



... und heute gibt es **Fisch!**

Fische und Fischwaren sind gesunde und umweltschonend produzierte Lebensmittel, die fest zum Speisezettel des bewußten Verbrauchers gehören. Wie das Naturprodukt Fisch im Verlauf der letzten einhundert Jahre auf den heimischen Tisch gelangte und wie auf immer neue Art verarbeitet wurde wird in diesem Buch erstmalig zusammenfassend präsentiert.

Der deutschen Fischindustrie und dem Fischgroßhandel gelang es trotz aller politischen und ökonomischen Krisen stets Tradition und Moderne zu verbinden und jederzeit eine den Erfordernissen und Ansprüchen der Zeit gerechte Versorgung des Marktes mit Fischprodukten sicher zu stellen.

Anläßlich des einhundertjährigen Jubiläums des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels zeichneten Dr. Ingo Heidbrink, Fischereihistoriker am Deutschen Schiffahrtsmuseum, Dr. Werner Beckmann, biologischer Ozeanograph im Arbeitskreis Geschichte der deutschen Hochseefischerei, und Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V., die Geschichte dieses kleinen aber feinen Unternehmenszweiges der deutschen Ernährungsindustrie in anschaulichen Schlaglichtern nach, die in diesem Band zu einem bibliophilen Leckerbissen in Sachen Fisch zubereitet wurden.

Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. (Hg.)

... und heute gibt es

Fisch!

100 Jahre

Fischindustrie

und Fischgroßhandel

in Schlaglichtern



1903 2003

... und heute gibt es

Fisch!

100 Jahre

Fischindustrie
und Fischgroßhandel
in Schlaglichtern



Ingo Heidbrink
Werner Beckmann
Matthias Keller

Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. (Hg.)

Inhalt

Danksagung

Vorwort

Chronik

bis zum Jahre 1902:

Von den Anfängen der deutschen Fischindustrie

Regionaler Fischhandel - Konservierungsverfahren und Produkte - Die SAGITTA und die Reeder - Die »Nordsee« - Standorte der Fischerarbeitung - Fischauktionen - Kabeljau - Stockfisch gut zu kochen - »Gadus morhua«

12

1903 - 1912:

Mit Normen zu gemeinsamen Formen

Arbeitskräfte und Gewerbedeuerung - Innovationen in der Räucher- - Heringsmarkt - Fischmarkt Berlin - Normierungen - Verbandgründung - Heilbuttrezept - »Rheinhardius hippoglossides« - »Hippoglossus hippoglossus«

22

1913 - 1922:

Im Zeichen von

Kriegswirtschaft und Inflation

Kriegswirtschaft und ZEG - Inflation - Das Militär als Großkunde - Stock- und Klippfischproduktion - Marianiden - Olandinen - Erprobte Fischrezepte - Schellfisch gebackt - »Gadus morhua«

32

1923 - 1932:

Vom Handwerk zur Fischindustrie

Fangflottenausbau und Verbrauchermachfrage - Spezialisierung der Standorte - Fischverand/Eisenbahn - Mechanisierung der Fischindustrie - Fischwollkennzeichen - Seelachs in Öl - Krabben nach »pommes à la« - »crangon crangon«

42

1933 - 1942:

Die Fischwirtschaft

und die nationalsozialistische Wirtschaftspolitik

Im Zeichen der Zwangswirtschaft - Winterjücker - Fisch als universeller Rohstoff - Schwimmdiele Fischjäten und Tiefkühlung - »Segn des Meeres« - Magerfischkonserven - »Goldbarsch-Gerichte« - »Sebastes marinus«

52

1943 - 1952:

Von der Zwangs- zur Marktwirtschaft

Im Schatten des Zweiten Weltkrieges - Fisch und Schwarzmarkt - Der doppelte Neubeginn - Interzonenhandel - Rohwareversorgung - »AFZ« - Gefüllte Salzheringsröllchen in Krümlernte - »Clupeus heringus«

62

1953 - 1962:

Die Gunst des Verbrauchers erobern

Europäische Wirtschaftsgemeinschaft - Modernisierung in der Fischindustrie - Fischverarbeitung - Zusatzstoffe - Fang-Fabriksschiffe - Fischstäbchen - Seelachs »Laysi Bakis« - »Pollockstix streuss«

72

1963 - 1972:

Auf dem Weg zur

modernen Lebensmittelindustrie

Konzentration in der Fischwirtschaft - Import/Export - Teilausmalterter Bitterfisch-Rostack - Arbeitskräfte/Gastarbeiter - Absatzwege - Schlemmerfilet - »Thunfisch-Schnitzbraten« - Räuchermaifile im Tomatenkleid - »Thunnus thynnus« - »Scomber scombrus«

82

1973 - 1982:

Auf der Suche nach neuen Rohstoffquellen

Kabeljaukrieg - Das neue Seerecht - Das Heringslängerebnet in der Nordsee - Auf dem Weg zur gemeinsamen Fischereipolitik - Neue Fischarten - Krill - »Sebastesfilius Bion« - Kaminolinte kupere« - »Merluccius merluccius«

92

1983 - 1992:

Die Natur zwingt zum Umdenken

Wiedervereinigung - Meerespezialitäten weltweit - Umweltkatastrophe des Bitterfisch - »Aktion seelisch« - Aquakultur - Nematodenkrise - Lachspest - »Norge« - »Salmo salar«

102

1993 - 2002:

Die Fischindustrie sorgt vor

Zölle - Transparenz für den Verbraucher - Fischhygiene - Öffentlichkeitsarbeit für Fisch -

112

2003:

Rückblick – Ausblick

»Fisch frisch auf dem Tische« (Karl Heinz Funke) - Mit Innovationen zu neuen Ufern - 100 Jahre - ein historischer Rückblick -

120

Bibliographie/Bildquellen

126

Impressum

Herausgeber:

Bundesverband der deutschen Fischindustrie
und des Fischgroßhandels e.V.
Große Elbstraße 133
22559 Hamburg

Texte:

Ingo Heißbrink
Werner Beckmann
Matthias Keller

Redaktion:

Ingo Heißbrink
Lektorat:
Gerd Hänseler

Konzeption und Layout:

Silke Brinkmann,
Büro für Gestaltung Bremerhaven

Gesamtherstellung und Verlag:

H.M. Hauschild GmbH, Bremen
ISBN: 3-8977-
© Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des
Fischgroßhandels e.V.
und die Autoren

Danksagung

„Gemeinsam haben wir es gepackt!“

An dieser Stelle danke ich allen, die an diesem zeitgeschichtlichen Werk mitgearbeitet haben.

Mein besonderer Dank gilt vor allem Herrn Dr. Heidbrink vom Deutschen Schifffahrtsmuseum und Herrn Dr. Beckmann vom Arbeitskreis „Geschichte der deutschen Hochseefischerei“, die als Autoren aus einer Vielzahl von Text- und Bildquellen das Wichtigste und Interessanteste aufgearbeitet haben.

Anregung und Idee zu diesem Werk kamen von den Herren Jan-tzen und Wilhelms von der Fischereihafen Betriebsgesellschaft (FBG) Bremerhaven.

Ein großes Dankeschön gilt auch den Herren Kruse, Prof. Krüger, Lübbert, Köser, Ordemann und Marr, die als langjährige Weggefährten der Fischwirtschaft viele Informationen bereit stellen.

Aus dem Kreis der Mitglieder erhielten wir ebenfalls wertvolle Unterlagen, die in dieser Festschrift aufgenommen wurden.

Die Archive des Deutschen Schifffahrtsmuseums, der Fischereihafen Betriebsgesellschaft Bremerhaven und das Stadtarchiv Bremerhaven stellten wie auch weitere Museen und Archive Quellenmaterialien

zur Verfügung, ohne die dieses Buch nicht hätte entstehen können.

Mein Dank für Anregungen, Recherchen und die Vorbereitung von Textbeiträgen gilt auch Herrn Brandes, Frau Redmann vom Fisch-Informationszentrum sowie den Mitarbeiterinnen der Geschäftsstelle, Frau Fredrich, Frau Schimke und Frau Heike.

Die oft schwierige Reproduktion der historischen Abbildungen übernahmen Herr Laska von der Fotowerkstatt des Deutschen Schifffahrtsmuseums und der Verlag.

Seine grafische Gestalt hat diesem Werk Dipl.-Designerin Silke Brinkmann gegeben, die in unermüdlicher Arbeit maßgeblich zum Gelingen dieses Projekts beigetragen hat.



Dr. Matthias Keller
Geschäftsführer

des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
Hamburg, Juli 2003

Vorwort

„Wer aber die Freiheit auf sich nehmen will, der muss auch das Wagnis, das Risiko, die Gefahr auf sich nehmen und mit der Sorge fertig werden.“

Diese Erkenntnis des Landesbischofs D. Dr. Dr. Hanns Lilje könnte die Lebensweisheit eines jeden Fischindustriellen sein. Für das „Fertigwerden“ mit einem wesentlichen Teil ihrer Sorgen gründeten unsere Vorgänger einen Verein. Dieser wurde „damit fertig“, wenn auch nicht immer für den Einzelnen, so doch für die Gesamtheit. Seine Auseinandersetzung mit dem Geschehen einer bewegten Zeit, mit zwei Weltkriegen und Inflationszeiten, in denen die Staatsgewalt mehrfach wechselte, führte wiederholt zum Neubeginn bei den Unternehmen und im Verband. Mit der vorliegenden Festschrift fasst der Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. die wichtigsten Ereignisse zwischen der Gründung des Vereins der Fischindustriellen im Jahre 1903 und seinem 100. Geburtstag im Jahre 2003 zusammen.

Interessant ist, dass die Aufgaben und Ziele des heutigen Bundesverbandes mit denen des vor 100 Jahren gegründeten Vereins noch völlig übereinstimmen. Verblüffend sind die zahlreichen Parallelen zum Beginn des letzten Jahrhunderts und die Erkenntnis, daß 100 Jahre später eine Vielzahl von alten Herausforderungen auch heute die Fischindustrie und den Fischgroßhandel immer wieder beschäftigen.

So suchen heute wie vor 100 Jahren die Unternehmen der deutschen Fischindustrie und des Fischgroß-

handels auf den Gebieten Gewerbegesetzgebung, Verkehrswesen, Zoll- und Steuerpolitik sowie der Lebensmittelgesetzgebung nach Lösungen, die einen ausreichend großen Spielraum für unternehmerische Initiativen zulassen.

Fischindustrie und Fischgroßhandel bedürfen mehr denn je einer starken Interessensvertretung. Dies gilt nicht nur für die Beziehungen zu nationalen und supranationalen Verwaltungen und Parlamenten, sondern auch für die notwendige innere Stärkung des Wirtschaftszweiges. Für die Unternehmen ist es von großer Bedeutung, Einigkeit in grundsätzlichen Fragen zu erreichen. Nur so können innerhalb der Fischwirtschaft, aber auch im gesamten Ernährungssektor die fischspezifischen Belange hinreichend gewahrt werden.

Einer aktiven Interessensvertretung bedarf es auch, damit die Mitglieder über alle Vorgänge in einer immer komplexeren Wirtschaftswelt schnell und umfassend informiert werden können. Die Unerlässlichkeit einer guten Unterrichtung wird immer wieder unterschätzt, da sie sich nicht direkt in barem Geld auswirkt. Gerade weil Fischindustrie und Fischgroßhandel vor weiteren neuen Herausforderungen (z.B. die Ost-Erweiterung der Europäischen Gemeinschaft, die Erhöhung des Verbraucherschutzes oder die Förderung einer nachhaltigen Fischerei) stehen,

wird ein leistungsstarker Bundesverband sehr wirkungsvolle Unterstützung geben können. „Gemeinsam sind wir stark“ lautet daher das alte und auch neue Leitmotiv für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels für das nächste Jahrhundert.

Bewusst wurde in der vorliegenden Festschrift auf eine minutiöse chronologische Aufzählung von Namen und Ereignissen verzichtet, um die Erfassbarkeit von 100 Jahren Fischindustrie und Fischgroßhandel zu erleichtern. (Eine kurzgefaßte Verbandschronik ist über die Geschäftsstelle des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels erhältlich.)

Mit der Auswahl der zahlreichen Fotos und Abbildungen soll erreicht werden, die Entwicklungsschritte eines kleinen aber feinen Unternehmenszweiges der deutschen Ernährungsindustrie lebendiger und erlebbarer darzustellen.



Volker Kuntzsch
1. Vorsitzender

des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
Hamburg, Juli 2003

Der Rollmops

(Berthold Freyberg um 1940)

*Der Hering ist
nach alter Norm
von schöner
langgestreckter Form*

*und trägt,
solange er noch ganz,
nach vorne Kopf
und hinten Schwanz.*

*Jedoch der Mensch
mit raschem Handeln
strebt, dieses Aussehen
zu verwandeln,*

*und so ist schon
nach wenigen Stunden
nichts mehr,
wo sich der Kopf befunden.*

*Nun geht's ins Innere,
ins Gemüt,
draus nimmt man
Gräte sowie Küt*

*und kann ihn nun
als weichen Lappen
gestaltlos
auseinanderklappen.*

*Mit Gurke und Gewürz
beschwert,
ist er dann still,
in sich gekehrt*

*und hält, vom hölzern Stift
durchdrungen,
sich selber mit dem Schwanz
umschlungen.*

*Draus sieht man,
dass auf dieser Welt
kaum eine Form
auf ewig hält.*

*Hier endet
die Metamorphose
als Rollmops
in pikanter Sauce.*

bis zum Jahr 1902

In den Küstenregionen der Nord- und Ostsee gehörte Fisch seit je her zum Speisezettel der Bevölkerung. Obwohl die Traditionen des Herings- und Stockfischhandels bis in das Mittelalter zurückreichten, hemmte die schnelle Verderblichkeit des Fischfleisches lange Zeit die Entwicklung eines umfangreicheren überregionalen Fischhandels.

Erst mit der Reichsgründung 1871 und der Entstehung der industriellen Ballungsräume wuchs am Ende des 19. Jahrhunderts die Nachfrage nach kostengünstigen Lebensmitteln an. Als dann ab 1885 eine Dampfhochseefischereiflotte unter deutscher Flagge aufgebaut wurde, war der Weg zur Fischindustrie frei. Basierend auf den bislang von kleineren Handwerksbetrieben eingesetzten Konservierungsverfahren entwickelten sich Unternehmen, die das gesamte Reichsgebiet mit konservierten Fischprodukten belieferten. Der Ausbau des Eisenbahnnetzes ermöglichte zusätzlich erstmalig einen Handel mit frischen Seefischen im gesamten Gebiet zwischen Nord- und Ostseeküste sowie den Alpen. Die 1896 gegründete „Nordsee“ beteiligte sich nicht nur an diesen Geschäftsbereichen, sondern baute sowohl eine eigene Flotte als auch eine Handelskette auf. Der erste vertikal integrierte Konzern der Fischwirtschaft war entstanden. Voraussetzung für all diese Entwicklungen, aus denen die moderne Fischindustrie und der Fischgroß-

Die Anfänge der deutschen Fischindustrie

handel entstehen sollten, waren die ausreichende Rohwarenversorgung und eine schnelle Distribution. Besonders auf die Anlandung von Fisch ausgerichtete Häfen sowie das Auktionssystem für die Fischenlandungen lösten auch dieses Problem, wengleich die fischverarbeitenden Betriebe zusätzlich auf Importe angewiesen blieben. In zähen Verhandlungen zwischen Reichsregierung und Importeuren errungene Vereinbarungen über Einfuhrzölle sicherten den Betrieben kostengünstige Importe, so daß auch in den Bereichen der Fischindustrie, die nicht ausreichend von den Fängen der deutschen Fischereiflotte versorgt werden konnten, die Voraussetzungen für den Ausbau der Betriebe geschaffen wurden.

Aus kleinsten Anfängen, die als Nebenerwerb von Fischern an der Ostseeküste entstanden waren, entwickelte sich in der Gründerzeit ein Wirtschaftszweig innerhalb der Ernährungsbranche, der es erstmalig schaffen sollte, das negative Image des „toten Seefisches“ aufzubrechen und Fisch bis weit ins Binnenland zu einem beliebten Nahrungsmittel werden zu lassen.



bis zum Jahr 1902

Regionaler Fischhandel



Das Schlachten von Stören geschah noch im 19. Jahrhundert, wie auch viele andere Arbeitsschritte der Fischwirtschaft, unter freiem Himmel

Bis ins 19. Jahrhundert war der Fischhandel eine lokale Wirtschaftsform. Die Fischer verkauften ihre Fänge lebend oder am Kai geschlachtet an die Verbraucher. Fehlende Konservierungsverfahren und Transportmittel erschwerten die Entstehung eines überregionalen Handels ebenso wie die politische Zersplitterung Deutschlands. Selbst der mittelalterliche Herings- und Stockfischhandel, der z. B. in Lübeck oder Köln regelrechte Großhandelszentren für Fische hatte entstehen lassen, war mit dem Niedergang der Hanse weitgehend zum Erliegen gekommen.

Gerade an der Ostsee begnügten sich allerdings viele Fischer nicht mit dem Verkauf ihrer Fänge, sondern räuchernten diese zuvor. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts gingen in Vorpommern zudem Betriebe dazu über, den Hering zu braten oder Marinanden herzustellen. Auch wenn es sich hierbei durchweg um kleine oder kleinste Handwerksbetriebe handelte, waren diese doch die Wiege der deutschen Fischindustrie.

Fischverkauf an den Kajen in Hamburg



Konservierungsverfahren und Produkte

Grundlage jeglicher Fischindustrie ist die Haltbarmachung der leichtverderlichen Ware Fisch, sei es begrenzt als Präserve oder unbegrenzt als Dauerkonserve. Salzen, Trocknen und Räuchern stellten jahrhundertealte Verfahren dar. Die Trocknung bis zum Stock- und Klippfisch erfolgte in Ländern mit kaltem Klima an der Luft, in Deutschland durch künstliche Wärme.

Das Räuchern entzieht dem Fisch wie das Salzen und Trocknen ebenfalls Wasser, wichtiger sind hierbei jedoch die Bestandteile des Rauches, die in die Poren des Fleisches eindringen und starke konservierende Eigenschaften aufweisen. Bei der Marinierung dient der Zusatz von Essig und verschiedenen Würzstoffen zu frischem, gebratenem

oder gekochtem Fisch der Haltbarmachung.

Weitere chemische Konservierungsstoffe fanden kaum Verwendung. In geringen Mengen kam lediglich Borsäure zum Einsatz, deren Verwendung jedoch sehr umstritten war.

Eine Verlangsamung bzw. Unterbindung der mikrobiellen Zersetzung bot die Aufbewahrung in Gelatine oder in nach Erhitzen luftdicht verschlossenen Dosen (Appertsches Verfahren seit 1804). Die keimabtötende Wirkung des Sterilisierens durch Erhitzen ergab zwar im Gegensatz zu den durch Räuchern oder Marinieren gewonnenen Präserven eine Dauerkonserve; diese setzte sich aber wegen erheblicher Konsistenz- und Geschmacksveränderungen nicht durch.

Flunderhandel am Strand im Ostseebad Ahlbeck



bis zum Jahr 1902

Die SAGITTA und die Reeder

Die »Nordsee«



Bereits am Ende des 19. Jahrhunderts fischten deutsche Trawler unter Island, so auch die hier auf einem Gemälde von Hans-Peter Jürgens gezeigte SAGITTA

Das einzige bekannte Photo des ersten deutschen Fischdampfers, der 1885 gebauten SAGITTA



Im preußischen Geestemünde war die südliche Geestekaje seit den 1860er Jahren Schauplatz des Fischhandels. Finkenwärdler, Norderneyer, Helgoländer, aber auch holländische sowie englische Segler belieferten die Geestemünder Fischhändler regelmäßig mit frischer Nordsee-ware. Über die Hälfte der 180 Finkenwärdler Ewer fischten für Rechnung Geestemünder Fischgeschäfte.

Nachdem in Frankreich, Belgien und vor allem England immer mehr Dampfschiffe zum Fischfang eingesetzt wurden, wagte in Deutschland der Geestemünder Fischhändler Friedrich Busse erstmals diesen Schritt. Im Februar 1885 lief als erster deutscher Fischdampfer - von zahlreichen Skeptikern als "Smeukewer" verspottet, die auf der Bremerhavener Wencke-Werft für F. Busse gebaute SAGITTA zur ersten Fangreise aus. 1886 folgte ihr die Hamburger SOLEA. Beide Dam-

pfer betrieben anfangs noch die Langleinenfischerei, ab 1887 setzte sich das Baumnetz durch. Jetzt stiegen die Fangerträge deutlich, und die Anzahl der Fischdampfer nahm rapide zu: waren 1888 zehn deutsche Fischdampfer in Fahrt, stieg ihre Zahl 1890 bereits auf 22, und 1896, als das Scherbrett-netz eingeführt wurde, betrieben über dreissig Reedereien – hauptsächlich als Parteneedereien – insgesamt schon 103 Schiffe. Waren an der Elbe vielfach Kapitäne die ersten Schiffseigner gewesen, standen hinter den Reedereien an der Wesermündung vor allem die Fischhändler.



Die „Nordsee“ machte Nordenham vorübergehend zu einem wichtigen Standort der Fischwirtschaft, indem sie dort nicht nur ihren Hafen errichtete, sondern ebenfalls von dort den Fischhandel in ganz Deutschland betrieb

Bremer Kaufleute und Reeder unter Federführung des Kaufmanns und Reeders Adolf Vinnen gründeten am 23. April 1896 die Deutsche Dampffischereigesellschaft "Nordsee" mit Sitz in Nordenham. Das Unternehmen war die erste Aktiengesellschaft in der deutschen Dampfhochseefischerei. Noch bemerkenswerter war das Konzept, sowohl den Fischfang als auch die Verarbeitung und den Vertrieb der Produkte unter einem gemeinsamen Firmendach zu bewerkstelligen. Besondere Aufmerksamkeit fand die Versorgung des binnenländischen Verbrauchers mit hochwertiger Fischerzeugnissen.

Ende 1897 eröffnete man die ersten firmeneigenen Verkaufsläden in Städten des küstennahen Hinterlandes, denen bald zahlreiche Fischhallen in ganz Deutschland folgten.

Die Fischerei wurde zunächst mit sieben Schiffen aufgenommen und die Flotte kontinuierlich erweitert. Die Schiffe wurden zumeist nach den Städten benannt, in denen die "Nordsee" Filialen unterhielt.

Das Konzept ging auf und die "Nordsee" wurde mit der 1928 vollzogenen Fusion mit der Cuxhavener Hochseefischerei AG in Cuxhaven, dem damals größten deutschen Fischereiunternehmen, schließlich selbst zur Nummer Eins und in "Nordsee" Deutsche Hochseefischerei Bremen-Cuxhaven AG umbenannt. Die Spitzenposition wurde weiterhin ausgebaut, wobei es über lange Zeit die Besonderheit der „Nordsee“ blieb, das einzige vertikal konzentrierte Unternehmen der deutschen Fischwirtschaft zu bleiben, das vom Fang über die Verarbeitung, den Großhandel und Versand bis hin zum Einzelhandel alle Sparten der Fischwirtschaft in einem Konzern umfaßte.

Nordsee“-Fischhallen wurden gerade im Binnenland zum Synonym für den Handel mit Seefischen



bis zum Jahr 1902

Standorte der Fischverarbeitung

Mitte des 19. Jahrhunderts erlebte der Handel mit Süßwasserfischen einen großen Aufschwung in Städten wie Berlin, Hamburg, Halle, Stettin, Stralsund, Dresden, Leipzig und Magdeburg, in deren Umgebung große Binnenfischereien existierten. Besondere Bedeutung erlangte Berlin, in dessen Zentralmarkthalle 1886 erstmals in Deutschland eine öffentliche Fischauktion stattfand. Zwar wurden auch Süßwasserfische gepökelt, getrocknet und geräuchert; eine Fischindustrie entwickelte sich in Deutschland jedoch spät. Der Handel mit Lebend- oder Frischware hatte lange Zeit sein Auskommen.

Die Wiege der deutschen Fischindustrie lag an der Ostseeküste, wo es zum einen vielerorts Absatzschwierigkeiten für den gefangenen Fisch gab und andererseits sich viele Ostseefische zum Räuchern oder Marinieren als besonders geeignet erwiesen. Berühmt wurde die ab Mitte bis ins spätere des 19. Jahrhunderts florierende pommerische Bratheringsindustrie, die schließlich – von Greifswald abgesehen – der schleswig-holsteini-

schen und Lübecker Konkurrenz (Kieler Bücklinge und Sprotten, ab 1888 Bratheringsindustrie in Schlutup) unterlag. Stralsund, Danzig und Rügen wurden danach jedoch wichtige Standorte für die Fabrikation von Feinmarinaden.

An der deutschen Nordseeküste stand die Entwicklung der Fischindustrie in engem Zusammenhang mit der Entwicklung der Dampfbootsfischerei. Die zunehmenden Anlandungen boten an den Auktionsstandorten Hamburg, Altona, Geestemünde und Bremerhaven vielfältige Möglichkeiten.

Ab 1886/87 wurde in Hamburg: St. Pauli Seefisch zur Auktion gebracht. Die historische Auktionshalle ist noch heute das Wahrzeichen des Fischmarktes, dient jedoch seit Jahrzehnten nicht mehr der Fischwirtschaft, sondern als kultureller Veranstaltungsort

Fischauktionen

In den 1880er Jahren hatte die Segelfischerei einen starken Aufschwung genommen. Der Fischverzehr war jedoch nicht in gleichem Maße gestiegen, und die Fischer gerieten mehr und mehr in die Abhängigkeit der Fischhändler. Schließlich zeichnete sich ab 1885 auch in Deutschland der Übergang von der Segel- zur Dampffischerei ab. Nach Indienstellung mehrerer Fischdampfer waren zunehmende Anlandungen zu erwarten.

Der Vorschlag des Hamburger Kaufmanns Gustav Platzmann, einen Fischauktionsmarkt ins Leben zu rufen, fand bei den Finkenwälder Segelfischern große Zustimmung. Ein geordneter Verkauf an konzentrierter Stelle bot allen Beteiligten Vorteile: die Schiffe konnten schneller wieder

auf Fangreise gehen, die Fischhändler konnten durch ein breiteres Angebot günstigere Einkaufspreise erzielen. Anlandung und Nachfrage bestimmten die Preise. Am 01. Mai 1887 fand in der Hamburger Fischhalle von St. Pauli die erste Seefischauktion unter Auktionator Gustav Platzmann statt. Altona folgte diesem Beispiel am 22. Juni des gleichen Jahres. Ein Jahr später, am 13. Juni 1888 wurde auch im preußischen Geestemünde der angelandete Fisch erstmalig in einer eigens dafür errichteten Halle versteigert. Der Alte Hafen im bremsischen Bremerhaven wurde seit 1892 als Fischereihafen genutzt; die erste Fischauktion fand hier am 15. Februar 1892 statt.

In Cuxhaven ließ Hamburg 1908 einen weiteren Fischereihafen fertigstellen; der Auktionsbetrieb begann hier am 24. Februar dieses Jahres.

In Geestemünde wurde der Fischauktionsbetrieb im Jahre 1888 noch am südlichen Geestesteufer aufgenommen, bevor er 1896 mit der Eröffnung des Fischereihafens in die dort neu errichteten Hallen umzog



bis zum Jahr 1902

Kabeljau – Stockfisch gut zu kochen

Um denselben weich und ansehnlich zur Tafel zu bringen, richte man sich nach folgender Vorschrift. Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so lege man ihn spätestens Dienstag morgen früh ein. Vor dem Einlegen bedecke man ihn _ Stunde mit Wasser, klopfe ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und solange bis er locker geworden ist. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Zu jedem Pfund Stockfisch sind 30 gr. Kleingestoßene Soda ein richtiges Verhältnis. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, aufeinander, bedecke sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstag Morgen an einen ganz kalten Ort.

Beim Zubereiten des Stockfisches lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie drei Stunden vor dem Gebrauch in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß wer-

den, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen.

Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebene Salz darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Henniette Davidis: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Bielefeld und Leipzig 1885



»Gadus morrhua« Kabeljau/Dorsch



Einer unserer besten und begehrtesten Speisefische! Er kommt als in Schwärmen lebender Wanderfisch und als ortsgewundene Küstenrasse fast im gesamten Nordatlantik sowie in der Nord- und Ostsee vor. Ein ausgewachsener Kabeljau kann bis zu 150 cm lang und 30 – 40 kg schwer werden!

Meist wird er aber in Größen von etwa 60 cm Länge und 2,5 kg Gewicht angeboten.

Charakteristisch ist sein kräftiger Bartfaden am Unterkiefer. Neben frischer, tiefgefrorener und geräucherter Ware ist Kabeljau – vor allem in südlichen Ländern und Skandinavien – getrocknet und gesalzen als Klipp- oder nur getrocknet als Stockfisch bekannt. Sein weißes Fleisch ist sehr mager und vorzüglich im Geschmack. Übrigens wird aus Dorschleber der vitaminreiche Lebertran hergestellt.



