

#### 4. DER FISCH ALS LEBENSMITTEL

##### 10 Jahre Ernährungswissenschaftlicher Beirat der Deutschen Fischwirtschaft

Am 15./16. Juni 1963 feiert der Ernährungswissenschaftliche Beirat der Deutschen Fischwirtschaft sein 10-jähriges Jubiläum in Bremen. Der erste Tag ist der wissenschaftlichen Tagung gewidmet, auf der von den einzelnen Mitgliedern eine Übersicht über die in den 10 Jahren des Bestehens geleistete Forschungsarbeit im Dienst der Fischwirtschaft berichtet wird. Der zweite Tag beginnt mit einem

Festakt im Bremer Rathaus, wozu die Spitzen der Ministerien und Behörden, sowie Gäste aus allen Sparten der Fischwirtschaft geladen sind. Anschließend soll ein Ausflug der Minister nach Worpswede, der "Geburtsstätte" des EWB führen.

Der EWB zählt Vertreter der verschiedensten Disziplinen der Naturwissenschaften und der Medizin zu seinen Mitgliedern. Fischereibiologen, Chemiker, Veterinäre, Lebensmittelchemiker sind ebenso vertreten, wie Biochemiker, Pharmakologen, Internisten und Pädiater, kurzum alle Kreise, die an der Verwendung des Fisches als Nahrungsmittel interessiert sind. Besonders zu begrüßen ist die Tatsache, daß Vertreter aus allen Sparten der Fischindustrie Mitglieder im EWB sind und daß auf diese Weise eine enge Verbindung zur Praxis gewährleistet ist. Auch zur Deutschen Gesellschaft für Ernährung besteht eine enge Verbindung.

Es ist nicht nur in Deutschland, sondern in der ganzen Welt als eine Seltenheit zu betrachten, daß sich so viele Vertreter der verschiedensten Fachrichtungen zu einem kleinen, aber intensiv arbeitenden Kreis zusammengefunden haben. Ge-gründet wurde der EWB im Jahre 1953 und damit fand eine Idee von Herrn Peter Sommer, ehemaligem Geschäftsführer der Deutschen Fischwerbung und Hauptgeschäftsführer der DGE ihre Verwirklichung. Welche Erfolge dieser Idee beschieden waren, davon soll die Jubiläumstagung in Bremen Zeugnis ablegen.

Unter ihrem ersten Präsidenten, dem jetzigen Ehrenpräsidenten des EWB, Herrn Professor Dr.med. J. Kühnau, dem Direktor des Physiologisch-chemischen Instituts der Universität Hamburg, nahm der EWB einen ungeahnten Aufschwung, dank seiner mitreißenden Initiative und Tatkraft. Wenn der EWB heute ein Ansehen genießt, das weit über die Grenzen Deutschlands hinausgeht, so dürfen wir das in erster Linie der Führung von Herrn Prof. Kühnau zuschreiben.

Eine große Reihe von Forschungsarbeiten wurden vom EWB angeregt. Zu Beginn seiner Tätigkeit stellte sich sehr bald heraus, daß noch große Lücken in unserem Wissen über die chemische Zusammensetzung des Fisches bestanden, daß die biochemischen Veränderungen unter dem Einfluß der verschiedensten Lagerungsbedingungen noch weitgehend unbekannt waren, und daß die ernährungs-physiologische Bedeutung des Fisches noch keineswegs voll erkannt war.

Hier haben die Arbeiten der Mitglieder des EWB schon manche Lücke geschlossen. Wichtige Arbeiten auf dem Gebiete der Fischfette und -öle wurden im Mainzer Physiologisch-chemischen Institut in Angriff genommen. Das Problem der Bedeutung der fischeigenen Enzyme der Muskulatur und der Leibeshöhle für die Autolysevorgänge fanden in demselben Institut eine eingehende Bearbeitung, die uns nicht nur für die Praxis wichtige Erkenntnisse vermittelten, sondern auch wichtige Ergebnisse der vergleichenden Enzymologie lieferten. In der Medizinischen Klinik in Dortmund stand der Fisch und seine Bedeutung in der Krankendiät im Mittelpunkt des Interesses, während in der I. Medizinischen Universitätsklinik in Hamburg vor allem die Bedeutung des Fisches für den Mineralhaushalt des Gesunden und Kranken untersucht wurde. Besonders wertvoll waren Untersuchungen, die an der Universitätskinderklinik in Hamburg durchgeführt wurden und die zeigten, daß das Fischeiweiß sich hervorragend zur Aufzucht Frühgeborener eignet. Im Physiologisch-chemischen Institut der Universität Hamburg lag der Schwerpunkt auf der Untersuchung der Veränderungen der Eiweißkörper und Aminosäuren unter dem Einfluß der Lagerung. Hierbei wurde besonders die Bedeutung der Tiefgefrierung berücksichtigt. Ferner wurden Untersuchungen über den Vitamingehalt der Fische in einem Sonderband zusammengestellt und kritisch gesichtet, so daß wir heute dank dieser Arbeit einen guten Überblick über die Bedeutung des Fisches als Vitaminträger verfügen. Im Pharmakologischen Institut der Universität Hamburg wurden Untersuchungen über das Schicksal des Hexamethylentetramins begonnen, die bereits zu wichtigen und überraschenden Tatsachen geführt haben. Die Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in München hat sich vor allem auf die

