

Fischzüge in der Barentssee

Autor(en): **Kaden, Marion**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **66 (2009)**

Heft 12: **Reizdarm natürlich behandeln**

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558442>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



In der Barentssee nördlich von Norwegen gelten die Bestände an Kabeljau im Gegensatz zu Nord- und Ostsee noch als gut.

Fischzüge in der Barentssee

Fisch ist gesund. Wegen des stetig wachsenden Bedarfs setzt Norwegen, zweitgrösster Exporteur weltweit, auf modernste Technologien. Die Regierung des Landes lud zu einer Reise ans Nordkap ein, um Einblicke in die in Kritik geratene Industrie zu ermöglichen. Marion Kaden

Bevor das Allerheiligste der grössten Fischfabrik in Hammerfest betreten werden darf, müssen sich Besucher umziehen: Gummistiefel in allen Grössen stehen bereit, genauso riesige, weisse Kittel, in die es zu schlüpfen gilt. Zuletzt stülpen sich alle noch schicke Hauben über die Köpfe. Das Resultat wird mit Gelächter in Augenschein genommen. Gunnar Bragi Gudmundsson, Direktor von Aker Seafoods, überprüft mit schnellem Blick die Ausstattung seiner Gäste, bevor er sie durch verschiedene Desinfektionsschleusen führt.

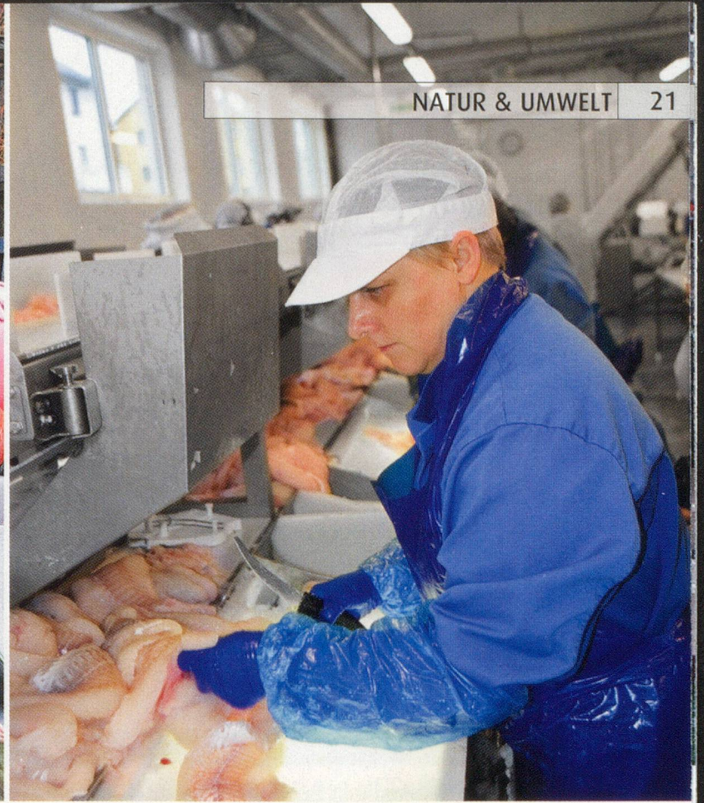
Er präsentiert eine hochmoderne Fabrikationsanlage. «Hygiene ist das A und O», erklärt er noch im normalen Ton, als die Tür zur Hauptfabrikationshalle aufgeht. Die nächsten Erklärungen wird Gudmundsson rufend geben, denn der Lärm riesiger Maschinen schlägt der Gruppe entgegen. Alle Arbeiter tragen Lärmschutz, Gummistiefel und lange Gummischür-

zen. Der Direktor bleibt an einer Maschine stehen. «Wir stehen über GPS (Globales Positionsbestimmungssystem per Satellit) mit unseren zwölf Trawlern in der Barentssee im ständigen Kontakt», erklärt er. «Ein Verarbeitungseingpass beispielsweise wird sofort gefunkt und stoppt den weiteren Kabeljau-Fang auf See.»