1903 1912

Mit Normen

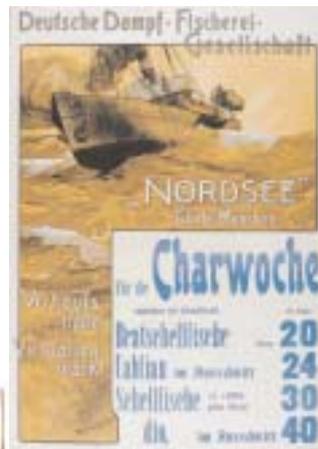
zu gemeinsamen Formen ...

Nur wenige Jahre nach dem beginnenden Aufschwung der Fischwirtschaft zeigte sich, daß ohne eine gemeinsame Interessenvertretung der Unternehmen nicht nur Verhandlungen mit Behörden und Institutionen (z.B. über Zölle oder Frachttarife) immer diffiziler wurden, sondern selbst brancheninterne Kooperationen (z.B. durch unterschiedliche Gebindegrößen) sich unnötig behinderten. Der im Jahre 1903 in Altona gegründete „Verein der Fischindustriellen Deutschlands e.V.“ setzte sich die Beseitigung solcher Mißstände zum Ziel und trug z.B. mit der Einführung von „Handelsusancen“, vereinheitlichten Verpackungsformaten oder der Mitgestaltung von Bahnfrachttarifen erheblich dazu bei, den weiteren Aufbau der Fischindustrie und des Fischgroßhandels zu erleichtern. Die wirtschaftspolitisch ruhige Dekade im Deutschen Reich erlaubte trotz vorübergehender Krisen einzelner Unternehmen oder Standorte ein nahezu kontinuierliches Wachstum der Fischindustrie. Wie in vielen anderen Industriezweigen war der Beginn des 20. Jahrhunderts auch im Bereich „Fisch“ durch einen raschen technischen Fortschritt geprägt. Dennoch blieb es in der Fischindustrie bei einer Dominanz manueller Tätigkeiten, und die Beschäftigung tausender Frauen bestimmte das Bild der Betriebe. Die gesetzliche Regelung der Arbeitszeiten für Frauen

hätte erhebliche Probleme für die Fischindustrie verursacht, wenn es nicht gelungen wäre, für die aus der hohen Verderblichkeit der Ware resultierende Diskontinuität der Arbeit entsprechende Ausnahmeregelungen zu finden.

Hinsichtlich der Produkte der Fischwirtschaft blieb es bei Frisch- und Räucherfisch sowie den verschiedenen Marinaden, doch war die deutsche Fischerei noch immer keinesfalls in der Lage, eine ausreichende Rohwarenversorgung sicherzustellen. Gerade die Hersteller von Heringserzeugnissen blieben auf Importe angewiesen.

Insgesamt etablierte sich die Fischindustrie in der Dekade vor dem Ersten Weltkrieg zu einem festen Bestandteil der deutschen Ernährungswirtschaft und wurde in ihren Hauptstandorten an den Mündungen von Weser und Elbe sowie längs der Ostseeküste zu einem wichtigen Bestandteil der Industrialisierung dieser bislang oft weitgehend landwirtschaftlich geprägten Regionen.



1903 1912

Arbeitskräfte und Gewerbeordnung



Frauenarbeit dominierte die noch größtenteils manuelle Produktion in der Fischindustrie, so auch in dieser Fischbraterei in Schlutup

Eines der Kennzeichen der Fischwirtschaft war ihre ausgeprägte Saisonarbeit. Während einige Betriebe im Winter 200-300 Leute beschäftigten, waren es im Sommer nur 20-30. Da es sich bei vielen der personalintensiven Tätigkeiten um leichte manuelle Tätigkeiten handelte, wurden sie überwiegend von Frauen wahrgenommen. Diese erhielten hier zumeist bessere Löhne als in anderen Branchen, da nur so die Fischwirtschaft ihren Bedarf an Arbeitskräften absichern konnte. Mit einer jährlichen Lohnsumme von ca. 7-8 Millionen Mark trug die Fischwirtschaft gerade in den Großstädten dazu bei, vielen proletarischen Familien, in denen die Frauen mitarbeiten mußten, ein Auskommen zu ermöglichen.

Die 1910 erlassene Gewerbeordnung verkürzte die zulässige Arbeitszeit für Frauen von 65 auf 58 Stunden je Woche und beschränkte Früh- und Spätarbeit. Der Fischwirtschaft gelang es jedoch, erhebliche Ausnahmeregelungen durchzusetzen, da sie mit verderblichen Rohwaren arbeitete. So waren weiterhin Arbeitstage bis zu 13 Stunden oder Arbeit bis 10 Uhr abends auch an Sonn-Abenden möglich.

Der Wandel der Arbeitsbedingungen für Frauen in der Fischindustrie ist Thema dieses Wandbildes im Altonaer Fischereihafen, das 1994 durch das Museum der Arbeit initiiert wurde



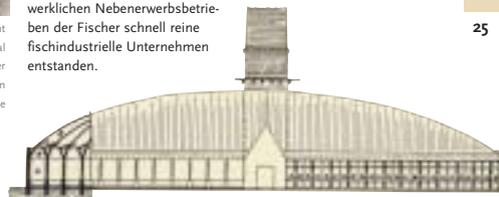
Innovationen in der Räucherei



Die Bedienung der Räucheröfen samt ihrer Beschickung mit Brennmaterial war eine der wenigen Tätigkeiten in der Fischindustrie, die ausschließlich von Männern verrichtet wurde

Zu den wichtigsten Unternehmen der Fischindustrie gehörten um die Jahrhundertwende die Räuchereien. Einfache Räucheröfen und Rauchhäuser wurden durch erste spezialisierte Räucheröfen abgelöst, so daß aus handwerklichen Nebenerwerbsbetrieben der Fischer schnell reine fischindustrielle Unternehmen entstanden.

Moderne Räuchereien des Systems Hörmann bestimmten vor allem im Raum Hamburg/Altona den Übergang vom Handwerk zur Fischindustrie



Traditionelle Nebenerwerbsräucherei von Flandern in Sarkan auf der kurischen Nehrung

Der hohe Brennmaterialverbrauch und das zeitweilige Entweichen des Rauches in die Arbeitsräume führten zur stetigen Weiterentwicklung der Öfen. Die nach dem System Hörmann konzipierten Öfen erlaubten schließlich die Kombination einer Vielzahl von Öfen, so daß der Aufbau größerer Betriebe erheblich erleichtert wurde. Zu einer Automatisierung des Räuchervor-

ganges kam es noch nicht. Sowohl die Warm- als auch die Kalträucherei mit ihrer vorgehenden Salzgarung blieben Handarbeit. Während das eigentliche Räuchern überwiegend von Männern ausgeübt wurde, waren die Vorbereitung der Fische und die spätere Verpackung eine der typischen Frauenarbeiten in der Fischindustrie.

Obwohl das Programm der Räuchereien eine Vielzahl von Fischarten umfaßte, war der Hering/Bückling die unumstrittene wirtschaftliche Basis der Mehrzahl der Betriebe.

Aufziehen von salzgeren Sprotten auf Spitten als Vorbereitung für die folgende Kalträucherung. Trotz zahlreicher Bemühungen gelang es bis nach dem Zweiten Weltkrieg nicht, diesen arbeitsintensiven Prozeß zu automatisieren



1903 1912

Heringsimport

Wenngleich die deutsche Logger- und Dampferfischerei stetig zunehmende Heringsmengen anlandete, reichten diese keinesfalls aus, um die Nachfrage der Industrie und des Handels abzudecken. So wurden 1903 knapp 500.000 dz frische Heringe und mehr als 1.200.000 Faß Salzheringe importiert. Der Import des für die Fischindustrie so wichtigen frischen Herings stieg bis 1912 sogar auf 1.300.000 dz an.

Hauptherkunftsgebiete waren Großbritannien und Skandinavien. Selbst die reichen isländischen Heringsbestände gerieten in das Interesse der deutschen Importeure, die ab 1905 versuchten, sich hier trotz des Niederlassungsverbot für ausländische Firmen direkt am Fang und Handel zu beteiligen.

Zum wichtigsten Handelsplatz für den Frischheringshandel in Deutschland wurde Altona. Unterschiedlichste Verpackungen und Maßsysteme für den Hering erschwerten den Handel, der zudem stets mit großen logistischen Problemen der Transportabwicklung nach Deutschland kämpfen mußte, erheblich. Immerhin sollte der 1912 in Kopenhagen stattfindende „Erste Internationale Hochseefischerei- und Fischhandelskongreß“ dazu beitragen, einige dieser Schwierigkeiten zu verringern und die Einführung internationaler Handelsusancen zu ermöglichen.



Sortieren und Umpacken der von deutschen Loggern gefangenen Heringe in Vege sack

Heringsfässer für den Export im isländischen Siglufjörður



Fischmarkt Berlin

Einzelne Fischgroßhandlungen bedienten sich zum Transport von Karpfen schwimmender Hältergehege, die auf den Binnenwasserstraßen befördert wurden



Ankunft einer Sendung lebender Fische für die Zentralmarkthalle in Berlin

Neben den Küstenstädten entwickelte sich Berlin zu einem der Zentren des deutschen Fischhandels. Die schnell wachsende Reichshauptstadt wurde zum Umschlagplatz für importierte Fischwaren aller Art und zum Fokus des Großhandels mit Süßwasserfischen.

Die Großhändler kauften sowohl Fische aus dem Wildfang als auch den Teichwirtschaften aus ganz Deutschland auf. Hierbei wurde für den Handel mit lebenden Fischen ein eigenständiges Transportsystem geschaffen, zu dem sowohl Eisenbahnwaggons als auch Binnenschiffe mit Hälterbecken gehörten. Selbst eine Fischauktion ließ sich auf dem Berliner Fischmarkt finden. Anders als in den Seehäfen sollte sie allerdings primär den Einfluß des Großhandels auf die Preisbildung ausschalten.

Die Auktion in der städtischen Zentralmarkthalle am Alexanderplatz bediente den Einzelhandel und Großverbraucher wie die Gastronomie und stand damit in direkter Konkurrenz zum Groß-



Neben dem Import versorgte vor allem die pommerische und brandenburgische Süßwasserfischerei den Berliner Fischmarkt

handel. Die jährlichen Versteigerungsmengen lagen um 1910 bei ca. 13.000 Zentnern lebenden Fischen und 23.000 Zentnern sonstiger Fische.

Bei den Produzenten blieb der Verkauf an den Großhandel jedoch weiterhin insofern beliebt, als er kalkulierbare Preise bot und diese den Fisch direkt zur Produktionsstätte abnahmen.

Auch für den Süßwasserfischhandel wurde die Eisenbahn zum wichtigen Verkehrsmittel, wobei hier überwiegend Spezialwaggons für den Lebendtransport der Fische zum Einsatz kamen



1 Ball (Kieler Sprotten)
80 Stück
Originalkiste sibirischer
Frostlachs 115 kg
Korb (Hochseefischerei)
50 kg
Cran (englisches Heringmaß)
200-210 kg
Kit (englisches Heringmaß)
76,2 kg
Schwedenkiste (Heringe)
ca. 400 Stück
Faß (holländisch/deutsche
Heringe) ca. 900 Stück
Kantje (Seegepackte Heringe)
ca. 700 Stück

1903 1912

Normierungen

Eine der größten Schwierigkeiten des fischwirtschaftlichen Alltags war die Uneinheitlichkeit von Maßen und Gewichten, Handelsbedingungen und Verpackungen. Gerade hier bot sich ein ideales Handlungsfeld für den jungen „Verein der Fischindustriellen Deutschlands e.V.“, da für seine Mitglieder erhebliche Probleme im alltäglichen Geschäft entstanden.

Während die Festschreibung von Handelsusancen vergleichsweise einfach war, beinhalten die übrigen Bereiche größere Schwierigkeiten. So ließen sich Maße und Gewichte nur begrenzt vereinheitlichen, da die Branche vom Import der Rohware abhängig war und sich somit permanent mit unterschiedlichsten ausländischen Maßsystemen konfrontiert sah. Bei den Verpackungen waren es lokale Gewohnheiten und eine bewußte Abgrenzung von Konkurrenzprodukten, die eine Normierung erschwerten.

Wenngleich es nicht gelang, einheitliche Formate für die Endverbraucherwaren zu finden, kam es 1905 zu einer ersten Normierung von Dosenpackungen, der im Folgejahr eine freiwillige Selbstbeschränkung von 110 Unternehmen auf standardisierte Formate für Großdosen folgte. 1909 folgte die Vereinheitlichung der Kisten für den Räucherfischversand.

Verbandsgründung



Vom „Verein der Fischindustriellen Deutschlands e.V.“ im Jahr 1905 eingeführte Standardformate für Großdosen

Mit der zunehmenden Intensivierung der fisch-industriellen Aktivitäten waren der Deutsche Seefischerei-Verein und der Verein deutscher Fischhändler immer weniger geeignete Gremien, um die Interessen der Fischindustrie zu vertreten.

Im August 1903 erörterte eine Gruppe von 53 Firmenvertretern dieses Problem mit dem Ziel, einen regionalen Industrieverband an der Küste zu etablieren. Dank der Initiative von Gustav Moser

Nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Garnelen wurden in »Garnelendärren« zu Futtermitteln verarbeitet



wurde die regionale Beschränkung wurde fallengelassen und am 16. September 1903 der „Verein der Fischindustriellen Deutschlands e.V.“ gegründet. Ein erster Erfolg des jungen Vereins war die Neuordnung des Fischheringsimports durch Vereinbarungen mit den Importeuren. Auf der politischen Bühne wurde der Verein im Bereich von Zollfragen, des Lebensmittelrechts und des Verkehrs aktiv.

Während brancheninterne Versuche, den Preis-wettbewerb zu disziplinieren, fehlschlugen, konnte die Festschreibung von Handelsusancen durch den Verein den fischwirtschaftlichen Warenverkehr deutlich erleichtern. Der „Verein der fischindustriellen Deutschlands e.V.“ entwickelte sich schnell zu einer intern und extern akzeptierten Interessenvertretung der Fischindustrie, die neben ihren Vorsitzenden entscheidend durch den Sekretär Max Stahmer geprägt wurde.

Neben Fischen wurden vor und während des Ersten Weltkrieges Garnelen im großen Umfang zu Konserven verarbeitet.“

Verpacken von Räucherfisch in Kisten mit den seit 1909 vereinheitlichten Abmessungen



1903 1912

»Heilbutt, gekocht«

Nachdem der Steinbutt in vorgeschriebener Weise gründlich mit Messer und Bürste gereinigt ist, wird er in Salzwasser gewaschen. die Flossen werden nicht abgeschnitten, da die dicken Teile derselben sowie die gallertartige Haut für Feinschmecker geschätzte Stücke sind. Dann schneidet man den Schwanz eine Handbreit ab, den Kopf ebenfalls, daran ungefähr zwei Fingerbreit Fisch lassend. Das nachbleibende Mittelstück schneidet man mit Messer und Hammer der Länge nach durch und teilt die so entstandenen zwei Hälften in passende Stücke. Zu empfehlen ist es, wenn man da, wo es angebracht ist, den Fisch ganz kocht. In diesem Falle bediene man sich eines Fischhebers und in Ermangelung dessen bindet man den Fisch in eine Serviette und gibt ihn mit einem alten Teller darunter in den Topf. Als Saucen eignen sich zerlassene Butter, holländische oder Bearner-Tunke.

Auch der Heilbutt ähnelt dem Steinbutt, das Fleisch ist schmackhaft und wird in gleicher Weise zubereitet wie bei letzterem. Beim Kochen füge man dem Wasser einen Schuß Essig bei, um das Fleisch konsistent zu machen.

Seefisch-Kochbuch der Nordsee
aus dem Jahre 1906

»Spezial-Seefisch-Kochbuch
besonders für die feine Küche«
aus dem Jahr 1906



»Rheinhardtius hippoglossoides«
»Hippoglossus hippoglossus«

Schwarzer Heilbutt
Weißer Heilbutt



Am tiefen Grund der Nordmeere geht dieser begehrte Edelfisch auf Beutezug. Mit einer maximalen Länge von 4 Metern und einem Gewicht von bis zu 300 Kilogramm ist der Weiße Heilbutt der Riese unter den Plattfischen. Seine Oberseite ist olivegrau, die Unterseite weiß. Das weiße, zarte Fleisch gilt als Delikatesse und eignet sich vorzüglich zum Dämpfen und Dünsten. Allerdings ist er im Fischhandel meist nur auf Bestellung zu bekommen.

Ein Artverwandter, der in jedem Fichsortiment seinen festen Platz hat, ist der Schwarze Heilbutt. Er wird nur etwa 120 cm lang und ist beidseitig dunkel gefärbt. Sein wohlschmeckendes Fleisch ist vor allen Dingen als Räucherstück sehr beliebt. Heilbutt gibt es frisch als Schnitte oder Karbonade, tiefgefühlt, geräuchert oder mariniert nach „graved“-Art.



1913 1922

Hatte die Aufrüstung vor dem Ersten Weltkrieg zunächst noch zu einer Absatzbelebung für Fisch und Fischprodukte geführt, da das Militär als neuer Großkunde erschlossen werden konnte, zog der Kriegsbeginn 1914 erhebliche Probleme für die Fischwirtschaft nach sich. Einerseits ging eine Vielzahl von Importmöglichkeiten verloren, und andererseits sanken die Anlandungen deutscher Fischereifahrzeuge erheblich, da die Nordsee zum Kriegsschauplatz wurde und viele Trawler im Dienst der Marine standen anstatt zu fischen. Die im Rahmen der Kriegswirtschaft eingeführte Bewirtschaftung von Lebensmitteln traf auch den Fisch. Aus einer jungen, prosperierenden Branche wurde ein streng reglementierter Teilbereich der gerade während des Ersten Weltkriegs oft nur mäßig erfolgreichen Kriegsernährungswirtschaft. So konnte die Fischindustrie z. B. im „Steckrübenwinter“ 1917/18 kaum dazu beitragen, den Hunger großer Bevölkerungskreise zu mildern.

Mit dem Ende des Ersten Weltkriegs, dem Ver-sailler Vertrag, der Revolution und der Gründung der Weimarer Republik sowie der Hyperinflation kam die Fischwirtschaft keinesfalls in ruhiger Gewässer. Doch im Unterschied zu vielen anderen Branchen konnte die Mehrzahl der Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroß-

Im Zeichen von

Kriegswirtschaft und Inflation ...

handels diese schwierige Zeit überstehen, wengleich nur durch den Verzicht auf unternehmerische Freiheit. Entscheidend war hierfür, daß erstmalig eine nahezu unbeschränkte Nachfrage nach Fisch und Fischprodukten bestand. Die mangelhafte Versorgung im Bereich sämtlicher Lebensmittel führte dazu, daß alle Bevölkerungsschichten dem „toten Seefisch“, sofern er nur in den Markt gebracht werden konnte, ohne tradierte Ressentiments gegenübertraten. Gute Zeiten für die Zukunft der Fischindustrie schienen sich abzuzeichnen und so wurde trotz aller Unruhe in den Bereich Fisch investiert- z. B. mit der Erweiterung des Fischereihafens Cuxhaven, der ab sofort zu einem der Zentren der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels werden sollte.

Die Jahre zwischen 1913 und 1922 waren unruhige politische und ökonomische Zeiten in Deutschland. Für die noch immer junge Fischindustrie waren sie Entscheidungsjahre, ob sie dauerhaft zum Erfolg kommen sollte oder nicht.



1913 1922

Kriegswirtschaft und ZEG

Infolge der während des Krieges zunehmend komplizierteren Lage auf dem Fischsektor wurde 1916 ein Reichskommissar für Fischversorgung eingesetzt und eine systematische Bewirtschaftung fischwirtschaftlicher Produkte eingeführt. Mangelnde Eigenfänge und geringe Importmöglichkeiten hatten zuvor zu einem so erheblichen Anstieg der Preise geführt, daß eine Fortführung des freien Marktes undenkbar schien.

Die im selben Jahr geschaffene Zentral-Einkaufsgesellschaft (ZEG) sollte jede Möglichkeit zur Kriegsspekulation unterbinden und zugleich eine bestmögliche Versorgung mit Fischen sichern. Die Zentralisation des Einkaufs der Fischindustrie erfolgte derart,

daß sämtliche Importe über einen der Zentralfischmärkte zu erfolgen hatten. Zusätzliche regionale Kriegs-fischorganisationen, in denen Fischer, Fischindustrielle und Fischhändler zusammenschlossen waren, erhielten die Monopole über den gesamten fischwirtschaftlichen Warenverkehr. Sie kontrollierten sowohl Preis- und Lohnfragen, als auch vor allem die Verteilung des zur Verfügung stehenden Fisches. Selbst das Produktionsspektrum der Industrie wurde limitiert, um auf kosten- und material-sparendem Weg billige Fabrikate für den Konsum herzustellen.

Insgesamt sorgten die ZEG und die Kriegs-fischorganisationen dafür, daß die Fischwirtschaft den Ersten Weltkrieg verhältnismäßig unbeschadet überstand - allerdings zum Preis der Aufgabe nahezu jeder unternehmerischen Freiheit.

50



Am Beginn der Inflation gaben vor allem öffentliche Einrichtungen die ersten Notgeldscheine heraus. In den Fischereistandorten hatten diese oft fischwirtschaftliche Bezüge in ihrer Gestaltung stabilisieren ließen



In der Endphase der Hyperinflation erreichten die Nominalwerte der Geldscheine geradezu astronomische Summen, bevor sich mit der Einführung der Rentenmark die Verhältnisse stabilisieren ließen

Inflation

Der verlorene Krieg, die Belastungen der Volkswirtschaft durch die im Versailler Vertrag festgelegten Reparationsleistungen und eine fehlgeschlagene Währungspolitik führten nach dem Ersten Weltkrieg dazu, daß nicht nur eine Inflation einsetzte, sondern diese schließlich in eine Hyperinflation ausartete. Bereits in einer frühen Phase der Entwicklung begannen nicht nur Städte und Kommunen, sondern auch Institutionen und Unternehmen der Fischwirtschaft, eigenes Notgeld herauszugeben.

Als die Inflation ihren Höhepunkt erreicht hatte und selbst Milliarden-scheine innerhalb kürzester Zeit kaum noch das Papier wert waren, auf dem sie gedruckt wurden verschärfte sich die Situation gerade für die Fischwirtschaft zusehends.

Während andere Wirtschaftszweige ihre Produkte zurückhalten konnten und so der galoppieren-

den Entwertung der erzielten Erlöse entgingen, war die Fischwirtschaft aufgrund der hohen Verderblichkeit auf den umgehenden Absatz ihrer Erzeugnisse angewiesen.

Die Aufhebung der Zwangsbewirtschaftung und Rückkehr zum Auktionssystem mit seinen freien Preisen verkomplizierte gerade in dieser Zeit die Situation für den Fischgroßhandel zusätzlich. Kompensationsgeschäfte waren bis zur Einführung der Rentenmark eher üblich als die Ausnahme.



Neben dem kommunalen Notgeld gaben einzelne Unternehmen der Fischwirtschaft eigene, auf ihre Konten bezogene Geldscheine heraus, so hier der Fischversand „Saturn“



1913

Das Militär als Großkunde

1922

So sehr die Fischwirtschaft durch den Ersten Weltkrieg leiden sollte, da ihre Rohwarenversorgung zusammenbrach, hatte sie in den Jahren vor dem Krieg von der Hochrüstung des wilhelminischen Deutschlands profitiert.

Beginnend mit zögerlichen Versuchen in den 1880er Jahren, Seefische in der Heeres- und Marineverpflegung einzuführen, war Fisch unmittelbar vor dem Krieg zu einem festen Bestandteil der Truppenküchen geworden. Zumeist bereits portionsweise geteilt, konnte der Seefischgroßhandel hier vor allem frischen Schellfisch und Kabeljau absetzen.

Die Akzeptanz schwankte zwar – so zeigte sich bei süddeutschen Heeresteilen eher eine ablehnende Haltung – doch trug dieser Absatzmarkt dazu bei, auch die zivilen Märkte der küstenfernen Regionen für den Seefisch zu öffnen. Gleiches galt für die Erzeugnisse der Fischindustrie, bei denen sich Marinaden und Räucherfische einiger Beliebtheit bei den Truppenküchen erfreuten. Obwohl die Fischportion je Mann und Tag ca. 6 Pf billiger war als die Fleischportion, blieb es allerdings dabei, daß es im Durchschnitt nur zweimal im Monat Fisch in der Heeresverpflegung gab.

Der jährliche Verbrauch durch das Heer vor dem Ersten Weltkrieg betrug dennoch jährlich knapp 700.000 kg Frischfisch und mehr als 1.000.000 Fischkonserven.

„Das Regiment benachrichtigt Sie ergebnis, daß die Mannschaften mit der am 28. vor. Mts. verabreichten Seefischspeisung sehr zufrieden gewesen sind; die einzige Ausstellung, welche überhaupt gemacht wurde, war die, daß die Sauce schärfer sein muß, was sich aber bei weiterem Gebrauch ändern läßt.“

Wilhelm, Prinz von Preußen
(14. Februar 1887)



Auch für den Transport vom Fischgroßhandel zu Großabnehmern wie den Truppenküchen war der Weidenkorb das wichtigste Verpackungsmaterial

Stock- und Klippfischproduktion

Anders als in den skandinavischen Ländern erlaubten die klimatischen Bedingungen in Deutschland keine natürliche Trocknung von Fischen. Daß dennoch mit erheblichem Aufwand Anlagen errichtete wurden, um Klipp- und Stockfisch mittels künstlicher Trocknung zu produzieren, lag daran, daß so in den Auktionen nicht absetzbare Fänge wenigstens zu einem Produkt verarbeitet werden konnten, das in die südeuropäischen Märkte exportiert werden konnte.

Nachdem die Geestemünder Klippfischwerke seit einigen Jahren mit Erfolg arbeiteten, wurde noch unmittelbar vor dem Ersten Weltkrieg eine entsprechende Produktionsstätte in Cuxhaven errichtet. Hinsichtlich der Keimfreiheit der Ware erheblich gegenüber der Geestemünder Anlage verbessert, konnte hier Stock- und Klippfisch gefertigt werden, der in jeder Beziehung qualitativ demjenigen entsprach, der ohne technische Hilfe im fernen Norden getrocknet wurde.



Um das Jahr 1920 waren die an sich für Nord-Norwegen typischen Stapel trocknenden Fisches auch an den Standorten der deutschen Fischindustrie kein seltener Anblick



Klippfischproduktion in Cuxhaven



Ebenso wie die übrige Fischindustrie wurde die Produktion in den Stock- und Klippfischwerken durch Handarbeit bestimmt.“

1913 1922

-Marinaden

Neben dem Frischfisch machten Marinaden in Dosen um 1920 den größten Teil des Sortiments der Fischläden aus



Voraussetzung für die Produktion von Bratmarinaden blieb das manuelle Braten der Fische. Versuche, diesen Arbeitsschritt zu mechanisieren, gab es zwar bereits, waren jedoch noch nicht von Erfolg gekrönt

Neben den Räucherfischen bildeten Marinaden die wichtigste Gruppe fischindustrieller Erzeugnisse bis in die 1920er Jahre. Nicht nur Betriebe längs der Küste, sondern auch tief im Binnenland – so z.B. in Berlin, Altenburg, Köln, Krefeld oder Böhmen – befaßten sich mit der Marinadenproduktion. Brat- und Kochmarinaden wurden jedoch weitgehend küstennah hergestellt, da zu ihrer Produktion frische Rohware benötigt wurde, während für die übrigen Marinaden Fische verwendet werden konnten, die zuvor einem längeren Eisenbahntransport ausgesetzt waren.

Die zeitgenössisch meist unter dem Begriff Konserven subsumierten Fischprodukte gelangten zumeist als industriell produzierte Massenware auf den Markt und wurden vor allem von der ärmeren Bevölkerung der Großstädte und industriellen Ballungszentren gekauft. Es waren überwiegend Bismarckheringe, Senfheringe, Heringe in Milchsauce, Rollmöpse und diverse Erzeugnisse der Fischbratereien. Die Vielzahl weiterer Produkte blieb diesen stets untergeordnet, da sie aufgrund ihres Preises nur den Bevölkerungskreisen zugänglich waren, die ihre Lebensmittel in Fei-kost- und Delikatessengeschäften kaufen konnten.

Gerade die Marinadenproduktion war die Ursache für die Beschäftigung tausender Frauen in der Fischindustrie

Ölsardinen



Norwegische Fabrikanten benutzten oft bewußt exotische Motive auf ihren Verpackungen, um deren Inhalt auf den ersten Blick anderen Regionen als Norwegen zuzuordnen

Das mengenmäßig bedeutendste ausländische Konkurrenzprodukt für die Erzeugnisse der deutschen Fischindustrie war die Ölsardine. Gegenüber den heimischen Konserven hatten die Sardininen den Vorteil, daß sie, als Vollkonserven produziert, bereits eine nahezu unbegrenzte Haltbarkeit besaßen. Einer Einfuhr von 35.060 Doppelzentnern im Jahr 1913, davon allein 9.250 aus Portugal, stand allerdings auch eine Ausfuhr von 7.300 Doppelzentnern gegenüber.

