. So können Sie sich darauf verlassen, dass die Ware sicher und frisch bei Ihnen ankommt – egal ob für Großküche, Feinkost oder den Lebensmitteleinzelhandel.




Pickenpack
 Seafoods



**IHR
Partner für
Tiefkühlfish.**



www.pickenpackseafoods.com

Jede Krabbe ein Genuss

Handverlesen. Frisch. Norddeutsch.



Krabbenverarbeitung

Die Verarbeitung von Krabben zählt zu unseren Spezialitäten – mit hoher Handwerkskunst und modernster Technik garantieren wir beste Qualität und Frische. Unsere Produktionsstätte in Greetsiel ist auf die sorgfältige Verarbeitung norddeutscher Krabben spezialisiert und steht für eine hygienische und schonende Verarbeitung.

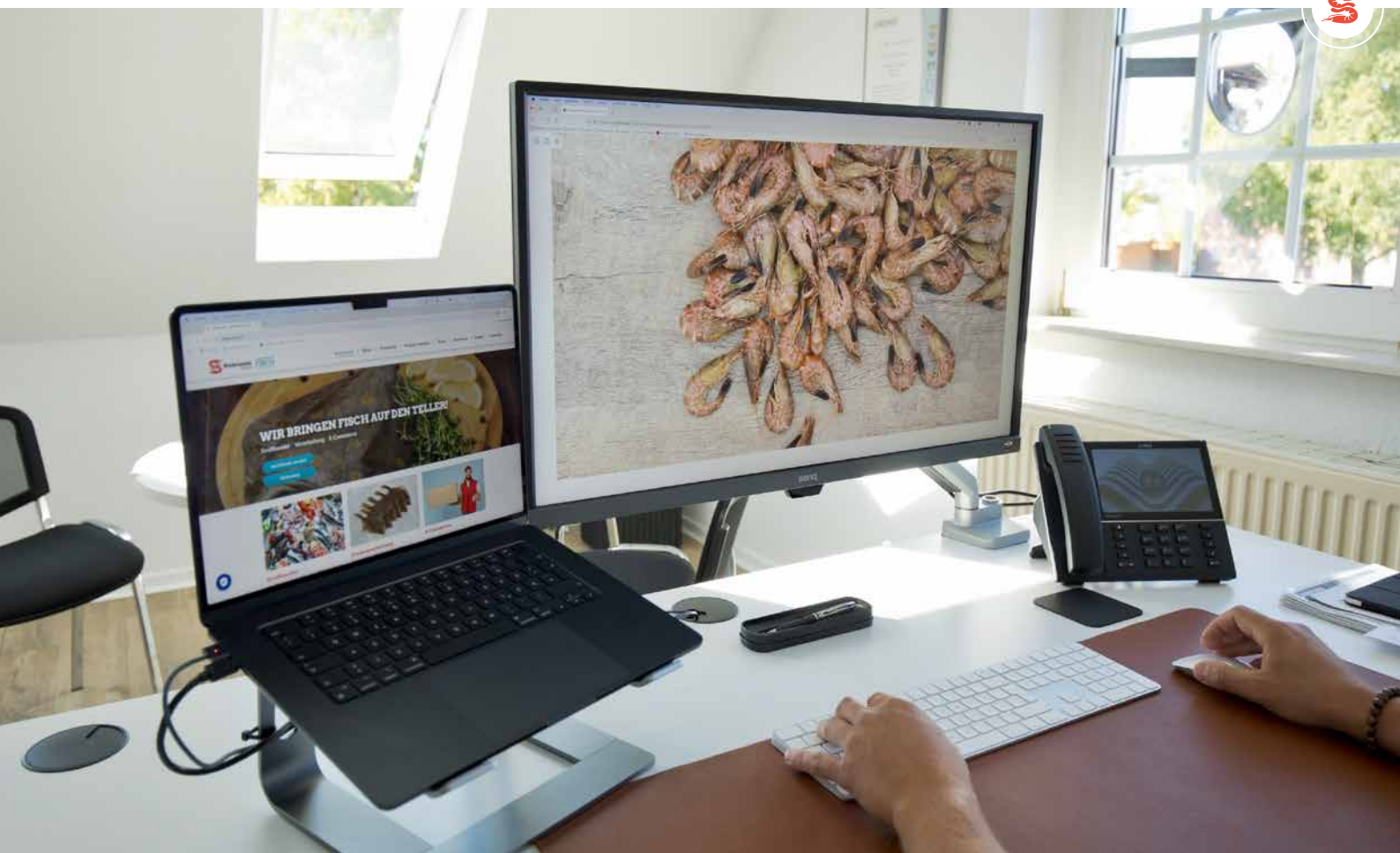
Vom Fang bis zum fertigen Produkt achten wir auf maximale Qualitätssicherung und Transparenz. Unsere erfahrenen Mitarbeiter sorgen dafür, dass jede Krabbe handverlesen und fachgerecht verarbeitet wird – für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Dank effizienter Abläufe und moderner Technik können wir große Mengen zeitnah verarbeiten und termingerecht liefern. Ob gepult oder noch in der Schale, als Rohware oder veredelte Produkte – unsere Krabben überzeugen durch Frische, Qualität und Geschmack.



