

Dipl.-Ing. R. Meisinger, Wien:

Das FAO.-Komitee für Fischhandel und -verbreitung veranstaltete in Rotterdam vom 25. bis 29. Juni 1956 eine Arbeitstagung

Die ganze internationale Welt, die sich mit Fischindustrie, -handel usw. befaßt, die Wissenschaft und die Behörden, waren bei diesem Kongreß vertreten: Von der Goldküste bis Hammerfest und von Island bis Panama waren Delegierte erschienen. Österreich war durch Dipl.-Ing. R. Meisinger, einem Fachmann, der über vieljährige Erfahrung in allen Sparten des Fischhandels verfügt, repräsentiert.

Zur Diskussion standen die Behandlung von frischen und gefrorenen Fischen, die Vereisung und Tiefgefrierung. Die Packung, viele chemische und biologische Fachfragen, holländische, norwegische und deutsche Filme wurden gezeigt.

Ein Tag war dem Besuch des größten holländischen Fischhafens Ymuiden gewidmet: Wenn die Dampfer die Fänge anlanden, werden die Fische in 50-kg-Kisten in großen, viele hundert Meter langen Hallen zur Auktion bereitgestellt. Die zuständigen veterinären Behörden kontrollieren die Güte und nehmen ständig Proben, dann erst werden die Fische zum menschlichen Genuß freigegeben. Der Handel kann bei den täglich des Morgens stattfindenden Versteigerungen die Fische kaufen. Ein Teil der Fische wird frisch an den lokalen oder weiter entfernt liegenden Handel weitergegeben. Meist werden die Fische geköpft, gewaschen, vereist und in mit weißem Papier ausgeschlagenen Kisten verpackt. Aus einem anderen Teil werden die Gräten herausgeschnitten und die Haut abgezogen. Die so entstandenen gräten- und hautlosen Fischfilets werden sorgfältig in mit weißem Pergament ausgelegten Körbchen geschichtet und vereist, um auf die Reise zu gehen. Diese Arbeiten werden sowohl mit der Hand als auch mit komplizierten Maschinen durchgeführt, die 50 bis 120 Fische pro Minute behandeln. Will man aber die ganzen Fische oder die Filet für längere Zeit — also mehrere Monate → haltbar und lagerfähig

machen, dann stehen die allermodernsten Tiefgefriermaschinen zur Verfügung.

Es gibt da selbstverständlich entsprechend der stets fortschreitenden technischen Entwicklung verschiedene Systeme und Methoden. Eine der modernsten Maschinen kostet die Kleinigkeit von 30.000 Dollar.

Im Prinzip wollen alle Systeme dasselbe: nämlich in kürzester Zeit die Fische durch und durch frieren. Meist geschieht dies bei sehr tiefen Temperaturen — bis minus 55 Grad. Ganze Fische werden meist auch glaciert, das heißt, in reines Wasser getaucht oder besprüht, damit eine dünne Eisschicht späteres Austrocknen verhindert.

Die Frostfiletpakete werden noch in Überkartons oder Schutzkartons gepackt und dann im Tiefkühlhaus gelagert.

Auch hier spielen verschiedene technische Fragen für die Erhaltung der Qualität eine große Rolle. In Dänemark ist sogar vorgeschrieben, daß die Lagertemperatur — 18 Grad sein muß.

Die moderne Technik hat uns auch das Kühlauto, sowie den Kühlwaggon, ja das Kühlschiff beschert, so daß es heute jederzeit möglich ist, selbst die größte Menge Frostfisch bei stets gleichbleibender Minus Temperatur über weiteste Strecken, ja sogar über tropische Länder zu senden.

Ausstattung der Schiffe und speziell der Fischlagerräume an Bord. Den Metallen wird allgemein, gegenüber dem Holz, der Vorzug gegeben. Die Oberfläche der Metalle ist glatt und daher leicht zu reinigen.

Untersuchungen über die Temperaturen bei den verschiedenen Lager- und Transportverhältnissen. Übereinstimmend wurde von fast allen Nationen erklärt, daß die Verbesserungen der verschiedenen Tiefkühlmethoden, bereits die technische Vollkommenheit erlangt hat, daß Feinschmecker und Fachleute oft kaum einen Unterschied zwischen frischen

und tiefgefrorenen Fischen feststellen können.

