

Fachexkursion nach Bremerhaven vom 27. bis 30. Januar 2003

Dr. Martin Oberle

Die diesjährige Fachexkursion des Fördervereins der Ehemaligen der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei Starnberg (FELS) führte 57 Mitglieder vom 27.1. bis 30.1.2003 nach Bremerhaven. Die Anreise erfolgte mit dem ICE, ausgehend von München. An allen Bahnhöfen auf der Strecke konnte zugestiegen werden. Auch aus der Schweiz und Österreich waren Teilnehmer angereist.

Herr Arnd Huber von der Fischschule Bochum organisierte das Fachprogramm und führte die Gruppe vor Ort.

Am ersten Vormittag ging die Fahrt nach Cuxhaven zur Firma Hussmann & Hahn. Der Vertriebsleiter, Herr René Stahlhofen und Herr Ralf Forner führten die Gruppe durch die modernen und aufgrund ihrer Größe und Sauberkeit beeindruckenden Betriebsräume. Die Firma wurde 1908 gegründet. Wurden damals Fische noch in Spankörben in kleinem Stil vertrieben, so ist die Firma heute eine der größten Frischfischproduzenten Deutschlands. Sie verfügt über eine eigene Fangflotte. Mehrere tausend Tonnen Frischfisch werden jährlich in Cuxhaven und Island mit modernster Technik von 350 Mitarbeitern gewonnen. Beste Qualität wird bei dem hochsensiblen Produkt Fisch nur durch sauberstes Arbeiten und stetes Einhalten von Temperaturen zwischen 0° bis 2° C möglich. Hierauf wird in der Firma extrem geachtet. Nach dem Wareneingang werden die Fische alle nochmals über eine spezielle Maschine geschickt. Dabei wird das Gewicht kontrolliert und jede Charge nach Größe sortiert. Nach der Sortierung werden die Fische sofort in Flüssigeis gegeben. Es handelt sich dabei nicht um Scherbeneis, sondern um „halbgefrorenes“ flüssiges Salzwasser. Der Vorteil des Flüssigeises ist, dass es zum einen keine Druckstelle durch die Eiskristalle gibt, zum anderen das Flüssigeis den Fisch vollständig umgibt und z. B. auch die geöffnete Leibeshöhe kühlt.

Von da an erfolgen vielfältige Verarbeitungsschritte. Ein bemerkenswerter Trend ist, auch Frischfisch als Selbstbedienung-Produkt in Kühltheken anzubieten. Vor zwei Jahren wurde damit begonnen, diese in Kaufhäusern anzubieten. Hierin wird ein immenses Wachstumspotenzial gesehen. Die Nachfrage steigt stetig. Voraussetzung hierzu war die Entwicklung spezieller Verpackungen. Ziel ist es, eine Verpackung zu schaffen, die beim Transport der Fische eine Temperatur von 0° - 2° C einhalten lässt. So werden Fische z. B. in der sog. ICE-Packung gegeben. Diese hat einen doppelten Kunststoffboden. Auf der oberen Schale liegt der Fisch. Der Hohlraum zwischen den beiden Schalen ist mit Flüssigeis gefüllt. Um die optimale Qualität des Frischfisches zu gewährleisten, werden MAP-Verpackungen

verwendet (= Modified Atmosphere Packing). Hierbei wird die Schale mit einer Folie überzogen, die Luft in der Verpackung mit einem Gasgemisch aus Kohlendioxid, Stickstoff und Sauerstoff austauscht. Das Verhältnis der einzelnen Gase zueinander ist von Fischart zu Fischart verschieden. Sie wurde in aufwändigen Versuchen ermittelt und ist Firmengeheimnis. Bemerkenswert hierbei ist, dass der für den aeroben Verderb verantwortliche Sauerstoff zum Erhalt einer guten Qualität in der Verpackung sein muss. Die Zusammensetzung für einen Fisch war z. B. 60 % CO₂, 30 % N und 10 % O₂.