Der Ölsardinenhandel konnte gemeinsam mit demjenigen des Stock- und Klippfisches zugleich als Begründung des auf Im- und Export ausgerichteten Fischgroßhandels angesehen werden, für dessen Waren Deutschland ein reines Transitland war. Vor allem hamburgische Unternehmen übten dieses Geschäft aus.

Bereits vor dem Ersten Weltkrieg zeigte sich bei den Ölsardininen ein Problem, das die Fischwirtschaft in Variationen noch oft beschäftigen sollte. Norwegische Ölkonserven wurden unter dem Namen „Norwegische



38

39



Die norwegische Fischindustrie versuchte nahezu auf allen europäischen Märkten die südeuropäischen Sardininen zu verdrängen, so auch in Deutschland

Sardininen" oder „sardines à l'huile". Sie enthielten allerdings Sprotten oder Heringe, so daß seitens der Importeure echter Sardininen durchaus zurecht von einer Irreführung des Verbrauchers gesprochen und zumindest eine Kennzeichnung als „Norwegische Sardininen (Sprotten/ Heringe in Öl)" gefordert wurde.

Sortieren von Sardininen in einem portugiesischen Hafen



Nachdem man den Fisch gereinigt hat, wird er rasch gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig besprengt und eine halbe Stunde liegen gelassen. Zum Kochen des Fisches rechnet man auf 1 Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz, eine mit 2 bis 3 Nelken besteckte Zwiebel, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Essig. Man stellt die Fische mit kaltem Fischesud aufs Feuer. Der Fisch ist gar, wenn die Flossen bei leichtem Anfassen sich herausziehen lassen, ohne das Fleisch daran hängen bleibt.

Man rechnet auf die Person 1/2 Pfund Fischfleisch; Köpfe und Eingeweide müssen dabei aber abgerechnet sein.

Um eine sättigende Mahlzeit zu erzielen, empfiehlt es sich, zu dem sehr leicht verdaulichem Fischfleisch Gemüse, wie Reis, Bohnen, Linsen, Sauer Kohl, Kartoffelgerichte oder Makkaroni zu geben.

Alle Fischgerichte und Fischsoßen werden durch Zusatz einiger Tropfen Maggis Würze beim Anrichten im Geschmack sehr verbessert.

Die zur Zubereitung der Fische oder der Soßen etwa benötigte Fleischbrühe stelle man bequem, rasch, billig und gut aus Maggis Fleischbrühwürfeln her.



Text und Abbildung: undatiertes Rezeptblatt /20er Jahre

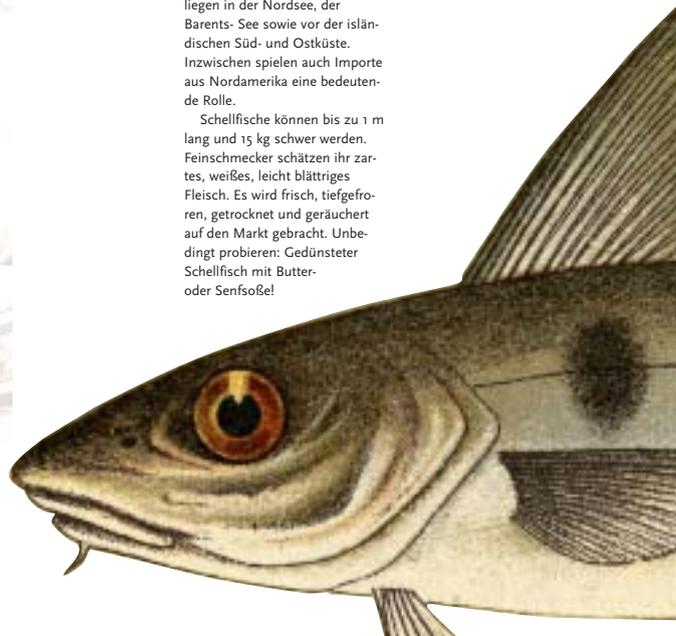
»Gadus aeglefinus«

Schellfisch



Das für unsere Gesundheit so wichtige Spurenelement Jod ist in diesem köstlichen Magerfisch besonders reichlich vorhanden. Schellfisch. Außerlich ähnelt der Schellfisch seinem Verwandten, dem Kabeljau. Kenner unterscheiden ihn an seinem schwarzen Fleck oberhalb der Brustflosse. Er ist ein typischer Wanderfisch, der sich gern in Bodennähe aufhält. Die wichtigsten Fanggründe liegen in der Nordsee, der Barents- See sowie vor der isländischen Süd- und Ostküste. Inzwischen spielen auch Importe aus Nordamerika eine bedeutende Rolle.

Schellfische können bis zu 1 m lang und 15 kg schwer werden. Feinschmecker schätzen ihr zartes, weißes, leicht blättriges Fleisch. Es wird frisch, tiefgefroren, getrocknet und geräuchert auf den Markt gebracht. Unbedingt probieren: Gedünsteter Schellfisch mit Butter- oder Senfsoße!



1923 1932

Mit der Einführung der Rentenmark im Jahre 1923 wurde nicht nur die Hyperinflation beendet, sondern es begann zugleich die ruhige Phase der Zwischenkriegszeit, die „goldenen“ 1920er Jahre. Für die Fischindustrie und den Fischgroßhandel waren diese zunächst jedoch weniger golden als für viele andere Wirtschaftszweige. Kaum standen andere Nahrungsmittel wieder in ausreichender Menge zur Verfügung, sank die Nachfrage nach Fisch – war er noch immer nur ein billiger Ersatz für andere Lebensmittel ?

Die genau in diese Zeit fallenden Innovationen in der Fischwirtschaft konnten die sinkende Nachfrage jedoch kompensieren. Mit der durch die Sterilisation hergestellten Dauerkonserve entstand ein neuartiges Fischprodukt, das sich ein gänzlich neues Marktsegment erschließen konnte, und der „Seelachs in Öl“ eroberte zusätzliche Verbraucherkreise. Da zudem in der Fischindustrie selbst ein großer Teil der bisherigen Handarbeit von neu entwickelten Verarbeitungsmaschinen übernommen wurde, so z.B. die Filetierung von Fischen, wurden es wirtschaftlich erfolgreiche Jahre. Dem nachlassenden Verbraucherinteresse für die traditionellen Fischprodukte wurde begegnet, indem erstmalig Marketingaktionen

Vom Handwerk zur Fischindustrie ...

für das Lebensmittel Fisch an sich ins Leben gerufen wurden. Als dann gegen Ende der Dekade die Weltwirtschaftskrise erneut Turbulenzen in die deutsche Wirtschaft brachte und die Arbeitslosigkeit in Deutschland anfang, ins Unermessliche zu steigen, waren Fischindustrie und Fischgroßhandel wohl vorbereitet. Von der Krise des Welthandels nur wenig betroffen, konnten sie erneut von der Nachfrage nach kostengünstigen Lebensmitteln profitieren.

Aus der oft noch handwerklich strukturierten Fischwirtschaft in der Zeit bis zum Ende des Ersten Weltkriegs war eine wirkliche Industrie geworden. Sie profitierte zwar zunächst weniger von der ökonomischen Scheinblüte der Zwischenkriegszeit als andere Industriebranchen, doch überstand sie dafür an deren Ende selbst die große allgemeine wirtschaftliche Depression relativ unbeschadet.



1923 1932

Fangflottenaufbau und Verbrauchernachfrage

Nach dem Ende des Ersten Weltkrieges erfolgte ein zügiger Wiederaufbau der deutschen Fischereiflotte.

Mit 401 Trawlern erreichte sie bereits im Jahr 1924 die größte Schiffszahl ihrer Geschichte in Friedenszeiten. Die Auktionsmengen in den Fischereihäfen betragen im selben Jahr 150.000 t. Bereits sechs Jahre später wurden diese schon um weitere 100.000 t überschritten. Der Anteil deutscher Fänge an der Rohwareversorgung der Fischindustrie überschritt damit erstmalig die 50 Prozent-Marke.

Da sich parallel zum Ausbau der Fangflotte auch die Versorgungslage im Bereich anderer Lebensmittel verbesserte und insbesondere die Fleischpreise sanken, ging die Nachfrage nach Fisch und Fischprodukten jedoch zurück. Am Ende der 1920er Jahre begann die Fischwirtschaft daher erstmalig, mit überregionalen Aktionen für den Fischverzehr zu werben. Neben die Reklame für ein einzelnes Produkt oder Geschäft trat die Imagewerbung, da der günstige Preis der Fischprodukte allein nicht mehr ausreichte, den durch die Effektivitätssteigerung der Trawler gestiegenen Fangmengen eine ausreichende Nachfrage zu sichern.



Seefisch-Preiskochveranstaltungen waren seit dem Ende der 1920er Jahre fester Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit

Veranstaltungen wie die Reichsfischverwoche im Jahre 1928 trugen dazu bei, erstmalig im gesamten deutschen Gebiet gezieltes Marketing für den Fischverzehr zu betreiben.



Seefisch-Preiskochveranstaltungen wie die Reichsfischverwoche im Jahre 1928 trugen dazu bei, erstmalig im gesamten deutschen Gebiet gezieltes Marketing für den Fischverzehr zu betreiben.

Spezialisierung der Standorte



Die Standorte der Fischindustrie spezialisierten sich in den 1920er Jahren zunehmend auf einzelne Standorte

Der Cuxhavener Fischereihafen nach seinem Ausbau am Beginn der 1920er Jahre

Mit dem Ausbau des Cuxhavener Fischereihafens wurde dieser seit dem Beginn der 1920er Jahre zu einem der wichtigsten Zentren der Fischwirtschaft. Gerade die räumliche Nähe von Anlandung sowie Fischgroßhandel und -industrie war ideal für den gesamten Frischfischsektor, der sich bislang weitgehend in Geestemünde/Bremerhaven konzentriert hatte. Andere Neugründungen von Fischereihäfen wie z.B. in Emden, Wilhelmshaven oder an der Ostseeküste konnten sich dagegen nicht langfristig behaupten. Das lag nicht zuletzt daran, daß hier zwar die Infrastruktur für die Fischereibetriebe geschaffen wurde, jedoch kaum eine Ansiedlung von fischindustriellen Unternehmen erfolgte. Diese verblieben neben Geestemünde/Bremerhaven und Cuxhaven überwiegend an den traditionellen Standorten

Hamburg/Altona und Lübeck/Schlutup, die sich zunehmend spezialisierten. So waren in Hamburg/Altona vorwiegend auf Konserven und Räucherwaren ausgerichtete Betriebe ansässig, in Schlutup wurden Marinaden und insbesondere Bratmarinaden produziert, während sich in Geestemünde/Bremerhaven und Cuxhaven der Großhandel mit Rundfischen sowie auf deren Weiterverarbeitung spezialisierte Betriebe behaupteten.

Mitte der 1920er Jahre erreichte die deutsche Fangflotte ihre größte Schiffszahl in Friedenszeiten und konnte damit erstmalig mehr als die Hälfte des Rohwarenbedarfs der Fischindustrie abdecken



1923 1932

Fischversand/Eisenbahn



Die Reichsbahn stellte mit ihren Seefischsonderzügen sicher, daß ganz Deutschland und das angrenzende südliche Ausland innerhalb kürzester Zeit mit Frischfisch beliefert werden konnte

Spezielle Waggons für den Seefischtransport schufen die Voraussetzungen für eine optimale Konservierung während des Transports. So sorgte allein ihre weiße Farbe dafür, daß sich die Innentemperatur nur wenig erhöhte und das Eis, in dem der Fisch verpackt war, lange hielt

Um die in den 1920er Jahren stetig zunehmenden Mengen an Fisch und fischwirtschaftlichen Produkten schnell zum Verbraucher zu befördern, war der Aufbau eines spezialisierten Transportsystems unabdingbar. Gerade der Frischfischgroßhandel war hierauf angewiesen, da seine Produkte aufgrund ihrer hohen Verderblichkeit nicht wie andere Konsumgüter transportiert werden konnten. Ein idealer Partner fand sich mit der Eisenbahn, da sie innerhalb kürzester Zeit Waren von den Seehäfen tief ins Binnenland befördern konnte. Neben der Entwicklung geeigneter Kühlwagen für den Fischtransport war es vor allem die Einführung von Sonderzügen und Ausnahmetarifen, die eine flächendeckende Versorgung ganz Deutschlands mit Fischwaren ermöglichte.

In den Fischereistandorten bildeten die in unmittelbarer Nähe der Häfen errichteten Fischversandbahnhöfen die wichtigsten Drehscheiben für den Seefischgroßhandel, der mit Neugründungen mit solch bezeichnenden Firmennamen wie „Fisch ins Land“ gerade in den 1920er Jahren einen erheblichen Aufschwung verzeichnete.

Mechanisierung der Fischindustrie



Anzeige der Firma Nordischer Maschinenbau Rudolph Baader mit dem bis heute bestehenden Firmensignet



Fischverarbeitungsmaschinen, zu deren Bedienung nur wenig Personal erforderlich war, lösten seit den 1920er Jahren zunehmend die bisherige Handarbeit ab

War die Fischindustrie bislang ein Wirtschaftszweig, der nahezu ausschließlich von Handarbeit dominiert wurde, begannen in den 1920er Jahren verstärkte Bemühungen zur Mechanisierung. Vor allem die Firma Nordischer Maschinenbau Rudolf Baader in Lübeck bemühte sich erfolgreich um die Entwicklung von Maschinen, die nicht nur einzelne manuelle Werkzeuge ersetzten, sondern ganze Produktionsschritte automatisierten. So wurden mit den ersten Filetieranlagen für Rundfische oder Kehlmaschinen für Heringe überhaupt erst die Voraussetzungen geschaffen, diese Fische in einem größeren Umfang für die industrielle Produktion fischwirtschaftlicher Produkte zu nutzen.

Gerade die seit Einführung des Höhenscherbrettes (1921) steigenden Anlandungen von Trawlheringen, die anders als die Fänge der Logger nicht als Salz-, sondern als Frischfisch angelandet wurden, wären ohne die Entwicklung automatisierter Anlagen nicht zu verarbeiten gewesen. Die Kombination von Trawlheringsfang und mechanisierter Verarbeitung erlaubte dagegen den Aufbau einer deutschen Vollkonservenindustrie und somit das Zurückdrängen von Importen im Bereich der haltbaren Fischwaren



Das Fertigungsprogramm der Firma Nordischer Maschinenbau in Lübeck führte gerade in den 1920er Jahren zu einer erheblichen Mechanisierung der Fischindustrie



■ Trawlheringsanlandungen (in Millionen Fische)

1923 1932

Fischvollkonserven



Bereits wenige Jahre nach der Einführung der Dauerkonserve wurden vielfältigste Fischprodukte in Dosen angeboten, so auch Präserven und Marinaden.

Kein anderes Produkt der Fischwirtschaft kennzeichnet den Übergang vom Handwerk zur Industrie so deutlich wie die Fischvollkonserve. Während Importprodukte wie Sardinen oder Lachs bereits als Vollkonserve auf dem Markt waren, wurde der Hering in Deutschland am Beginn der 1920er Jahre noch überwiegend als Salzhering oder Marinade gehandelt.

Um ihm einerseits eine höhere Akzeptanz beim Verbraucher zu schaffen und andererseits eine lager- bzw. exportfähige Ware zu produzieren, schien die sterile Dauerkonserve die ideale Lösung. So schrieb der Deutsche Seefischerei-Verein wiederholt Wettbewerbe für die Entwicklung von Fischdauerwaren aus.

Dennoch dauerte es bis in die Jahre 1928/29, bis die Dauerkonserve und insbesondere der

Hering in Tomatentunke zum festen Bestandteil des Produktionsprogrammes der Fischindustrie wurde. Der hohe technische Aufwand für die Konservenproduktion, wie beispielsweise die notwendigen Überdruckautoklaven zum Sterilisieren der Ware oder die Dosenverschlußmaschinen, sorgten dafür, daß sich nur Fischindustriebetriebe im engeren Sinne des Wortes mit der Herstellung dieser Produkte befassen konnten, während kleinere Betriebe weitgehend bei ihren bisherigen Spezialisierungen, z.B. auf Marinaden oder Räucherfischprodukte, verblieben.



Preisausschreiben des Deutschen Seefischereivereins dienten als Anreiz für die Entwicklung von Dauerkonserven

Trotz des hohen technischen Aufwands beinhaltete die Produktion von Fischkonserven einen großen Anteil manueller Arbeit



Seelachs in Öl



Neben auf Seelachs in Öl spezialisierten Unternehmen nahmen auch die großen der Branche diesen in ihr Sortiment.

Neben der Fischvollkonserve kam in den 1920er Jahren ein weiteres neuartiges Produkt auf den Markt, das sich zu einem nachhaltigen Verkaufsschlager für die deutsche Fischwirtschaft entwickeln sollte: Seelachs in Öl.

Ursprünglich als Ersatz für die während des Ersten Weltkrieges zum Erliegen gekommene Einfuhr von echtem Lachs gedacht mußte der Seelachs in Öl, wenig später per gesetzlicher Anordnung sogar stets als „Lachsersatz“ gekennzeichnet werden. Dennoch erlangte das aus gefärbtem Seelachs oder Pollack hergestellte Produkt schnell den Status eines eigenständigen Qualitätsbegriffes.

Zahlreiche Betriebe der Fischwirtschaft nahmen die neuartige Präserve in ihr Fertigungsprogramm auf, da neben der Nachfrage durch den Endverbraucher auch eine ausreichende Rohwarenversorgung zu günstigen Preisen gewährleistet war. Seelachs und Pollack wurden von den Trawlern der deutschen Flotte in größeren Mengen gefangen, fanden bislang jedoch aufgrund der natürlichen Färbung ihres Fleisches als Frischfisch kaum Absatz.

Gerade in den Krisenjahren der Weimarer Republik bestanden für das kostengünstige Produkt gute Absatzchancen, so daß es dazu beitragen konnte, für die Fischindustrie die wirtschaftlichen Probleme zumindest abzumildern.



Die 1920er Jahre waren nicht nur durch die Entwicklung neuer Produkte geprägt, sondern ebenso durch Versuche, mittels chemischer Zusätze eine Verbesserung der Haltbarkeit und Qualität des Fisches zu erzielen

Der Seelachs in Öl bot für einzelne Fischindustriebetriebe die Möglichkeit, sich nahezu ausschließlich auf die Herstellung eines Produkts zu beschränken und dennoch die wirtschaftlich schwierigen Zeiten der 20er/30er Jahre sicher zu bestehen



1923 1932

Krabben nach »pommerscher Art«

Der Kenner schätzt besonders die frische ungeschälte Krabbe und unterzieht sich gern der Mühe des Entschälens, weiß er doch, daß ungeschälte Krabben sich besonders durch ihr frisches Aroma auszeichnen. Man entschält Krabben, indem man sie mit je 2 Fingern beider Hände seitlich zwischen dem 2. und 3. Panzerglied anfaßt und in entgegengesetzter Richtung kurz dreht. Die Schale läßt sich dann leicht vom Fleischkörper abstreifen. Bei etwas Übung geht dies ziemlich schnell vonstatten.

Krabben nach »pommerscher Art«: Man lege eine feuerfeste Form schichtweise mit geschnittenen rohen Kartoffeln, feingehacktem Dill oder Petersilie sowie den entschälten Krabben aus und würzt mit Salz und weißem Pfeffer. Obenauf legt man Butterflöckchen und läßt alles im mäßig heißen Ofen gar dünsten.

Dieses Gericht bereitet der Hausfrau wenig Mühe, und man bringt es daher am besten an Wäsche- und Großreinemachtagen auf den Tisch. Es bietet eine leckere Abwechslung von den üblichen zusammengekochten Gerichten.

Text und Abbildung:
undatiertes
Rezeptblatt (20er Jahre)



»Crangon crangon«

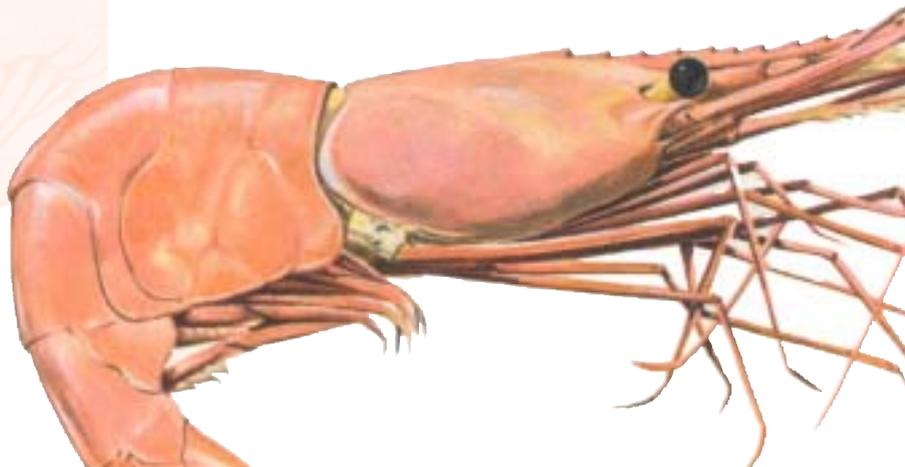
Nordseekrabbe



Streng zoologisch betrachtet ist sie eine Sandgarnelle, darf sich aber trotzdem Nordseekrabbe nennen. Wie schon der Name sagt, lebt sie hauptsächlich in den Küstengewässern der Nordsee vor Deutschland, Holland und Dänemark. Hier stellen ihr die Kutter in den Prielen des Wattenmeeres nach. Der lukrative Fang wird noch an Bord gekocht. Erst dann nehmen die grauen, durchsichtigen Körper ihre rötlich-braune Farbe an.

Ob zum Selbstschälen („Pulen“), als bereits gepultes Krabbenfleisch im Kühlregal oder auch tiefgefroren, sowie als

Konserven; die kleinen Leckerbissen lassen sich zu den köstlichsten Salaten, Snacks und Delikatessen verarbeiten. Auch auf dem berühmten „Krabbenbrötchen“ ist ihr festes, zartes Fleisch mit dem süßlich-nussigen Aroma eine maritime Gaumenfreude.



1933 1942

Die Fischwirtschaft und die nationalsozialistische Wirtschaftspolitik

Mit der Etablierung des nationalsozialistischen Herrschaftssystems veränderten sich die Rahmenbedingungen für die Fischindustrie ebenso wie für die meisten anderen Wirtschaftsbereiche erheblich. Aus der Markt- wurde eine Zwangswirtschaft.

Für die Fischwirtschaft galt das Ziel, einen möglichst großen Teil der Eiweißversorgung der Bevölkerung durch eigene Fänge der deutschen Flotte sicherzustellen, um die weitgehende Unabhängigkeit von Lebensmittelimporten zu erreichen. Bis zum Kriegsausbruch folgte hieraus ein erheblicher Aufschwung, da erstmalig in Deutschland bewußt ein Markt für fischwirtschaftliche Produkte geschaffen und der Auf- und Ausbau des Fischhandels sowie der Fangflotte über Subventionen forciert wurde.

Die politische Gleichschaltung von Wirtschaft und Gesellschaft umfaßte auch den Fischereisektor. Er verlor damit seine Entscheidungsfreiheit zugunsten einer Unterordnung unter die nationalsozialistischen Wirtschaftsziele, doch wurden hierdurch technische Innovationen wie die Entwicklung der Seefrostung und der Beginn des Aufbaus einer Tiefkühlwirtschaft möglich. Die Vorbereitung der Kriegswirtschaft tat ein übriges, um gerade den Sektor der dauerhaft haltbaren Fischprodukte zu stärken. 1935 überstieg der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Seefischen und Fischprodukten in Deutschland erst-

malig die Marke von 10 kg Fanggewicht, und 1938 betrug die Jahresproduktion an Fischwaren bereits 210.000 t.

Der Aufschwung, der durch den Reichsnährstand und seine „Blut und Boden Ideologie“ in großem Stil zu Propagandazwecken mißbraucht wurde, fand mit dem Kriegsausbruch sein jähes Ende. Die Trawler wurden überwiegend zu Hilfskriegsschiffen, und es standen weder die traditionellen Fanggründe länger zur Verfügung noch konnten die großen Pläne des Aufbaus einer Fernfischerei bei Grönland und Neufundland realisiert werden. Die Fischwirtschaft geriet in eine ihrer schwersten Rohwarenkrisen, aus der sie sich bis zum Kriegsende nicht mehr befreien konnte. Hieran konnten auch die überwiegend als Tiefkühlware erfolgten Importe aus dem seit 1940 besetzten Norwegen und anderen Territorien nur noch wenig ändern.



1933 1942

Im Zeichen der Zwangswirtschaft



Alein 1937 wurden mit Hilfe von Subventionen 123 neue Fischspezialgeschäfte gegründet und 160 modernisiert, während die Vertriebsorganisationen der großen Fischereikonzerne gezielt geschwächt wurden.

So mußte die „Nordsee“ 1939 ihre Großhandelsorganisation aus dem Konzern ausgliedern, die seitdem als unabhängiges Unternehmen „Deutsche See GmbH“ weitergeführt wurde.“

Wie sämtliche Wirtschaftsbereiche geriet auch die Fischwirtschaft in den Einfluß der nationalsozialistischen Zwangswirtschaft. So definierte der Vierjahresplan nicht nur allgemeine Ziele der Leistungssteigerung, sondern setzte durch die Einführung einer Produktionslenkung und Preisordnung die unternehmerische Entscheidungsfreiheit quasi außer Kraft. An deren Stelle trat eine Vielzahl von Verordnungen der Hauptvereinigung der deutschen Fischwirtschaft, in der seit 1935 sämtliche fischwirtschaftlichen Betriebe zwangsweise zusammengeschlossen waren. Der Verein der Fischindustriellen Deutschlands e.V. war bereits 1934 in die Fachgruppe Fischindustrie der nationalsozialistischen Wirtschaftsgruppe Lebensmittelindustrie in Altona überführt worden.

Die Preisordnung ging sogar so weit, daß nicht nur ein Festpreissystem samt fixen Handelspreisen für den Groß- und Einzelhandel eingeführt, sondern 1938 ebenfalls das bewährte System der Auktionen für die meisten Fischarten abgeschafft wurde.

„Die Schaffung von Festpreisen für den überwiegenden Teil der Erzeugnisse der Hochseefischerei bedeutet die endgültige Abkehr von dem bislang üblichen und durchaus unwürdigen Auktionspreissystem“

(A. Sefrin – Hauptvereinigung der deutschen Fischwirtschaft)

Aus der bislang marktwirtschaftlichen Fischwirtschaft war eine vom Nationalsozialismus gesteuerte Verteilungswirtschaft geworden. Ihr primäres Ziel bestand darin, einen möglichst großen Teil des Nahrungsbedarfes der Bevölkerung mit fischwirtschaftlichen Produkten abzudecken. Die schlagwortartige Bezeichnung des Meeres als „Deutschlands einziger Kolonie“ zeigte, wie die Fischwarenherstellung im Unterschied zu anderen Lebensmitteln steuerbar schien, ohne hierfür Devisen einsetzen zu müssen.



Auktion in Bremerhaven (um 1930)

Winterhilfswerk



Über das Winterhilfswerk gelangten große Mengen von Fisch an bislang dem Fischverzehr eher skeptisch gegenüberstehende Bevölkerungskreise

Eine unmittelbare Verteilung von Fischprodukten an Bedürftige durch das Winterhilfswerk förderte während der Zeit des Nationalsozialismus deren Verbrauch ebenso wie eine verstärkte Werbung. Da diese gerade in den Regionen erfolgte, in denen Fisch bislang ein nur wenig bekanntes Lebensmittel war, mußte sie durch intensive Aufklärungskampagnen begleitet werden und erreichte so bessere Werbeeffekte als jede andere Propaganda. Allein im Winterhilfswerk 1935/36 wurden 229.554 dz Fisch verteilt, was rund 19 % der Gesamtanforderungen dieses Zeitraums entsprach.

Für die Fischindustrie bedeutete das Winterhilfswerk einerseits eine erhebliche Umstellung, als hier erstmalig große Mengen Fisch zu Filet verarbeitet wurden, um sie den nicht an den Fischverzehr gewohnten Bevölkerungskreisen leichter zugänglich zu machen, andererseits garantierte es den Absatz von Mengen, die auf dem Markt nur schwer ver-

Die Verteilung von Fischprodukten durch das Winterhilfswerk wurde durch Informationskampagnen und andere Maßnahmen begleitet, um eine Akzeptanz für das vielfach unbekanntes Lebensmittel zu schaffen



Die Konzentration des Winterhilfswerks auf das Fischfilet bedeutete für die Fischindustrie deutliche Umstellungen. Neben der Produktion des Filets mußten zum Beispiel geeignete Versandverpackungen gefunden werden.



1933 1942

Fisch als universaler Rohstoff

Die Walfangflotte
WALTER RAU

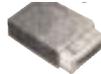
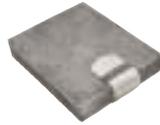


Im Herbst 1936 liefen die ersten drei Walfangflotten für deutsche Rechnung in die antarktischen Gewässer aus. In der Fangsaison 1937/38 folgten zwei weitere, die nicht mehr aus Umbauten oder gecharterten Schiffen bestanden, sondern als Neubauten auf deutschen Werften entstanden waren.