Qualität wird in allen hochentwickelten Ländern der Erde groß geschrieben. Alle Bemühungen der F. A. O. selbst und ihrer Fachausschüsse und Sonderkommissionen gehen dahin, allen Menschen dieser Erde zu helfen und noch bessere und preiswertere Fische zu bieten.

Ein Heer von Technikern, Medizinern, Tierärzten, Biologen ist auf allen Fischmärkten der Welt Tag und Nacht tätig, um ununterbrochen Fische, Fischwaren und Anlagen zu kontrollieren und zu verbessern. Die neuesten und teuersten Methoden werden angewandt und sind gerade gut genug, um unser kostbarstes Gut — die menschliche Gesundheit — zu sichern, zu fördern und laufend zu **erbessern**.

Peinlichste Sauberkeit mit dem Fisch und allen mit ihm in Berührung kommenden Geräten und viel Eis sind unbedingte Voraussetzung.

Keine Atom-Fische.

Im Atomzeitalter gibt es keinen Stillstand; so sind bereits alle Fischmarktdirektionen, die für den Fischversand nach Österreich in Frage kommen, vorsichtshalber dazu übergegangen, alle Fische auf ihre Radioaktivität zu untersuchen. Es sei ausdrücklich festgestellt, dies ist nur eine **v o r b e u g e n d e** Maßnahme, es ist **n o c h n i e** an den deutschen, holländischen und dänischen Häfen vorgekommen, daß radioaktive Fische angelandet worden sind. Dies sei hier deshalb ausdrücklich festgestellt, weil weite Kreise der Bevölkerung schon allgemeine Nachrichten aus dem fernöstlichen und japanischen Raum irrtümlich ausgelegt haben.

Fisch in Tropengebieten.

Auf der ganzen Welt ißt man heute Fisch während des ganzen Jahres. In vielen Gegenden wird just im Sommer mehr Fisch verzehrt als in anderen Jahreszeiten. Im Zweifelsfalle wende man sich an den Fischhändler — der weiß bestens Bescheid und kann die Hausfrau jederzeit beraten.

Heute ist die Lagerung und der Transport von Fischen kein Problem mehr. Wo Strom — also Energie und Zivilisation vorhanden sind — gibt es Kühlschiffe, Kühlwaggon,

Kühlhäuser, Kühlräume, Kühltruhen, Kühl-schränke für jede beliebige Temperatur.

Viele tropische und subtropische Länder können bei dem rasch ansteigenden Bedarf an Arbeitskräften und Schaffung von Riesenindustrien, der Bevölkerung hauptsächlich Fisch als billige Eiweißnahrung zur Verfügung stellen. Solange die Schwarzen am Busch oder Urwald leben, bedeuten sie keine Ernährungsprobleme. Kommen diese Menschen aber in die Industrie z. B. wenn große Kupferminen oder Erdölvorkommen erschlossen werden sollen, so sind praktisch über Nacht 10.000 bis 30.000 Mägen zusätzlich zu versorgen, und das stellt die Ernährungsfachleute und Betriebsärzte vor schwierige Probleme. Hier kann in vielen Fällen nur der Fisch aushelfen und die Vielfalt der Fischwaren (angefangen vom Fischmehl, Fischpaste bis zum goldgelben, knusprigen Backfisch). In Chile wird zur Zeit versucht, dem Brot einige Teile Spezialfischmehl beizugeben um dem dortigen Proteinmangel abzuhelpen und ganz besonders Mutter und Kind wertvoll und wirksam in der Ernährung zu unterstützen.

Die Fleischproduktion läßt sich bekanntlich nicht so rasch steigern. Schafe und Rinder brauchen Jahre der Entwicklung und Weideland. Der Fisch aber ist in den weiten Ozeanen, die acht Elftel unserer Erde bedecken, reichlich vorhanden.