Werftstrasse 20 · 25761 Büsum
T +31 299 364247 · www.klaaspuul.com





Einfach bestellen

für Großhandel und Privatkunden

Für den Großhandel: Unsere Bestell-Kanäle

Unsere Bestell-App bietet Gastronomen, Händlern und Großverbrauchern die Möglichkeit, rund um die Uhr bequem per Klick zu bestellen. Ob Standardartikel oder individuelle Lösungen – mit wenigen Handgriffen ist Ihre Wunschware ausgewählt und unterwegs. Die App ist intuitiv bedienbar, zeigt tagesaktuelle Verfügbarkeiten und spart wertvolle Zeit im Tagesgeschäft. Alternativ nehmen wir Ihre Bestellungen natürlich auch gerne telefonisch, per WhatsApp oder per E-Mail entgegen – ganz so, wie es für Sie am besten passt. So wird die Warenbeschaffung einfach, schnell und flexibel.

Für den privaten Genuss: Unser Online-Shop für Privatkunden

In unserem Online-Shop unter www.fish4me.de finden Privatkunden eine große Auswahl an hochwertigen Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten – bequem von zu Hause aus bestellbar. Wir liefern per gekühltem 24h-Expressversand direkt zu Ihnen nach Hause – frisch, zuverlässig und schnell. Bezahlen können Sie sicher und flexibel, z. B. mit PayPal oder Klarna. Profitieren Sie außerdem von exklusiven Online-Angeboten und regelmäßigen Aktionen. So wird Fischgenuss aus der Region zum unkomplizierten Erlebnis.



Wir machen ...



Sascha Wedermann
Geschäftsführer
Fokken & Müller

Alexander Braun
Geschäftsführer
Siebrands-
Fischereibetrieb

Klaas Müller
Geschäftsführer
Fokken & Müller

Nils Frese
Prokurist
Siebrands-
Fischereibetrieb

... gemeinsame Sache für den Emdener Matjes. Eine starke Partnerschaft zu Ihrem Vorteil. Seit vielen Jahren verbindet Siebrands Seafood und Fokken & Müller eine intensive Partnerschaft. Die Freude an der Qualität und der Anspruch, beste Produkte dem Kunden auf den Teller zu bringen, verbindet die Unternehmen. Ob für Ihren Tresen, das Fischbrötchen oder direkt auf den Teller – in Sachen Emdener Matjes sind die Mitarbeiter von Siebrands Seafood die richtigen Ansprechpartner. Top Beratung, persönliches Interesse und der direkte Draht nach Emden machen Siebrands Seafood zu Ihrem starken, flexiblen Partner.



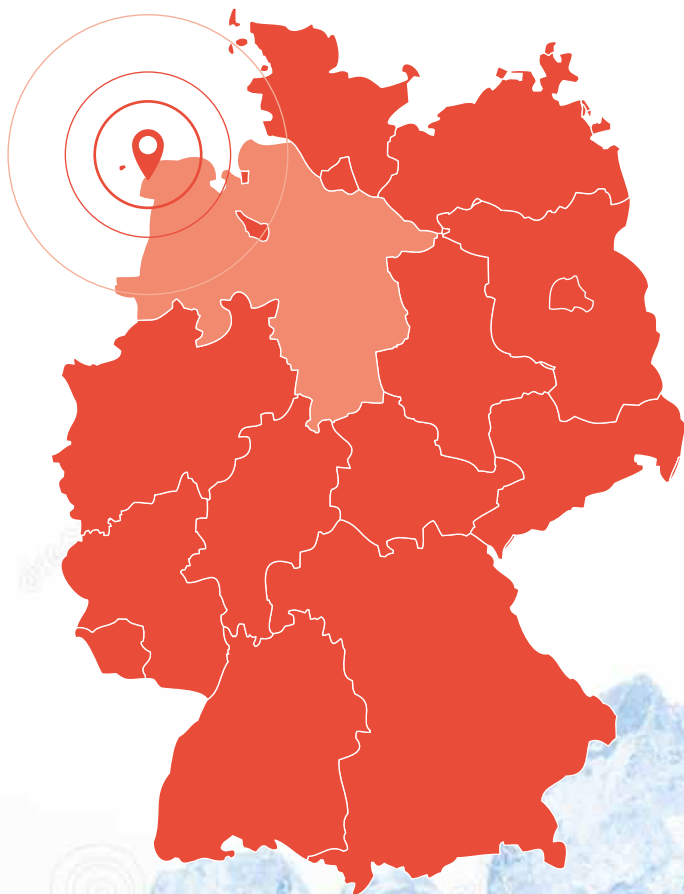
... Emders Matjes. Seit über 125 Jahren dreht sich bei Fokken & Müller alles um den Emders Matjes in all seinen Formen. Die besondere Qualität der Emders Matjesprodukte basiert auf langjähriger Tradition, dem Fachwissen und der Zuverlässigkeit der Mitarbeiter und natürlich dem guten Draht zum Hering. Dank dieser Kombination entstehen ausgezeichnete Emders Matjes- und Feinkostspezialitäten.



... Emders Matjesprodukte. Überzeugend in ihren Eigenschaften. Besonders im Fokus steht immer der feine Geschmack und das besondere Frischesignal der Emders Matjes. Die unverkennbare leicht rosafarbene Färbung des Fischfleisches und der strahlende Silberglanz der Hautseite, begeistern auch ihre Kunden. Um diese Qualität herzustellen legt Fokken & Müller besondere Sorgfalt in die Auswahl der Rohware. Verarbeitet werden nur Heringe aus Sommerfängen (Juni-August) aus der Nordsee. Tagesfrische Fänge werden nach Verarbeitung an Land vakuummiert und tiefgefroren.



**EMDER
MATJES**
DER FEINE ZARTE



Siebrands Seafood

Kleinbahnstraße 23
26736 Krummhörn

☎ 04926 909570

✉ info@siebrands.net

🌐 www.siebrands.net



waagen
dammaschke
gmbh

