

Lieber Leser,

Das neue Jahr ist schon seit einigen Wochen gestartet, trotzdem möchten wir euch und euren Familien noch das Beste für 2019 wünschen! Zahlreiche Faktoren wie u.a. Gesetzgebung, öffentliche Meinung und Brexit sind Veränderungen die uns stets zwingen in die Zukunft zu schauen und innovativ zu bleiben. Stillstehen ist rückwärtsgehen. Die Mischfutterbranche ist hierdurch ständig in Bewegung, Herausforderungen und Chancen gibt es ausreichend. Durch „über den Tellerrand“ schauen entstehen frische Ideen und schärft den Geist. Der Konsument muss wieder mehr Vertrauen und Respekt in den Agrarsektor bekommen. Für mehr und bessere Akzeptanz ist Zusammenarbeit in der gesamten Kette entscheidend. Die gute Zusammenarbeit in der Mischfutterbranche ist hierfür ein gutes Beispiel. In 2019 sind bei E.F.S. verschiedene Projekte geplant, wodurch wir für die Weiterentwicklung der Firma nicht nur in den Niederlanden und Deutschland, sondern auch über die Grenzen hinaus die Weichen für weitere Fortschritte stellen werden. Wir sehen der Zukunft mit viel Zuversicht entgegen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres neuen Newsbriefs Nummer 27.

Bert van Bremen

## » Erfolgreicher Start für EFS -01!

Dekontaminierung nach Maß.

Der neue Service von E.F.S., die Behandlung von Grundstoffen und Futtermitteln gegen Pathogene an verschiedenen Standorten mithilfe einer mobilen Anlage, der **EFS-01**, ist ein großer Erfolg. Die ersten Behandlungen wurden im Herbst 2018 durchgeführt, und die erzielten Ergebnisse waren sehr positiv, wie die technische Abteilung von E.F.S.-Holland mitteilte.

Dank diesem einzigartigen Service ist man nicht länger an eine ortsfeste Anlage in einer Fabrik gebunden. Damit bietet E.F.S. seinen Kunden mehr Flexibilität.

Anhand eines durchdachten, in eingehenden Beratungen entwickelten Aktionsplans und einer offenen Kalkulation wird die Behandlung mit dem Kunden besprochen und anschließend schnellstmöglich durchgeführt.

Haben Sie Interesse an unserem neuen Service? [Erkundigen](#) Sie sich nach den Möglichkeiten!

*„Dekontamination bedeutet nicht nur die Beigabe eines Produkts wie Bact-Aid™. Es ist wichtig, dass die richtige Dosierung und die Stelle der Dosierung bestimmt werden und eine Methode angewandt wird, die zum Anwender passt. Deshalb wird in Absprache mit dem Anwender das richtige Konzept festgelegt.“*



## » Nachrichten



### » Lachsölpreise

Der sehr warme Sommer führte zu einer höheren Lachssterblichkeit. Dadurch entstand im 3. Quartal 2018 eine Knappheit auf dem Fischölmarkt. Ende des 3. Quartals 2018 verbesserte sich die Verfügbarkeit von Lachsöl wieder. Die Marktpreise zogen im 4. Quartal 2018 wieder leicht an, und Anfang 2019 scheint der Markt stabil zu sein.

### » E.F.S. im Ausland

Das letzte Quartal 2018 stand im Zeichen von Auslandsreisen. So wurde im Rahmen von „Secure Feed Audits“ Schottland besucht und ein Besuch mit Kunden führte uns zu unserem Lachsöllieferanten in Norwegen. Im November war dann die EuroTier, die größte europäische Landwirtschaftsmesse, eine Woche lang Heimatbasis des E.F.S.-Teams. Während der Reise nach Norwegen wurden u.a. eine Lachszucht, ein Lachsschlachthof und der Lachsölhersteller besucht. E.F.S. legt Wert auf Transparenz des Produktionsprozesses, damit sich die Kunden selbst ein Bild von der Produktion des norwegischen Lachsöls machen können. Darüber hinaus waren auch die prachtvolle Natur und Kultur ein eindrucksvolles Erlebnis. Wir möchten unseren Lieferanten auf diesem Wege nochmals herzlich für ihre Gastfreundschaft danken!

