



3.-4. November 2026
Empire Riverside Hotel
Konferenzetage „Second Floor“
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

Tagungsprogramm Fischwirtschafts-Gipfel 2026

Dienstag, 3. November 2026	
10:00-11:00 Uhr	Get-together Konferenzetage „Second Floor“
11:00-11:10 Uhr	Begrüßung durch Michael Steinert Verleger FischMagazin Anmoderation durch André Nikolaus Chefredakteur FischMagazin
11:10-12:30 Uhr	Fakten, Fisch & Zukunft – Einblicke vom Fisch-Informationszentrum (FIZ) Diskussionsforum zum Thema: Protein-Boom – welche Rolle spielt Fisch in der Ernährung von morgen? Moderation: Julia Steinberg-Böthig, FIZ
12:30-13:00 Uhr	„Unser Hering“ und „Smørbrød“ – Wie der NSC über Social Media und „Open Innovation“ den Fischkonsum in Deutschland fördert Christine Iversen, Norwegian Seafood Council (NSC)
13:00-14:00 Uhr	Kaffeepause
14:00-14:30 Uhr	Wenn Bits auf Bisse treffen: Digitale Zwillinge vom Fang bis zum Fischstäbchen Prof. Dr. Christian Krupitzer, Universität Hohenheim
14:30-15:00 Uhr	KI in der Fischwirtschaft: drei echte Anwendungsbeispiele, eine neue Pflicht Dorota Mleczko, Paloma’s AI Academy
15:00-15:50 Uhr	Kaffeepause
15:50-16:30 Uhr	Fisch, Seafood und Erotik: Beeinflusst eine fischreiche Ernährung unsere Libido? Dr. Manfred Klinkhardt, Fischmagazin
16:30-17:00 Uhr	Zwischen Tradition und Transformation: Die neuen Erfolgsfaktoren bei Fisch und Seafood Werner Lauß, YouGov
17:00-17:30 Uhr	Kaffeepause
17:30-19:00 Uhr	Preisverleihung Seafood Star 2027 Die besten Fischhändler Deutschlands werden von FischMagazin mit dem Branchenpreis Seafood Star ausgezeichnet
19:00 Uhr	Abendveranstaltung mit Fisch-Talk am Spezialitätenbuffet „Das Netzwerk der Fischwirtschaft“

Mittwoch, 4. November 2026

8:30-9:20 Uhr	Get-together Konferenzetage „Second Floor“
 Partnerland Norwegen	
9:20-9:25 Uhr	Grußworte Christine Iversen, NSC Marianne Sivertsen Naess, Ministerin für Fischerei & Aquakultur, Norwegen
9:25-9:35 Uhr	Was bedeutet es, die Welt mit Fisch zu versorgen? Ørjan Olsen, Deputy Head of Global Operations, NSC (Vortrag auf Englisch mit Simultanübersetzung)
9:35-9:45 Uhr	Kann die Welt auch künftig mehr Seafood genießen, obwohl die Ressourcen begrenzt sind? Alexander Wever, Berater des NSC in Deutschland
9:45-10:05 Uhr	Vom Pioniergeist zur Präzisionsindustrie Ørjan Olsen, Deputy Head of Global Operations, NSC (Vortrag auf Englisch mit Simultanübersetzung)
10:05-10:30 Uhr	Paneldiskussion/Q&A zu Seafood aus Norwegen Ørjan Olsen, Alexander Wever und Christine Iversen
10:30-10:35 Uhr	Innovationen als Wachstumstreiber für Seafood in Deutschland Christine Iversen, NSC
10:35-10:45 Uhr	Erfolgsbeispiele, um den Aufstieg von Lachs und Sushi zu verstehen Gastredner vom NSC, N.N.
10:45-11:00 Uhr	Die Rolle von Produktinnovationen, um das Wachstumstempo aufrechtzuerhalten Gastredner vom NSC, N.N.
11:00-12:00 Uhr	Kaffeepause
12:00-12:30 Uhr	KI und „Agentic Commerce“ Wie beeinflusst KI das Konsumverhalten/Kaufverhalten? Prof. Dr. Professor Peter Kenning, Universität Düsseldorf
12:30-13:00 Uhr	Kommunikation als Erfolgsfaktor Norman Ulbrich, Imnu Personalentwicklung
13:30-14:30 Uhr	Kaffeepause
14:30-15:00 Uhr	Sydney Fish Market Ein Beispiel moderner Fischkühlung mittels Soletechnologie Dr.-Ing. Marcus Albrecht, KTI-Plersch
15:00-15:40 Uhr	Ehrung der erfolgreichen Absolventen 2026 des IHK-zertifizierten Lehrgangs für Fischsommeliers
15:40-15:55 Uhr	Preisverleihung Seafood Star „Beste Fischprodukte 2027“
16:00 Uhr	Schlusswort von Michael Steinert Verleger FischMagazin