

Modernstes Fischverarbeitungszentrum Europas offiziell eröffnet, Teil 1

Die Renaissance des deutschen Ostsee-Herings in Sassnitz

Kälte nach Maß: NH₃-CO₂-Propylenglykol-Kälteanlage von AXIMA Refrigeration

Hintergrund-Info zu diesem Beitrag

Sassnitz ist die zweitgrößte Stadt Rügens, besitzt aber mit heute nur noch 12 000 Einwohnern erst seit 1957 Stadtrecht. Bis zur Wende galt Sassnitz als bedeutender Standort für die Anlandung und Verarbeitung von Ostseehering, das damalige Fischwerk soll bis 1989 das größte in Europa gewesen sein. Nach der Wende produzierte das Fischwerk jedoch nur noch mit halber Kraft und wurde schließlich teilweise abgerissen. Am gleichen Standort wurde ein neues privatwirtschaftlich geführtes Fischwerk für die Rügen Fisch GmbH gebaut und 2001 in Betrieb genommen. Es war allerdings nicht dazu geeignet, den Herings-Fischfang in der deutschen Ostsee wieder stärker zu beleben, zumal es auf deutscher Seite nach der Wende kein großes Fischverarbeitungsschiff mehr gab, das in der Ostsee Heringe hätte übernehmen können. Ein großer Teil der deutschen Heringsfangquote drohte somit mangels ausreichender deutscher Verarbeitungskapazität in andere Ostseeanrainerstaaten abzuwandern. So wurde aus dem teilweisen Niedergang der Fischverarbeitung in Sassnitz auch ein Politikum, war doch vormals die gesamte Ostseeküste des Landes Mecklenburg-Vorpommern maßgeblich durch den Fischfang und dessen Verarbeitung geprägt. Dies rechtfertigt auch die großen strukturellen Förderanstrengungen, die in den zurückliegenden Jahren nach 1990 von Land, Bund und der Europäischen Union getätigt wurden. Daß dies auch alles sehr gut wirtschaftlich durchdacht ist, das zeigt hier der nachfolgend veröffentlichte Beitrag. □

Einen Schlüssel für die Schaffung eines Fischverarbeitungszentrums mit der Möglichkeit der direkten Anlandung von Ostseehering bildete das Umfeld des Fährhafens Sassnitz-Mukran, der etwa 5 km vom Stadtzentrum bzw. dem alten Stadthafen Sassnitz entfernt gelegen ist. Nach der Wende wurde der Fährhafen erweitert, um die Schienen- damit zugleich auch Wirtschafts-anbindung an Schweden über den dortigen Hafen Trelleborg noch leistungsfähiger zu gestalten. Mit seinem direkten Anschluß an das Breitspurnetz der russischen Bahn, die bis nach Wladiwostok am Pazifik reicht, lassen sich von Rügen aus auch über die Schiene asiatische Absatzmärkte erschließen. Eine optimale Voraussetzung auch für die Ostseeherings-Verarbeitung in Sassnitz.

Neues Land für das Fischverarbeitungszentrum gewonnen

Die Anfänge zur Errichtung eines Fischverarbeitungszentrums in Sassnitz gehen in das Jahr 1994 zurück. Daran erinnerte Diederik Parlevliet, Geschäftsführender Gesellschafter der Euro-Baltic-Muttergesellschaft Parleviet & Van der Plas, Katwijk/Valkenburg (Niederlande) anlässlich seiner Eröffnungsansprache am 4. Oktober 2003 im Fährhafen Sassnitz. Damals hatte ein Vortragsreferent vom Bundeslandwirtschaftsministerium auf einem Fischereitag in Husum, Schleswig-Holstein angeregt, ein Fischverarbeitungszentrum zu bauen, das auch die erste Verarbeitungsstufe umfaßt. Der Gedanke an die Errichtung einer derartigen „Komplettverarbeitung“ ließ Parlevliet, aber auch seinen Mitgesellschafter Anton van der Plas nicht mehr los, er vertiefte sich, als man Kontakt mit dem Landesverband der Kutter- und Küstenfischerei Mecklenburg-Vorpommern aufnahm, der seinerseits die mangelhafte Fischverarbeitungslogistik und -kapazität im Bereich der östlichen Ostseeküste beklagte. Hier muß erklärender Weise erwähnt werden, daß es die niederländische Hochsee-Ree-



Einen Monat vor der offiziellen Eröffnung des Fischverarbeitungszentrums in bester Stimmung (v. l.): Geschäftsführer Wolfgang Mostek, (Hafenbetriebs- und Entwicklungsgesellschaft Sassnitz), P & P Gesellschafter Anton van der Plas (Euro-Baltic), Projektleiter Hans Bothof (Parlevliet & Van der Plas), Armin Metzger (Projektleiter Axima Refrigeration) und Dr. Stefan Gall (Leiter Marketing Axima Refrigeration)



Teilansicht des neuen Fischverarbeitungszentrums der Euro-Baltic auf 12 Hektar aufgespültem Meeresboden im Bereich der Nordmole des Fährhafens Sassnitz. Am Kai ein Schiff der P & P-Flotte bei der Entladung von auf See gefrostetem Fisch