Im Rahmen der Autarkiebestrebungen der nationalsozialistischen Wirtschaft sollte Fisch zum nahezu universellen Rohstoff werden und als Ausgangsmaterial für Industrieprodukte dienen, die bislang vielfach auf der Basis von Importen produziert wurden. Neben Fischleder und dem traditionellen Lebertran, Fischöl sowie -mehl, aus denen technische und pharmazeutische Produkte von der Farbe bis hin zu Schmiermitteln, Kerzen oder Vitaminpräparaten gewonnen wurden, entstanden mit „Wiking-Eiweiß“ oder „Fischwolle“ gänzlich neue Produkte.

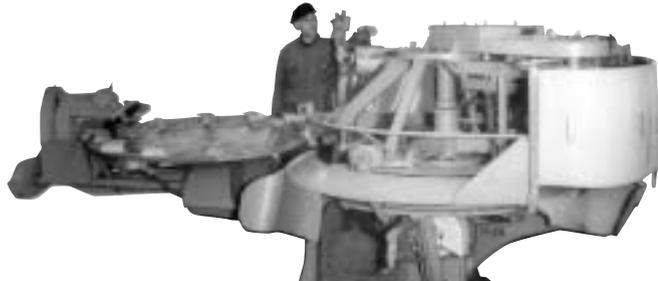
Während das ausschließlich auf Fisch basierende Wiking-Eiweiß das herkömmliche aus Hühneriern gewonnene Eiweiß in vielen Bereichen ersetzen konnte, handelte es sich bei der Fischwolle um veredelte Zellwolle, die mit Schafwolle konkurrieren sollte. Diese „Surrogatkultur“ wurde allerdings weniger in den bestehenden Betrieben der Fischindustrie aufgebaut, als vielmehr in gänzlich neuen Unternehmen. Durch den Kriegsbegriss kam es nur in sehr begrenztem Umfang zur Realisierung dieser Pläne. Die Fischindustrie blieb ein Bestandteil der Lebensmittelwirtschaft und wurde nicht zum universellen Rohstofflieferanten.

Zusätzlich zur Produktion von Lebertran und Fischölen wurde mit dem Aufbau einer deutschen Walfangflotte die Voraussetzung geschaffen, technische Öle in großem Stil aus den Ressourcen des Meeres zu gewinnen.



Die Fischlederproduktion wurde in den 1930er Jahren so weit intensiviert, daß eigens für den Haifischfang ausgerüstete Dampfer in Fahrt gesetzt wurden. Die Hauptmenge der Produktion blieb jedoch im Bereich der Feinlederwaren aus Häuten der Konsumfische.“

Der wiederaufgenommene Walfang unter deutscher Flagge produzierte dagegen in den wenigen Jahren seines Bestehens erhebliche Mengen Öle und Fette, die zur Unabhängigkeit von Importen beitrugen.



Schwimmende Fischfabriken und Tiefkühlung



Die Einführung der Seerostung bedeutete für die Kälteindustrie einen erheblichen Entwicklungsbedarf, der sich in einer Vielzahl konkurrierender technischer Systeme niederschlug.

Auf dem Fang-Fabrikschiff WESER wurde mit dem Einbau einer Baader Köpf- und Filletiermaschine nicht nur die Weiterverarbeitung der Fische nach dem Fang auf See verlegt, sondern diese zugleich weitgehend automatisiert.

Der politisch geforderte Verzicht auf Lebensmittelmporte aller Art stellte enorme Anforderungen an die Produktionssteigerung der Fischwirtschaft. Diese ließ sich nicht mehr ausschließlich aus den Fängen in der Nordsee und dem Nordostatlantik erzielen. Doch die Fanggründe vor Neufundland und Grönland konnten mit der bisherigen Technologie nicht erschlossen werden. Deshalb wurden mit der schwimmenden Fischfabrik HAMBURG und dem Fang-Fabrikschiff WESER ab 1940 die ersten Fischereifahrzeuge gebaut, die Fänge bereits auf See zu Tiefkühlfilets verarbeiten. Zum Einsatz in fernen Gewässern kam es kriegsbedingt nicht mehr. Doch öffneten beide Schiffe gemeinsam mit den unter deutscher Regie in Nord-Norwegen aufgebauten Landrostbetrieben den Markt für Tiefkühlfilets.

Wenn auch die Kühlkette noch nicht vollständig war, so trug das küchenfertige Tiefkühlfilet dazu bei, neue Verbraucherkreise für den Fisch zu gewinnen – sei es nur, weil andere Lebensmittel nicht in ausreichender Menge zur Verfügung standen, oder da es nur einer einfachen Zubeitungs bedurft.

Technologisch hatte ein neues Zeitalter begonnen. Es wurde durch den Zweiten Weltkrieg beendet, noch bevor es für die gesamte Fischwirtschaft relevant werden konnte.



Parallel zum Aufbau der Fabrikschiffsflotte begann die Fischwirtschaft in den 1930er Jahren eine Tiefkühlkette bis hin zum Verbraucher aufzubauen, die bis zum Zweiten Weltkrieg allerdings lückenhaft blieb.



Die erste deutsche schwimmende Fischfabrik, die HAMBURG, konnte kriegsbedingt nach ihrer Fertigstellung nicht mehr bei Grönland oder Neufundland zum Einsatz kommen, sondern nur in Nord-Norwegen. Im Frühjahr 1941 wurde sie, nur wenige Monate nachdem sie ihre Tätigkeit aufgenommen hatte, während des britischen Angriffs auf die Lofoten versenkt.

1933 1942

»Segen des Meeres«

Um die mit dem die nationalsozialistische Wirtschaftspolitik leitendem Vierjahresplan verbundene Bedeutungssteigerung des Lebensmittels Fisch bei der Bevölkerung zu verankern, bedurfte es erheblicher Propaganda. Hierfür wurde zunächst die Reichsfischwerbung GmbH gegründet, die mit ihren Werbekampagnen und Messebeteiligungen eine gezielte Verbrauchslenkung zum Fisch hin bewirken sollte. Der Höhepunkt dieser Bestrebungen war schließlich die Ausstellung »Segen des

Organisationen wie der als Zwangsdachverband für den gesamten Agrar- und Fischereisektor geschaffene Reichsnährstand nutzten die Ausstellung für umfangreiche Propaganda mit verschiedensten Medien



Die Ausstellung »Segen des Meeres« war die größte Leistungsschau der deutschen Fischwirtschaft in den 1930er Jahren

Meeres“ im Mai 1939 in Hamburg.

Fischereimesse in Deutschland stellten die fishwirtschaftlichen Betriebe ebenso wie auf vorhergegangenen Ausstellungen des Reichsnährstands insbesondere die neue Kühl- und Tiefkühlwirtschaft vor. Mit einem bis dato nicht gekannten Präsentationsaufwand wurde nicht nur für traditionelle Fischprodukte geworben, sondern auch für diejenigen des Walfangs und die neuen industriellen Ersatzstoffe.

Nationalsozialistische Organisationen wie die Deutsche Arbeitsfront oder der Reichsnährstand präsentierten ihre Aktivitäten im Bereich der Fischwirtschaft gleichberechtigt neben den Betrieben der Fischerei und der Fischindustrie.

Insgesamt war die Ausstellung »Segen des Meeres“ nicht nur die bis bislang bedeutendste Fischereiausstellung, sondern eine Propagandaveranstaltung für die Ziele des Vierjahresplans im Bereich der Fischwirtschaft.

Magerfischkonserven



Neben der Produktion von Sprott- und Heringsvollkonserven erfolgten in den 1930er Jahren umfangreiche Versuche zur Entwicklung von Magerfischkonserven. Auch wenn diese gerade in Kombination mit Steckrüben, Bohnen, Linsen oder Sauerkraut nur geringen Anklang beim Verbraucher fanden, wurden sie als geeignet für die Massenverpflegung und tropensicher eingestuft. Damit bekamen sie zumindest für die Heeresverpflegung eine Relevanz. Wie bereits im Ersten Weltkrieg wurde das Militär zum bedeutenden Abnehmer der Fischwirtschaft.



Vorgefertigte Etiketten im Stil der Zeit erleichterten auch kleineren Herstellern, sich an dem Aufbau einer Konservenproduktion zu beteiligen

Während die Hersteller von Fischverpackungen zunächst eine Vielzahl unterschiedlichster Formate entwickelt hatten, reduzierte die 1938 erfolgte Normierung diese auf 25 Typen und stellte somit eine erhebliche Erleichterung für die Fischindustrie dar.“

verlässigkeit
Konservenfisch



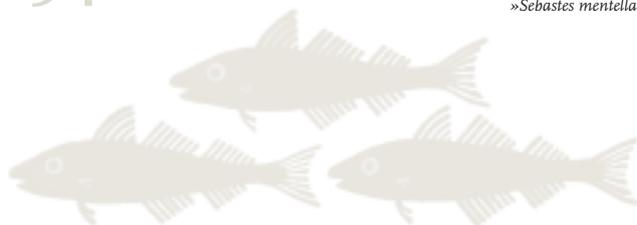
1933 1942

»Goldbarsch-Gericht«

Goldbarschfilets werden gewaschen, in 1 cm breite Streifen geschnitten, auf einem Tuch getrocknet, mit Salz, einer Prise Pfeffer und etwas Zitronensaft mariniert. Inzwischen wird guter Reis genau gemessen, gut gewaschen, in Butter mit etwas Curry Powder (auf eine Tasse Reis 1 messerspitze) leicht angeröstet ohne Farbe nehmen zu lassen mit doppelt soviel Fleischbrühe aufgefüllt, welche kochend sein muß, gesalzen, gut zugedeckt im Ofen 18 Minuten gekocht. Kurz bevor der Reis fertig ist, werden die Fischstücke in heißem Öl schnell angebraten, auf ein Sieb geschüttet, damit das Öl abtropft, etwas feingehackte Zwiebeln in einem Stück Butter hell angeschwitzt und die Fischstücke darin geschwenkt.

Je nach der Jahreszeit können Pilze, Morcheln, Champignons, Steinpilze verwandt werden. Nachdem diese in Wasser gereinigt sind, in frischer Butter, mit etwas Salz und einigen Tropfen Zitronensaft dämpfen. Die Pilze in Stücke schneiden und dem fertigen Fisch begeben. Das Ganze abschmecken, einige Tropfen Worcesters-Tunke beifügen, über den Reis anrichten, noch etwas hellbraune Butter und frische Petersilie darübertun.

Fisch auf den Tisch. Ein Seefischkochbuch als Wegweiser zum Herzen des Mannes. Seefischmarkt AG Wesermünde-Bremerhaven 1933



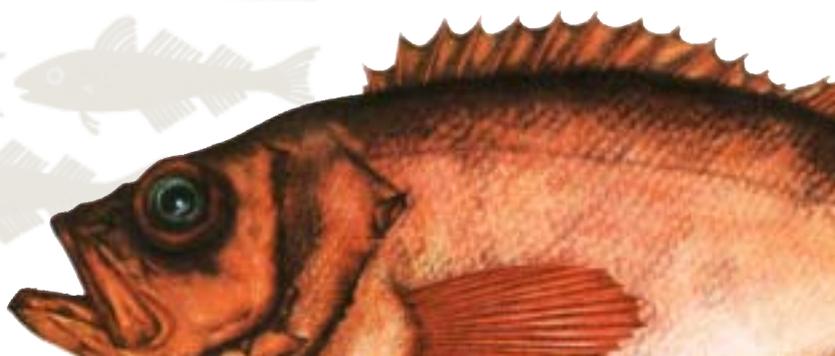
»*Sebastes mentella*«

Rotbarsch



Ein echter „Farblecks“ in den Tiefen des Nordatlantik ist der Rotbarsch mit seiner auffälligen Rotfärbung und seinen stacheligen Flossen. Er gehört bei uns zu den beliebtesten Seefischarten. Kein Wunder, denn sein festes, rotweißes Fleisch ist ein herzhafter Leckerbissen und ausgesprochen vielseitig in der Zubereitung. Man kann es kochen, dünsten, pochieren, backen oder braten, aber auch heißgeräuchert genießen.

Rotbarsche leben in Schwärmen. Sie werden im Durchschnitt 40 cm groß, können aber auch eine Länge von bis zu 1 m und ein Gewicht von 12 kg erreichen.



1943 1952

Die hochtrabenden nationalsozialistischen Pläne für die Fischwirtschaft hatten sich bereits mit dem Beginn des Zweiten Weltkriegs zerschlagen. Die Fischereihäfen und fishwirtschaftlichen Betriebe wurden durch alliierte Bombardements schwer beschädigt. Die Unternehmen verarbeiteten immer weniger Fisch, sondern produzierten zunehmend branchenfremde kriegswichtige Güter. Mit dem Kriegsende und dem Zusammenbruch des nationalsozialistischen Regimes im Mai 1945 kam schließlich auch für die Fischwirtschaft die „Stunde Null“. Wie nach dem Ersten Weltkrieg galt es erneut der Lebensmittelknappheit Herr zu werden. Fisch wurde zu einer der Währungen des Schwarzmarkts. Oft noch in den Ruinen der zerstörten Gebäude begann die Fischwirtschaft den Wiederaufbau einer regulären Produktion.

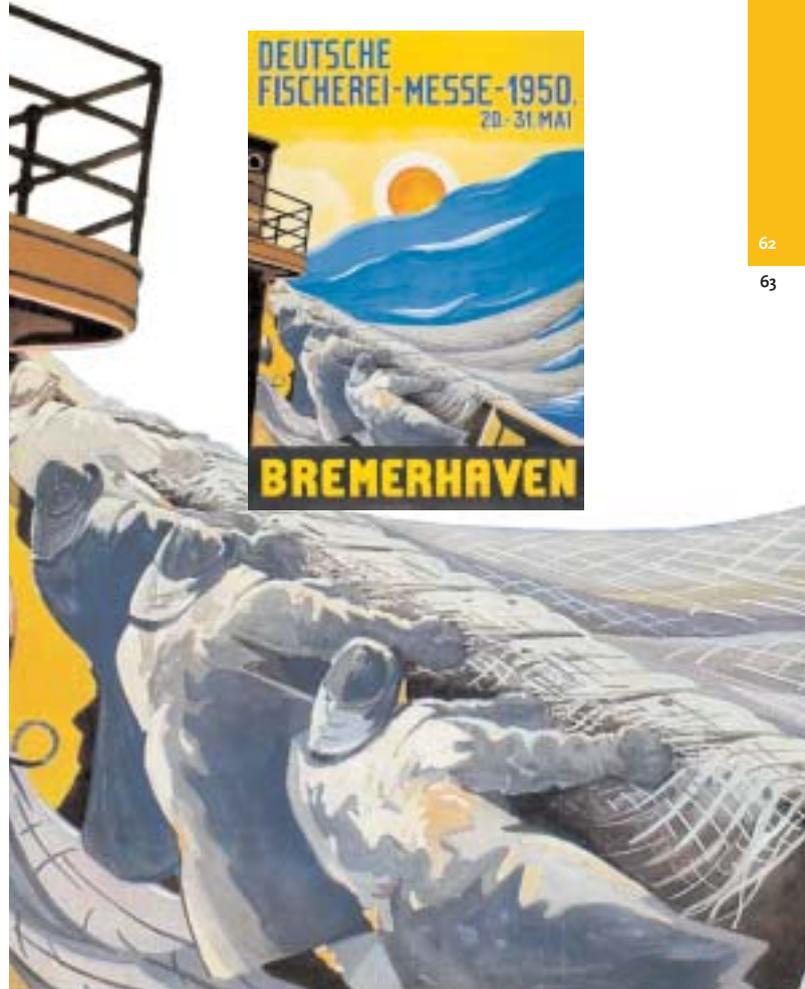
Die Teilung Deutschlands und die darauffolgende Gründung zweier deutscher Staaten, der Bundesrepublik und der DDR, führte zu einem konsequent geteilten Neubeginn der Fischindustrie und der Fischwirtschaft. Die geringen Anlandungen – ein Großteil der Trawler war im Krieg verloren gegangen – standen zunächst überwiegend für die unmittelbare Versorgung der Bevölkerung mit Frischfisch bereit. Die Fischindustrie

Von der Zwangs- zur Marktwirtschaft

litt bis zur Aufhebung der Bewirtschaftung der Anlandungen im Jahre 1949 erneut unter Rohwarenmangel. In der DDR gab es überhaupt keine eigene Hochseefangflotte, so daß der Wiederaufbau der Fischindustrie hier gänzlich auf Rohwarenimporte angewiesen war. Der Interzonenhandel mit Fischereiprodukten kam schnell zur Blüte.

Nach der Freigabe der Handelsbeschränkungen und dem damit beginnenden Übergang von der Zwangs- zur Marktwirtschaft begann im Westen eine ruinöser Wettbewerb, der durch ausländische Anbieter sowie die Verbesserung der Versorgungslage im Bereich anderer Lebensmittel verschärft wurde. Die schon 1949 gegründete „Deutsche Fischerwerbung GmbH“ begann erneut für das Lebensmittel Fisch zu werben, um diesem auch in der Zeit des beginnenden Wirtschaftswunders weiterhin einen festen Platz auf dem Speisezettel der Verbraucher zu sichern.

Der Übergang von der Zwangs- zur Marktwirtschaft bedeutete für die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels erneut, sich auf völlig veränderte wirtschaftliche und politische Rahmenbedingungen einzustellen. Eine Herausforderung, die gerade angesichts der zunächst engen Rohwarenversorgung nur mühsam zu meistern war.



Durch den Zweiten Weltkrieg war die deutsche Fischwirtschaft weitgehend von den Fangplätzen der Nordsee und des Nord-Atlantiks abgeschnitten. Den wenigen Trawlern, die nicht als Hilfskriegsschiffe eingesetzt waren, verblieb nahezu nur die Ostsee als Fanggebiet. An eine Fortsetzung der hochstrebenden Bemühungen der Vorkriegszeit war nicht zu denken. Die Betriebe der Fischwirtschaft und ihrer Zulieferer wurden wie nahezu sämtliche industriellen Fertigungsstätten zur Produktion kriegswichtiger Materialien herangezogen, erhielten nur begrenzte Kontingente an Rohstoffen und litten unter dem kriegsbedingten Arbeitskräftemangel. Der



Während des Zweiten Weltkrieges ging ein großer Teil der Fangflotte im Einsatz als Hilfskriegsschiffe verloren, so daß nach der Kapitulation nur wenige Schiffe erneut zum Fang auslaufen konnten

Einsatz von Zwangsarbeitern trug zwar zur Reduzierung des Personalengpasses bei, konnte ihn aber nicht überwinden. Schließlich wurden durch die alliierten Luftangriffe viele der bisherigen Produktionsstätten und Handelsfirmen zerstört.

Am Ende des Krieges lag die Fischwirtschaft ebenso danieder wie das gesamte Land. Zwar liefen bereits wenige Tage nach der Kapitulation einige der verbliebenen Schiffe erneut zum Fang aus, doch war für die Fischindustrie und den Fischgroßhandel zunächst die Stunde Null gekommen.

In der unmittelbaren Nachkriegszeit litt ganz Deutschland unter Lebensmittelknappheit. Produzenten wie den Bauern auf dem Lande ging es im Vergleich zu anderen Bevölkerungsgruppen relativ gut, während vor allem die Bewohner der Städte extrem unterversorgt waren. Lebensmittel wurden zur begehrten Tauschware - der Schwarzmarkt blühte.

An den Standorten der Hochseefischerei waren Fische, Fischprodukte und auch Tran beliebte "Währungen". Die Deputate der Beschäftigten, z.B. zehn Kilogramm Fisch und fünf Kilogramm gehärtetes Tranfett pro Reise für jedes Besatzungsmitglied eines Fischdampfers, besaßen oft mehr Wert als die eigentliche Heuer. Reeder und Fischverarbeiter hatten alle Hände voll zu tun, den illegalen Schwund ihrer Waren in Grenzen zu halten.

An den Ausgängen der Fischereihäfen waren Wachdienste beauftragt, Überschreitungen der zugelassenen Deputate an Fischwaren zu unterbinden - mit mehr oder minder großem Erfolg.

Die fortschreitende Zerstörung der Fischereihäfen und sonstigen Standorte der Fischwirtschaft durch alliierte Luftangriffe erschwerte die Arbeit der Fischindustrie zusehends und wurde zur erheblichen Hypothek für den Neubeginn nach 1945



Neben frischem Fisch wurden auch Lebertran oder gehärtete Fette zur begehrten Ware auf den Schwarzmärkten der Fischereistandorte



1943 1952

Der doppelte Neubeginn

Der Wiederaufbau der Wirtschaft nach 1945 begann mit einem doppelten Neubeginn. Die Fischwirtschaft im Westen knüpfte an ihre Vorkriegstraditionen an, während diejenige im Osten durch den Versuch der Etablierung einer sozialistischen Wirtschaft mit volkseigenen Betrieben und Kombinatn bzw. durch Abtretung der Territorien im heutigen Polen bestimmt wurde.

Einige traditionelle Betriebe, deren Standorte sich jetzt im Gebiet der DDR oder Polens befanden, gaben diese freiwillig oder unfreiwillig auf und fingen in der Bundesrepublik neu an. Die bis-herige Konzentration auf nur wenige Standorte nahm weiter zu. Insgesamt konnte trotz aller Kriegsschäden die Fischwirtschaft im Westen bereits 1945 ihre Produktion – wenn auch zunächst im bescheidenen Umfang – fortführen, da auch einige Trawler bereits wenige Wochen nach Kriegsende erneut zum Fang aus-

liefen. In der DDR verzögerte sich dieser Beginn bis 1950, da zuvor keine Fangflotte zur Verfügung gestanden hatte. Zu einem wirklichen Neubeginn der Fischwirtschaft im Osten kam es sogar erst 1952, als die Verarbeitungsbetriebe in Rostock-Marienehe, Schwaan und Barth in den VEB Fischkombinat integriert wurden. Während dieser 1952 gerade gut 900 Beschäftigte an Land hatte, waren es ein Jahr zuvor in der westdeutschen Fischwirtschaft schon wieder mehr als 12.000 Personen.

Auch der Einzelhandel litt unter den Kriegsfolgen, konnte allerdings bereits wenige Jahre nach Kriegsende zahlreiche neue Läden eröffnen



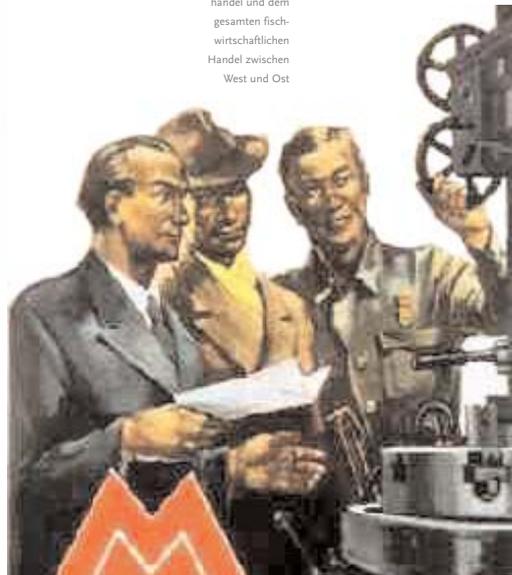
Der Neubeginn der Fischwirtschaft in der sowjetischen Besatzungszone wurde unmittelbar durch die Befehle der sowjetischen Militäradministration geprägt

Befehl

des obersten Chefs der Sowjetischen Militär-
Administration der Gruppe der sowjetischen
Bestatzungsgruppen in Deutschland

Interzonenhandel

Die alljährliche Leipziger Messe wurde bereits in der frühen Nachkriegszeit zu dem Handelsplatz für den Interzonenhandel und dem gesamten fischwirtschaftlichen Handel zwischen West und Ost



Fisch und Fischprodukte waren von den Beschränkungen des streng limitierten Interzonenhandels zwischen den drei westlichen und der sowjetischen Besatzungszone ausgenommen. Zur Förderung des Ost-West-Handels wurde die "Allgemeine Fischwirtschaftszeitung" ab dem 1. Juli 1952 für den Vertrieb in der DDR und in Ostberlin zugelassen. Die Lieferungen der westdeutschen Fischwirtschaft in die DDR stiegen zwischen 1950 und 1955 kontinuierlich stark an.

Die regelmäßigen Ausstellungen westdeutscher Unternehmen auf der Leipziger Messe förderten zusätzlich die Nachfrage nach qualitativ hochwertiger Ware östlich der Elbe.

Auf der Leipziger Messe 1957 stand die bevorstehende Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft im Mittelpunkt intensiver Diskussionen: bedeutete dies die weitgehende Stilllegung des West-Ost-Handels oder "nur" ein Regulativ gegenüber dem steigenden Interzonenhandel?

Letztlich trugen jedoch die Devisenknappheit der DDR sowie der fortschreitende Ausbau der eigenen Fangkapazität dazu bei, daß der Interzonenhandel mit Fischprodukten weitgehend zum Erliegen kam.



Auf der Leipziger Messe präsentierten sich sowohl west- als auch ostdeutsche Betriebe, wie hier z.B. das Rostocker Fischkombinat

1943 1952

Rohwarenversorgung

Die Fänge der stark dezimierten deutschen Fangflotte reichten in den ersten Nachkriegsjahren nicht im geringsten aus, um den Rohwarenbedarf der Fischwirtschaft zu decken. Fischimport war das Gebot der Stunde, und das in einer Zeit, als die meisten europäischen Volkswirtschaften gleichfalls noch durch den Krieg danelagen. Zur Lösung des Problems fanden sich schließlich zwei Wege, bevor die Eigenfänge der deutschen Trawler wieder ein Niveau erreichten, das die Lage normalisierte:

Einerseits wurde die erst seit wenigen Jahren souveräne Republik Island zu einem wichtigen Handelspartner und andererseits ging der Blick erstmals über den Atlantik in den Bereich Neufundland. Die US-Army bot Restbestände an Salzhering aus ihrer „War Reserve“ der deutschen Fischindustrie zur Verarbeitung an. Die in Lübeck durchgeführten Versuche verliefen so erfolgreich, daß einzelne Betriebe umgehend

Kontakt mit der Fischwirtschaft Neufundlands aufnahmen und Testlieferungen mit den besonderen Spezifikationen für die deutsche Art der Marinadenproduktion orderten. Wengleich dieses Geschäft noch nicht in größerem Umfang aufgebaut wurde, so bildete es doch den Grundstein für die Rohwarenversorgung der deutschen Fischindustrie mit Heringen während des in den 1970er Jahren geltenden Fangverbots in der Nordsee.

Die Auflösung der »War Reserve« brachte die deutsche Fischwirtschaft erstmals mit den Fischproduzenten auf Neufundland in Kontakt



Mit ihren thematischen Spezialausgaben wurde die AFZ zum wichtigen internen Kommunikationsforum der Fischwirtschaft

»AFZ«

Mit dem Zusammenbruch des nationalsozialistischen Regimes kam auch das Ende der gleichgeschalteten Medien. Die wirtschaftliche Neuordnung und der beginnende Wiederaufbau der Fischwirtschaft schuf jedoch einen erheblichen Informationsbedarf in den Betrieben. So wurde bereits 1946 mit der „Fischwoche“ eine erste Fachzeitschrift der Fischwirtschaft herausgegeben. Trotz aller Versorgungsprobleme folgten ihr noch vor 1950 zahlreiche weitere, teilweise hochspezialisierte Publikationsorgane. „Der Fischeinzelhändler“, „Die Fischwaren und Feinkostindustrie“, „Der Berliner Fischhandwerker“ und schließlich die „Allgemeine Fischwirtschaftszeitung AFZ“ zeigten die Vielfältigkeit und gleichzeitige Zersplitterung der Medienwelt um den Fisch. C.T. Görg und A.A. Lindow gelang es in den folgenden Jahren, die AFZ zu der führenden Zeitschrift der gesamten Fischwirtschaft auszubauen. Dank Redakteuren wie J. Ordemann entstand ein Forum, in dem sämtliche Belange rund um den Fisch diskutiert werden konnten und sowohl die Fischerei Informationen aus der Fischindustrie oder dem Groß- und Einzelhandel beziehen konnte wie auch vice versa. Als teilnehmender Beobachter und vielfach auch als Stimme nach außen wurde die AFZ so zu einem integralen Bestandteil der gesamten Fischwirtschaft.



Die Vielzahl weiterer Fachzeitschriften konnte nicht überleben. Einige wurden in die AFZ integriert, andere stellten das Erscheinen gänzlich ein und nur die wenigsten fanden ihre eigenständige Nische



Aus der AFZ, die zunächst als eine von vielen fischereispezifischen Fachzeitschriften erschien, wurde innerhalb weniger Jahre die „Stimme der Fischindustrie und des Fischgroßhandels“



1943 1952

»Gefüllte Salzheringsröllchen mit Kräutertunke«

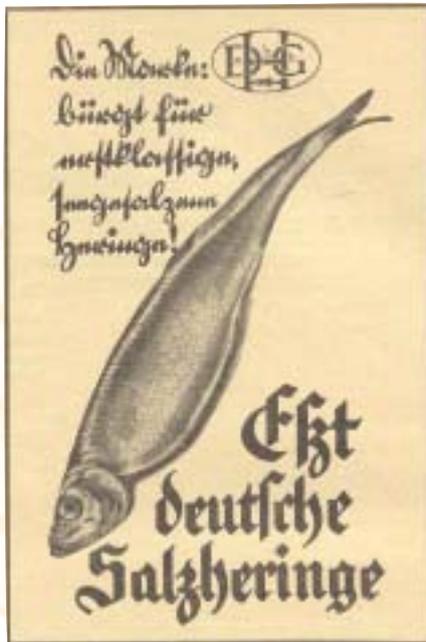
(für 100 Personen)

200 Salzheringe sind zu wässern und zu behandeln wie in Anweisung 15 beschrieben, nach dem Wässern den Kopf abschneiden und die mittlere Gräte entfernen ohne außen den Rücken zu verletzen.

