

Die holländische Fischerei und ihre Erzeugnisse

(Bericht der Presseabteilung des holländischen Ministeriums für Landwirtschaft und Fischerei)

Vorbemerkung: Wie unseren Lesern bekannt ist, legen die Herausgeber von Österreichs Fischerei großen Wert darauf, ihre Leser, aber auch weitere Kreise mit der Bedeutung der Fischerei für die Weltwirtschaft und die Weltgesundheit (auch die politische!) bekanntzumachen.

Der nachfolgende Bericht informiert über einen, relativ gesehen, kleinen Weltabschnitt, nämlich die Fischerei und Fischereiwirtschaft der Niederlande. Mit den Niederlanden verbinden uns schon seit vielen Jahren enge fischereiliche Bande. Nicht nur daß wechselseitig Besatzfische geliefert werden — Erfahrungen und Forschungsergebnisse auf den Gebieten der Fischzucht, insbesondere der Krankheitsbekämpfung, werden freimütig

und nur auf gegenseitiges Helfen bedacht, ausgetauscht.

Der Bericht gibt vor allen Dingen einen umfassenden Einblick in Art und Umfang des niederländischen Seefischfangs und der Verarbeitung der Anlandungen. Die Süßwasserfischerei wird nur kurz behandelt, die holländische Angelfischerei bleibt sogar unerwähnt. Beide spielen aber in Holland, relativ zur Bevölkerungszahl, eine hervorragende Rolle: Holland ist dicht bevölkert und hat wenig zusammenhängende Erholungsgebiete, keine Berge und eigentlich auch kaum Wälder. Hingegen ist es reich an Wasserläufen, vor allem an künstlichen, deren Entstehung bekanntlich mit der Einpolderung ehemaliger Meeresgebiete zusam-



Wasserstraße in Gent — Holland und Belgien sind Länder, in welchen (auf dem flachen Land und in den Städten) Kanäle einst die wichtigsten Straßen waren! Wie sehr die Kanäle zur heiteren Lebendigkeit eines Stadtbildes beitragen, kann man nur an Ort und Stelle erfahren.

(Foto: Dr. E.)

menhängt. Diese Gebiete liegen unter dem Meeresspiegel. Sich dort ansammelndes Wasser muß deshalb gehoben und Kanälen, die über dem Meeresspiegel liegen, zugeführt werden.

Für die Angelfischer sind besonders Karpfen und Hechte bedeutungsvoll. Staatliche holländische Stellen lassen es sich sehr angelegen sein, dafür zu sorgen, daß den erholungssuchenden angelnden Holländern in den Gewässern, zu denen sie sonntags hinausziehen, auch etwas geboten wird. Die Zahl der holländischen Angler dürfte derzeit bei etwa 700.000 liegen. Dr. E.

Seit Jahrhunderten ist die Fischerei für Holland eine sehr beachtliche Einnahmequelle. Auf holländischen Schiffen wurden bereits im 15. und 16. Jahrhundert Salzheringe nach den west- und osteuropäischen Märkten befördert, während auf dem Rückwege Waren aus jenen Ländern nach Holland gebracht wurden. Infolge der zunehmenden Industrialisierung ist die Bedeutung der Fischerei relativ geringer geworden, sie ist aber noch immer sehr beachtlich.

Die Flotte

Die Fischerei wird mit verschiedenen Typen von Fahrzeugen ausgeübt, die auf holländischen Werften gebaut werden. Derzeit sind 3000 Fahrzeuge im Einsatz, wovon über 2000 mit Dieselmotoren ausgerüstet sind. Immerhin sind auch noch über 800 Segelschiffe in Einsatz. Der Dampf hat seine Rolle als Triebkraft so gut wie ausgespielt. 1963 gab es nur noch 4 dampfbetriebene Fischereifahrzeuge.