Wenig Handarbeit

Das Ineinandergreifen der Prozesse funktioniert reibungslos bis ins kleinste Detail: Nach dem Anlanden werden die Fische geköpft, ausgenommen und gehäutet. Im Sekundentakt laufen die vorsortierten Kabeljauleiber über etwa zwei Meter lange Messer, die die Haut effektiv und schnell entfernen.

Nach der Häutung laufen die weiss schimmernden Filets über Laufbänder weiter und werden an Leuchttischen stichprobenartig auf Fadenwürmer



Aber auch hier werden die Fangquoten um etwa 25 Prozent überschritten.

(Nematoden) kontrolliert. Den einzig händischen Arbeitsschritt führen Frauen durch. Im Akkord schneiden sie die Filets in rechteckige Stücke, so genannte Loins, die dann automatisiert in 250-Gramm-Kartons verschwinden. Die abgetrennten Mittelstreifen oder Bauchlappen wandern über Laufbänder weiter und landen in grossen Metallformen. Das hochwertige «Restfleisch» wird zu grossen Blöcken gefrostet und später exportiert. Abnehmer sind zum Beispiel Fischfabriken im deutschen Bremerhaven, die daraus Fischstäbchen machen werden.

«Das Schneiden der Loins erfordert Geschick, Genauig- und Schnelligkeit», sagt Gudmundsson augenzwinkernd, «das ist nichts für Männer.» Erklärend fügt er hinzu, dass an der Automatisierung dieses Bereichs intensiv gearbeitet wird. Denn die harte Arbeit in der Fischindustrie ist bei den Einheimischen unbeliebt. Gegenwärtig wird sie gerne von ausländischen Arbeiterinnen übernommen. Denn ihnen ermöglicht die Akkordarbeit in der Fischindustrie bei sparsamer Lebensführung innerhalb von ein paar Jahren, genügend Geld für eine sichere Zukunft in der Heimat zu verdienen.

Erhalt durch Forschung, Kontrolle und Quoten

In Anbetracht dieser effektiven Verarbeitung riesiger Mengen grosser Fischleiber stellt sich bei manchem Gast doch ein schaler Beigeschmack ein. Nach der Besichtigung erklärt der Meeresbiologe Dr. Manfred

Klinkhardt den Besuchern das Konzept: «Die Regierung erkannte die Bedeutung der Fischbestände als nachwachsende Ressource rechtzeitig und unterstellte sie nationaler Zuständigkeit. Seit 1991 wacht ein eigens eingerichtetes Ministerium über sämtliche Belange rund um die Fischerei», so Klinkhardt. Norwegen ist das zweitgrösste Fisch-Exportland (nach China) weltweit. Zu seinem Hoheitsgebiet gehören durch die international vereinbarten 200-Kilometer-Fischerei-Schutz zonen etwa zwei Millionen Quadratkilometer Meeresgewässer bis weit in die Barentssee. Dort werden 95 Prozent der norwegischen Kabeljau- (*Gadus morhua*) und Schellfischfänge (*Melanogrammus aeglefinus*) und 70 Prozent der Seelachse (*Pollachius virens*) gefangen.

Überwachung der Fischer

Das Fischministerium setzt auch dort auf modernste Technologie: Die Aufenthaltsorte und Kurse sämtlicher norwegischer Fangschiffe ab 24 Metern Länge werden via Satelliten überwacht. Damit wird überprüft, ob die Fischer auch in den ihnen zugewiesenen Gewässern arbeiten. Ausserdem kontrollieren staatliche Fischereinspektoren regelmässig vor Ort, ob die Schiffe mit zulässigen Fanggeräten ausgestattet sind. Zur staatlichen Kontrolle gehört auch die lückenlose Überwachung von der Anlandung bis zum Export. «Norwegische Fischer müssen auch den Beifang anlanden und dokumentieren», hebt Klinghardt hervor.



Die Fischerhäuschen-Idylle in Havøysund samt dem bei den Norwegern so beliebten Stockfisch trägt.

Die meisten Fischer weltweit werfen ihren Beifang über Bord. Das Ministerium unterhält Forschungsanstalten, die Fischwanderungen, Laichverhalten oder Bestände untersuchen. «Durch eine Quotenregelung wird der aktuelle Bestand von etwa 20 wichtigen Arten reguliert – ein natürlicher Prozess», betont der Meeresbiologe.