chemische Analyse des Fisches spezialisiert. Das Institut für Meeresforschung in Bremerhaven ist mit den so wichtigen Fragen der am Fischverderb beteiligten Mikroorganismen befaßt und hat hier bedeutende Beiträge geliefert. Im Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Gießen wurden Fragen des Geruchs- und Geschmacksprofils bearbeitet, sowie Untersuchungen zum Qualitätsproblem vorgenommen.

Ein wesentliches Bindeglied zur Praxis ist durch die Angehörigen der Bundesforschungsanstalt für Fischerei gegeben, die Mitglieder des EWB sind. Im Institut für Fischverarbeitung wurden u.a. Fragen des Einflusses der Be- und Verarbeitungsverfahren auf die Qualität von Fischerzeugnissen, der Ursachen und des Ablaufs des Fischverderbs sowie der Bestimmung der Lagerreserve ange- landeter Fische bearbeitet. Für letztere wurde ein elektrisches Gerät entwickelt, das internationale Beachtung gefunden hat; im Institut für Küsten- und Binnenfischerei wurde die Bedeutung der Elektrofischerei für die Qualitätserhaltung untersucht und in enger Zusammenarbeit mit dem Physiologisch-chemischen Institut der Universität Hamburg die Veränderungen der Fischmuskulatur in Bezug auf Glykogen- und ATP-Gehalt unter dem Einfluß verschiedener Fangverfahren bearbeitet. Im Universitätsinstitut für Lebensmittelchemie in Frankfurt (Main) standen Fragen der Geruchs- und Geschmacksstoffe beim Fisch im Mittelpunkt der Untersuchungen. Mit modernen Methoden konnten hier völlig neue Einblicke in die Natur dieser Stoffe gewonnen werden.

Der EWB hat somit eine Vielzahl von Problemen aufgegriffen. Er konnte das dank der Aktivität und - das muß hier einmal klar herausgestellt werden - der Aufopferung seiner Mitglieder, die ihre Freizeit selbstlos zur Verfügung stellten. Der stets wohlwollenden Unterstützung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, das Herrn Oberregierungsrat Dr. K. Bahr in den EWB delegiert hat, sowie Herrn Ministerialdirigent Dr. Meseck, Leiter der Unterabteilung Fischwirtschaft, gilt der Dank des EWB.

Besonders aber soll aus Anlaß des Jubiläums des EWB der Deutschen Fischwerbung und seines Geschäftsführers, Herrn Rudolf Preisler, Bremerhaven, sowie seiner Mitarbeiter gedacht werden, ohne deren uneigennützig Arbeit in der Organisation der Tagungen dem EWB nicht der Erfolg beschieden gewesen wäre, auf den er mit Stolz zurückblicken darf.

Dem Ehrenmitglied und wohlwollenden Förderer, Herrn Direktor J. Degener, Bremerhaven, sei für sein großes Verständnis und seine stetige Hilfsbereitschaft herzlichst gedankt. Unser Dank gilt aber nicht zuletzt allen denen, die in den 10 Jahren des Bestehens dem EWB tatkräftig zur Seite gestanden haben und die hier nicht alle namentlich erwähnt werden können.

Wir wollen hoffen, daß der EWB in den kommenden 10 Jahren weiterhin erfolgreich tätig sein wird und somit einen Beitrag für die Ernährung leisten kann.

F. Bramstedt

Physiolog.-Chem.Institut der Universität  
Hamburg