

Aus frischem Fisch ist noch viel mehr herauszuholen

Von Jörg Franze

Fisch ist gesund und lecker - wenn nur die Gräten nicht wären. Aber Lebensmitteltechnologie Holger Gniffke und die Müritzfischer haben da eine Idee, die sogar aus DDR-Zeiten stammt.

NEUBRANDENBURG. Es riecht gewaltig nach Fisch. Um Holger Gniffke und Christoph Schneider im Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie (ZELT) zu finden, muss man also nur der eigenen Nase folgen. Lebensmitteltechnologie Gniffke ist für einige Tage an seine alte Wirkungsstätte zurückgekehrt, um hier ein paar Versuche durchzuführen. Er kippt eine Kiste mit Fisch, in diesem Fall Blei, in eine Maschine, „ein Weichseparator“, wie er erklärt. An der Seite rutschen Haut und Gräten heraus. Und vorn in der Kiste sammelt sich eine Fischmasse.

Normalerweise der Rohstoff für Fischbouletten, doch die wollen Gniffke und der ehemalige Chemiker und Ernährungswissenschaftler Schneider nicht herstellen. Sie arbeiten an einem Verfahren, um aus der Fischmasse wieder eine Art Filet zu formen. „Restrukturat“, lautet der technische Begriff dafür. Wenn es gelingt, dieses Produkt zur Marktreife zu entwickeln, würde für den 81 Jahre alten Christoph Schneider ein Traum in Erfüllung gehen.

Denn schon zu DDR-Zeiten beschäftigte sich der Wissenschaftler mit der Aufgabe,

aus gefangenem Fisch mehr herauszuholen. Das sozialistische Land habe nur noch den Fisch bekommen, den andere Länder nicht wollten. Also entwickelte man ein Verfahren, um auch den letzten Rest Fleisch, der aus den Gräten gepult werden konnte, nutzbar zu machen. „Industriell wurde da leider nichts draus. Die DDR war nicht in der Lage, vernünftig zu investieren, um aus dem wissenschaftlichen Ergebnis ein wirtschaftliches zu machen“, bedauert Schneider.

Ruheständler stieg wieder mit ins Boot

Mitte der 90er-Jahre startete er, inzwischen selbstständig, einen neuen Anlauf. Doch die Fischverarbeiter in Deutschland als Partner zu gewinnen, klappte nicht. „Die Unternehmen haben kein Interesse, solange sie noch genug Fisch aus den Weltmeeren kaufen können“, weiß der Ernährungswissenschaftler. Dank des Verfahrens wäre es aber möglich, aus dem weltweit gefangenen Fisch jährlich drei bis fünf Millionen Tonnen mehr Fleisch zusätzlich zu gewinnen.

Für seine Versuche kam Schneider damals auch nach Neubrandenburg und brauchte nicht lange, um Holger Gniffke von seiner Technologie zu überzeugen. Der fand im vergangenen Jahr mit den Müritzfischern einen Partner, mit dem er nun zusammen im mit EU-Mitteln geförderten Projekt „RegioFishTex“ genau an die-