Aquakulturen

Ein grosses Problem liegt im weltweit wachsenden Bedarf an dem hochwertigen Nahrungsmittel Fisch, erzählt er weiter. Dem stehen kontinuierlich sinkende Zahlen bei den Fischerträgen gegenüber: Während 1987 noch 2000 Millionen Tonnen Kabeljau in Norwegen gefischt wurden, waren es 2007 nur noch 800 Millionen Tonnen. Um dem negativen Trend zu begegnen, setzte die Regierung auf eine noch effizientere, kontrollierbare Industrialisierung der Fischindustrie und unterstützte unter anderem den Aufbau von Aquakulturen. Haltungsbedingungen (Temperatur, Wasserqualität, Lichtzyklen, Futter), Gehegegrössen und geeignete Fischarten mussten zunächst erforscht werden.

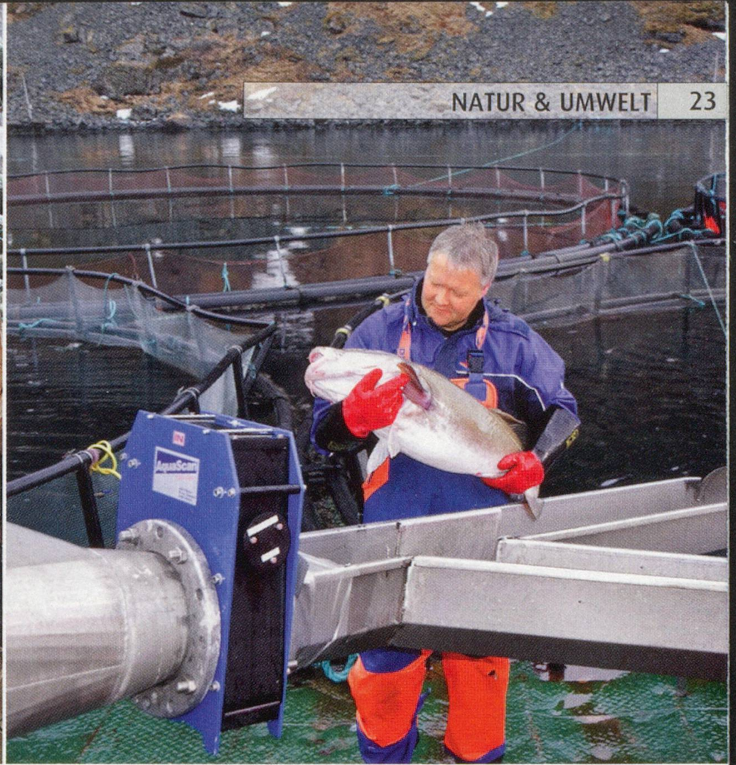
Zwischenzeitlich kamen Aquakulturen auch in Verfall: Bis heute ist nicht eindeutig geklärt, welche Auswirkungen beispielsweise die Mastfütterung der gefangenen Tiere auf die Ökologie des Meeressystems tatsächlich haben. Organisationen wie der WWF bewerten diese Produktionsform wegen der entstehenden Verschmutzung (Kot, Fütterung) häufig als

Desaster. Doch pragmatisch forschen die Norweger weiter. Sie setzen mit ihren 85 000 Kilometer langen Küsten weiterhin auf einen natürlichen Schatz.

Havøysund am Rande der Welt

Einen kleinen Einblick in die Küstenfischerei bekommt die Gruppe in Havøysund. Das kleine Fischereistädtchen in der Nähe des Nordkaps liegt geschützt in einer Bucht von «Graubergen», wie die Norweger das stark erodierte Gestein nennen. Dahinein schmiegen sich rote oder grüne Holzhäuser, die als Farbtupfer das gleichförmige Grau der Umgebung durchbrechen. Unser fünfstöckiger Dampfer wirkt monströs und unwirklich im idyllischen Hafen, in dem sonst nur kleine Boote im blaugrün-glasklaren Wasser festgemacht sind. Auf der Hauptstrasse des kleinen Städtchens herrscht zur Mittagszeit wenig Betrieb. Eigentlich zeugen nur die kleinen Läden mit Waren des täglichen Bedarfs davon, dass Menschen wagen, auch so weltentfernte, abgelegene Orte wie diese zu ihrer Heimat zu machen.