Fischereigründe

Es ist im besonderen die Nordsee, wo der holländische Fischer arbeitet. Er fischt von den Shetlandinseln (60 Grad nördl. Br.) bis zur Meerenge von Calais (51 Grad nördl. Br.). Holländische Schiffe haben in den letzten Jahren aber auch in steigendem Maße an der sog. „Fernfischerei“ in den Meeresgebieten rund um Island und den Lofoten, sowie in der Barentssee teilgenommen.

Fischarten

Die gesamte Zufuhr von Fisch, Schal- und Muscheltieren belief sich im Jahre 1963 auf

310.316 Tonnen im Gesamtwerte von 142 Millionen Gulden, gegenüber 273.905 Tonnen im Werte von 162 Millionen Gulden im Jahre 1962.

Nachstehende Tabelle bietet einen Überblick über die Anlandungen in den Jahren 1962 und 1963, gegliedert in eine Anzahl von Hauptgruppen (Zahlen in Tonnen).

	1962	1963
Salzheringe	41.380	60.490
Frischheringe	34.006	53.782
frische Seefische	79.978	79.093
Garnelen (Krabben)	5.287	8.045
Süßwasserfische (Ysselsee)	2.745	2.385
Miesmuscheln	83.879(!)	77.975
Austern	2.235	496

Frischheringe

Obleich der Frischhering keine so bedeutende Stellung einnimmt wie der Salzhering, werden alljährlich doch sehr beachtliche Mengen angelandet. 1963 waren es 50.000 Tonnen.

Die holländische Frischheringsfischerei arbeitet in erster Linie für den Frischwaren-Konsum. Sehr bedeutende Mengen Frischheringe werden exportiert. Die wichtigsten Absatzgebiete hierfür sind Belgien, Westdeutschland, Österreich und die Tschechoslowakei.

Der Frischhering ist aber außerdem noch ein mengenmäßig bedeutender Rohstoff für die Fischkonservenindustrie, die Räuchereien, die Einlegereien und die Fischbäckereien.

Frische Seefische (andere als Heringe)

An der Fischerei von frischem „Weißfisch“ nehmen Trawler und Kutter teil. Das Fischgebiet ist in der Hauptsache die Nordsee.

Aber auch auf weitentfernten Fischgründen wird diese Fischerei ausgeübt („Fernfischerei“). Die Anlandungen schwanken in den letzten Jahren um eine Mittelzahl von 80.000 t. Wichtige Fischarten, die in den holländischen Häfen herangebracht werden, sind: Schellfisch, Kabeljau, Köhler (Seelachs) und Wittling. Von den Plattfischarten müssen genannt werden: Scholle und Seezunge. Die Zufuhr von Makrelen ist sehr schwankend.

Für Weißfisch besteht sowohl auf dem inländischen wie auch auf dem ausländischen

Markt große Nachfrage. Die Ausfuhr von Weißfisch betrug im Jahre 1963 gut 35.000 t im Werte von 65 Millionen Gulden. Die der „Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft“ (EWG) angeschlossenen Länder nahmen in genanntem Jahre zirka 80 Prozent des holländischen Exportes von Weißfisch ab.

Süßwasserfische

Dank der Anwesenheit vieler Binnengewässer ist Holland auch ein bedeutender Produzent und Exporteur von Süßwasserfischen. Die Produktion des Ysselsees und der Binnengewässer kann auf 10.000 t veranschlagt werden. Hievon besteht die Hälfte aus Aalen.

Garnelen (Krabben)

Die Garnelenfischerei wird meistens mit kleineren Schiffen an der Küste entlang und in den Meeresarmen ausgeübt. Im Jahre 1963 betrug die Anlandung 8000 t. Die Garnelen werden an Bord der Fangschiffe gekocht. Auf dem Inlandsmarkt werden sie geschält („gepellt“) abgesetzt. Die Ausfuhr von Garnelen findet sowohl in geschältem wie auch in ungeschältem Zustand statt. Etwa 70 Prozent der angelandeten Garnelen werden exportiert. Frankreich und Belgien sind die größten Abnehmer holländischer Garnelen.