Der Fisch wird in den Schalen auf ein speziell gefertigtes Zelltuch gelegt. Dieses ist geschlitzt, so dass die Schutzgasatmosphäre auch von unten an den Fisch gelangen kann. Zudem ist das Zelltuch saugfähig und kann das aus dem Fisch – während der Lagerung austretende – Wasser aufsaugen. Das Vlies kostet pro Schale 20-22 Cent. Die Haltbarkeit für Frischfisch wird mit 8 bis 10 Tagen angegeben, die für Räucherfisch mit 12 bis 14 Tagen. Mehrere Schalen kommen zum Transport in eine Schachtel. Zum Teil kommen in diese Schachteln zusätzlich Eisbeutel, um das Einhalten der Kühlkette zu gewährleisten.

Hergestellt werden neben Frischfisch, Räucherfisch, Tiefkühlkost, Marinaden und Rollmöpse. Eine Kaviarsalzerei rundet das Sortiment ab. Die Firma hält 45 % des Welthandels mit Seehasenrogen. Pro Woche werden zudem 45 t Fischstäbchen produziert. Besonders auffällig ist der Trend zu Fingerfood. Zahlreiche Happen, sog. Pralinen, aus geräuchertem Fisch mit verschiedensten Käseaufgaben mit Gewürzen und Ananas dekoriert, ließen den Teilnehmern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Erst vor einigen Jahren wurden begonnen, diese speziellen Fingerfoodgerichte, die sich in Asien schon lange großer Beliebtheit erfreuen, auch in der Firma zu fertigen. Der Anteil dieser arbeitsaufwändigen Produkte steigt stetig. Überrascht hat viele der Teilnehmer der hohe Anteil der Handarbeit bei der Fertigung.

Die Firma hat keinen eigenen Fuhrpark. Der Kunde bestimmt den Spediteur. Vermarktet werden die Produkte überwiegend in Deutschland und in Nachbarstaaten. Beliefert werden 1100 Supermärkte und tausende an Lebensmitteleinzelhändlern.

Interessant waren auch einige Ausführungen über den Rotbarsch. Rotbarsch wird sowohl in 200 - 300 m Tiefe als auch in 800 m Meerestiefe gefangen. Mit zunehmender Fangtiefe steigt die Größe der Augen. Je größer die Augen des Rotbarsch, desto heller ist der Rotbarsch. In

großer Tiefe ernährt er sich überwiegend von Krill und ist daher fettreich und hat einen arteigenen Geruch, der an „verlorene Eier“ erinnert. Die Länge der Fische gibt „Auskunft“ über deren Lebensalter. Man rechnet etwa 1 cm Wachstum pro Lebensjahr. Beim Anblick von Fischen mit über 30 cm Körperlänge macht das schon nachdenklich. Zwischen dem Rotbarsch und Karpfen gibt es bezüglich des Vermarktungsaspektes einige Parallelen. Auch Rotbarsch wird im Großhandel mit etwa 2 EUR/kg gehandelt. Die Ausbeute beträgt wie beim Karpfen 33 % beim Filet ohne Haut.

Beeindruckend war, dass neben der vielen Handarbeit manche Prozesse perfekt automatisiert sind. So werden Filets beispielsweise photometrisch erfasst und mit einem harten Wasserstrahl exakt zu Stücken mit einem bestimmten Gewicht geschnitten.

Verarbeitet werden jährlich etwa 10 000 t Rohware. Davon sind etwa 2/3 Abfälle, die in der einzigen in Deutschland existierenden Fischmehlfabrik in Cuxhaven zu Fischmehl verarbeitet werden.

Nachdem der Appetit auf Fisch durch den Rundgang den Höhepunkt erreichte, gab es in einem benachbarten Lokal mit Fischtheke ausgiebig Gelegenheit, Fisch zu probieren und das Gesehene zu diskutieren. Danach fuhren wir wieder zurück nach Bremerhaven.