Behandlung der Füllung genau so wie in Anweisung 1 (Bratklopse) beschrieben.

Nachdem die Füllung fertig ist, werden die ausgebreiteten Heringe, Außenseite auf dem Tisch liegend, mit der Füllung 25-30 g gefüllt und zusammengerollt so dicht bei dicht eingesetzt, daß die untere Seite auf den Boden der Bratpfanne kommt. Die Fische werden mit einigen Gewürzkörnern und Lorbeerblatt ohne Salz mit etwas Wasser gedünstet, und zwar ca. 15 Minuten bei schwachem Ofen. Nach dem Erkalten wird eine unechte Kräutertunke, siehe Anweisung 16 (Mayonnaise), hergestellt. Bei Kräutertunke kommt anstatt in Scheiben geschnittener Zwiebeln und Gurken gehackte Kapern, Zwiebeln, Gurke und Petersilie dazu. Von der Brühe, wenn nicht zu scharf, etwas in die Kräutertunke hineingeben. Abgeschmeckt mit etwas Essig. Dazu reicht man Pellkartoffeln, 2 1/2 kg Fischfilet, 1/4 kg mageren Speck, 1/2 kg geriebene Semmel, 172 kg gekochte kalte Kartoffeln, 172 kg Zwiebeln, 1/2 Dose Tomatenmark

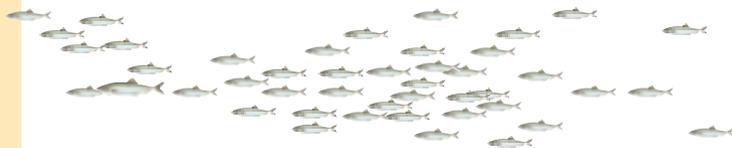
»Clupea harengus« Hering 



In Schwärmen von Millionen Fischen durchzieht der Hering den Nordatlantik, die Nord- und die Ostsee. Aufgrund seiner hell glänzenden Flanken und seiner großen wirtschaftlichen Bedeutung spricht man auch vom „Silber des Meeres“. Es gibt wohl kaum einen Fisch in unseren Breitengraden, der in so vielen Varianten angeboten wird. - Ob als grüner Hering (frisch), Brathering (gebraten und sauer eingelegt), Bückling (heiß geräuchert), Matjeshering (besonders fetter Hering von Juni bis Ende Juli), Bismarckhering (in Marinade), Rollmops (entgräteter, mariniertes Hering, um Gurke gewickelt), Hering in Gelee oder als Konserve mit verschiedenen Soßen und Cremes.

Sein schmackhaftes Fleisch ist reich an Eiweiß und reich an Fett und gesunden Omega-3-Fettsäuren. Die handelsübliche Größe beträgt 25 cm und bringt 400 g auf die Waage.

Handbuch über Fische und Fischwaren in der Gemeinschaftsverpflegung. (aus dem 1939)



1953 1962

Die Gunst des Verbrauchers erobern ...

Die Wirtschaftswunderjahre boten für die Fischwirtschaft der Bundesrepublik erneut die Chance eines scheinbar unbegrenzten Wachstums. Doch andere Lebensmittel standen wieder unbeschränkt zur Verfügung und der Fisch mußte sich diesen gegenüber behaupten. Es galt die Gunst des Verbrauchers zu erobern.

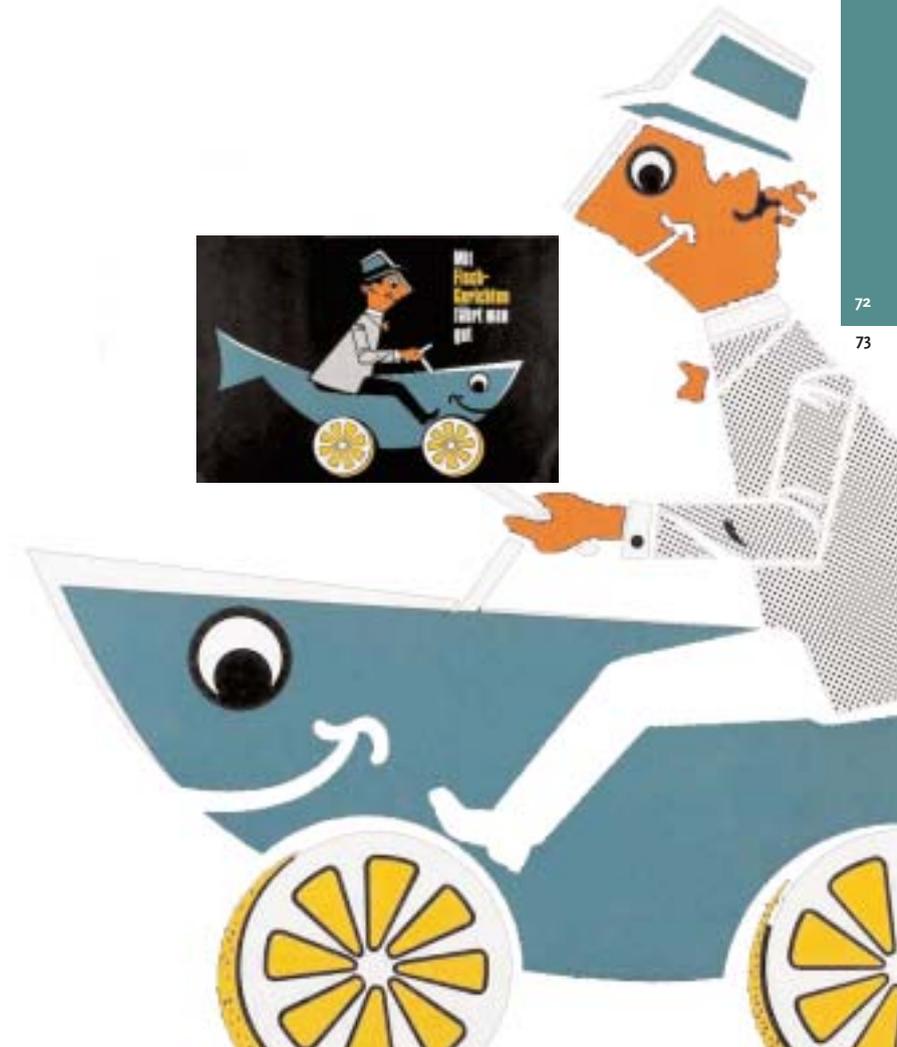
Eine entscheidende Voraussetzung hierfür war die technischen Entwicklung der Fangflotte. Es kamen Schiffe in Fahrt, die ihre Fänge bereits auf See zu tiefgekühlten Vorprodukten verarbeiten konnten. Da darüber hinaus die Kühlkette an Land vervollständigt war, wurde es möglich, Fisch als tiefgekühltes Lebensmittel bis zum Endverbraucher zu bringen.

Der mit der Amerikanisierung des bundesdeutschen Alltags einsetzende Trend zu Fertig- und Halbfertiggerichten machte auch vor der Fischindustrie nicht halt. Nach anfänglichem Zögern beschritt das Fischstäbchen seinen anfangs von vielen bezweifelten Siegeszug.

So sehr die Fischindustrie von dem neuen Produkt profitierte, so sehr veränderte es für den Fischhandel alles bislang Gekannte. War eine Tiefkühlruhe vorhanden, konnte jetzt jeder Betrieb des Lebensmittelhandels Fisch verkaufen. Das in Jahrzehnten aufgebaute logistische Wissen um den Umgang mit dem schnell verderblichen Produkt

Fisch war obsolet geworden bzw. wurde nur noch für den kleiner werdenden Bereich des Frischfischmarktes benötigt.

Um dennoch mit allen Sektoren der Fischwirtschaft in der Gunst des Verbrauchers zu bleiben, begann eine bislang nicht gekannte Intensivierung der Werbemaßnahmen. Zusätzlich zu den bereits bekannten Strategien wurde insbesondere für Fisch als gesundes Lebensmittel geworben und damit Fisch als eine Alternative zu den typischen Lebensmitteln der Wirtschaftswunderära aufgebaut. Ebenso sehr wie die Fischindustrie in der Bundesrepublik von dem wirtschaftlichen Boom und der Modernisierung in der Nachkriegszeit profitierte, ebenso sehr war dies nur auf der Grundlage hoher Investitionen möglich. Um an Entwicklungen wie der Aufnahme der Fischstäbchenproduktion teilhaben zu können, waren erhebliche Neuansstattungen der Betriebe mit technischen Anlagen erforderlich. Sich verschärfende Hygienestandards und die beginnende wirtschaftliche Einigung Europas taten ein übriges, kleineren Betrieben die Situation zu erschweren, während die größeren Unternehmen von diesen Entwicklungen profitierten.



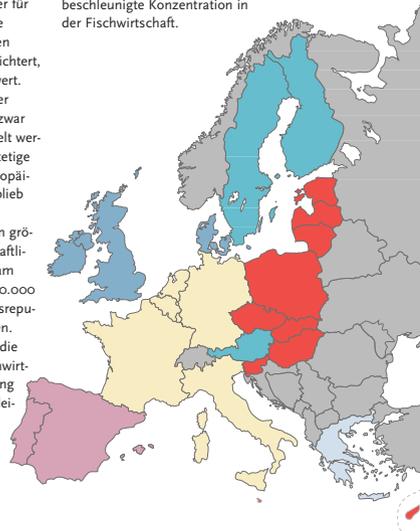
1953 1962

Europäische Wirtschaftsgemeinschaft

Mit dem Inkrafttreten der Verträge über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) am Beginn des Jahres 1958 begann ein Prozeß, der für die nächsten Jahrzehnte für die gesamte Fischwirtschaft bestimmend wurde. Durch den Abbau von innereuropäischen Zollschranken öffnete sich der deutsche Markt allmählich weiter für ausländische Hersteller. Die Einfuhr der Rohware aus den Nachbarländern wurde erleichtert, die aus Drittländern erschwert, die aus Drittländern erschwert. Mit der Gewährung zollfreier Importkontingente konnte zwar ein gewisser Ausgleich erzielt werden, doch erforderte dies stetige Verhandlungen mit den europäischen Behörden. De facto blieb der Nettoimportbedarf an Fischwaren aus Drittländern größer als der innergemeinschaftliche Handel und überstieg am Beginn der 1960er Jahre 300.000 t, von denen auf die Bundesrepublik allein 130.000 t entfielen. Insgesamt konnten gerade die größeren Betriebe der Fischwirtschaft von dieser Entwicklung eher profitieren, während kleinere Unternehmen oftmals

bereits bei der beginnenden Europäisierung der Fischwirtschaft nicht nur nicht an dieser partizipieren konnten, sondern n ernste wirtschaftliche Schwierigkeiten gerieten.

Gemeinsam mit der Modernisierung der Industrie und den hierfür notwendigen Investitionen bewirkte diese Entwicklung eine beschleunigte Konzentration in der Fischwirtschaft.



Mitgliedschaften
in der Europäischen
Währungsgemeinschaft

geplanter Beitritt 2004	beigetreten 1995	beigetreten 1986	beigetreten 1981	beigetreten 1973	beigetreten 1958
----------------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Modernisierung in der Fischindustrie



Baader Fischerbearbeitungsanlagen
im Einsatz in der Fischindustrie



Die 1950er Jahre waren eine Phase ausgeprägter technischer Modernisierungen in der Fischindustrie. Neben den neuen Tiefkühlprodukten wurde die Herstellung der traditionellen Produkte erheblich mechanisiert. Gerade die Filetierung des Fisches wurde zur nahezu reinen Maschinenarbeit, wofür erneut Entwicklungen der Firma Baader die Grundlage bildeten. In der Räuchererei wurden Verfahren entwickelt, die einerseits eine kontinuierliche Produktion erlauben und andererseits die traditionelle Holzfeuerung durch elektrische Wärmeerzeugung ersetzen. Im Bereich der Dauerkonserven kamen erste vollmechanische Produktionslinien in die Betriebe. Die Modernisierung beschränkte sich allerdings nicht auf die

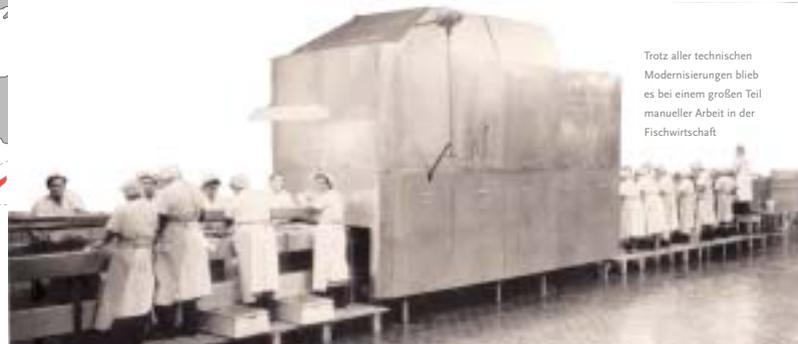
Fischfabriken. Durch Weiterentwicklungen der Verpackungen, wie z.B. der Ziehfix-Dose für Dauerkonserven, profitierte auch der Endverbraucher unmittelbar. Darüber hinaus entsprachen gerade die industriell produzierten Fischprodukte dem zeitlichen Trend der Amerikanisierung Deutschlands, so daß z.B. Fischfertig-gerichte begannen, traditionellen Produkten wie Marinaden erhebliche Marktanteile abzunehmen.



gibt Garantie für **Ziehfix**

Mit der Ziehfix-Dose fand die Modernisierung der Fischwirtschaft Eingang bis in die häusliche Küche

Trotz aller technischen Modernisierungen blieb es bei einem großen Teil manueller Arbeit in der Fischwirtschaft



1953 1962

Fischwerbung



Die Fischwirtschaft begann in den Überflujahren des Wirtschaftswunders eine gezielt auf gesunde Ernährung ausgerichtete Werbestrategie

Nachdem der Fischverzehr pro Kopf in Deutschland am Ende der 1940er Jahre historische Höchstwerte erreicht hatte, sank er in den 1950er Jahren nahezu kontinuierlich zugunsten des Fleischverbrauchs. Für die Fischwirtschaft, deren Produktionskapazitäten kontinuierlich anstiegen, mußte diese Situation mehr als nur unbefriedigend sein. Die 1949 in Nachfolge der Reichsfischwerbung GmbH (seit 1937) gegründete Deutsche Fischwerbung GmbH und die Werbeabteilungen der Seefischmärkte began-

nen intensiv gegenzusteuern. Unter strenger Beachtung des Proporztes zwischen den Produktgruppen Frischfisch, Räucherfisch, Marinaden und Dauerkonserven entstand eine der humorvollsten Marketingstrategien in der gesamten Geschichte der Fischwirtschaft. Immer wieder stellten personifizierte Fische die Frage, warum sie eigentlich nicht in die Küchen der Verbraucher dürften. Es gelang, den Fischverbrauch in der Bundesrepublik je Kopf und Jahr bei rund 11 kg Fanggewicht in den 1950er Jahren zu stabilisieren. Neben der schon vor dem Krieg bekannten Mischung aus Rezepten und Sachinformation begann die Fischwirtschaft eine Lifestylewerbung, die früh auf Fisch als gesundes Lebensmittel setzte. dem Aufbau von Markenartikeln begann der Niedergang dieser gemeinschaftlichen Fischwerbung nicht einmal ein Jahrzehnt später.

Der Fisch, der nicht in die Küche darf



Zusatzstoffe

Die im Jahre 1959 mit dem Lebensmittelgesetz erlassenen gesetzlichen Regelungen über Konservierung und Färbung zeigten für die Fischwirtschaft nicht unerhebliche Folgen.

Insbesondere das Verbot von Borsäure und die Befristung der Zulassung von Hexamethylentetramin sorgten dafür, daß die bislang wichtigsten Konservierungsstoffe nicht mehr zum Einsatz kommen konnten. Da sich der Verbrauchergeschmack zugleich zugunsten nur milderer Produkte veränderte, wog das Problem doppelt schwer. Die

harte Salzung oder der intensive Einsatz von Essig hatten bereits auf diesem Weg eine natürliche Konservierung gewährleistet. Der Ausweg aus dem Dilemma fand sich in einer Verbesserung der Hygienestandards der Fischwirtschaft und in der Kühlung. Ab sofort gehörten Marinaden und sonstige Präserven zu den Kühlwaren. Ab sofort konnte die Fischwirtschaft Produkte anbieten, die bei sachgemäßer Lagerung, d.h. Kühlung, genauso haltbar waren wie zuvor die chemisch konservierten – und jetzt als reines Naturprodukt.

Da der Kühlschrank inzwischen zur Standardausstattung der Haushalte gehörte, ergaben sich für die Verbraucher letztlich erhebliche Vorteile durch den Verzicht auf Konservierungsstoffe.



Die Fischwerbung besaß in den 1950er und 1960er Jahren einen solchen Stellenwert, daß selbst eine eigene Zeitschrift für sie herausgegeben wurde

Die Fischklame der DDR benutzte nahezu identische Werbestrategien wie diejenige der Bundesrepublik

Im strengen Proporz berücksichtigte die Reklame die Teilbranchen der Fischwirtschaft



Das Lebensgefühl der 1950er Jahre, wie es von der Fischwirtschaft dargestellt wurde



Selbst im Bereich des Transport sollte die traditionelle Holzkiste durch andere Materialien wie Aluminium oder Kunststoffe verdrängt werden. Die Weidenkörbe für den Versand wurden sogar verboten



Mit dem Verbot der Konservierungsstoffe änderte sich das Bild der Betriebe. Statt Holz gab es immer mehr hygienisch einwandfrei zu reinigende Oberflächen und die entsprechende Arbeitskleidung wurde zur Pflicht

1953 1962

Fang-Fabriksschiffe



Das erste als Heckfänger gebaute Fang-Fabriksschiff, die HEINRICH MEINS

Die Indienstellung des Trawlers HEINRICH MEINS im Jahre 1957 markierte den wichtigsten Wendepunkt in der Geschichte der deutschen Fischwirtschaft. Das Schiff war nicht nur der erste Heckfänger unter bundesdeutscher Flagge, sondern vielmehr das Schiff, das, nach dem Scheitern der Versuche während des national-sozialistischen Regimes, erneut die Idee der schwimmenden Fischfabrik aufgriff.

Die Fänge wurden bereits an Bord geschlachtet, filetiert und tiefgefroren, so daß die Fischindustrie ab sofort über ein lagerfähiges Ausgangsprodukt verfügte, das ideale Voraussetzungen für eine maschinelle Weiterverarbeitung bot.

Die traditionelle Frischfischwirtschaft bestand zwar weiterhin, doch wuchs der Anteil der Tiefkühlware stetig. So landeten 1962 die 39 Schiffe mit Gefrieranlagen bereits 47.000 t Fisch an, während die 119 Frischfischfänger 302.000 t löschten. (Seit dem Ende der 1960er Jahre übertraf die Anlandung gefrorener Fische regelmäßig diejenige des Frischfisches.)

Die Entwicklung neuer Produkte aus Tiefkühlfisch, von deren Herstellungsverfahren und Vertriebswegen wurde für die Fischindustrie zur größten Herausforderung und Chance der kommenden Jahre.



Das Fabrikdeck der HEINRICH MEINS. Auf den Fabriktrawlern wurde der Fisch unmittelbar nach dem Fang maschinell filetiert

Neben der konkreten Produktreklame wurde insgesamt für die Einführung tiefgekühlter Lebensmittel geworben



Gegenüber dem Endverbraucher wurde die Seefrostung als erheblicher Fortschritt hinsichtlich der Qualität der Fischprodukte beworben

Fischstäbchen



In der Anfangsphase der Fischstäbchenproduktion wurden die auf See produzierten Filetblöcke noch an offenen Sägen manuell zugeschnitten

1959 brachte Solo-Feinfrost das bis heute zahlenmäßig wichtigste Produkt der Fisch-industrie, das Fischstäbchen, erstmalig auf den deutschen Markt. Trotz erfolgreicher Markt-einführungen in Großbritannien und den USA gaben einige der wichtigen Betriebe der Fisch-wirtschaft diesem Produkt in Deutschland zunächst keine Chance. Es zeigte sich jedoch schnell, daß das Fisch-stäbchen aufgrund seiner einfachen Zubereitung zu einem der größten Erfolge der Fisch-industrie überhaupt wurde. Beliebt beim Verbraucher und mit einem stetig zunehmenden Automatisierungsgrad aus den von den Fang-Fabriksschiffen angelandeten Tiefkühl-blöcken herstellbar, wurde es geradezu zum Synonym für fischindustrielle Produkte. Innerhalb nur weniger Jahre wurde das Fischstäbchen auch von den zunächst skeptischen Unternehmen ins Produktionsprogramm aufgenommen.

Für kaum ein anderes Produkt wurde ein derartiger Innovationsaufwand betrieben, wie er sich z.B. in der Entwicklung der für die Filetblockherstellung benötigten Frostrahmen oder in der Optimierung der Sägeautomaten zeigte. Als Markenprodukt in nahezu sämtlichen Medien beworben, zeigte sich, daß nicht nur neue Zielgruppen wie Kinder und Jugendliche angesprochen werden konnten, sondern vor allem ein markenspezifisches Marketing in der Fischbranche möglich war.



Kein anderes Produkt revolutionierte die Fischindustrie so sehr wie das Fischstäbchen

Auch das Einschachteln der Fischstäbchen blieb zunächst Handarbeit



1953 1962

Seelachs »Laya Raki«

Laya Raki, die rassige Tänzerin und Schauspielerin, hält es auch in der Küche mit gepfefferten Sachen. Das ist sie Ihrem Filmrühm aus exotischen Rollen schuldig. Außerdem liebt sie den Gaumenkitzel.

Und so wirds gemacht: Seelachs in gleichgroße Stücke schneiden, mit Zitrone säuern, salzen, mehlen und in Butter braten.

Hollandaise: 2 Eigelb, 1/2 Zitrone und 1 Eischale Wasser auf dem Wasserbad bis kurz vor dem Stocken schlagen, die zerlassene Butter langsam unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Auf den gebratenen Fisch die in feine Streifen geschnittene Paprikaschote und die Hollandaise geben und im gut vorgeheizten Rohr kurz überbacken und heiß servieren.

800 g Seelachs, 120 g Butter, 1 1/2 Zitrone, 2 Eigelb, 50 g rote Paprikaschoten, 1 Prise Cayennepfeffer



Rezeptbuch
der Deutschen
Fischwerbung,
(1950er Jahre)



»Pollachius virens«

Seelachs



Aus dem hohen Norden – den Gewässern um Island, Spitzbergen, Norwegen und der Nordsee – stammt einer der begehrtesten deutschen Speisefische: Der Seelachs, auch Köhler genannt. Sein mageres, braungraues Fleisch wird beim Garen hell und ist ausgesprochen vielseitig in der Zubereitung. Gebratene Filets sind ein schneller Hochgenuss. Das feste Seelachsfilet eignet sich aber auch hervorragend als Basis für leckere Fischspieße, Fischgoulasch und Fischfrikadellen! Unter der Bezeichnung „Lachsersatz“ sind geräucherte Seelachsscheiben in Öl bekannt. Im Handel gibt es den durchschnittlich 70 cm langen und 3 – 4 kg schweren Schwarmfisch frisch, tiefgekühlt, geräuchert und als Konserve.



1963 1972

Auf dem Weg zur modernen Lebensmittelindustrie

Der sich am Ende der 1950er Jahre abzeichnende Trend zu einer vollindustriellen Produktionsweise setzte sich in den 1960er Jahren kontinuierlich fort. Hierzu trug nicht zuletzt das Schlemmerfilet bei, das neben dem Fischstäbchen zum wichtigsten Produkt der Fischindustrie werden sollte. Möglich war dies nur durch eine weitere Konzentration in der Fischindustrie, da die Vielzahl der kleineren und mittleren Unternehmen das zum Aufbau vollindustrieller Produktionsstätten notwendige Kapital nicht mehr allein hätten aufbringen können. Mit diesen neuen Produktionsstätten stand die Fischindustrie wieder einmal, wie schon so oft in ihrer Geschichte, vor der Herausforderung, eine adäquate Zahl entsprechend qualifizierter Arbeiter zu gewinnen. Da sich zeitgleich die südwesteuropäische Fischwirtschaft in einem der größten Umbrüche ihrer Geschichte befand, gelang es allerdings, insbesondere Gastarbeiter von der iberischen Halbinsel für die modernen Fischfabriken in die Standorte der bundes-deutschen Fischindustrie zu holen. In Cuxhaven und Bremerhaven entstanden z.B. regelrechte portugiesische und spanische Gastarbeiterkolonien, die aufs engste mit den Betrieben in den Fischereihäfen verknüpft waren. Die Modernisierung der Fischindustrie blieb allerdings nicht allein ein Phänomen der Bundesrepublik.

In der DDR wurde ebenfalls eine hochmoderne Trawlerflotte aufgebaut, und auch die verarbeitenden Betriebe an Land gingen den Schritt zur Automatisierung ihrer Produktionslinien.

In den Nischen des Marktes überlebten neben den rein industriellen Fertigungsbetrieben auch solche, die weiterhin manuelle Arbeit favorisierten. Gerade der Frischfischsektor bot hierfür ebenso die Chance wie die Herstellung hochqualitativer Marinaden, während die Konservenproduktion immer weiter technisiert wurde. Zusammenfassend wurde die Dekade von 1963 bis 1972 dadurch bestimmt, daß die bereits wenige Jahre zuvor entwickelten neuen Produkte jetzt auch wirklich industriell gefertigt wurden und eine entsprechende Konzentration in der Fischindustrie zu beobachten war. Der Fischgroßhandel sowie die Im- und Exporteure profitierten dagegen schwerpunktmäßig davon, daß der Anteil der Eigenfänge zur Versorgung des deutschen Marktes rückläufig war und der fortschreitende Abbau europäischer Zollschranken den grenzübergreifenden Handel erleichterte, wengleich mit dem Risiko, vermehrt einer ausländischen Konkurrenz ausgesetzt zu sein.



1963 1972

Konzentration in der Fischwirtschaft

Die zunehmende Technisierung der Fischwirtschaft, die steigenden gesetzlich geforderten Hygienestandards, die beginnende Konzentration der Vertriebswege auf immer weniger werdende Handelsketten und der aus diesen Faktoren resultierende Investitionsbedarf in den fischwirtschaftlichen Unternehmen verursachte seit den 1960er Jahren eine erhebliche Umstrukturierung der Branche. War diese bislang durch eine Vielzahl mittelständischer Betriebe geprägt, erlangten jetzt zunehmend die wenigen Großbetriebe an Bedeutung. Gerade diejenigen, die in Unternehmensgruppen eingebunden waren, integrierten bisher unabhängige Firmen in ihre Strukturen, so daß insgesamt die Zahl der Unterneh-



Moderne Produktionsanlagen, wie diese am Standort Bremerhaven, konnten nur von den wenigen größeren Betrieben der Fischwirtschaft finanziert werden.



Die 1972 eingeführte Pasteurisierung von Brätfischzeugnissen erforderte zusätzliche Investitionen in den Betrieben, erleichterte dafür den Handel erheblich, da diese Produkte jetzt wie übrige Dauerkonserven Haltbarkeiten von mehreren Jahren erreichten

men deutlich zurückging. Während in der Bundesrepublik 1965 knapp 13.000 Mitarbeiter in 174 fischindustriellen Betrieben tätig waren, änderte sich die Zahl der Mitarbeiter bis 1972 nur unerheblich, doch gab es nur noch 139 Betriebe. Zugleich stieg der durchschnittliche Umsatz je Beschäftigten und Jahr von 52.200 DM auf über 77.000 DM.

Unternehmen, die diesen Konzentrationsprozeß überstanden, profitierten somit von ihm, so daß er als wirkliche Marktreinigung bewertet werden konnte.

Import / Export

Um 1970 erreichte der Import fischwirtschaftlicher Rohwaren erstmals nach dem Kriege die selben Mengen wie die von der eigenen Flotte angelandeten Fänge. Die Fischindustrie litt des-halb unter der zunehmenden Nationalisierung der Fanggründe des Nordatlantiks deutlich weniger als die Fischerei selber, da sie mit einer Intensivierung der Importe auf den sich abzeichnenden Verlust von eigenen Fangmöglichkeiten reagieren konnte.