### » Messen

In den vergangenen Monaten nahm E.F.S. an der **EuroTier** in Hannover (13. bis 16. November) und den **Fachtagen für**

### Rinderhaltung und Mechanisierung (RMV) Hardenberg

(30. Oktober bis 1. November) teil. Es waren erneut wertvolle Tage, an denen wir viele Geschäftspartner empfangen haben und unser Netzwerk erweitern konnten. 2019 wird E.F.S. an den **AGRAR Unternehmertagen** in Münster (5. bis 8. Februar) sowie an den folgenden neuen Messen teilnehmen: **Dutch Poultry Expo** (19. und 20. März) und **Dutch Pork Expo** (16. und 17. April). Vom 11. bis 14. Juni sind wir auf der **Victam** in Köln vertreten.

Wir hoffen, Sie dort begrüßen zu dürfen!

### » E.F.S. baut weiter!

Um auf die kommende Erweiterung von E.F.S. vorbereitet zu sein, wird das Gebäude in Culemborg umfassend umgebaut.



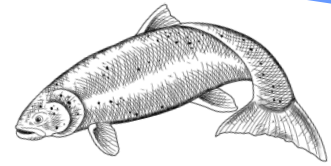
**» Stellenangebot / Wir suchen Verstärkung**  
Momentan haben wir die Stelle eines **Account-Businessmanagers Export (m/w)** zu besetzen. Nähere Informationen dazu finden Sie [hier](#).

### » Ethoxyquin in Lachsöl

Das norwegische Lachsöl von E.F.S. enthält Ethoxyquin. Mit der Verordnung 2017/962 wurde die Zulassung von Ethoxyquin als Antioxidans ausgesetzt. Das bedeutet, dass Ethoxyquin noch bis zum 30. September 2019 in der Lachsölproduktion eingesetzt und ethoxyquinhaltiges Lachsöl bis zum 31. Dezember 2019 in Verkehr gebracht und bis 31. März 2020 in Mischfuttermitteln verarbeitet werden darf.



## » Fakten über Lachsöl

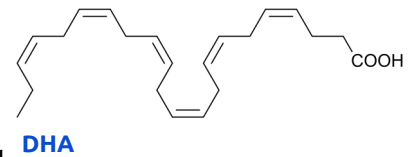


Es ist eine Frage, die immer häufiger diskutiert wird: „Sind Pflanzen die neuen Kühe“? Diese Frage, aufgeworfen von einem großen Anbieter von Verbrauchergütern in den Beneluxländern, entspricht dem aktuellen Trend hin pflanzlichen Lebensmitteln oder zu einer Lebensweise als „Flexitarier“. Dieser Trend macht sich nun auch in der Futtermittelbranche bemerkbar. So stellt sich für E.F.S., einen Lieferanten von Lachs- und Fischöl die Frage: „Können Pflanzenöle Lachs- und Fischöl ersetzen?“ zu

Die wissenschaftliche Antwort darauf lautet, kurz und bündig: nein.

### Fettsäuren

Pflanzen enthalten von Natur aus nur eine einzige Omega-3-Fettsäure, nämlich Alpha-Linolensäure (ALA: C 18:3). Fische dagegen nutzen aus ihrer Nahrung mehrere Omega-3-Fettsäuren, darunter einige essenzielle Fettsäuren wie Eicosapentaensäure (EPA: C 20:5) und Docosahexaensäure (DHA: C 22:6), die durch Photosynthese von Algen und Plankton gebildet werden. So gelangen die entstandenen Omega-3-Fettsäuren weiter in die Nahrungskette. Als Fischesser ist der Mensch ebenfalls Teil dieser Kette. Schon seit Jahrhunderten wird der Gesundheit zuliebe Fisch gegessen (Freitag ist Fischtag). Nicht nur als Filet zubereitet, sondern auch in Form des bekannten Lebertrans.



