

Fischseminar für Lebensmittelkontrolleure

In Bremerhaven fand vom 06.04.- 08.04.2003 unser Fischseminar statt. Am Sonntag angereist besuchten wir zur Einstimmung auf den folgenden Tag eines der empfohlenen Fischrestaurants direkt am Schaufenster Fischereihafen.

Am Montagmorgen ging es bereits um 6 Uhr zur Anlandung und Auktion. Dr. Boissell, Leiter des Veterinäramtes, konnte uns diverse Fischarten zeigen. Es waren von Stinten über Drachenköpfe, Degenfische, Kabeljau, Seelachs, Leng, Seehasen, Seehecht, Seeteufel, Heilbutt, diverse Plattfische, wie Schollen, Limandes und Flundern, und auch Haie angelandet. Er erklärte uns deren Erkennungs- und Unterscheidungsmerkmale insbesondere bei Plattfischen und gab Auskunft über die Fanggebiete. Die Fische sind bei der Anlandung ca. 7 bis 10 Eistage alt, werden von hier auktioniert und gelangen dann zur Verarbeitung, Kommissionierung oder direkt in die Gastronomie. Bereits bei der Anlandung werden die Fische klassifiziert durch die Berufsverbände. Bis 1998 erfolgte dies durch das Veterinäramt. Die Rückverfolgbarkeit wird durch die Vergabe von Lot- und Produktnummern gewährleistet. Anhand dieser kann der Fänger und der Container nachvollzogen werden. Die Fische werden in 50 kg Kisten ausgewogen, die nach Fischgrößen sortiert sind. Jeder, der in England „Fish and Chips“ aß, erfuhr, dass es sich dabei um Kabeljau handelte. Die Bestände des Kabeljaus sind stark herabgefischt (Hochseefischerei), so dass seit einiger Zeit Kabeljau auch in Aquakulturen gezüchtet wird. Der Seelachs, den wir auf der Speisekarte als Köhler fanden, war wohl jedem bekannt. Im Verkauf wird als Nachteil die graue Farbe des Fleisches angesehen. Er ist bekannt dafür, dass er viele Nematoden enthält. Der Seehasen wird nur wegen seiner Eier gefangen, die als deutscher Kaviar begehrt sind.



Lammzunge-Flunder-Hundszunge

Bis in die 80er Jahre wurden Holzkisten verwendet. Jetzt sind alle Auktionskisten aus Kunststoff. Die Fischauktionen in Deutschland konnten früher anhand der Kistenfarben unterschieden werden. Auch dies hat sich geändert und es herrscht bunte Farbvielfalt bei den Auktionskisten. Ein Problem stellt wie in vielen anderen Handelsbereichen auch die Kistenrückgabe dar. Oft stehen die Kisten lange und es macht sich ein Fischgeruch breit. Daher wird auf eine gute Reinigung vor der weiteren Nut-

zung sehr großer Wert gelegt. Die Problematik der mikrobiologischen Gefahren bei der Anlandung und der Fischräucherei, hier insbesondere die Gefahr durch Listerien, wurden ausführlich erläutert.

Durch Herrn Kujath wurde uns ein Überblick über die Gründung und die Entwicklung der Deutsche See GmbH & Co KG gegeben. Als Küchenmeister zauberte er einen kulinarischen Einblick, um auch die breite Vielfalt der Fischvariationen testen zu können. Frau Dr. Koch referierte über Biotoxine, Histamine, Parasiten und über die Werbung mit dem Begriff „fangfrisch“ und deren Bedeutung.

Zu den extrem schnellen Histaminbildnern zählen u.a. Bonitos, Thunfisch, Segelfisch, Marlin, Goldmakrele und Mahimahi. Die Deutsche See prüft im Rahmen der Eigenkontrollen jede Charge Thunfisch auf Histamin und hat sich für den Histaminwert Vorgaben weit unter den gesetzlichen Bestimmungen festgelegt. Ein großes Risiko in punkto Histamin stellen auch die angebrochenen Thunfischkonserven dar, die oft bei Raumtemperatur in der Gastronomie zu finden sind. Binnen weniger Stunden können Histaminwerte von 2300 mg/kg erreicht werden und so zu einer Gefahr für den Verbraucher werden. Unbewusst war uns wohl auch, dass Fisch mittels gewaschenen und gefilterten Rauch umgerötet werden kann. Das von Natur aus bordeauxrot aussehende Thunfischfleisch ist nach dieser Behandlung von himbeerrotem Aussehen. Der Schwertfisch hat ein gräuliches Fleisch mit braunen Stellen und sieht nach der Umrötung leicht rosa mit roten Stellen aus. Wichtig ist, dass eine Umrötung keinen Einfluss auf die Mikrobiologie, Histaminbildung u.ä. hat. Nur die Farbe des Fleisches ändert sich.



Am Dienstag konnten wir die Manufaktur der Deutschen See besichtigen. Der Weg führte uns vom Wareneingang, zur Distribution, in die Feinfisch- und Frischfischmanufaktur. Auffallend war, dass neben der maschinellen Verarbeitung viele Arbeiten mit großer Sorgfalt von Hand getätigt werden, um auch ganz individuelle Kundenwünsche zu erfüllen. Für einige Arbeiten, wie z. B. das Drehen von Lachszöpfen ist eine maschinelle Verarbeitung aber auch gar nicht möglich. Herr Schaub gab uns einen Einblick in die Arbeit der Qualitätskontrolleure und begutachtete mit uns den Wareneingang von Fischen und Exoten aus Frankreich. Die QM Mitarbeiter arbeiten von Einkauf und Verkauf unabhängig und beurteilen die Ware nach dem Karlsruher Schema. Bewertet werden Aussehen, Geruch, Konsistenz und Farbe. Um eine einheitliche Bewertung zu gewährleisten, sind die Kontrolleure durch diverse Tests sensorisch kalibriert. Generell sollten mindestens 3 der Frischeparameter in Ordnung sein. Abweichungen, z. B. im Aussehen, können auch durch einen Abrieb der Haut

beim Fang zu Veränderungen geführt haben. Zu der Vielfalt der Fischarten bei der Anlandung konnten wir weitere Arten kennenlernen. Anhand der Fische wurden die Qualitätsmerkmale und auch die Unterschiede zwischen den verschiedenen Arten demonstriert. Auch die Unterschiede beim Verderb anhand der Lebensbedingungen wurden eingehend erläutert. Alle Anwesenden haben gespannt den praktischen Vorträgen der Qualitätsbeauftragten zugehört.

Abgerundet wurde das Programm durch eine Hafentour, bei der wir die maritime Seite der Stadt erleben konnten. Weiterhin bestand die Möglichkeit sich im Forum Informationszentrum über den Fischfang zu informieren und die Unterwasserwelt hautnah zu erleben.

Wir möchten uns an dieser Stelle nochmals für die freundliche Unterstützung bei der Deutsche See GmbH & Co. KG bedanken.

Die Resonanz der Teilnehmer war sehr positiv. Es wurde angeregt, die nächste Veranstaltung um einen Tag zu verlängern.

C. Schulz