Muscheln

Holland ist in Europa der größte Produzent von Zucht-Miesmuscheln. Das Jahr 1963 lieferte 78.000 t dieses Produktes. Auch im Muschelsektor sind die nötigen Maßnahmen ergriffen worden, damit der Konsument ein Qualitätsprodukt auf seinen Tisch bekommt.

Zirka 80 Prozent der Muschelanlandungen werden exportiert. Belgien und Frankreich sind die wichtigsten Absatzgebiete. Ein Teil der Produktion von Muscheln wird von der Muschelkonservenindustrie abgenommen. Die Muscheln werden gewöhnlich in Essig eingelegt und in Glas- oder Büchsenverpackung auf den Märkten des In- und Auslandes abgesetzt.

Räuchereien

Das Räuchern von Fischereierzeugnissen wird in Holland schon während vieler Jahrhunderte praktiziert. Die Räuchereien befin-

den sich vor allem in den Anlandungsorten für Weißfisch und Hering. In nahezu allen Fischerorten entlang der Nordsee, aber auch um den Ysselsee herum, trifft man eine große Zahl von Fischräuchereien. Bekanntlich hieß der heutige Ysselsee vor der Abdämmung „Zuidersee“. Dieser offene Meerbusen war früher ein bedeutendes Fanggebiet für Heringe, Anshovis und andere Seefischarten. Die teilweise Trockenlegung der Zuidersee hat jedoch nicht zur Folge gehabt, daß die Räucherbetriebe ihren Sitz nach der Nordseeküste verlegt haben, obgleich Seefische und Heringe aus dem Gebiet der Zuidersee verschwanden.

In nahezu allen Orten der Umrandung des Ysselsees werden noch immer neben dem Aal – in großem Umfange sowohl Salzheringe als auch Frischheringe sowie Makrelen geräuchert, die aber aus der Nordsee stammen.

Durch Anwendung neuzeitlicher Verfahren können bestimmte Faktoren, die beim Räuchern von Bedeutung sind, besser beherrscht werden, wodurch ein Produkt von ständig gleichbleibender Qualität erzielt werden kann. Erwähnenswert ist noch, daß sich im „Staatlichen Institut für Fischereiforschung“ in IJmuiden eine „Muster-Räucherei“ befindet, welche mit der allermodernsten Apparatur ausgerüstet ist. Diese vorbildliche Anlage soll den Interessen der holländischen Räucherbranche dienen, während die Wissenschaftler hier eine gute Gelegenheit zum Experimentieren finden.

Die von den Räuchereien hergestellten Produkte werden teils im Inland abgesetzt, teils an das Ausland geliefert. Was den Absatz von Heringswaren auf dem Inlandsmarkt betrifft, darf gesagt werden, daß dieser größtenteils aus Bücklingen (geräucherten Salzheringen) und sog. „Harderwijken“ (gedämpften Frischheringen) besteht.

Fischkonserven

Die Fischkonservenindustrie ist nach der Tiefkühlindustrie der jüngste Zweig der uralten holländischen Fischereiwirtschaft.

Der Großteil der Fischkonservenfabriken hat seinen Sitz in den Hafenorten, wo der

Fisch angelandet wird, oder in Orten, die früher für die Fischerei von Bedeutung waren. In den letztverflossenen Jahren gestaltete sich die Entwicklung so, daß der Export von einer kleineren Anzahl von Fabriken versorgt wird, deren Ausrüstung als „allermodernst“ bezeichnet werden kann. Im Jahre 1963 wurden von der Fischkonservenindustrie gut 15.000 t Frischheringe und Makrelen verarbeitet. Diese Fischarten werden auf der Nordsee gefangen und sofort nach der Zufuhr in den Betrieben für die Konservierung zubereitet.

Zum Teil dank der günstigen Lage Hollands hinsichtlich der Fischgründe, wodurch tatsächlich „Qualitätsfisch“ herangebracht werden kann, und ferner dank der guten Zusammenarbeit zwischen den neuzeitlich eingerichteten Laboratorien und den Betrieben der Fischkonservenindustrie wird eine Ware geliefert, die den höchsten Anforderungen genügt.