Der Aufbau der gemeinsamen europäischen Zoll- und Wirtschaftspolitik erleichterte und erschwerte diese Entwicklung jedoch gleichermaßen. Während für den Handel mit Dänemark und den Niederlanden schrittweise Zölle und andere Handelshemmnisse beseitigt wurden,



Seitens des Fischereihandels wurde für den aus dem europäischen Ausland importierten Fisch oft unmittelbar geworben

kamen für Drittländer durch die protektionistische Fischereipolitik neue hinzu. Angesichts der stetig zunehmenden Bedeutung der Rohwarenimporte für die Fischindustrie aus Gebieten außerhalb der EG erhielten die Verhandlungen über Zollsätze, Kontingente und Zollausschüttungen geradezu eine existentielle Bedeutung für die gesamte deutsche Fischwirtschaft.

Da zudem Halb- und Fertigwaren aus anderen europäischen Ländern auf den deutschen Markt drängten, verkomplizierte sich die Situation weiter.

Die deutschen Exporte fischwirtschaftlicher Produkte stiegen zwischen 1963 und 1972 zwar von 157.000 t auf 221.000 t, doch konnten hiervon nur wenige große Betriebe profitieren.

Insgesamt forcierten die Veränderungen der Im- und Exportlandschaft somit die Konzentrationsbewegungen in der Fischwirtschaft nur noch weiter.

Gerade größere Importeure nutzten seit den 1960/70er Jahren die ausländische Herkunft von Fischwaren oftmals als unmittelbares Werbeargument.



1963 1972

Absatzwege



Für den Frischfischsektor blieb der Versand per Bahn an den Fischhandel weiterhin der wichtigste Distributionsweg

Waren bislang der Fischfachhandel und der mobile Fischhandel die wichtigsten Absatzwege für fischwirtschaftliche Produkte, änderte sich dieses in den 1960er Jahren nahezu vollständig.

Einerseits trug der Trend zu tiefgekühlten Fischprodukten hierzu bei, da diese wie jede andere tiefgekühlte Ware gehandelt werden konnten, andererseits bewirkte die generelle Konzentration des Lebensmittelhandels deutliche Änderungen.

Durch den Aufbau von Vertriebswegen über den allgemeinen Lebensmittelgroßhandel und die süddeutschen Konsumgenossenschaften wurden Verbraucher in Regionen erreicht, die bislang vom Fischhandel nicht erschlossen waren. Als wenige Jahre später die ersten Discounter in Deutschland ihre Ladenportale öffneten, nahmen auch diese Fischprodukte in ihr Sortiment auf.



Mit diesen neuen Absatzwegen konnten zwar neue Verbraucher erreicht werden. Da sie jedoch nur über wenige Einkäufer abgewickelt wurden, die jeweils große Kontingente handhabten, förderte auch diese Entwicklung die Konzentration in der Fischwirtschaft. Für die Markenprodukte der Großbetriebe der Fischwirtschaft entstand ein wichtiger Markt. Für die kleinere Unternehmen der Branche, die auf den lokalen Fischfachhandel zur Distribution angewiesen waren, verkomplizierte sich die Situation zunehmend.

Der ambulante Fischhandel war und ist trotz der Aufnahme von Fischprodukten in die Sortimente der Lebensmittelgeschäfte in Regionen ohne oder mit nur wenig Fischgeschäften ein wichtiger Partner der Fischindustrie und des Fischgroßhandels

Arbeitskräfte / Gastarbeiter



Gerade die portugiesischen Gastarbeiterinnen hatten zuvor oft in den unterschiedlichsten Bereichen der Fischwirtschaft gearbeitet

Der zunehmende Anteil tiefgekühlter Produkte an der Fertigung der Fischindustrie erforderte einen erheblichen Investitionsbedarf. Gerade kleinere Betriebe konnten das für die Umstellung der Produktion auf Tiefkühlwaren notwendige Kapital oft nicht aufbringen, so daß die Zahl der fischindustriellen Betriebe von ca. 170 am Beginn der 1960er Jahre innerhalb eines Jahrzehnts bis auf knapp 140 absank. Die Zahl der Beschäftigten je Unternehmen stieg zugleich an und konnte nicht mehr vollständig mit deutschen Kräften abgedeckt werden. Nachdem seit einigen Jahren viele Gastarbeiter aus den südwesteuropäischen Ländern, die zuvor in der Dory-Fischerei gearbeitet hatten, auf den Fang-Fabrikschiffen anheuert, griff jetzt auch die Fischindustrie auf diese im Bereich Fisch erfahrenen Arbeitskräfte zurück. In den fischwirtschaftlichen Zentren der Bundesrepublik entstanden so vor allem portugiesische und spanische Gastarbeiterkolonien, die bis heute das Bild Bremerhavens oder Cuxhavens prägen.

Jedoch blieb es weiterhin dabei, daß Frauen einen Großteil der Arbeitsplätze in den wenig automatisierten Teilbereichen der Fischwirtschaft wie z.B. der Marinadenproduktion besetzten.



Gastarbeiterinnen aus Südwesteuropa fanden in nahezu sämtlichen fischwirtschaftlichen Betrieben seit den 1960er Jahren unterschiedlichste Arbeitsplätze

86

87



Die vereinte Reklame der Fischwirtschaft stellte in den 1970er Jahren Mittel zur Verfügung, die den nicht traditionellen Verkaufsstellen ermöglichten, gezielt für das Produkt zu werben.

Neue Verkaufsmöbel sollten die Einführung des Fischverkaufs über den allgemeinen Lebensmittelhandel zusätzlich erleichtern



Mit dem Niedergang der südwesteuropäischen Dory-Fischerei standen hochqualifizierte Arbeiter für die nach Arbeitskräften suchende deutsche Fischwirtschaft zur Verfügung



1963 1972

Teilautomatisierter Betrieb Rostock



Teilautomatisierter Fischverarbeitungsbetrieb des VEB Fischkombinat Rostock

Pünktlich zum zwanzigjährigen Jubiläum der DDR nahm am 30.9.1969 der Teilautomatisierte Betrieb des VEB Fischkombinat Rostock die Fertigung auf. Ab jetzt konnten auch in der DDR Fischstäbchen sowie andere vorgebratene und tiefgekühlte Fischprodukte hergestellt werden. Dem Verbraucher wurden, ebenso wie in der Bundesrepublik, Rundfische als weitgehend küchenfertig vorbereitete Gerichte angeboten.

Das Programm dieser ersten Convenience-Generation der DDR umfaßte sowohl Produkte, wie sie sich auch westlich der Elbe im Handel befanden, als allerdings auch einige eigene Linien, zu denen es keine Pendants gab. Darüber hinaus kamen oft Fischarten zum Einsatz, die von der DDR-Flotte in großen Mengen gefangen wurden, auf dem Weltmarkt jedoch kaum handelbar waren.

Der Betrieb in Rostock, der u.a. in erheblichem Umfang mit Hilfe von freiwilligen Aufbaueinsätzen errichtet worden war, kam weder ohne importierte Technologie aus, noch konnte er den unmittelbaren Schritt zur vollautomatischen

Die Produkte des Rostocker Betriebes nahmen stets Rücksicht auf die Besonderheiten der DDR Fischwirtschaft. So griffen sie nicht nur sprachlich das DDR Umfeld auf, sondern ebenso das von der Fangflotte des Kombinat's angelandete Artenspektrum



Die Seelachs-Würzschnitte, das Pendant zum westdeutschen Schlemmerfilet

Produktion tun. Es blieb dabei, daß die Fischindustrie in der DDR ein hochgradig personalintensiver Wirtschaftszweig war, der nahezu ausschließlich für den Eigenbedarf der Bevölkerung arbeitete.



Schlemmer-Filet



Mit dem Schlemmerfilet hatte die Fischindustrie ein Convenience-Produkt entwickelt, das bis heute den Verbraucherverwunsch nach schneller und unkomplizierter Zubereitung mit der Verarbeitung eines Naturprodukts kombinierte.

1969 erschien mit dem Schlemmer-Filet erstmalig neben dem Fischstäbchen ein vollständig neues Produkt auf dem deutschen Markt der Fischwaren. Dem allgemeinen Trend zu Fertig-gerichten und Convenience-Produkten folgend, war auch die Fischwirtschaft gezwungen, eine Antwort auf die Forderung nach schneller und unkomplizierter Zubereitung in der heimischen Küche zu finden. Das Schlemmer-Filet mit seinen unterschiedlichen Auflagen erfüllte diese Ansprüche geradezu ideal und konnte zudem weitgehend automatisiert industriell hergestellt werden.

Als Rohware kamen zunächst die traditionellen Fischarten des Nordatlantiks zum Einsatz, die im Laufe der Weiterentwicklung des Produkts durch den Alaska-Seelachs und verschiedene Seehechtarten ersetzt wurden. Die einfache Zubereitung eines Produkts, das Fisch von Anfang an mit anderen Lebensmitteln paarte bzw. dem Trend zu neuen Geschmackskombinationen folgte, erschloß für den Fisch neue Konsumentenkreise wie Single-Haushalte, die bislang vielfach vor dem vermeintlich anspruchsvollen Umgang mit ihm zurückgeschreckt waren.

Seit den 1960er Jahren bestimmten immer mehr verschiedenste Arten an Convenience-Produkten das alltägliche Bild in den Produktionsstätten der Fischindustrie



1963 1972

»Thunfisch-Schmorbraten«

»Räuchermakrele im Tomatenkleid«
(für 4 Personen)

Man reibt die rohen roten Rüben und mischt sie mit dem Wasser, dem Essig und dem Saft der Zitrone. Dann belegt man den Topfboden mit Meerrettichscheiben, legt den Thunfisch darauf und gießt das rote Rübenfleisch darüber. Auf den Thunfisch legt man die Zwiebel-scheiben. Das Fischfleisch bleibt 24 Stunden in der Lake und muß öfter gewendet werden. Dann nimmt man es heraus, trocknet es gut ab, salzt es von allen Seiten und bratet es gut in Sanella. Nach Bedarf gibt man Löffelweise von der Marinade dazu und läßt es 30 Minuten schmoren. Soße andicken und abschmecken.

Beigabe: Klöße mit Backobst oder Kartoffeln. 1/2 kg Thunfisch, 1-2 rote Rüben, 1/8 l Essig, 1/8 l Wasser, Saft einer Zitrone, 60 g Sanella, 1 Stück Meerrettich, 2-3 Zwiebeln, Mehl, Salz, Pfeffer



Der Tip des Fischkochs. (Rostock 1961)



Rezeptheft der Nordsee (aus dem Jahre 1954)

Von den gewaschenen Tomaten Deckel abschneiden. Die Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen. die Räuchermakrelen von Haut und Gräten befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Mayonnaise und den Joghurt mit so viel kleingehak- kten Dill vermischen bis die Tunke richtig grün ist. Die Stücke der Räuchermakrele vorsichtig unterziehen. Diese Mischung in die ausge- höhnten Tomaten füllen und den Deckel auflegen. Mit Schwarzbrot zu Tisch geben. 3 große geräucherte Makrelen, 12 bis 16 Tomaten, Salz und Pfeffer, 125 bis 160 Mayonnaise, 3 Eßlöffel Joghurt oder Sauermilch, 2 bis 3 Eßlöffel feingehak- keter Dill, Zitronensaft, 1 Prise Zucker



»Scomber scombrus«
»Thunnus thynnus«

Makrele
Thunfisch



Die Familie der Thunfische ist weltweit mit einer großen Artenvielfalt in den Meeren der gemäßigten und tropischen Zone vertreten. Zu den häufigsten Vertretern zählen der Echte Bonito, auch Skipjack genannt, sowie der Gelbflossenthun. Seltener ist der Weiße Thun, der für sein helles, besonders delikates Fleisch bekannt ist. Je nach Art erreichen Thunfische Größen zwischen 70 - 300 cm und Gewichte zwischen 5 - 300 kg.

Die torpedoförmigen, ausgesprochen kraftvollen, schnellen Räuber legen auf ihren Wanderungen Tausende von Kilometern zurück. Ihr rotes, festes Fleisch ähnelt im Geschmack dem Kalbfleisch und steht in Deutschland ganz oben auf der Genießerliste. Außerdem enthält es reichlich gesunde Omega-3-Fettsäuren – gut für unseren Blutfettspiegel! Als Frisch- oder Tiefkühlprodukt wird es meist gegrillt oder gebraten. Unschlagbar ist es aber in Öl als vielseitige Thunfisch-Konzerve!

Die beliebte und wirtschaftlich bedeutende Makrele gilt als „eleganter“ Konsumfisch. Dank ihrer torpedoartigen Körperform und der nicht vorhandenen Schwimmblase erreicht sie erstaunliche Geschwindigkeiten. Sie durchquert in großen Schwärmen das Mittelmeer, den Atlantik, die Nord- und die Ostsee. Obwohl sie durchaus bis zu 60 cm lang werden kann, messen die handelsüblichen Exemplare meist nur zwischen 30 und 40 cm. Das aromatische, zarte Fleisch der Makrele ist bräunlich-rot gefärbt und saftig. Je nach Jahreszeit schwankt der Fettgehalt zwischen nur 3 % im Frühjahr und satten 30 % im Herbst. Das Gute am Fett ist der hohe Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, die Herz und Kreislauf in Schwung halten. Makrelen sind frisch, geräuchert, gebeizt, tiefgefroren, mariniert und als Konserve im Angebot.



1973 1982

Die Nordsee und der Nordatlantik waren in der gesamten bisherigen Geschichte der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels die unumstritten wichtigsten Fanggebiete für die zur Verarbeitung oder in den Handel kommenden Fischarten. Sowohl die Ansprüche der Uferstaaten auf einen immer größeren Teil der Fanggebiete, die letztlich zur Neuregelung des Seerechts mit seinen 200 Seemeilen-Wirtschafts-zonen führte, als auch die Überfischung einzelner Arten zwang die deutsche Fischwirtschaft, neue Wege der Rohwarenbeschaffung zu beschreiten.

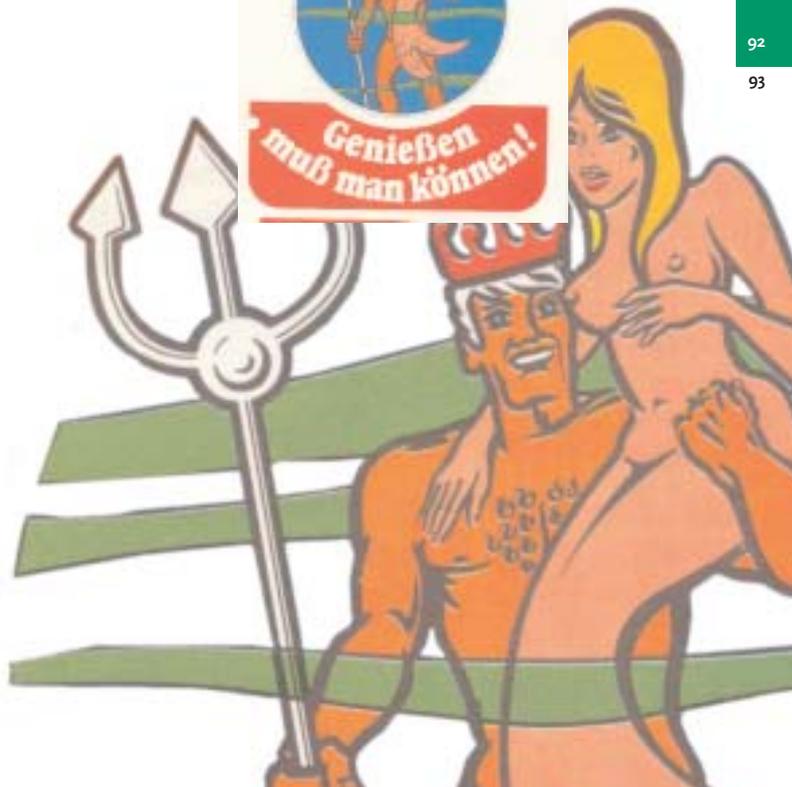
Einerseits nahm die Bedeutung der Rohwarenimporte zu, andererseits wurde versucht, neue Arten in den deutschen Markt einzuführen. Während das spektakulärste Projekt dieser Art, die Erschließung des antarktischen Krills, letztlich scheiterte, konnten andere Arten wie z. B. der Seehecht nicht zuletzt dank der intensiven PR-Arbeit des 1974 aus der Deutschen Fischwerbung hervorgegangenen Fischwirtschaftlichen Marketing-Instituts (FIMA) erfolgreich platziert werden oder wurden wie der Alaska-See-lachs sogar zu einer der wichtigsten Arten für die Fischindustrie.

Wenige Jahre zuvor hatten Verantwortliche der Fischindustrie noch sorgenschwer überlegt, wie die Branche die „herings- und rotbarschlose, die schreckliche Zeit“ überleben sollte.

Auf der Suche nach neuen Rohstoffquellen

Wieder einmal hatte sich gezeigt, daß die Fähigkeit zur Anpassung an veränderte Umstände eine der entscheidenden Qualitäten der deutschen Fischwirtschaft war. Diese Flexibilität war allerdings auch nicht nur aufgrund der sich verändernden Rohwarensituation notwendig, sondern ebenso sehr wegen der zunehmenden Europäisierung der Fischwirtschaft, die schließlich in der „Gemeinsamen Fischereipolitik“ münden sollte.

Während für den Verbraucher die Vielzahl neuer Arten vor allem eine Bereicherung des Angebotes bedeutete, hieß sie für die Fischindustrie, daß sie sich immer weiter von der Rohwarenversorgung durch die eigene Flotte lösen mußte. Aus der deutschen Fischindustrie und dem Fischgroßhandel war endgültig ein Wirtschaftszweig geworden, der aufs engste mit dem europäischen- und dem Weltmarkt verflochten war. Aus den am Ende des 19. Jahrhunderts gegründeten Unternehmen, für die die Fischverarbeitung oft nicht mehr war als eine Verbesserung der Möglichkeiten, die Fänge ihrer eigenen Fischereifahrzeuge in den Markt zu bringen, waren spezialisierte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft geworden. Sie hatten mit der eigentlichen Fischerei immer weniger zu tun und trennten sich nach und nach endgültig von ihren eigenen Fangflotten



1973 1982

Kabeljaukrieg



Die Boote der isländischen Küstenwache verließen dem Anspruch auf eine Erweiterung der Fischereizone Nachdruck

Bereits am 1. September 1972 hatte die Republik Island den Anspruch auf eine 50 Seemeilen breite Fischereizone um den Inselstaat erhoben. Trotz Verhandlungen vor dem Internationalen Gerichtshof und teilweise heftigst ausgetragenen Konflikten zwischen deutschen Trawlern und isländischen Küstenwachbooten mußte die Bundesrepublik diese neue Fischereigrenze letztlich akzeptieren. Damit fiel ein großer Teil der bisherigen Anlandungen aus diesen Gewässern aus. Ein vorübergehendes Anlandungsverbot für isländische Trawler verschärfte die Situation zusätzlich, so daß die Fischindustrie in eine schwere Rohwarenkrisis geriet. Erst durch die Umstellung auf einen vermehrten Rohwareimport sowie die Erschließung neuer Fanggründe und Fischarten auch außerhalb des Nord-Atlantik konnte die Versorgung der Industrie mit Fisch erneut gesichert werden.

Weitere in den 1970er Jahren erhobene Ansprüche von Uferstaaten der Fanggebiete auf Fischereizonen bis zu 200 Seemeilen sorgten schließlich dafür, daß die deutsche Fangflotte nur noch einen immer geringeren Teil der Rohware für die Fischindustrie liefern konnte, die sich folgerichtig seit dieser Zeit auf den Import konzentrieren mußte.

Die Auseinandersetzungen um die isländische Fischereigrenze machten weltweit Schlagzeilen und boten Stoff für zahlreiche Karikaturen



Das neue Seerecht

Parallel zu den Auseinandersetzungen mit Island und anderen Anrainerstaaten der Fanggebiete wurde in den 1970er Jahren ein grundsätzlich neues internationales Seerecht verhandelt. Im Mittelpunkt der 1982 unterzeichneten United Nations Convention on the Law of the Sea stand das Konzept der Exklusiven Wirtschaftszonen der Uferstaaten. Es wies ihnen in Gebieten bis zu 200 Seemeilen Breite präferentielle Nutzungsrechte an den Ressourcen der Meere zu.

Für die deutsche Fischwirtschaft hieß dies, daß sie sich nicht nur noch weiter auf den Import ihrer Rohware umstellen mußte, sondern zugleich mit einer Vielzahl neuer Exporteure kooperieren mußte. Anstatt den traditionellen Fischereinationen besaßen jetzt die Uferstaaten die Nutzungsrechte der meisten Fanggebiete der Erde.

Viele der Uferstaaten verfügten jedoch noch nicht über das Know-how, Rohwaren mit der von der deutschen Fischindustrie geforderten Qualität zu produzieren. So begann die Fischindustrie ihre Standards gleichsam als technische Entwicklungshilfe zu exportieren, um damit langfristig die gewohnte Qualität der Endprodukte auch auf der Basis importierter Rohware abzusichern.



94

95

In mehreren Schritten verfolgte Island seit den 1950er Jahren die Erweiterung seiner Fischereizone bis auf zuletzt 200 Seemeilen

Der »Kappdraggen«, mit dem die Netze der Trawler »gekappt« wurden wurde zur wichtigsten »Waffe« der Küstenwache in den Kabeljaukriegen. Sobald ein Trawler sein Netz verloren hatte, war oft auch die gesamte Fangreise beendet



1973 1982

Das Heringsfangverbot in der Nordsee



Regelmäßige Kontrollen durch die Fischereiforschungsschiffe bilden die Grundlage für die Festlegung von Fangquoten, die einen nachhaltigen Erhalt der Fischbestände garantieren sollen und schlimmstenfalls auch aus vorübergehenden Fangverböten bestehen können

Nachdem der Heringsfang in der Nordsee von Anfang bis Mitte der 1960er Jahre noch von rund 800.000 t auf 1,2 Mio. t gesteigert werden konnte, sanken die Erträge in der Folgezeit rapide ab. Ursache war eine komplette Überfischung der Bestände vor allem infolge des verstärkten Einsatzes der effektiven, Anfang der 1960er Jahre entwickelten pelagischen Netze, der Einführung der Ringwadenfischerei durch die Norweger sowie der dänischen Industriefischerei für die Fischmehlproduktion.

Ab Mitte der 1970er Jahre verlor die Nordsee-Heringsfischerei, früher wesentliche Grundlage der gesamten europäischen fischindustriellen Produktion, vollends ihre Bedeutung. Fänge auf weit entfernten Fangplätzen wurden zur Kompensation herangezogen, konnten allerdings den Nordseehering nicht vollständig ersetzen, so daß auch im Bereich der Konservenproduktion verstärkt versucht wurde, andere Fischarten in den Markt einzuführen. Ein dreijähriges Fangverbot seit 1979 ermöglichte erstmals 1982 wieder die Vergabe einer Heringsquote für die südliche Nordsee. 1983 wurde eine Quote für die mittlere und nördliche Nordsee freigegeben. Die Versorgungslage normalisierte sich allmählich und die alternativen Fischarten für die Herstellung von heringsartigen Dauerkonserven verschwanden ebenso schnell vom Markt wie sie erschienen waren.



Seit der kontrollierten Wiederaufnahme der Heringsfischerei sind auch wieder gute Fänge möglich

Auf dem Weg zur Gemeinsamen Fischereipolitik

1976 etablierte die Europäische Gemeinschaft eine gemeinsame 200 Seemeilen Fischereizone aller Mitgliedsstaaten und beschritt damit einen Weg, an dessen Ende die Gemeinsame Fischereipolitik (GFP) diejenigen der Einzelstaaten zusammenführen sollte.

Der Fokus lag zunächst im wesentlich auf dem notwendigen Strukturwandel der Fangflotten, d.h. der Anpassung der Fangkapazität an die vorhandenen Fangmöglichkeiten.

Seit 1977 wurden hierzu ergänzende Beihilfeprogramme für den Fischverarbeitungsbereich innerhalb der Gemeinschaft eingeführt. Die Förderung neuer Technologien und die Verbesserung der Hygienebedingungen waren wesentliche Elemente der Anpassung

überalterter Betriebe an die Bedingungen eines gemeinsamen Marktes. Der fortschreitende Abbau inhereuropäischer Zollschränken und die Vereinheitlichung von z.B. Qualitäts- und Größenklassen, Verpackungen oder Etikettierungen von Fischprodukten boten für die Betriebe der deutschen Fischwirtschaft weitere Chancen und Herausforderungen. Als Ziel galt es einen wirklichen gemeinsamen Markt für Fischereiprodukte zu errichten, in dem im Interesse von Produzenten und Verbrauchern Angebot und Nachfrage aufeinander abgestimmt waren. Neben die Struktur Anpassung des Fangsektors trat die gemeinsame Marktorganisation.

1983 wurden all diese Bestimmungen erstmalig in der Gemeinsamen Fischereipolitik zusammengeführt, die fortan bestimmend für die gesamte europäische Fischwirtschaft und somit auch für die deutschen Unternehmen wurde. Überprüfungen der GFP in den Jahren 1992 und 2002 trugen zu ihrer Aktualisierung und Modernisierung bei, wozu z.B. 1993 die Zusammenführung der finanziellen Instrumente zum „Förderinstrument für die Ausrichtung der Fischerei (FIAP)“ erfolgte.

Die Überprüfung der Maschenweiten der Fanggeschirre ist eines der Elemente der Sicherung einer nachhaltigen Fischerei, die hoffentlich in der Zukunft ohne eine Vielzahl weiterer Fangverbote auskommen wird

1973 1982

Neue Fischarten

Sowohl die Kabeljaukriege als auch das Heringsfangverbot für die Nordsee bewirkten massive Einbrüche in der Versorgung des deutschen Marktes mit den bekannten Fischarten. Neue Arten wie südatlantischer Seehecht, Alaska-Seelachs, Grenadierfisch, Blauleng oder Blauer Wittling wurden in adäquater Menge in den Markt gebracht, für die die Fischindustrie zusammen mit der Fischereiforschung industrielle Verarbeitungsverfahren entwickelt hatte. Letztlich fehlte jedoch eine entsprechende Verbrauchernachfrage.

Neue Verkaufsstrategien für die „herings- und rotbarschlose, die schreckliche Zeit“ schlugen auch deshalb fehl, weil die allgemeine Überfischungsdiskussion eine zusätzliche generelle Kaufabstinenz für Fisch bewirkte.

Mit erheblichem Aufwand und Engagement wurde für die neuen Fischarten geworben, um diese dem Verbraucher schmackhaft zu machen.

Die 1974 aus der Deutschen Fischwerbung hervorgegangene FIMA begann deshalb bereits 1977, ihre Werbeaktivitäten auf die neuen Arten zu konzentrieren und mit einem von der Bundesregierung 1978 verabschiedeten Hilfsprogramm standen zusätzliche 15 Mio. DM für die entsprechende Öffentlichkeitsarbeit zur Verfügung. Mit dieser Hilfe gelang es, den Markt für die neuen Fischarten zu öffnen und zu stabilisieren, so daß der Gesamtumsatz der Fischindustrie zwischen 1977 und 1980 sogar um knapp ein Fünftel anstieg.

Hierzu trug nicht unerheblich der unter dem Namen Alaska-Seelachs in den Markt gebrachte Alaska-Pollack bei, der letztlich innerhalb nur weniger Jahre zu einer der wichtigsten Fischarten für die Herstellung tiefgekühlter Fisch-Fertiggerichte und Convenience-Produkten werden sollte.

Krill

65.00	gr.	Albatros
2.00	gr.	Heringsfilet
6.00	gr.	Heringsfilet
2.00	gr.	Heringsfilet
2.00	gr.	Heringsfilet
10.00	gr.	Heringsfilet

Die Krillpaste Albatros war eines der wenigen Krillprodukte, die vorübergehend für den deutschen Markt produziert wurden“.

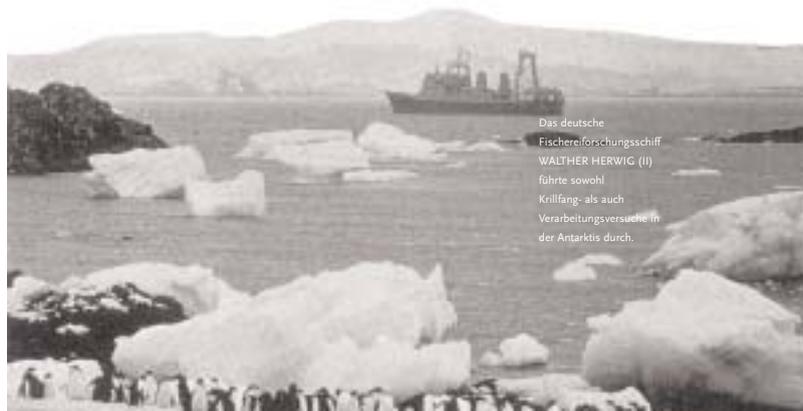
Auf dem antarktischen Krill basierten große Hoffnungen der Fischindustrie, die sich jedoch nicht erfüllen sollten.