Heutzutage wird der Verzehr von Fleisch und Fisch sehr kritisch betrachtet und auch im Klimaschutzübereinkommen angesprochen. In der Nahrungsmittelbranche wird suggeriert, dass wir ausreichend Nährstoffe, darunter auch Omega-3, aus pflanzlichen Produkten beziehen können. Daher stammt auch die Frage „Sind Pflanzen die neuen Kühe?“. Übersehen wird dabei, dass pflanzliche Öle ausschließlich die Omega-3-Fettsäure Alpha-Linolensäure enthält, nicht aber EPA und DHA. Alpha-Linolensäure (ALA) kann zwar von Mensch und Tier in EPA und DHA umgewandelt werden, aber in verschiedenen Studien wurde festgestellt, dass diese Umwandlung in essenzielle Fettsäuren nur in sehr begrenztem Maße möglich ist. Hussein et al. (2005) wies nach, dass aus ALA nur 0,3 % EPA und weniger als 0,01% DHA gebildet werden können.

EPA und DHA sind aber gerade die mehrfach ungesättigten Fettsäuren mit besonders vielfältigem gesundheitlichem Nutzen. In der heutigen Ernährung von Mensch und Tier befindet sich das Verhältnis zwischen Omega-3 und Omega-6 im Ungleichgewicht. Ein optimales Verhältnis wäre 1:5, aber oft werden Werte über 1:10 erzielt. Das führt zum Anstieg von Entzündungsreaktionen, verminderter Fruchtbarkeit, einem höheren Risiko von Herz- und Gefäßkrankheiten und zu Hautproblemen. In kürzlich von E.F.S. durchgeführten Praxisversuchen wurde festgestellt, dass Sauen beim Einsatz von 1 % schottischem Fischöl von E.F.S. im Schnitt 1,2 lebend geborene Ferkel mehr je Wurf zur Welt bringen (2018).

Daraus lässt sich schließen, dass Fisch und Fischöl nicht 1:1 durch Pflanzen und Pflanzenöle ersetzbar sind. Für die Gesundheit bleibt es wichtig, Omega-3-Fettsäuren aus Fischprodukten zu verzehren.

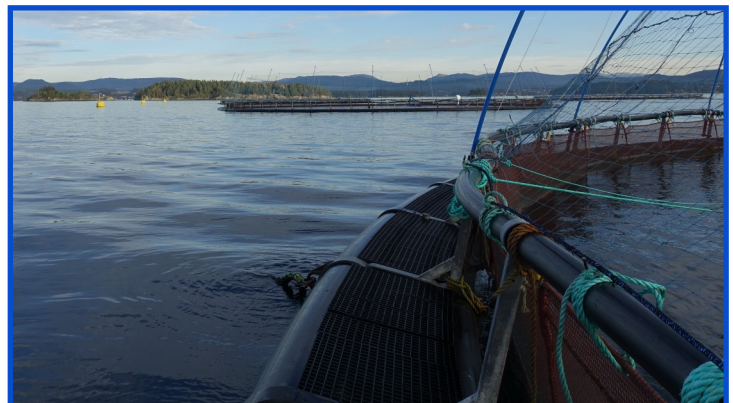
### Nachhaltigkeit

Eine zusätzliche Frage zur These, dass Pflanzen die neuen Kühe seien, lautet für uns: „Ist Pflanzenöl als Ersatz für Fischöl eine nachhaltige Alternative?“

Infolge der Überfischung in der Vergangenheit und der unzureichenden Verfügbarkeit von wildem Fisch wird heute viel Zuchtfisch erzeugt und konsumiert. Mit den heutigen Systemen und Zertifizierungen (u. a. MSC und ASC) wird die Fischerei auf verantwortungsbewusste und klimaverträglichere Weise reguliert. Darüber hinaus ist die Fischzucht unter streng kontrollierten Bedingungen sehr effizient, unter anderem angesichts der besonders guten Futtermittelverwertung.

So wurden früher beispielsweise in der Fischerei die Eingeweide über Bord geworfen, was negative Umweltauswirkungen hatte. Inzwischen schreibt das Gesetz vor, dass die Fischeingeweide an Land gebracht werden müssen. Die Lieferanten von E.F.S. stellen aus den Eingeweiden ein hochwertiges Öl und Protein her.

Damit wird ein Abfallstrom aus der Nahrungsmittelindustrie nutzbringend in der Futtermittelindustrie verwertet, der zugleich zu einer nachhaltigen und gesunden Tierhaltung beiträgt.



*“inspired by Nature, scientifically proven”*