Zunächst wurde die Firma Seifert besichtigt. Die Firma Seifert ist ein Familienbetrieb, der 1932 gegründet wurde. 1991 wurde der Betrieb umgebaut und den europäischen Hygienestandards angepasst. Die Fische werden bei der Bremerhavener Fischauktion bezogen. Die Auktion beginnt morgens um 7:00 Uhr. Ab 7:30 Uhr werden dann die Fische im Betrieb von Hand filetiert. Bei einem Filetanteil inkl. Haut von 33 % erreichen einige Filetierer 50 kg Filet pro Stunde. Neben dem Verarbeiten von Frischfisch wird Fisch kalt und heiß geräuchert. Verarbeitet werden vor allem Schellfisch, Rotbarsch, Scholle und Kabeljau. Beliefert wird der Großhandel, der Einzelhandel sowie Küchen und Kantinen um Hamburg, in Hamburg oder in Schleswig-Holstein. Ab 13:00 Uhr verlassen die Produkte das Haus mittels einer Spedition. Die Preise sind Tagespreise. Seelachs und Kabeljau werden mit einem Großkutter in der Nordsee und Ostsee gefangen. Der Vertrieb erfolgt entweder in Trockenkisten mit doppeltem Boden oder Nasskisten bundesweit. Das Durchleuchten der Fische zum Erkennen eines Nematodenbefalls wurde uns praktisch demonstriert.

Der nächste Programmpunkt war der nahegelegene Betrieb Abelmann. Dieser hat sich auf den Bereich Salat- und Marina-

denherstellung spezialisiert. Herr Karl-Heinz Lührs, Verkaufsleiter, führte uns durch die Firma. Früher war die Herstellung auch von Frischfisch und Räucherfisch geprägt; seit 40 Jahren erfolgt jedoch eine Spezialisierung auf Fischmarinaden und Feinkost. Hergestellt werden Sauer- marinaden, Bratmarinaden, Matjesprodukte, Feinkostsalate, Gelee-Marinaden, Marinaden skandinavischer Art, internationale Spezialitäten, Seelachsprodukte sowie weitere Innovationsprodukte. Zur Firma Abelmann gehören auch die Firma Skansild, Käptn's Dinner sowie Walter Schröder. So konnten wir vor Ort erfahren, wie Bismarckhering, Rollmops, Bratheringe mit verschiedenen Füllungen, Bratrollmops, Matjesfilet, Kräuterhappen, die verschiedensten Salate, Hering in Gelee mit Ei oder mit Karotte, Bratrollmops in Gelee, Surimi-Happen und viele andere uns aus den Kaufhäusern wohl bekannte Produkte hergestellt werden. Überrascht waren wir wie viel Handarbeit in der Produktion der vielfältigen Produkte steckt. Rollmöpse werden von Hand gerollt und mit dem Zahnstocher fixiert, Schalen werden von Hand mit Heringsfilets und Eiern oder Karotten belegt. In einem Familienbetrieb der Binnenfischerei würde es nicht anders zugehen. Sicherlich waren einige Arbeitsschritte auch gut mechanisiert. Hier einige Informationssplitter: Saure Marinaden werden über 38 Stunden im Kühlhaus hergestellt; dies erfordert die Nematoden-Verordnung. Die Produkte sind danach für acht Wochen haltbar. Um Brathering herzustellen, werden Heringe gemehlt und dann im Anschluss über acht bis zehn Minuten gebraten. Diese Vorgänge sind sehr gut mechanisiert. Zum Mehlen wird Weizenmehl verwendet. Um Lachsersatz herzustellen wird Alaska-Pollack hart gesalzen. Im Anschluss, nach einer Trockensalzung, wird er zu Blöcken zusammengepackt. Aus diesem werden dann Streifen geschnitten und rot gefärbt. Matjes wird durch ein zweitägiges Bad in einer Reiferlösung gewonnen. Auch Surimi wird hergestellt. Surimi besteht zu 50 % aus Alaska-Pollack; der Rest ist Stärke.