„Mutti, mach öfter Fisch!“

Fischfleisch ist die ideale Nahrung — sie hat nämlich genau jene Zusammensetzung, die dem menschlichen Magen am bekömmlichsten ist. Kinder haben ein noch unverfälschtes, natürliches Verlangen. Wenn Kinder nach Bückling und Rollmops statt nach Zuckerln verlangen, ist das ein Zeichen, daß in ihrem jugendlichen Körperhaushalt etwas nicht in Ordnung ist. Das ist ein gutes Zeichen und Eltern und Erzieher sollen dieses einfache Verlangen nicht als „Genäschigkeit“ abtun, sondern sich mehr der Frage der aufbauenden und erhaltenden Kräfte des menschlichen Körpers widmen. Nährsalze und Vitamine sind heute schon bekannt als wichtig für unsere Kost und Gesundheit. Der allgemeine Wunsch geht immer mehr dahin, dem Körper hochwertige Eiweißnahrung mit wenig Faser-Rückständen zu geben. Und diesen

Wunsch erfüllt der Fisch in geradezu idealer Weise.

Ohrsteine und Schuppen verraten das Alter

Der Hafen von Ymuiden hat ein Ausmaß von rund einer Million Quadratmeter. Die holländische Regierung hat dort eines der modernsten fischereibiologischen Institute, das sowohl Süßwasserfische als auch Seefische bearbeiten kann, eingerichtet.

In diesem Institut wurde den Teilnehmern auch Einblick in die vielfältige Arbeit gewährt. Das Alter wird meist an den Ohrsteinen festgestellt, die, ähnlich wie die Karpfenschuppen oder die Bäume Jahresringe ansetzen. Unter dem Mikroskop werden dann diese Ringe ausgezählt und ergeben das Alter des Fisches.

Weltbedeutung der Fischerei

Die F. A. O.-Zentrale in Rom hat einige Zahlen veröffentlicht, aus denen die Weltgeltung der Fischerei ersichtlich ist. Die gegenwärtige Weltproduktion an Fischen beträgt über dreißig Millionen Tonnen. Weitere Zahlen: Vgl. Österreichs Fischerei, Heft 5/6, Seite 40.

Alle Fragen, die den Fischfang und den Fischhandel betreffen, wurden in Vorträgen und anschließenden Debatten von Praktikern und Wissenschaftlern aus der ganzen Welt diskutiert und wertvolle Erfahrungen und Betrachtungen ausgetauscht, die nicht nur allen Nationen und allen Sparten des Handels zugute kommen werden, sondern letzten Endes dem Fischfreund und Fischkonsumenten.

Fischereikurs in Scharfling

Obwohl dieser Kurs, wie bereits im letzten Heft angekündigt, vor allem für Lehrlinge bestimmt ist, also einführenden Charakter trägt, können an ihm auch Petrijünger teilnehmen, deren Beruf die Fischerei weder ist, noch werden soll.

Der Kurs wird auf elementarer Grundlage in die wichtigsten Gebiete der Fischerei einführen. Die Hauptthemen werden sein: Geräte- und Materialkunde mit ausgiebigen praktischen Übungen; eine inten-

sive Einführung in die gesamte Naturlehre, soweit sie für Fischer berufs- und lebensnahe Bedeutung hat; die Biologie des Wassers und der Fische, und schließlich die künstliche Fischzucht auf moderner Grundlage.

Der Kurs strebt an, das gebotene Wissen so zu vermitteln, daß es zum wirklichen Können wird. Dies gilt ebenso für die praktischen Gebiete, als auch für die üblicherweise als theoretisch bezeichneten.

Dr. E.

Mur-Abkommen

Das am 16. Dezember 1954 in Wien unterzeichnete Abkommen zwischen Österreich und Jugoslawien über wasserwirtschaftliche Fragen der Mur-Grenzstrecke und der Mur-Grenzwässer (d. s. alle Zuflüsse der Mur, welche die Grenze zwischen den Vertragspartnern bilden oder überqueren), wurde im Bundesgesetzblatt vom 15. Juni 1956 veröffentlicht. Es bezieht sich auf Maßnahmen, Arbeiten und wesentliche Einwirkungen durch Wasserableitungen oder Verunreinigungen, soweit daran beide Vertragsstaaten interessiert erscheinen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1956

Band/Volume: [9](#)

Autor(en)/Author(s): Meisinger R.

Artikel/Article: [Das FAO.-Komitee für Fischhandel und -Verbreitung veranstaltete in Rotterdam vom 25. bis 29. Juni 1956 eine Arbeitstagung 106-108](#)