

5. FISCH ALS LEBENSMITTEL

Über die Behandlung des nahe der Küste gefangenen Fisches

Unter dem Titel "Handling inshore fish", Torry Advisory Note No.11, veröffentlichte kürzlich J.J.Waterman, Torry Research Station in Aberdeen, England, Ratsschläge für die Behandlung des nahe der Küste gefangenen Fisches. Die im folgenden in freier deutscher Übersetzung zitierten Leitsätze dürften auch für die deutsche Fischerei im Interesse einer Qualitätserhaltung der Fischfänge von Bedeutung sein. Der Bericht ist als "Führer" für alle diejenigen bestimmt, die mit kleineren Fangfahrzeugen kurze Fangreisen (3,2 Tage oder noch kürzer) unternehmen; er soll eine besondere Hilfe für jene sein, die während kurzer Seereisen nach Fanggründen ausfahren, die nur wenige Meilen von der Küste entfernt sind.

Anfangs-Qualität. Zwischen der eigentlichen Qualität eines in Küstennähe gefangenen Fisches und des gleichen, in tieferen Gewässern gefangenen Fisches, ist kein Unterschied vorhanden. Es sind keine Anzeichen für die Annahme zu finden, daß sich der in Küstennähe gefangene Fisch etwa nicht gut hält, vorausgesetzt, daß er sachgemäß behandelt wird. Er ist jedoch oft klein und voll von Nahrung, weshalb er schneller verdirbt als ein großer Fisch mit leerem Magen. Rundfische, nicht in Eis gepackt, mögen wenige Stunden nach dem Fang bei der Anlandung sehr anziehend aussehen und auch gut schmecken wenn sie rechtzeitig gegessen werden. Wenn sie aber noch lange Reisen über Land zum Kunden vor sich haben, verlieren sie schnell diese wünschenswerten Eigenschaften. Diese Fische müssen deshalb sofort nach dem Fang ausgenommen und eingeeist werden.

Behandlung. Der Fisch, mit dem du umgehst, ist ein Nahrungsmittel - behandle es als solches. Reinige gründlich das Deck, die Deckwände und Körbe bevor du den Fisch an Bord bringst. Wenn das Schiff kein Deck hat, beschaffe dir saubere Behälter, in welchen du die Fische aufbewahren kannst. Wenn es irgendwie geht, nimm den Fisch sofort nach dem Fang aus. Entferne das Eingeweide und die Leber - ein schlecht ausgenommener Fisch ist schlimmer als ein nicht ausgenommener. Mache keine zu langen oder zu unregelmäßigen Bauchschnitte - Schnitte ins Fleisch bewirken ein schnelleres Verderben, und ein schlecht aufgeschnittener Fisch ist auch als Räucherfisch wertlos. Wirf das Eingeweide nicht auf andere Fische - diese verunreinigen den Fisch und beschleunigen seinen Verderb. Sammle das Eingeweide in einen Korb, oder wirf es über Bord. Trete nicht auf den Fisch und stoße ihn nicht mit den Füßen umher, er könnte dabei verletzt werden, was wiederum ein schnelleres Verderben zur Folge hätte. Wirf keinen frischen Fisch auf einen Stapel älterer Fische, die auf das Ausnehmen und Einlagern warten - behandle immer die ältesten Fische zuerst. Vornweg sollten die kleinen Fische ausgenommen und verstaut werden, dann erst die großen - kleine Fische verderben schneller. Wenn es möglich ist, nimm den Fisch aus, solange er noch lebt - das Fischfleisch wird

heller, wenn das Herz fortfährt, das Blut aus dem Körper zu pumpen. Wenn der Fisch vor dem Ausnehmen einige Zeit an Deck liegen muß, schütze ihn durch Abdecken mit einer Plane oder ähnlichem - laß ihn nicht offen am Oberdeck liegen, besonders nicht bei Sonneneinstrahlung. Wasche den ausgenommenen Fisch, um Blut und Abfall zu entfernen - spüle die großen Fische einzeln aus, erweise dabei besondere Aufmerksamkeit der Bauchhöhle - kleine Fische können in offenen Maschenkörben oder in einem Behälter mit fließendem Wasser gewaschen werden. Laß den Fisch gut abtropfen und verhindere, daß Reste schmutzigen Waschwassers im Fisch zurückbleiben. Das richtige Ausnehmen und Waschen wird noch wichtiger, wenn der Fisch ohne Eis gelagert wird. Sobald das Deck frei von Fischen ist, wasche es schnell für den nächsten Hol.