Die meisten der Produkte werden deutschlandweit vertrieben. In geringe-

rem Umfang werden Produkte auch exportiert. Regional werden der Lebensmitteleinzelhandel, der Fachhandel, Caterer, Krankenhäuser sowie mobile Händler beliefert. Bei der Führung lief den Teilnehmern das Wasser im Munde zusammen. Die optisch ansprechenden Produkte, die Qualität der Rohware und die professionelle Verarbeitung sowie die gekonnte Führung führten bei den Teilnehmern zu einer sehr hohen Wertschätzung der Produkte.

Ein paar Schritte weiter befand sich der Betrieb Ehlerding, der als nächster besucht wurde. Der Familienbetrieb besteht seit nunmehr über 75 Jahren. Jahrelang war der Betrieb vor allem im Krabbengeschäft tätig. Zunächst konnte ein Film über Nordsee-Garnelen und deren Fang betrachtet werden. Für den Betrieb Ehlerding fangen selbst vier Kutter von insgesamt 150 Kuttern an der Küste. Die Fangzeit erstreckt sich über das gesamte Jahr. Beachtet werden muss eine Fangbegrenzung von 3 t pro Woche und Kutter. 1989 wurde im Betrieb eine Krabbenschälmaschine angeschafft. Diese Maschine ist weltweit einzigartig. Statt des aufwändigen Pulens von Hand wird das Entschälen maschinell durchgeführt. So können heute drei verschiedene Sorten von Krabben unterschieden werden: Erstens gibt es die vor Ort handgeschälten Krabben, zweitens die vor Ort geschälten und drittens die in Polen oder Marokko verarbeiteten Krabben. Die vor Ort entschälten Krabben sind aufgrund des hohen Aufwands mit den höchsten Kosten verbunden. Dafür ist aber wegen der unvergleichlichen Frische des Produktes auch ein deutlicher Qualitätsunterschied erkennbar. Die mit der Maschine geschälten Krabben kommen am Abend vom Fang und werden früh geschält und können noch am selben Tag verkauft werden. Der Durchsatz an Krabben pro Woche beträgt 3 t in der Firma Ehlerding. Die Kutter waren früher nur 12 Stunden auf See, heute werden über 24 oder sogar 48 Stunden Krabben gefangen. Diese werden an Bord gekocht und durch eine Trommel stumpf gemacht. Durch die Schälmaschine kann am Tag 200 - 300 kg Krabbenfleisch gewonnen werden. Die Ausbeute bei der maschinell-

len Pulung beträgt 20 %. Personen hingegen, die von Hand pulen, können nur 3 - 4 kg Krabbenfleisch am Tag gewinnen; die Ausbeute hierbei beträgt allerdings 32 %.

Im Anschluss an die Besichtigung der Krabben-Pulmaschine wurden wir durch die Kühlhäuser geführt. Seit etwa einem Jahr wird in der Firma auch der Handel mit Frischfisch aus aller Welt betrieben. Das Frischfisch-Sortiment, das zu großen Teilen aus exotischem Fisch besteht, beläuft sich heute auf gut 70 Arten. Aber auch Nordseeware liegt im Sortiment. Mengenmäßig wichtige Arten aus Übersee sind der Viktoriasee-Barsch aber auch Doraden und Thunfisch. Daneben gibt es Fischarten aus Neuseeland wie den Kingklipp, Knurrhahn oder den Redsnapper, oder beispielsweise aus Dubai die Gelbflossendorade, im Iran lebende Flusskrebse, aus Frankreich den Drachenkopf sowie eine Vielzahl wie Marlin, Haiarten, Austern, Tilapia, Juwelenbarsch, Limandes, Silberdorade, Papageienfisch, Meerbarben, St. Petersfisch oder Pulpo. Der Schwiegersohn der Firma, Sandor Basco, führte uns diese Vielfalt an exotischen Fischarten eindrucksvoll und lebendig in einem der neu zugemieteten Kühlhäuser vor. Das war eine Schau an Vielfalt und Frische, die wir Teilnehmer so schnell nicht vergessen werden. Die absolut sympathischen und regen Familienmitglieder begeisterten die Teilnehmer durch ihr großes Engagement. Die Firma Ehlerding beschäftigt heute 18 Mitarbeiter auf einer Fläche von 1.600 m². Zu dem Geschäft gehörig ist auch ein kleiner Fisch-Imbiss, den wir im Anschluss belagerten und in welchem wir bei einem vielseitigen Fischmenü noch herrliche Abendstunden verbrachten.