Die große Konkurrenz hatte zur Folge, daß die Zahl der Fischarten, die zu Konserven verarbeitet wurden, allmählich zurückging. Frischhering und Makrele sind heute so gut wie die einzigen Arten, die konserviert werden. Der große Exportartikel ist Hering in Tomatensauce.

Ferner werden gleichfalls in beachtlichen Mengen exportiert: Hering in Öl, Hering naturell, Rauchhering in Öl, Makrele in Tomatensauce und Sprotte in Öl. Daneben wären noch als beliebte Delikatessen zu erwähnen: Lachs, Rauchaal und Schellfischleber.

Holländische Fischkonserven werden nach einer großen Anzahl von Ländern ausgeführt.

Im Jahre 1963 betrug die Ausfuhr beinahe 13.000 t im Werte von 17.5 Millionen Gulden.

Die holländische Fischereiwirtschaft ist vor allem auf den Export ausgerichtet. Die Gesamtausfuhr von Fischereiprodukten belief sich 1963 auf 172.000 t im Werte von 175 Millionen Gulden. „Fischmehl“ ist hiebei nicht inbegriffen.

Zahlreiche Maßnahmen wurden ergriffen, den ausgezeichneten Ruf, dessen sich die holländischen Fischereiprodukte im Ausland erfreuen, zu schützen. Für den Heringsexport besteht der amtliche „Dienst der Niederländischen Heringskontrolle“, der sowohl die Qualität wie auch die Quantität gewährleistet.

Exportbücklinge werden stets einer genauen Qualitätskontrolle unterworfen. Bei frischem Fisch wird die Qualitätskontrolle am Ankunftsort vorgenommen. Partien von ungenügender Qualität müssen der Fischmehlindustrie zugeführt werden.

Das „Staatliche Institut für Fischereiforschung“ befaßt sich außer mit praktisch-wissenschaftlichen Untersuchungen, wobei unter anderem den fischereibiologischen Fragen große Beachtung geschenkt wird, auch mit technologischen Untersuchungen.

Die Ausrüstung von Konserven- und Fischmehlfabriken, Räuchereien und Einlegereien stehen unter staatlicher Aufsicht. Die Vorschriften und Maßnahmen kommen teils von der Behörde, teils von den im Fischereisektor tätigen öffentlich-rechtlichen Körperschaften. Diese haben Verordnungsbefugnis; Vertreter der Wirtschaft haben dort Sitz und Stimme.

F O R T B I L D U N G S K U R S

der Bundesanstalt für Wasserbiologie und Abwasserforschung, Wien-Kaisermühlen (Direktor Professor Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Liepolt) in der Zeit vom 10. bis 14. Mai 1965, im Regierungsgebäude, Wien I., Stubenring 1, Saal VI.

Über folgende Gebiete werden Referate gehalten:

Wasserwirtschaft, Bewässerung, Hygiene des Grundwassers, Auswirkungen von Kulturmaßnahmen, Fischereiprobleme, Auswirkungen der Pflanzenschutzmittel; Störung des biologischen Ablaufs durch schädliche Stoffe, Reinigung und Verwertung von Abwässern durch Landbehandlungsverfahren, Abwasserbeseitigungsanlagen, Infektionen von Menschen und Haustieren durch Verunreinigungen, Abwasserprobleme der Stärke-, Zucker- und Konservenindustrie; Abfallstoffe der Holzverarbeitenden Industrie, Gewässerschutz und Mineralöl.

Exkursionen: Bundesanstalt für Pflanzenschutz, Landwirtschaftl.-chem. Bundesversuchsanstalt, Wien, Nahrungsmittelbetriebe im Burgenland.

Kursbeitrag: S 400.— einschließlich Exkursionen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1965

Band/Volume: [18](#)

Autor(en)/Author(s): Einsele Wilhelm, Anonymous

Artikel/Article: [Die holländische Fischerei und ihre Erzeugnisse 50-53](#)