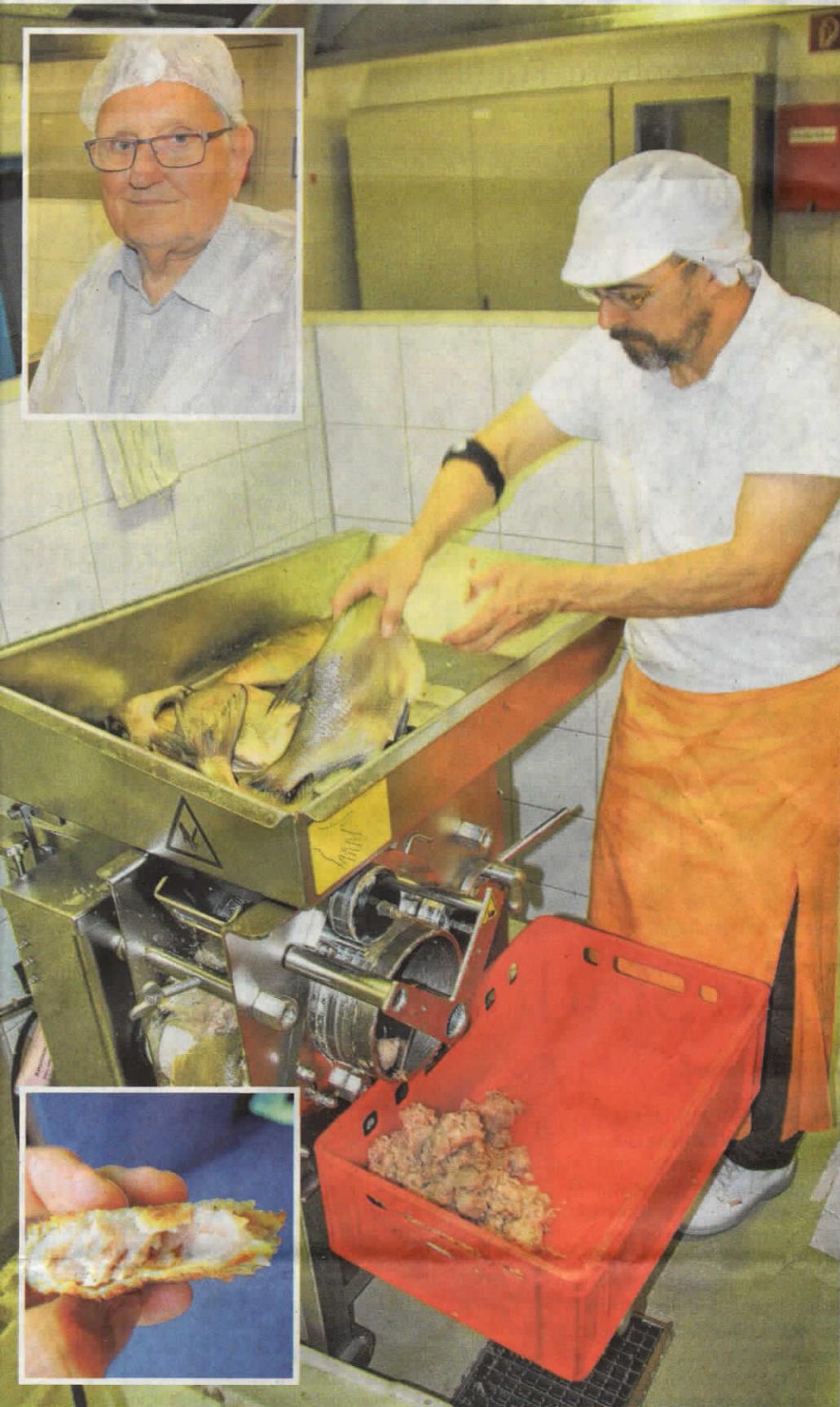
sem Verfahren arbeitet. Und er holte Ruheständler Schneider wieder mit ins Boot.

Verarbeitet ohne weitere Zusatzstoffe

Die Technologie sei keine Hexerei, betonen beide. Die Fischhackmasse werde zerkleinert. Dann werde das Fischeiweiß derartig aufbereitet, dass es sich bei einem speziellen Gefrierprozess neu vernetzt. So entstehe eine Art Filet aus zerkleinertem Fisch, das auf unterschiedliche Art geformt und verarbeitet werden könne. „Ohne Zusatzstoffe“, wie Schneider betont. Doch könne man in die Masse natürlich leicht Kräuter, Gewürze, Lebensmittelfarbe oder ähnliches einarbeiten.

Das „falsche Filet“ sei je nach Fischart etwas fester als echte Filets und so auch für Kunden interessant, denen Fisch sonst zu weich sei, so Gniffke. Zudem sei es hundertprozentig grätenfrei und somit auch für Kindergärten oder Altersheime geeignet. Derzeit arbeite man noch daran, die Struktur des Produktes zu optimieren. Und entwickle mit Hilfe von Verkostungen und Verbraucherbefragungen Vorschläge für marktfähige Produkte, die zu den Müritzfischern passen würden. Wenn es gelingt, könnte aus Neubrandenburg eine ressourcenschonende Weltneuheit ihren Siegeszug antreten. „Das wäre was“, lässt Christoph Schneider seine Augen leuchten.

Kontakt zum Autor
j.franze@nordkurier.de



Holger Gniffke lässt eine Ladung Bleie durch den Weichseparator gleiten. Aus der entstehenden Hackmasse will er wieder neue Filets formen (kleines Bild unten), ein Verfahren, das Christoph Schneider (kleines Bild oben) maßgeblich mitentwickelt hat.

FOTOS (3): JÖRG FRANZE