Am nächsten Morgen ging es früh los. Ziel war die um 7:00 Uhr beginnende Bremerhavener Fischauktion. Die Fische werden entweder in kleinen Booten um Island herum gefangen und mittels Containern nach Bremerhaven verbracht oder direkt von Kuttern angeliefert. Die Anlieferung besteht zu 85 % aus Rotbarsch, daneben sehen wir auch Kabeljau, Seelachs und Seeteufel. Jeden Tag werden 50 bis 70 t Fisch angeliefert. Betreiber der Auktion ist die Bremerhavener Fischauktions-



57 Teilnehmer nahmen an der Exkursion teil. Auch die Fa. Deutsche See stand auf dem Programm. (Foto: Huber)



Mit einem Filetscanner werden bei der Deutschen See Dorschfilets eingescannt und vermessen. Im Anschluss werden daraus Teilstücke von exakt gleichem Gewicht geschnitten.

GmbH. Die Fische sind bei Anlieferung im Mittel etwa 10 Tage alt und unter Eis gepackt. Nach der nächtlichen Anlieferung werden sämtliche Fische gewogen und nach Gewicht sortiert auf verschiedene Kisten verteilt. In einer Auktionsinformation wird der Tag der Anlandung, die Anzahl der Container, der Fangplatz der Ware und eine Qualitätsklassifikation aufgezichnet. Jede Kiste erhält eine Nummer. Auch an diesem Morgen beherrschte der Rotbarsch die Auktion. Von 50 t versteigert Fische waren 47 t Rotbarsch; daneben gab es noch Leng, Blauleng, Heilbutt, Wittling und noch einige andere Fischarten. Versteigert wurde in einem kleinen Saal in dem die Interessenten saßen. Parallel können auch Angebote über Telefon oder Internet eingereicht werden. Zur Zeit werden etwa 15 % über das Internet versteigert. Anlander und Handel zahlen Gebühren an die Fischauktions GmbH. Bei den erzielten Preisen für Rotbarsch gab es keine großen Preisunterschiede. Diese bewegten sich etwa um 2 EUR pro Kilogramm, und entsprechen so auch dem Großhandelspreis von Karpfen. Angelandeter Rotbarsch ist durchschnittlich älter als 15 Jahre, während Seelachs und Kabeljau sehr schnell wachsen. Der größte, dort jemals angelieferte Fisch, ein Heilbutt, wog 180 kg. Nach dem Ende der Auktion wurde alles sehr schnell von verschiedenen Speditionen verladen. Ein Großteil der Fische wird in Bremerhaven filetiert. Das Filetieren geschieht von Hand. Die Arbeitskosten betragen für gute Filetierer 10 EUR pro Stunde, am Hafen nur 7 bis 9 EUR pro Stunde. Die Arbeitslöhne sind in Bremerhaven noch niedriger, da die Arbeitslosenquote bei 17,2 % liegt.