Einer von ihnen ist Tor Bjarne Stabell, Direktor der kleinen Fischfabrik von Havøysund. Die Besonderheiten dieser Fabrik sind schnell erklärt: Er bezieht seine Fische meist aus der Langleinenfischerei der hiesigen Fischer. Sie beliefern ihn direkt mit erstklassiger Ware, denn durch die händische Abnahme von den Leinen bekommen die Tiere keine unnötigen Druckstellen wie zum Beispiel bei der Netzfischerei. Bei dieser Methode ist auch der Beifang am kleinsten.



Fang und Haltung bzw. «Zwischenlagerung» der Fische in riesigen Aquakulturen werden in industriellem Ausmass betrieben.

Fischfabrik auf See

Der Direktor investierte kürzlich in ein neues Projekt: «Ich lasse Fische im Meer fangen und lagere sie in einer Art Aquakultur zwischen. Damit kann ich bessere Preise durch Schlachtungen ausserhalb der Saison erzielen», so Stabell. Weil zufällig eine Schiffsladung auf die Überführung in die Semi-Aquakultur wartet, lädt Stabell spontan zu einer aufregenden Besichtigungstour ein.

Svein Matthissen, ein Fischer des Ortes, wird kurzfristig für die Tour engagiert. Nachdem die Gruppe mit warmer Kleidung und Sicherheitswesten versorgt ist, beginnt die Fahrt durch das kühle Grau der See. Nach einer Viertelstunde ist die Bucht mit der Aquakultur erreicht. Beim langsamen Anfahren an die Anlage ist ein grösseres Schiff mit einem merkwürdigen Aufbau erkennbar. Stabell zeigt auf ein riesiges Rohr am Schiff: «Damit kann ähnlich einem Staubsauger auf offener See ein Teil eines Fischschwarms samt Wasser ins Schiffsinnere gesogen werden», sagt er. «Nun sind die Arbeiter damit beschäftigt, die Fische in die Aquakultur-Netze zu befördern.»

Dazu steht einer auf dem Schiff und betätigt rhythmisch eine Klappe. Die Fische aus dem Schiffsinneren rutschen samt Wasser kontrolliert in die Aquakultur. Zwei andere Männer sortieren tote oder verletzte Fische geschickt aus, die gesunden schliddern ihrer Gefangenschaft entgegen. Die Netze der Aquakultur lassen sich nur an der Wasseroberfläche durch mehrere riesige Plastikringe mit einem Durchmesser

von bis zu dreissig Metern erahnen. Die drei Arbeiter kümmern sich die nächsten drei bis sieben Monate um die gefangenen Tiere. «Die Männer müssen täglich bis zu vier Mal vorbeischaun, um die Netze zu überprüfen oder die Fische zu füttern», so Stabell.

Die Macht der Verbraucher

Wegen der weltweit schrumpfenden Fischbestände rufen international tätige Organisationen zum Schutz auf. Verbrauchern fällt dabei, so die Verbände, eine entscheidende Rolle zu. Denn: Kaufen sie keinen Fisch mehr, würde der Absatz einbrechen. Doch wegen der Vorteile des Fisches als Nahrungsmittel empfiehlt zum Beispiel Greenpeace, bewusster und seltener Fisch einzukaufen. Und wenn, dann nur aus gesunden Beständen, gefangen mit schonenden Methoden. Greenpeace und andere haben Broschüren erstellt, die Kriterien zur Einstufung sogenannter nicht-nachhaltiger Fischereien und Aquakulturen enthalten (siehe auch GN 11/09, Welcher Fisch darf auf den Tisch?). Sie können Verbrauchern beim Kauf als Richtlinien dienen.

Verzichten sollte man auch auf bestimmte «Heilmittel» aus dem Meer. So werden zum Beispiel Haifischknorpel in Nahrungsergänzungsmitteln angeboten, die förderlich auf den Bewegungsapparat wirken sollen. In asiatischen Ländern sind diese Präparate sehr beliebt, trotz der mörderischen Methoden, die den Haien einen qualvollen Tod bereiten. ■