Die Verknappung der Fischermöglichkeiten im Nord-Atlantik führte dazu, daß mit dem antarktischen Krill eine gänzlich neue Spezies auf die Agenda der Fischindustrie kam. 1975/76 und 1977/78 erfolgten Forschungsreisen mit dem Ziel der Ermittlung von Fang- und Verarbeitungsmöglichkeiten des scheinbar unbegrenzt verfügbaren Kleinkrebses. Obwohl es gelang, Fischstäbchen oder -frikadellen im Experimentalstadium zu produzieren, kam es nicht zum Aufbau einer entsprechenden industriellen Verwertung. Selbst die auf der IKOFA (Internationale Fachmesse der Ernährungswirtschaft) 1976 präsentierte Krillprodukte – die Krillpaste „Albatros“ und zwei Krillsuppen – verschwanden um 1980 wieder aus dem Markt.

Einerseits fehlte ihnen eine wirkliche Marktakzeptanz, und andererseits waren Krillprodukte aufgrund ihres hohen Fluorgehaltes nur begrenzt für die menschliche Ernährung geeignet. Als 1980/81 ein internationales Forschungsprogramm zu dem Ergebnis kam, daß die Krillbestände nur einen Bruchteil der ursprünglichen Schätzungen ausmachten und die zu erwartenden Fangmengen entsprechend reduziert werden mußten, kam es zum Aus für den Krill, der noch 1979 in einer Image-Broschüre der Bundesforschungsanstalt für Fischerei als „ein neues Lebensmittel aus der Antarktis“ beworben wurde. Die Fischindustrie blieb weiterhin auf den Fisch selbst als wichtigsten Rohstoff angewiesen.

5 Fisch-Premieren auf Ihrem Tisch



Das deutsche Fischereiforschungsschiff WALTHER HERWIG (II) führte sowohl Krillfang- als auch Verarbeitungsversuche in der Antarktis durch.

1973 1982

»Seehecht Pirat«
Wenn Sie Komplimente kapern wollen«

(2-3 Personen)



Informations-
schrift der
FIMA.
(1970er Jahre)

Toll, was man aus Tiefkühlfisch in einer guten Viertelstunde zaubern kann.

Wieviel Zeit brauchte man früher, um ein appetitliches Fischgericht auf den Tisch zu bringen!

Heute ist das eine Sache von Minuten. Natürlich nur, wenn man vorgesorgt hat. Und immer einen kleinen Vorrat an tiefgekühltem Fisch zuhause in der Truhe hat: Am besten ein, zwei Packungen Filet, panierte Schnitzel und Fischstäbchen. Was man daraus – verfeinert mit ein paar einfachen Zutaten – in kürzester Zeit machen kann, zeigen wir Ihnen in unserer Schnell-Fischküche.

Rezept: »Seehecht Pirat«

Die mit Zitrone betrüpfelten und gesalzenen Fischfilets nebeneinander in eine falsche Fischform legen. Dann Sahne mit Senf, Ingwer und Curry vermischen. Diese Mischung über die Fischfilets gießen, kräftig mit Rosenpaprika überpudern, mit Semmelbröseln bestreuen und Butterflöckchen oben aufsetzen. Bei guter Mittelhitze ins Rohr schieben. Nach ca. 25 Minuten sind die Filets gar. Mit Petersilienkartoffeln und reichlich grünem Salat garnieren.

400 g tiefgefrorenes Seehecht-Filets, 1/8 l süße Sahne, 1 Teel. milder Senf, 1/8 Teel. Ingwer gemahlen, 1/2 Teel. Curry-Pulver, 1/2 Teel. Salz, Saft einer halben Zitrone. Zum Überbacken: 50 g Butter, 2-3 Teel. Semmelbrösel, 2-3 Messerspitzen Rosenpaprika

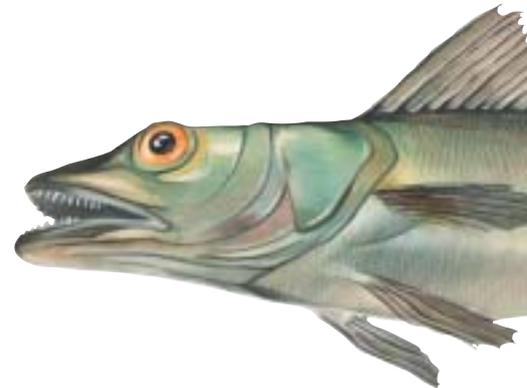
»Merluccius merluccius«

Seehecht



Typisch für diesen gefräßigen Raubfisch sind die schlanke Körperform, der auffallend spitze Kopf und die schwarze Farbe seiner Mund- und Kiemenhöhle. Während europäische Arten in weiten Teilen des Atlantik, im Mittelmeer und Nordsee anzutreffen sind, werden andere Arten vor den Küsten Südafrikas, Nordamerikas, Argentiniens und Uruguays gefangen. Die bis zu 1 m langen und 10 kg schweren Magerfische erfreuen sich in Deutschland zunehmender Beliebtheit.

Frische ganze Fische entfalten ihr Aroma besonders gut beim Dünsten in Folie. Die festfleischigen Filets eignen sich ideal für Fischfondue, Fischgoulausch oder Fischspieße



1983 1992

Wie im Laufe der 1970er Jahre die Veränderungen der Zugangsmöglichkeiten zu den Fangplätzen die Fischindustrie und den Fischhandel entscheidend verändert hatten, war es jetzt die Natur selbst. Die „Nematodenkrise“ zeigte nur allzu deutlich, wie sensibel der Verbraucher auf jeden auch nur vermeintlichen Skandal im Bereich Fisch reagierte. Die Herausforderung der Zeit lautete, gesunde Lebensmittel umweltschonend zu produzieren. Für die Fischindustrie hieß dies einerseits, daß der Erhalt des Ökosystems Meer verstärkt in den Mittelpunkt ihres Interesses rückte, über alternative Methoden zum Wildfang nachgedacht werden mußte und schließlich auch, den betrieblichen Umweltschutz zu intensivieren.

Neben diesen Anforderungen prägte ein weiteres Ereignis die Fischindustrie und den Fischgroßhandel am Ende der 1980er Jahre: die deutsche Wiedervereinigung. Nachdem die Verbraucher östlich

Die Natur zwingt zum Umdenken

der Elbe rund 40 Jahre für die westdeutschen Hersteller von Fischprodukten nahezu nicht erreichbar waren, galt es jetzt nicht nur, diesen traditionellen Markt erneut zu erschließen, sondern zusätzlich die fischwirtschaftlichen Betriebe der ehemaligen DDR in die bundesdeutsche Marktwirtschaft zu überführen. Jedoch auch diese Herausforderung konnte gemeistert werden, und selbst einige DDR-typische Produkte wie die Fisch-Soljanka überlebten im wiedervereinigten Markt.

Nachdem mit der Nematodenkrise und der Wiedervereinigung die bislang größten Herausforderungen der Nachkriegszeit an die deutsche Fischindustrie und den Fischgroßhandel bewältigt waren, konnte sich die Fischindustrie weiter ganz dem durch die Natur verursachten Umdenken widmen und zugleich den Verbraucher mit immer neuen Fischspezialitäten aus allen Gewässern der Erde beliefern. Aus dem oft abschätzig betrachteten „toten Seefisch“ des 19. und frühen 20. Jahrhunderts waren „Meeresspezialitäten weltweit“ geworden.



1983 1992

Wiedervereinigung

Das Fischkombinat Rostock mit den VEB Fischfang Rostock und Fischfang Saßnitz, 27 Fischereiproduktionsgenossenschaften an der Ostseeküste und die Binnenfischerei sowie die zugehörigen Fischverarbeitungsbetriebe und Handelsorganisationen waren die wesentlichen Betriebe der Fischwirtschaft der DDR. Staatliche Subventionen für alle Fischereierzeugnisse sicherten trotz steigender Produktionskosten ein niedriges Verbraucherpreisniveau.

Die DDR-Hochseefischerei und Fischindustrie konnten durch die begrenzten Fangkapazitäten als Ergebnis der III. UN-Seerechtskonferenz sowie durch den Mangel an frei konvertierbaren Devisen für einen zusätzlichen Fischwarenimport den Wunsch der Bevölkerung nach einer breiten und qualitativ hochwertigen Produktpalette nur unzureichend erfüllen. Heringe, Schildmakrelen

und Makrelen bildeten den überwiegenden Anteil der eigenen Fänge, Rundfische wie z.B. See-lachs oder Kabeljau waren verhältnismäßig knapp. Die von den DDR-Trawlern gefangenen Schildmakrelen wurden als Frostware in afrikanische Länder exportiert und mit den hieraus erzielten Einnahmen noch auf See ("über die Seite") vor allem Heringe und Makrelen erworben. An Bord der Fang- und Verarbeitungsschiffe gefrostet wurden sie anschließend in den Häfen des Fischkombinats angelandet.

Nach dem Beitritt der DDR zur Bundesrepublik vollzogen sich in den neuen Bundesländern einschneidende Änderungen. Die staatlichen Subventionen für die Fischwirtschaft entfielen, die freie Marktwirtschaft erforderte eine komplette Umstrukturierung



Für bestimmte Produkte der DDR-Fischwirtschaft, wie die Thunmakrelenkonserve, gab es nach der Wiedervereinigung aufgrund der Vielfalt des Angebots keine weitere Nachfrage. Die Fischindustrie der DDR mußte sich auch im Bereich ihrer Produkte der neuen Situation stellen



Bis auf wenige Schiffe wurde die Fangflotte der DDR abgewrackt. Während die Fischindustrie jetzt auch hier immer mehr auf den Import ihrer Rohware umstieg, überlebte das Fang- und Verarbeitungsschiff STUBNITZ als schwimmendes Kulturzentrum und der Seitenfänger GERA als Museumsschiff in Bremerhaven

Meeresspezialitäten weltweit



Mit der Einführung des Handelsnamens Alaska-Seelachs für die Fischart Theragra chalcogramma kam 1983 der Diskurs über eine deutsche Bezeichnung für diesen Fisch zum Ende, der zur wichtigsten Art für die Herstellung von Tiefkühlischprodukten werden sollte (ebenfalls zulässig sind die Bezeichnungen Alaska-Pollack oder pazifischer Pollack.)



Mitte der 1980er Jahre wurde mit dem Alaska-Seelachs-Portionsfilet nochmals ein neues Produkt aus seegefrosten Filetblöcken in den Markt gebracht.

Neben den traditionellen Fischereierzeugnissen aus den bekannten Fischarten des Nordatlantiks oder den am Ende der 1970er Jahre eingeführten sogenannten neuen Arten erlangten in den 1980er Jahren immer weitere Meeresbewohner das Interesse der deutschen Konsumenten. Für die Fischwirtschaft hieß dies, daß sie die logistische Herausforderung immer weiterer Transportwege ihrer Rohwaren bewältigen mußte. Das Flugzeug wurde zu einem wichtigen Verkehrsträger für den Import dieser Arten, so daß sich neben den Fischereihäfen insbesondere der Frankfurter Flughafen zu einem bedeutenden Umschlagplatz entwickelte.

Langusten, Riesengarnelen, verschiedene Tintenfische oder auch unterschiedlichste Muschelarten und einige bislang exotische Fischarten wurden von immer mehr Unternehmen in die Fertigungs- respektive Handelsortimente aufgenommen.

Das Angebot erreichte eine bislang nie gekannte Vielfalt, und so konnte gerade die Fischwirtschaft dem Trend der Zeit zu immer exotischeren Lebensmitteln folgen. Gerade die Exoten trugen endgültig dazu bei, dem Fisch das aus dem Ende des 19. Jahrhunderts stammende und noch immer

latent vorhandene negative Image des „toten Seefisches“ zu nehmen. Trotz des enormen logistischen Aufwands profitierte somit nicht nur der Verbraucher von dem immer vielfältigeren Angebot der weltweiten Meeresspezialitäten, sondern ebenso die Fischwirtschaft selbst. 105

Das von Fischindustrie und Fischgroßhandel angebotene immer vielfältigere Sortiment an Meeresspezialitäten trug dazu bei, noch einmal neue Käuferkreise für „Fisch und Co.“ zu gewinnen



Die Einführung immer neuer Fische und Meeresfrüchte in den deutschen Markt ließ das Flugzeug zu einem wichtigen Verkehrsträger für die Fischindustrie und den Fischgroßhandel werden



1983 1992

Umweltschutz in den Betrieben

Das zunehmende Bewußtsein für den Umweltschutz schlug sich auch im betrieblichen Alltag der Fischwirtschaft nieder. So arbeiteten die Unternehmen zwar mit einem natürlichen Rohstoff als Hauptausgangprodukt, doch entstanden in den Fischmehlwerken, den Räuchereien oder Fischbratereien nicht unerhebliche Emissionen.

Mit der Neufassung des Immissionsschutzgesetzes wurden diese Betriebe konsequent in das Überwachungs- und Genehmigungsverfahren einbezogen sowie Technologien und Verfahren entwickelt, die eine weitgehende Minimierung des Schadstoffausstoßes bewirkten.

An die Stelle von eingewickelten Fischdosen oder solchen in Faltschachteln - die die zweifache Verpackungsmenge in den Recyclingkreislauf schickten - traten nun schrittweise vollithographierte Dosen.



Ein zweiter Problemkreis blieb die Abwasserfrage. Sie betraf nahezu jeden Betrieb der Fischwirtschaft und die Neugestaltung des entsprechenden gesetzlichen Rahmens wurde zum Gegenstand lang andauernder Beratungen. Dem Bundesverband kam dabei die Mittlerrolle zu, einen gangbaren Weg zwischen den formulierten gesetzlichen Zielen und der betrieblichen Praxis der oft stark wasserverbrauchenden Betriebe zu erzielen.

Insgesamt führten die Bemühungen im Bereich des betrieblichen Umweltschutzes im Verlauf der 1980er Jahre dazu, daß es gelang, Fischprodukte hoher Qualität als ernährungsphysiologisch wertvolles Lebensmittel zu produzieren und ihre Herstellung so zu modifizieren, daß sie so wenig wie irgend möglich zur Belastung der Umwelt beitrug.



»Aktion seeklar«

Die zunehmende Verschmutzung der Meere und die damit verbundene öffentliche Diskussion wurde in den 1980er Jahren zu einem Thema, demgegenüber sich die Fischwirtschaft weder verschließen wollte noch konnte. Um Produkte höchster Qualität anbieten zu können, benötigte sie ein intaktes Ökosystem Meer so zwingend wie nahezu keine andere Branche.

Das Interesse von Naturschutz- und Umweltverbänden sowie der Fischwirtschaft, die nicht zuletzt aus langfristigen wirtschaftlichen Überlegungen auf eine intakte Meeresumwelt angewiesen war, mündete in der „Aktion seeklar“.

Gerade die komplexen Wirkungsgefüge innerhalb der Meeres waren jedoch weder vollständig erforscht noch der Öffentlichkeit bekannt. Dies beides zu verändern und das Meer langfristig wieder zu einem unbelasteten Lebensraum werden zu lassen, setzte sich die „Aktion seeklar“ zum Ziel. Die 1988 von Privatpersonen und Unternehmen aus sämtlichen Sparten der deutschen Fischwirtschaft begründete Initiative förderte deshalb unterschiedlichste Projekte im Bereich der Meeresforschung, unterstützte den Aufbau von Informationszentren und agierte nicht zuletzt auf der politischen Bühne für den Erhalt des Ökosystems Meer. Im Jahre 2003 wurde von den Mitgliedern beschlossen, den Verein in die „Stiftung seeklar“ zu überführen.

Die Einführung des Grünen Punkts 1991 und dessen Rücknahmesystems sorgte für eine Verbesserung des Recyclings von Verpackungsmaterialien - auch in der Fischindustrie

Logo der „Aktion seeklar - Verein zum Schutz der Meere e.V.“



Neben der „Aktion seeklar“ gründeten einzelne Unternehmen gemeinsam mit Umweltschutzverbänden weitere Initiativen mit ähnlichen Zielen

1983 1992

Nematodenkrise

Aquakultur

Spätestens mit der Nematodenkrise wurde der Leuchtisch zur Kontrolle der Filets auf Parasiten zur absoluten Selbstverständlichkeit in der Fischwirtschaft



Am 28. Juli 1987 berichtete das Fernsehmagazin „Monitor“ über Nematodenlarven in Fischprodukten und löste damit die schwerste Krise der Fischwirtschaft seit dem Zweiten Weltkrieg aus. Die Absatzzahlen für Fischprodukte brachen innerhalb kürzester Zeit ein. Nach einer Schätzung des Bundesverbandes gingen rund 1.000 Arbeitsplätze in der Fischwirtschaft dauerhaft verloren. Was war passiert?

In der Sendung „Monitor“ wurde ein vermeintlicher Lebensmittelkandal geschildert, in dessen Mittelpunkt natürliche im Fisch vorkommende Parasiten standen. Die durch die allgemeine Ökologie- und Überfischungsdiskussion verunsicherten Verbraucher reagierten auf die überdimensionierte Darstellung der Nematoden mit spontaner Kaufabstinenz. Die Fischwirtschaft begann sofort mit einer konzentrierten Informationskampagne gegen zu steuern und sachliche Information über Fisch und

Nematoden zu bieten. Darüber hinaus wurden alle Maßnahmen ergriffen, um zu verhindern, daß sich lebende Nematodenlarven in verzehrfertigen Produkten befanden. Hierdurch und mit der Unterstützung von Prominenten und der Bevölkerung der Küste, die sich demonstrativ zum Fischverzehr bekannten, gelang es bis Mai 1988, 80 bis 90 Prozent des Marktes zurückzuerlangen.

Die Fischwirtschaft reagierte auf die Nematodenkrise vor allem durch eine intensive Verbraucherberatung



Der aus Aquakultur gewonnene Lachs eroberte sich als Räucherlachs das Herz der Verbraucher



Während im Bereich der Süßwasserfische die Fischzucht jahrhundertalte Traditionen besaß, blieb es bei Seefischen lange beim ausschließlichen Wildfang. Die zunehmende Intensivierung der Befischung der Weltmeere und die wachsende Nachfrage der europäischen Märkte nach Fischen rückte die Fischzucht oder Aqua-kultur auch für Seefische in das Interesse der Fischwirtschaft. Während die Zucht reiner Salzwasserfische zunächst oft an technischen oder ökonomischen Problemen scheiterte, war die Lachszucht bereits ausgereift.

Der in deutschen Gewässern nahezu ausgestorbene Fisch konnte gerade in Norwegen, Kanada, Irland und Schottland verhältnismäßig einfach gezüchtet werden und erfreute sich beim deutschen Verbraucher schnell

einer großen Beliebtheit. Die Fischwirtschaft erkannte die Gunst der Stunde und brachte den Fisch in vielerlei Zubereitungsarten, vor allem aber als Räucherlachs-scheiben auf den Markt. Wenige Jahre zuvor noch eine echte Rarität, wurde aus dem Lachs durch die Möglichkeiten der Aqua-kultur wieder beinahe ein Volksnahrungsmittel. Das Beispiel des Lachses zeigte aber auch, daß die Aquakultur ökologische Risiken beinhaltete, für die adäquate Lösungen gesucht werden mußten.

Andere Fischarten folgten dem Lachs in der Aquakultur und tragen seitdem dazu bei, die Fischversorgung Deutschlands zu ergänzen. Die oft weiterhin bis zur kritischen Grenze befischten wildlebenden Fischbestände können somit teilweise geschont werden.

Weitere aus Aquakultur gewonnene Produkte, wie z.B. Algen besitzen in Deutschland im Vergleich zum Fisch nur eine untergeordnete Bedeutung.

Die Lachszucht in Freiwassernetzkläffgen wurde geradezu zum Synonym für die stetig an Bedeutung gewinnende Aquakultur



1983 | 1992

Feine Lachspastete »Norge«

»Salmo salar« Lachs 

Mehl, Butterflocken, Salz und Wasser zu einem glatten Teig kneten. 30 Min. kaltstellen. Zwiebeln, Möhre und Sellerie würfeln, mit Wein, Wasser, Salz und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Lachs im Sud auf kleiner Flamme 10 Min. garziehen lassen, herausnehmen, Haut und Gräten entfernen und zerteilen. Reis garen. Champignons (scheiben) mit Zitronensaft beträufeln und in Butter dünsten, herausnehmen. Lauchzwiebeln in



Rezeptsammelkarte
der FIMA
(1980er Jahre)

Scheiben schneiden und dünsten. Eier würfeln, mit den übrigen Zutaten für die Füllung mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig nochmals durchkneten, mit Mehl bestäuben, ausrollen und zwei Rechtecke (21 x 25, 18 x 20 cm) ausschneiden. Die kleinere Teigplatte auf ein Backblech legen. Die Füllung darauf häufen. Rand von 2 cm lassen. Mit dem größeren Teigsüß abdecken und die Ränder fest aufeinanderdrücken. Zum Abdampfen einen Kreis von 2 cm Ø ausstechen. Die Pastete mit den Teigresten verzieren. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Pastete damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 60 Min. backen. Gehackten Dill mit der sauren Sahne verrühren und zu der Lachspastete reichen.

1 Portion: 5200 KJ/1240 Kcal.
Dazu paßt ein Linie-Aquavit.
Füllung: 500 g rohen Lachs, 50 g Langkornreis, 125 g frische Champignons, 1 EL Zitronensaft, 75 g Butter, 250 g Lauchzwiebeln, 2 hartgekochte Eier. Teig: 300 g Mehl, 175 g Butter, 1/2 TL Salz, 6 EL Wasser. Sud: 2 Zwiebeln, 1 Möhre, 1/4 Sellerie-Anelle, 1/4 l trockener Weißwein, 1 l Wasser, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfefferkörner, Mehl zum Ausrollen, 1 Eigelb, 1 EL Schlagahne, 1 Bund Dill, 1 Becher saure Sahne

Wildlachse werden als Süßwasserfische in Flüssen geboren, wandern dann aber ins Salzwasser der Meere ab. Sie bevölkern die Küsten des Atlantik, des Pazifik sowie der Nord- und Ostsee. Die stattlichsten Exemplare messen bis zu 150 cm Länge und 35 kg Gewicht! Der atlantische Lachs kommt heute größtenteils aus Marikulturen in Norwegen, Chile, Schottland und Irland. Nur so kann der Handel dem wachsenden Appetit auf diese Delikatesse gerecht werden. Die „lachsrote“ Fleischfarbe wird durch Beutetiere, zum Beispiel Garnelen, hervorgerufen, in Zuchtanlagen auch durch spezielle Futterkomponenten.

Graved-Lachs oder der zu Kaviar verarbeitete Rogen gehören zu den beliebtesten Vorspeisen. Frischer Lachs in Scheiben oder als Filet sind Delikatessen, die sich ideal zum Grillen, Braten, Dünsten in Folie oder Kochen im Beutel eignen. Sie sind reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren.



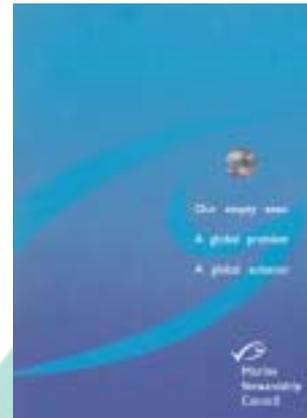
1993 2002

Anfang der 1990er Jahre besagten Meldungen der Welternährungsorganisation (FAO), daß bis zu 70 % der weltweiten Fischbestände übernutzt, überfischd oder völlig zusammengebrochen waren. Aggressive Auseinandersetzungen über den Zugang zu wertvollen Fanggründen, haben dem Thema „Verfügbarkeit von Fisch“ in der öffentlichen Diskussion zusätzlich zu großer anhaltender Aufmerksamkeit verholfen.

Die Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels haben ein existentielles Interesse, daß die von ihnen gehandelten sowie be- und verarbeiteten Fische, Krebs- und Weichtiere durch eine möglichst umweltschonende und auf Vorsorge ausgerichtete Fischerei gewonnen werden. Daher empfahl der Bundesverband den Unternehmen, ihre Einkaufsbedingungen um „bestandserhaltende Kriterien“ zu erweitern. Ferner wurde mit der Initiative „Bestandserhaltende Fischerei“ ein Diskussionsforum im Bundesmarktverband der Fischwirtschaft e.V. gegründet. Freiwillig gaben viele Unternehmen über Fangmethode und Herkunft der Fische bei der Vermarktung Auskunft. Mit der Gründung des Marine Stewardship Council (MSC-Rat zur Bewahrung der Meere) fand diese Initiative weltweite Unterstützung. Fisch, der in Übereinstimmung mit den weltweit koordinierten Kriterien für eine

Fischindustrie und Fischgroßhandel sorgen vor

bestandserhaltende Fischerei gefangen wurde, kann ein MSC-Logo erhalten. Sechs Jahre später folgte die Europäische Union im Rahmen der neuen Fischmarktordnung ebenfalls dieser Transparenzinitiative der deutschen Fischwirtschaft und führte verbindlich ein, daß dem Verbraucher ab dem Jahr 2002 Fischart, Produktionsmethode und Fanggebiet vor allem beim Einkauf frischer und geräucherter Ware bekannt gegeben werden muß. Vorsorge für eine nachhaltige fish-industrielle Tätigkeit leistete auch eine Vielzahl an Eigentümerwechseln. Zahlreiche Zusammenschlüsse von Unternehmen der Fischindustrie und des Fischgroßhandels sorgten in der Branche für neue Investitionen, Marken-Relaunches, Produktinnovationen und somit für positive Perspektiven. Die Herausforderung, Fisch mit seinen Möglichkeiten neu zu vermarkten, wurde in dieser Dekade erfolgreich von den Unternehmen aufgenommen



„Die Welt ist nicht genug!“ könnte man die Lieferfähigkeit der Unternehmen der Fischindustrie, des -imports und des -großhandels beschreiben. Ausgeklügelte Logistikkonzepte bringen per Schiff, Flugzeug und LKW die gewünschten Ware schnell zum „Point of sale“ und erfüllen somit jeden Verbraucherwunsch. Neben den Kosten des Transports müssen in der Kalkulation der Preise in zahlreichen Fällen Zölle berücksichtigt werden. Die Belastung der Unternehmen durch administrative Abgaben war 1903 ein wichtiger Beweggrund zur Gründung des Verbandes.

Auch 100 Jahre später ist dieses Thema aktuell, wenngleich durch umsichtiges und beharrliches Vorgehen des Bundesverbandes mit Unterstützung durch das Bundesverbraucherschutzministerium für viele Fischarten die Zollabgaben gänzlich abgeschafft werden konnten bzw. im Rahmen von Zollkontingenten und -aussetzungen der Zollsatz gegenüber den festgelegten EU-Zollsätzen reduziert wurde. Gleichwohl hat das Thema

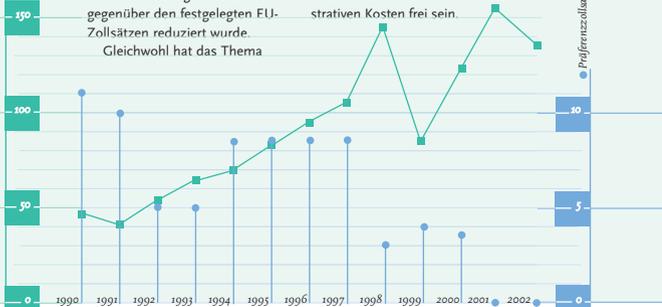
Zölle für die nächsten Jahre Potential zum Dauerthema. „Préférence communautaire“ ist die Forderung der europäischen Fischer, die als Hauptargument für den Erhalt der Zölle eine prioritäre Verwendung der EU-Fische anzunehmen.

Die Entwicklung der Fischbestände in den EU-Gewässern auf der einen Seite und die stetige Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten auf der anderen Seite hat zu einer enormen Steigerung der Einfuhren aus Drittländern geführt. Der deutsche Markt für Fische, Krebs- und Weichtiere übertrifft dabei mit einer Importabhängigkeit von über 80 % die EU mit rund 50 %.

Ohne die Möglichkeit, Fisch, Krebs- und Weichtiere aus allen Weltmeeren einführen zukönnen, wäre die große Vielfalt und das außerordentliche Genuss- und Geschmackserlebnis nicht möglich. Eine angemessene Preiskalkulation für den Verbraucher muß daher von Zöllen und anderen administrativen Kosten frei sein.

■ Einfuhr (in 1000 Tonnen) von gefrorenem Alaska-Schlachtfisch

● Präferenzsollatz (in Prozent)



Insbesondere für frische, tiefgefrorene bearbeitete und geräucherte Fisch, Krebs- und Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus müssen seit dem 1.1.2002 „Verbraucherinformationen“ über die Handelsbezeichnung, die Produktionsmethode und das Fanggebiet bekannt gegeben werden.



Rund 16.000 Postkarten, die mit dem Greenpeace-Magazin verschickt wurden, gingen 1995 in der Geschäftsstelle des Bundesverbandes ein.



Ein Fischprodukt mit diesem Zeichen signalisiert dem Käufer, daß der in diesem Produkt verarbeitete Fisch bestands-erhaltend gefischt wurde

In der letzten Dekade vor dem Jahrtausendwechsel wuchs das Interesse der Verbraucher besonders an Informationen über die Herkunft der angebotenen Fische und Fischprodukte. Meldungen der Welternährungsorganisation (FAO) über die kritische Entwicklung zahlreicher Fischbestände fanden großen Niederschlag in der Öffentlichkeit. Verbraucher- und Umweltschutzverbände forderten von der Fischwirtschaft mehr Informationen über die Herkunft und die Produktionsmethoden der angebotenen Fische. 1995 empfahl der Vorstand des Bundesverbandes seinen Mitgliedern, auf freiwilliger Basis die Einkaufsspezifikationen um Angaben über Fanggebiete und -methoden zu ergänzen sowie sich bei jeder Lieferung die Konformität mit allen rechtlichen Anforderungen bestätigen zu lassen.