Anschließend galt unser Besuch der Fischmanufaktur Deutsche See in Bremerhaven. Die Firma wurde 1939 gegründet. Sie ist heute der nationale Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Neben der Manufaktur in Bremerhaven sind heute in 26 Niederlassungen in Deutschland 1.400 Mitarbeiter beschäftigt. Aufgrund dieses Netzes an Filialen und der ausgefeilten Kühllogistik können den Kunden im gesamten Bundesgebiet Fische aller Weltmeere in optimaler Frische angeboten werden. Die Qualität der Produkte steht an oberster Stelle. Die Firma verfügt über ein ausgefeiltes Qualitätsmanagement vom Fang über alle Verarbeitungs- und Veredelungsstufen bis hin zum Kunden. Für den Einkauf exotischer Fischarten ist der Unterfranke Sigurd Spaeth verantwortlich. Dieser hat uns bereits im Vorfeld in ausführlichen Gesprächen sein Aufgabenfeld geschildert und uns auch die Türen zur Deutschen See geöffnet. Vor Ort führte uns Frau Henke und Räuchermeister Herr Reddeck durch die Anlagen. Das Sortiment ist sehr breit gefächert und auf verschiedene Kundenbereiche ausgerichtet; vom Selbstbedienungssortiment im Lebensmittel-Einzelhandel über Produkte für die System-Gastronomie für Hotels und Fischfach-

handel bis hin zur Top-Gastronomie und den gehobenen Feinkosthandel. Im Betrieb wird kalt und heiß geräuchert, gebeizt und eine Vielzahl von Salaten hergestellt. Seit etwa vier Jahren wird dem Fingerfood zunehmend Aufmerksamkeit geschenkt; dieser Bereich befindet sich in ständiger Ausweitung. Produkte werden mariniert, geräuchert, werden versehen mit gehackten Pistazien, Schafskäse, Frischkäse oder Ananas. In der Räucherfisch-Abteilung arbeiten allein 45 Personen. Das Räucherfischsortiment besteht aus 70 bis 80 verschiedenen Artikeln. Der Hauptfisch, der dort verarbeitet wird, ist der Lachs. Zum Heißräuchern stehen drei Öfen zur Verfügung mit einem zentralen Raucherzeuger. Sechs Öfen findet man zum Kalträuchern. Wir alle waren beeindruckt von der Vielfalt an köstlichen appetitlichen Fischspezialitäten. Viele dieser Fingerfood-Artikel werden in aufwändiger Handarbeit hergestellt. Eine Fülle von Ideen lassen sich sicherlich auch bei der Vermarktung der heimischen Fischarten in den Betrieben der Teilnehmer umsetzen. Es war somit nicht nur ein interessanter und beeindruckender Vormittag, sondern auch eine Besichtigung, die hoffentlich auch für die eigenen Betriebe neue Impulse gibt.

Im Anschluss ging es zum „Schaufenster Fischereihafen“. Dort finden sich in ehemaligen kleinen Auktionshallen eine Vielzahl an Fischgeschäften und Fischrestaurants.

Danach öffnete die sehr bekannte Aal- und Lachsräucherei Fiedler für uns ihre Tore. Auch hier waren wir beeindruckt von der vielseitigen Angebotspalette, von den innovativen Rezepturen und der ausgefeilten Verarbeitungstechnologie. Frische und Qualität stehen an oberster Stelle. Herr Fiedler führte uns persönlich durch die Firma. Die Vielfalt des Angebotes spiegelt sich auch in den Handelsmarken Aqua, Gleitze und Nordländer wider. Die Firma wurde 1949 von Hans Fiedler gegründet. Dieser entwickelte eine eigene Räuchermethode und setzte den Grundstein für ein expandierendes Familienunternehmen. Geräuchert wird im Altonaer Ofen. Die jährliche Gesamtproduktion beläuft sich auf 1.500 t. Neben der Räucherei werden Marinaden hergestellt, Salate sowie Bratfisch. Der Vater war gelernter Räuchermeister; dies war früher ein Lehrberuf. Heute arbeiten über 70 Mitarbeiter in dem Unternehmen. Geräuchert werden überwiegend Aal, Lachs, Forelle, Makrele und Heilbutt. Der Rauch der Altonaer Öfen wird über ein Biobeet gefiltert und geruchsarm gemacht. Das Biobeet besteht aus Holz und Baumrinde. Die Führung durch Herrn Fiedler, das vielfältige Fischangebot, die professionelle Verarbeitungstechnologien machten schon wieder Appetit auf Fisch. Der kleine Hunger konnte im Anschluss im angegliederten Fischladen erneut gestillt werden.