Lagerung. Auf größeren Fangfahrzeugen mit eigenen Fischräumen bringe die Fische sobald wie möglich in Eis - vor Beginn der Fahrt prüfe den Fischraum nach, ob er sauber ist. Ausreichendes Eineisen ist auch bei kurzen Fangreisen notwendig - die Fische beginnen zu verderben, sobald sie tot sind und sie verderben fünfmal schneller bei 10°C - der Temperatur an einem kühlen Tag - als bei der Temperatur von schmelzendem Eis. Verwende immer sauberes und frisches Eis - beseitige schmutziges Eis oder solches, welches vom vorhergehenden Fang übriggeblieben ist. Verwende kleine Würfel zerstoßenen Eises oder "Platteneis" - große Eisstücke verletzen den Fisch und kühlen nicht so wirkungsvoll (Vergl. hierzu: H. Horn, Kopenhagen: "Weshalb bietet Scherbeneis größere Vorteile für die Fischerei?" AFZ 1/2, 1964, S. 110). Bringe den Fisch in saubere Körbe mit einer Eisschicht auf dem Korbboden, mit Eis zwischen den Fischen und mit einer Eisschicht oben drauf. Auch wenn der Fisch nicht ausgenommen wurde, ist es angebracht, ihn einzueisen. Fülle die Körbe nicht derart voll, daß andere draufgestellte Körbe die darunter liegenden Fische quetschen. Packe den Fisch nicht so dicht, daß das Schmelzwasser nicht abfließen kann - die Fische werden schneller gekühlt, wenn das eiskalte Wasser über jeden einzelnen Fisch fließen kann; Fische, die in einer Brühe aus stockendem Wasser und Blut liegen, können schnell verderben. Lege die Fische mit den Bäuchen nach unten, damit sich kein schmutziges Wasser in den Bauchhöhlen sammeln kann. Bringe Latten auf den Boden des Fischraumes und stelle die ersten Reihen der Fischkörbe drauf - sie halten den Fisch vom warmen Fußboden des Schiffes fern und verhindern eine Verunreinigung vom Leckwasser aus. Wenn reichlich Eis vorhanden ist, lege Eis auch zwischen diese Bodenlatten. Halte die Fischkörbe durch das senkrechte Aufstellen passender Latten vom Maschinenraum fern - Eis zwischen den Latten hilft, die eindringende Hitze abzuhalten. Die Isolierung des gesamten Fischraumes trägt dazu bei, deinen Fang zu schützen und gibt einige Sicherheit gegen ungenügendes Eineisen - wenn Aluminiumkisten verwendet werden, ist eine Isolierung noch notwendiger. Halte Glattrochen, Nagelrochen und Dornhai von anderen Fischen getrennt - sie bilden schneller Ammoniak und verderben den restlichen Fang, falls dies unterlassen wird. Halte auch den Seelachs von anderen Arten fern - er kann andere Fische entfärben. Wenn bei der Anlandung zwischen den Fischen wenig oder überhaupt kein Eis mehr vorhanden ist, dann war das Eineisen ungenügend - verwende lieber zu viel Eis als zu wenig. Fische, die ohne Eis angelandet werden, sind zu warm und dieser Zustand bleibt zum Nachteil der Qualität des Fanges während einer Landreise ohne Eislagerung bestehen. Wenn am Anlandeplatz kein Eis verfügbar ist, suche Unterstützung bei anderen Fangfahrzeugen oder bei Besitzern kleiner Eisanlagen, vielleicht auf der Grundlage einer Zusammenarbeit - die Verbesserung der Fischqualität kann der Mühe wert sein. Wenn dein Fahrzeug keinen eigenen Fischraum hat, lege die Fische in gleicher Weise mit Eis in Körbe ein und decke diese ab. In den leeren Körben kann das Eis zum Fangplatz transportiert werden. Wenn der Fisch nicht in Körben gelagert wird, staple ihn nicht in hohen Schichten - die Fische würden in diesem Falle gequetscht, an Gewicht verlieren, äußerlich unansehnlich werden und an Wert verlieren. Wo du auch immer den Fisch lagerst, erhalte seine Struktur und richte dein besonderes Augenmerk auf den Raum für das Leckwasser und dessen Abflußmöglichkeiten.

Zusammenfassung. Bedenke : Um erstklassige Fische zu erhalten sind Sauberkeit, Sorgfalt und Kühlung für den Fischer, der nur wenige Stunden auf See ist, genau so wichtig, wie für denjenigen, der Tage oder Wochen auf See bleibt.

F. Gehring
Institut für Fischverarbeitung
Hamburg