Die Information der Verbraucher erfolgte durch die Angabe des Fanggebietes des Fisches und einer Telefonnummer, über die ergänzende Informationen über Fang und Produktionsmethode angegeben wurden.

Parallel zu dieser freiwilligen Maßnahme gründete das Unternehmen Ulivever zusammen mit der Umweltschutzorganisation WWF den sogenannten „Rat zur Bewahrung der Meere“ (MSC – Marine Stewardship Council). In einem weltweiten Konsultationsprozeß wurden Prinzipien für eine bestands-erhaltende Fischerei aufgestellt, gemäß denen sich Fischereien die Übereinstimmung ihrer Fangmethoden mit bestands-erhaltenden Prinzipien bestätigen können. Bei erfolgreicher Zertifizierung erhält die Fischerei die Erlaubnis, ihre Erzeugnisse mit dem MSC-Logo auszuzeichnen. Auf dem deutschen Markt nutzten die Hersteller von Fischerzeugnissen seit 2002 bei der Vermarktung von Hoki und Wildlachs aus Alaska das „Nachhaltigkeits-siegel“.

Seit dem 1.1.2002 müssen alle frischen, tiefgefrorenen, bearbeiteten und geräucherten Fische, Krebs- und Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse so gekennzeichnet werden, daß für den Käufer die Handelsbezeichnung des Fisches, die Produktionsmethode (gefangen, aus Binnenfischerei, gezüchtet oder aus Aquakultur) und das Fanggebiet (z.B. Ostsee, Nordostatlantik, Pazifik) erkennbar sind.

1993 2002

Öffentlichkeitsarbeit für Fisch

Die PR- und Marketingaktivitäten der deutschen Fischindustrie wurden bis 1996 vom firmen- und branchenübergreifend Fischwirtschaftlichen Marketinginstitut (FIMA) mit Sitz in Bremerhaven unterstützt. Grundlage für die Finanzierung des Instituts bildeten nationale Vorschriften, zuletzt das Fischwirtschaftsgesetz (1989) und die Fischwirtschaftsverordnung (1993). Entsprechende Durchführungsbestimmungen wurden festgelegt, regelten die Höhe des Abgabensatzes (0,8 o/000 des umsatzsteuerrechtlich relevanten Entgeltes) sowie Einzelheiten der Abgabe und ihrer Erhebung.

Zur finanziellen Stärkung und Absicherung des FIMA-Etats wurden 1994 Zuschussanträge bei der EU-Kommission eingereicht und noch im selben Jahr Zuschüsse in Höhe von 1,2 Mio. DM zur Intensivierung der Absatzförderung von Heringen und Weißfisch bewilligt.

Der Bundesmarktverband schlug 1995 dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten eine Initiative zur Aufhebung des Fischwirtschaftsgesetzes vor. Am 31.12.1996 stellte FIMA die Arbeit ein, da das Ministerium ab 1997 keine finanziellen Mittel zur Durchführung der Absatzförderung zur Verfügung

»Hering - der Powerhappen« und
 »Nordsee-Krabben - frisch und fein«:
 Zwei Kampagnen, die spezielle
 Fischprodukten ein ebenso spezielles
 Image verpaßten.



Homepage des FIZ

stellung stellte und zum 31.12.1997 das Fischwirtschaftsgesetz aufgehoben wurde.

Als neues PR-Organ der Fischwirtschaft wurde am 16.7.1997 unter maßgeblicher Beteiligung der Unternehmen des Bundesverbandes das Fisch-Informationszentrum (FIZ) mit Sitz in Hamburg gegründet, das seine Kernaufgaben privatrechtlich aus freiwilligen Beiträgen finanziert. Im ersten Jahr standen dem FIZ Entgelte für Öffentlichkeitsarbeit in Höhe von rd. 320.000 DM sowie aus Restmitteln des ehemaligen Fischwirtschaftsgesetzes in Höhe von 270.000 DM zur Verfügung.

Hauptaufgabe des FIZ ist es, im Zeitalter der Kommunikationsgesellschaft mediengerecht interessante Fischthemen zu kommunizieren. Das Informationsspektrum reicht dabei von Informationen über die Herkunft und Produktionsmethoden der Fische über Gesundheits- und Genussaspekte bis hin zu Zubereitungstipps. Über das Internet ist das Angebot des Fisch-Informationszentrums rund um die Uhr für Medien und Verbraucher erreichbar.

Fischhygiene

Diese Veterinärkontroll-nummer auf einem Fischereierzeugnis gibt Auskunft, in welchem Produktionsbetrieb bzw. Umpackzentrum das entsprechende Produkt entstand. Ein wichtiges Kennzeichen zur Gewährleistung eines lückenlosen Rückverfolgbarkeit eines Lebensmittels



Neben Geschmack, leichter Zubereitung und Transparenz im Bezug auf die Herkunft und Produktionsmethode erwartet der Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches Lebensmittel. Zahlreiche Vorschriften bezüglich Hygiene, Zusatzstoffen, unerwünschten Kontaminanten und Rückständen sowie Vermarktungsnormen sind die Basis für einen ungetrübten Genuß. Besondere personelle und finanzielle Anstrengungen wurden von der Fischindustrie und dem Fischgroßhandel im Jahr 1994 mit dem Inkrafttreten der Fischhygiene-Verordnung gefordert. Die neuen Anforderungen an die Unternehmen, die in allen EU-Staaten galten, sahen erstmalig eine behördliche Zulassung der Unternehmen vor. Ohne diese war es den Unternehmen nicht mehr gestattet, Fischereierzeugnisse herzustellen bzw. solche aus nicht zugelassenen Ländern und Betrieben zu handeln. Die „Organisation und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen“ wurde zum Schlüsselbegriff. Aus der Qualitätskontrolle als Überprüfung des Endproduktes wurde die Kontrolle der Qualität im Produktionsablauf. Die Unternehmen waren gefordert, für ihre Produktion „kritische (Kontroll)

Die ständige Prüfung der Sorgfaltspflicht in den Unternehmen sichert die hohe Qualität der in Deutschland hergestellten Fischereierzeugnisse

Punkte“ zu ermitteln sowie geeignete Überwachungsverfahren zu organisieren. Jeder Schritt muß zum Nachweis der Erfüllung dieser Sorgfaltspflichten dokumentiert und als Grundlage für die Zulassung durch die örtlichen Veterinärbehörden geprüft werden.

Gleiches galt für die Zulassung von Rohwaren aus aller Welt, die in die EU eingeführt werden. Ohne die Zulassung ließen die Behörden an den Außengrenzen der EU keine Einfuhren passieren. Mehrmals sahen sich die Unternehmen der Fischwirtschaft mit dem Problem konfrontiert, daß die EU im Rahmen von sogenannten „Schutzmaßnahmen“ die Einfuhr aus ganzen Ländern bzw. einzelnen Unternehmen untersagte, was zu ernststen Versorgungsengpässen führte. Ein kritischer Punkt ist seit vielen Jahren, daß aus den als Ge-bühren bezeichneten Abgaben für die Grenzkontrolltätigkeit wegen der großen Einfuhrmengen steuerähnliche Einnahmen wurden, denen ein Gegenwert (wirtschaftlich einsetzbare Leistung) fehlte.

1993 2002

»Schollenfilet in Rotwein-Buttersauce mit Mangold«

»Fisch-BloXX, 6 x ganz groß zum Reinbeißen lecker!«

1. Die Schollenfilets säubern, salzen und beiseite stellen.
2. Die Zutaten zum Pochieren 1-2 Min. kochen lassen und zugedeckt beiseite stellen.
3. Zwischenzeitlich die Sauce zubereiten. Die Schalotten mit dem Rotwein und der Brühe aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. offen einkochen lassen. Danach durch ein Sieb gießen und mit umgedrehtem Löffel die Schalottenwürfel noch etwas auspressen, auskühlen lassen.
4. Vom Mangold die ganz dicken weißen Stiele abschneiden. Im kochenden Salzwasser den Mangold kurz blanchieren, auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen, danach grob hacken.
5. Die Zwiebelwürfel in Butter oder Margarine andünsten und den mangold dazugeben. 1-2 Min. zusammen köcheln und mit den Gewürzen abschmecken, warmstellen.
6. Die Pochierflüssigkeit für den Fisch wieder erhitzen, die Filets einlegen und 2. Min. ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen. Die Filets danach auf heißen Tellern anrichten.
7. In den vorbereiteten heißen Rotweinfond die kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen einschlagen. Nachmals abschmecken und über die Filets gießen. Dazu Mangold und kleine Butterkartoffeln reichen. 8 Schollenfilets (520g), Salz, Zum Pochieren: 30 g Porree in Stückchen, 30 g Staudensellerie in Stückchen, 3 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1/2 l Wasser, 2 EL Essig, Salz. Für die Rotwein-

buttersauce: 4 Schalotten (40 g), fein gehackt
1/4 l Rotwein, 1/8 l Würfelbrühe, Salz,
150 g kalte Butter in kleinen Stückchen. Für
den Mangold: 400 g Mangold (kleine Blätter),
1 Zwiebel, fein gewürfelt, 50 g Butter oder
Margarine, Salz, weißer Pfeffer aus der
Mühle



Fisch-BloXX-
Verpackung
(2003)

Zubereitung in der Pfanne:

1. Fett in der Pfanne erhitzen.
2. Die Fisch-BloXX unaufgetaut hineingeben.
3. Bei mittlerer Hitze 13-15 Minuten braten, dabei mehrmals wenden.

Zubereitung im Backofen:

1. Backblech auf die obere Schiene geben und Backofen vorheizen. Umluftbackofen: 200°C Backofen mit Ober-/Unterhitze: 225°C, Gasherd: Stufe 4-5
2. Fisch-BloXX unaufgetaut auf das Backblech geben und ca. 20-25 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten einmal wenden.

»Theragra chalcogrammus «
»Pleuronectes platessa«

Alaska-Seelachs
Scholle

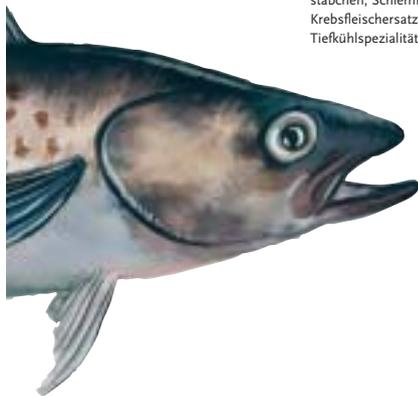


Obwohl der Alaska-Seelachs bei uns erst 1984 als Konsumfisch „entdeckt“ wurde, gehört er heute zu den wirtschaftlich bedeutendsten Arten. In Deutschland führt er gemeinsam mit dem Hering die Liste der meistverzehrten Fische an.

Der Alaska-Seelachs ist mit den Dorschen verwandt und wird etwa 80 cm lang. Sein Lebensraum sind die Randgebiete der nördlichen Pazifiks, von Japan bis zum Golf von Alaska. Das Weibchen legt pro Jahr bis zu 15 Millionen Eier und sorgt dadurch für reichlich Nachwuchs. Sein besonders zartes, weiß bis leicht rosafarbenes Fleisch wird nach dem Fang an Bord der Verarbeitungsschiffe sofort tiefgefroren. In unseren Haushalten landet es dann meist in Form von Fischstäbchen, Schlemmerfilets, Krebsfleischersatz oder anderen Tiefkühlspezialitäten.

Fangfrische Scholle, goldgelb in Butter gebraten...für Fischkerner einfach unwiderstehlich! Schollen haben unter den Plattfischen die wirtschaftlich größte Bedeutung für die europäische Küstenfischerei. Sie kommen im Nordatlantik und im westlichen Mittelmeer vor, ihre Hauptfanggebiete befinden sich jedoch in der Nord- und Ostsee. In der Regel werden Schollen 25 bis 50 cm lang und bis zu 2 kg schwer. Ihr Fleisch ist weiß und zart, dabei mager und eiweißreich.

Am besten schmecken sie von Mai bis Oktober und zwar im Ganzen gebraten direkt von der Gräte. Oder – als Filet – auf Gemüse gedämpft.



FIMA-Rezept.
(Anfang der
1990er Jahre)

Rückblick Ausblick

Fisch auf den Tisch!

*Ich hab' es jüngst
vernommen,
man ist auf den Fisch
gekommen;
Gütesiegel nun auch hier
für das gesamte Meergetier.*

*Ob Hering, Butt
und die Garnele,
der Kabeljau dann
auch nicht fehle,
ob man Aal und Karpfen nimmt,
das Siegel gilt für alles,
was im Wasser schwimmt.*

*Für die Forelle –
ach' so herrlich,
den Hai, der oft gefährlich,
den Wal, groß, fett
und schmierig,
den Hecht, der stets so gierig.*

*Die Makrele und der Stindt
auch nicht zu vergessen sind.
Lachs und Zander diese zwei
sind natürlich auch dabei.*

*Also alles, was in Meer und Teich
säugt oder legt den Laich
wird erfasst und auch notiert
und präzise registriert.*

*Denn wir wollen nicht vermissen
jetzt ganz genau zu wissen,
woher er kommt – der Fisch,
wenn er landet auf dem Tisch.*

(Karl-Heinz Funke)

*Wo ward er gezeugt
und dann geboren,
war er für Salz – oder süßem
Wasser auserkoren,
wo verbracht' er
Kindheit, Jugend,
waren seine Eltern
auch von Tugend?*

*Wo schwamm er,
in welch' Gewässer,
war er früh trocken,
lange Nässer?
Nahm er Schaden
an Körper oder Seele,
weil man ihn als
kleinen Fisch schon quäle?*

*War das Wasser, in dem er sei,
auch stets hygienisch
einwandfrei?
Wurd sein Futter auch beprobt,
damit der Fisch
sein Fressen lobt?*

*Durchquert er im Leben welche
Schleuse?
Fing man ihn mit Netz, Angel
oder Reuse?*

*Litt er auch wirklich niemals Not,
bevor er fand dann seinen Tod?*

*Alles das wollen wir notieren,
bevor den Fisch wir filetieren.
Es steht – wahrlich keine Posse –
Fettgedruckt auf seiner Flosse.*

*Oh, sagt ihr jetzt
ganz verdrossen,
es gibt auch welche
ohne Flossen,
etwa Aal, Tintenfisch
und Hummer?
Sie haben auf Panzer, Maul
und Schere eine Nummer!*

*Ihr seht, es ist alles
wohl bedacht
und wieder mal
perfekt vollbracht,
damit wir wirklich alles wissen,
wenn den Fisch
wir essen müssen.*

*Doch auf die Gefahr,
dass ich blamiert,
sage ich Euch ungeniert,
ich lass' mich nicht verdrießen
und werde wie bisher genießen!*

*Drum dank' ich
Gott für diese Zeit,
für alles, was er hält bereit,
auch für den Fisch
aus Topf und Pfanne,
und den edlen Tropfen
aus der Kanne.*

*So lohnt sich dann das Leben,
auch die Arbeit und das Streben,
Reden nicht die Zukunft klein
und sind zufrieden mit dem Sein.*



Beispiel für eine innovative, moderne Produktpolitik: Frosta stellt sein Sortiment 2003 auf rein natürliche und schonende Produktionsweisen in Sachen Fisch um.

Die Wertschätzung für die „Schätze des Meeres“ erreichte in der 100jährigen Geschichte des Bundesverbandes im Jahr 2001 beim Verbraucher in Deutschland einen bisherigen Höhepunkt. In keinem Jahr zuvor konnte ein höherer Pro-Kopf-Verbrauch (15,3 kg), eine größere Produktionsmenge (414.813 t) noch ein höherer Gesamtumsatz (2,015 Tsd. Euro) statistisch festgestellt werden. Das Image von Fisch & Co. in Deutschland ist auch im Jahr 2002 positiv. Die laufenden Untersuchungen über das Einkaufsverhalten deutscher Haushalte zeigt zudem, daß selbst das Spitzenergebnis des Jahres 2001 – bezogen auf die Käuferreichweite – im Jahr 2002 übertroffen werden konnte. 29 von 33 Mio. Deutschen Haushalten kaufen Fisch! Das entspricht einer Reichweite von 85,4 % aller Haushalte in Deutschland. In der Zukunft gilt es daher, die Einkaufshäufigkeit (2002: 16,4 Mal pro Jahr) und die eingekaufte Menge (2002: 9,1 kg) noch zu intensivieren.

Mit Innovationen ...

2003



Unter dem Motto „Viel Fisch – Feel good“ startet die Deutsche See im #Jahr 2003 eine groß angelegte Aktion im LEH. Der Vermarkter von Fisch und Mee-resfrüchten aus Bremerhaven will darin den Wellness-Trend aus Sicht der gesunden Ernährung mit Fisch aufgreifen.

VIEL FISCH
Feel good!
AKTION 2003

Eigenanbindung/ -produktion (in 1000 t Fanggewichte) von Fisch, Krebs- und Weichtieren



...zu neuen Ufern ...

Mit innovativen Rezepturen und modernen Produktaufmachungen sowie Convenience-Packungen kann die Fischindustrie für alle Vertriebs-schienen im Handel interessante Angebote unterbreiten. Auch für die Gastronomie und die Großküchen von Unternehmen und Sozialpflegeeinrichtungen werden gelingsichere Produkte entwickelt, die den speziellen Bedürfnissen dieser Kunden entsprechen.

Die stetige Optimierung der Produktqualität und der Logistik gewährleistet, daß Fisch & Co. als Lebensmittel der 1001 Möglichkeiten beim Verbraucher auch zukünftig positiv verankert bleibt.

Im Jubiläumsjahr 2003 zeigten die deutsche Fischindustrie und der Fischgroßhandel ein Bild, das vermutlich keiner der Gründer des „Vereins der Fischindustriellen Deutschlands e.V.“ im Jahre 1903 ahnen konnte. Aus den zunächst oft noch handwerklich geprägten Betrieben sind Unternehmen geworden, die Tradition mit Moderne verbinden und aufs engste mit dem Weltmarkt verflochten sind.

Wenngleich die Fischindustrie und der Fischgroßhandel in der Retrospektive eine Erfolgsgeschichte hatten, so darf dies nicht darüber hinweg täuschen, daß zu ihr schwerste Krisen gehörten, die teils aus dem politisch-ökonomischen Umfeld resultierten, teils aus internen Entwicklungen. Überwunden werden konnten sie nur, weil stets Unternehmer und ihre Mitarbeiter bereit waren, nicht nur für ihre betrieblichen Interessen zu arbeiten, sondern sich bemühten, „Fisch und Co.“ eine gleichwertige Position gegenüber anderen Lebensmitteln zu verschaffen, und das gerade in einem Land, das diesen Produkten traditionell immer eher skeptisch gegenüberstand.



Die Kombination von Tradition und Moderne zeigt sich bei vielen Unternehmen der Fischwirtschaft ...



Eigene reiche Fischbestände waren in Deutschland nie das Kapital der Fischwirtschaft. Innovationen, Qualität der Produkte und hochwertige Arbeit bei großer Wertschöpfung konnten jedoch das naturräumliche Manko im Verlauf der letzten einhundert Jahre Geschichte der deutschen Fischwirtschaft mehr als nur ausgleichen. Eigenschaften, die die deutsche Fischwirtschaft anlässlich des Jubiläums des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. auch weiterhin optimistisch in die Zukunft blicken lassen.



AUS GLUTEM GELIND

... selbst in Produkten und Markenzeichen



Bibliographie

zur Geschichte der Fischindustrie
und des Fischgroßhandels

Aubin, Hermann, Zorn, Wolfgang (Hg.): Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Bd. 2. Stuttgart 1976.

Baartz, Roland: Entwicklung und Strukturwandel der deutschen Hochseefischerei unter besonderer Berücksichtigung ihrer Bedeutung für Siedlung, Wirtschaft und Verkehr Cuxhavens. (= Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in Hamburg, Bd. 81). Hamburg, Stuttgart 1991.

Bartz, Fritz: Die grossen Fischereiräume der Welt. Versuch einer regionalen Darstellung der Fischereiwirtschaft der Erde. Band 1. Atlantisches Europa und Mittelmeer. Wiesbaden 1964.

Blanke, Wilhelm: Seefischerei und Fischereipolitik im nordatlantischen Raum. Hamburg-Blankenese 1959.

Brandes, Wilfried (Hg.): Fischaktion: Geschichten rund um die Seefischversteigerung in Bremerhaven. Bremen 2000.

Bitro Bremerhaven – Werbung, Fischereihafen Betriebsgesellschaft mbH Bremerhaven (Hg.): Zum Jubiläum 1885 – 1985 100 Jahre Deutsche Hochseefischerei. Bremerhaven o.J. (1985).

Christians, O., Leinemann, M.: Kill – ein neues Nahrungsmittel aus der Antarktis. Hamburg 1978.

Dierks, (August): Der Wiederaufbau der Hochseefischerei. In: o.V.: Im Wirkungskreis der deutschen Hochseefischerei. Hamburg 1949. S. 65-69.

Dierks, August: Hat die Seefischerei eine Zukunft? Bremerhaven, Hamburg 1966.

Dierks, August; Männer, Trawler, Meer. Bremen, Bremerhaven o.J. (1961).

Europäische Kommission –

Generaldirektion Fischerei: Die neue Gemeinsame Fischereipolitik. Luxemburg 1994.

Finnern, Dieter: Wissensspeicher Fischereifachkunde. Berlin 1989...

Gilg, Klaus, Kahle, Hans-Jürgen (Hg.): Der Fischmarkt Cuxhaven. Cuxhaven o.J. (Reprint der Ausgabe Cuxhaven 1929).

Hamburgische Ausstellungen-Gesellschaft mbH (Hg.): Segen des Meeres. Führer durch die 1. deutsche Fischerei- und Walfang-Ausstellung. Hamburg 1939.

Hennig, Richard: Fischwarenkunde. Leipzig 1959.

Hilck, Erwin: Eine Stadt lebt vom Meer. Der Cuxhavener Fischereihafen. Cuxhaven 1938

Hilck, Erwin, Hövel, Rudolf Auf dem: Jenseits von minus Null. Die Geschichte der deutschen Tiefkühlwirtschaft. Hamburg 1979.

Holden, Mike: The Common Fisheries Policy. Oxford 1996.

Holm, Poul, Starkey, David J. (Ed): North Atlantic Fisheries. Markets and Modernisation. (=Studia Atlantica, 2). Esbjerg 1998.

Höver, Otto: Die deutsche Hochseefischerei. Oldenburg 1936.
Janssen, Albrecht: Segen des Meeres. Berlin 1939.

Keller, Matthias: Handbuch Fisch, Krebs- und Weichtiere. Hamburg 1994.

Keune, Hans A. (Hg.): Das Fischjahr 1988/89 Nachschlagewerk des Fischwirtschaftlers. Berlin 1938.

Keune, Hans A.: Fischhandelskunde, Bd. 1. Berlin 1938.

Kühne, Karl B.: Cuxhaven. Der lange Weg zum Universalhafen. 1610-1992. Cuxhaven 1993.

Lasch, Rolf: Die Struktur der Fischindustrie und des Fischhandels in der Bundesrepublik Deutschland. (=Inst. f. Landwirtschaftl. Marktforschung, Arbeitsunterlagen Nr. 1). Braunschweig - Volkenrode 1974.

Ludorff, W.: Fische und Fisch-Erzeugnisse. Berlin 1960.

Lübbert, Hans: Vom Walfänger zum Fischdampfer. Hamburgs Fischerei in zehn Jahrhunderten. Hamburg 1925.

Lücke, Fritz: Fischindustrielles Taschenbuch. Braunschweig 1940... (1954 völlig überarbeitete Neuauflage).

Meyer-Waarden, P.F., Brandt, Andres v. (Hg.): Die Fischwirtschaft in der Bundesrepublik Deutschland. (= Schriften der Bundesforschungsanstalt für Fischerei, Bd. 1). Berlin 1957.

Muus, Bent J.: Meeresfische der Ostsee, der Nordsee, des Atlantik. München, Wien, Zürich (1965) 19855.

Noelle, H. (Hg.): Nahrung aus dem Meer. Berlin, Heidelberg, New York 1981.

Nordsee GmbH (Hg.): 100 Jahre Nordsee. Jubiläumsschrift zum 100jährigen Bestehen der Nordsee GmbH. Bremerhaven 1996.

Petersen, Claus: 100 Jahre Fischereihafen Bremerhaven: Rückblick, Einblick, Ausblick. Bremerhaven 1996.

Rogowski, Bruno: Die Organisation der deutschen Fischwirtschaft im Kriege. Berlin, Leipzig 1922.

Rohdenburg, Günther: Hochseefischerei an der Unterweser. Strukturelle Voraussetzungen, struktureller Wandel und technische Evolution im 19. Jahrhundert und bis zum 1. Weltkrieg. (= Veröffentlichungen aus dem Staatsarchiv der Freien Hansestadt Bremen, 43). Bremen 1975.

Rudolph, Willi: Nahrung und Rohstoffe aus dem Meer. Stuttgart 1946.

Schiemenz, Karl: Der Handel in der Fischwirtschaft. Neudamm 1929.

Schliez, Walter: Die Kühlfish-Aktiengesellschaft Wesermünde. Berlin 1930.

Schnakenbeck, W.: Die deutsche Seefischerei in Nordsee und Nordmeer. Hamburg 1953.

Schwedke, Walter, Sommer, Peter W.: Das Fischsortiment. Bremerhaven 1955.

Seumienich, Karl: Fisch-Warenkunde. (= Praxis der Fischwirtschaft Bd.2). Neumünster 1959.

Stahmer, Max: Fischhandel und Fischindustrie. Stuttgart 1913 (Hamburg 1943..)

Strobel, Dietrich, Hahlbeck, Wulf Heinrich: Hiev up. So war die Hochseefischerei der DDR. Hamburg 1995.

Tulsner, Manfred: Fischverarbeitung, Rohstoffeigenschaften von Fisch und Grundlagen der Verarbeitungsprozesse. Hamburg 1994.

VEB Fischkombinat Rostock, Betriebsparteiorganisation und Kombinateleitung (Hg.): Die Entwicklung zum sozialistischen Großbetrieb. Betriebsgeschichte des VEB Fischkombinat Rostock. Rostock 1974.

Walter, Wolfgang: Logbuch 1896-1997. Festaussgabe der „Nordsee“-Nachrichten zum 75-jährigen Bestehen der „Nordsee“-deutsche Hochseefischerei GmbH am 23. April 1971. Bremerhaven 1971.

Archiv Deutsches Schifffahrtsmuseum (DSM):

Titel, 13, 14 (2x), 15, 16, 23, 25 (2x), 26 (2x), 27, 29, 33, 34, 37 (3x), 38, (39) 43, 44, 45, 47, (42) 53, 54, 55, 57, 63, 64(2x), 65, 68, 75 (2x), 77, 78 (2x), 84, 87, 99

Nordsee-Archiv (DSM): 17 (2x), 54, 85, 87
FIMA - Archiv (DSM): 21, 31 (2x), 40, 41,

50, 51, 60, 61, 70, 71, 73, 76, (66), 78 (2x), 79, (2x), 80, 81, 83 (2x), 86 (2x), 87 (2x), 90 (2x), 91 (2x) 93, 98, 100 (2x), 101, 103, 107 (2x), 108 (2x), 108, 109 (2x), 110, 111, 116, 118 (2x), 119 (2x),

Egbert Laska (DSM): 16, 84, 88 (3x), 104
Dörte Münstermann: 18

Stadlarchiv Bremerhaven: 19
Museum der Arbeit, Hamburg: 24
Aus zeitgenössischen Zeitschriften und Fachbüchern: 24, 35 (3x) 27 (3x), 28, 29, 36, 44 (2x) 45, 46, 47 (2x), 48, 49 (4x), 55 (2x), 56 (3x), 57 (2x), 58 (3x), 59 (3x), 69, (53), 69, 75, 77, 88, 94

Sammlung Werner Beckmann: 35
Norsk hermetikkål, Stavanger: 39 (3x)
FBG - Archiv Bremerhaven: 46

Lofoten krigsminnremuseum, Svolvær: 57
Sammlung Hartmut Ringfeld: 69
Traditionskabinett Fischereihafen

Rostock: 67
Ingo Heidbrink: 94, 96 (3x)

Landhelgisöslan Islands: 95
S. Ehrlich: 99
Anker-Raum-Schiff STUBNITZ, Rostock:

104
Deutsche Lufthansa: 105
Fisch-Informationszentrum: 105, 116 (2x),

117
Pickenpack, Lüneburg: 105
Sammlung Steinmeyer: 106
FIZ: 105, 116 (2x), 117

BFV: 113, 115 (3x), 125
Deutsche See GmbH: 122, (3x)
Frosta AG: 123
Anker-Fischkombiact: 124 (2x)

Appel: 124 (2x)