In Bremerhaven konzentriert sich viel Fischereiliches auf engen Raum. U. a. befin-

det sich auch dort die Firma Netz-Engel, die sich noch mit der alten Tradition der Netzerstellung beschäftigt. Dieser Firma galt der letzte Besuch unserer Fachexkursion.

Der Firmengründer, Hermann Engel, hatte ab 1935 einen fischereilichen Betrieb in Dramburg in Pommern. Dieser ging, bedingt durch den Weltkrieg, verloren. Im Jahr 1951 gründete er die Netzmacherei Hermann Engel in Kiel. 1954 begann der älteste Sohn Hans Hermann Engel im väterlichen Betrieb eine Lehre als Netzmacher. Heute wird der Betrieb von den zwei Söhnen des Firmengründers geleitet. 18 Personen sind heute in der Firma beschäftigt. Der Hauptbetrieb befindet sich in Bremerhaven. Auf 4.000 m² Hallenfläche werden fangfertige Fischereigeräte für die Hochsee-, Küsten- und Binnenfischerei hergestellt und mehr als 5.000 Fischereiartikel gelagert. Über den Containerterminal in Bremerhaven werden Fischereiausrüstungen in die ganze Welt verschifft. Innerhalb Europas erfolgt die Lieferung mittels Paketdienst oder Spedition. Unsere Gruppe wurde von den beiden Geschäftsführern durch das Unternehmen geführt. Engel-Netze ist aufgrund seines großen Sortiments einer der bedeutendsten Lieferanten von Fischereiausrüstung in Europa. Daher war es nicht verwunderlich, dass jeder der Teilnehmer diese einzigartige Möglichkeit des Einkaufs nutzte.

Den Abend verbrachten wir im „Schaufenster Fischereihafen“ in dem wunderschönen Fischlokal Fiedlers Aalkate. Ein mehrgängiges Fischmenü rundete unsere vielfältigen Eindrücke in Bremerhaven ab. Dieser Abend war das Ende unseres Aufenthaltes in Bremerhaven. Am nächsten Morgen traten wir wieder mit dem Zug die Heimreise an. Von Bahnhof zu Bahnhof wurde die Reisegruppe immer kleiner. Bremerhaven war aufgrund der Vielfalt der verschiedenen fischereilichen Unternehmungen ein wunderbares Ziel für unsere Fachexkursion.

Besonderer Dank gilt Herrn Arnd Huber von der Fischschule Bochum. Er hat das Fachprogramm vor Ort organisiert. Aufgrund der Größe unserer Reisegruppe war es nicht selbstverständlich, Zugang zu den Verarbeitungsbetrieben zu erhalten. Seine Kontakte ermöglichten es uns, eine Fachexkursion auf sehr hohem Niveau durchzuführen.

Die Direktvermarktung unserer heimischen Fischarten wird künftig für die Binnenfischerei eine immer größere Rolle spielen. Diese Fahrt nach Bremerhaven hat uns die Erfahrungen und neuen Entwicklungen im Bereich des Seefisches sehr nahe gebracht. Vieles von dem, was wir dort vor Ort gesehen haben, lässt sich sicherlich auch auf unsere heimischen Familienbetriebe übertragen. So bleibt zu hoffen, dass die Exkursion auch für die Vermarktung im Binnenland neue Impulse gebracht hat.