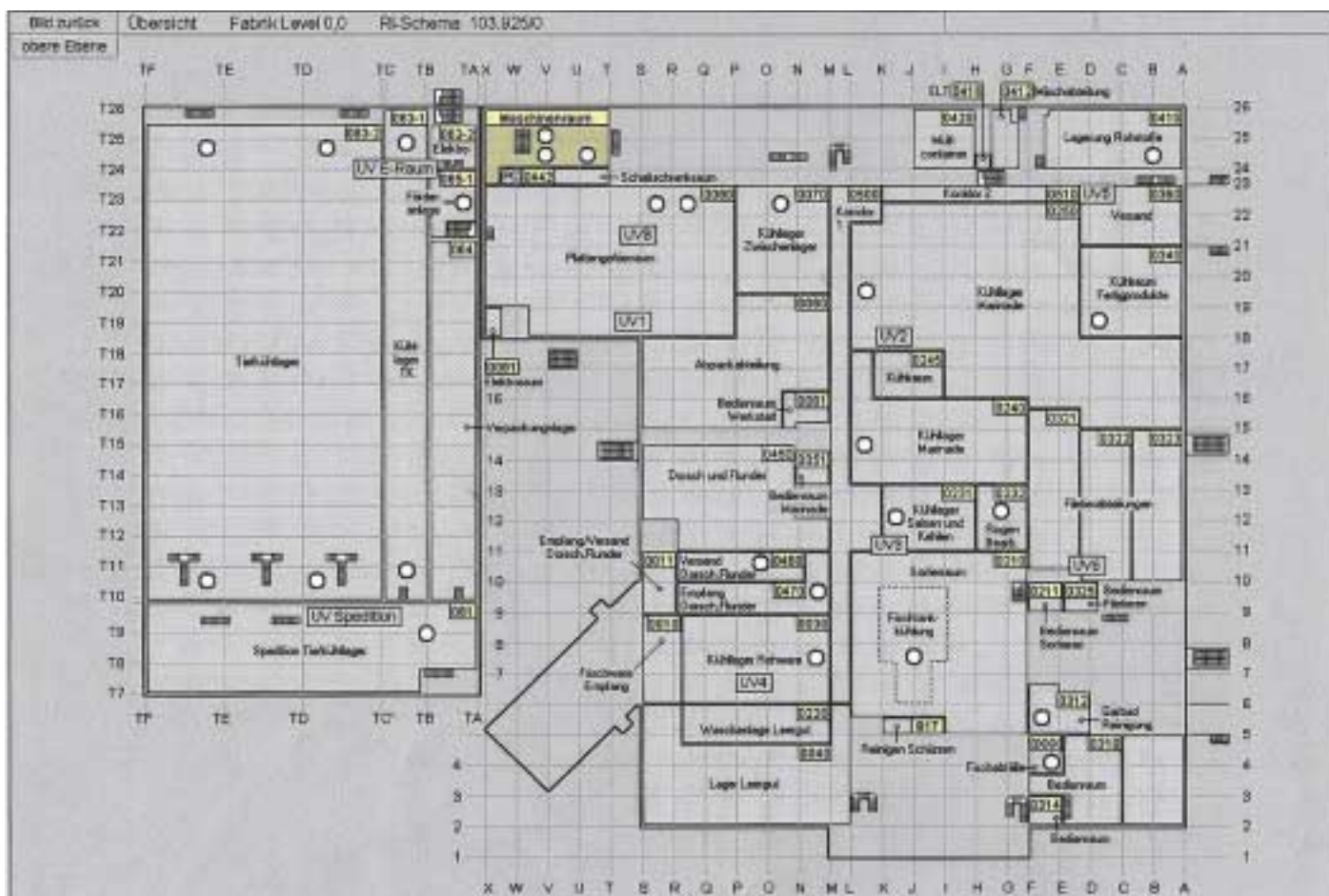
derei Parlevliet & Van der Plas B. V. ist, die als 100%iger Gesellschafter der Euro-Baltic hinter dem Fischverarbeitungszentrum in Sassnitz steht.

Einige Angaben zu den holländischen Gesellschaftern: Parlevliet & Van der Plas B. V. wurde 1949 von Dirk Parlevliet und den Brüdern Dirk und Jan van der Plas ge-

gründet. Die Hauptaktivität bestand damals im Einkauf von Heringen auf den niederländischen Fischauktionen und dem Weiterverkauf auf dem niederländischen Markt. Da das Familienunternehmen für den niederländischen Markt schnell zu groß wurde, ging man in den sechziger Jahren auf die Suche nach anderen Absatzmärkten, so wurde in dieser Zeit auch die heutige Reederei P & P gegründet. Das erste Schiff, die „Jan Maria“ – ein Seitentrawler – wurde 1959 in Dienst gestellt; heute betreibt man mit 11 Hecktrawlern Fischfang, der längste davon ist ca. 140 m lang.

Mehr als 50 Jahre nach der Gründung hat sich Parlevliet & Van der Plas zu einem internationalen Unternehmen mit mehr als 800 Mitarbeitern entwickelt. Fischfang wurde bisher in den europäischen Gewässern, jedoch nicht in der Ostsee, dafür aber in der Nordsee und im Atlantik, mit dem Schwerpunkt Hering und mit viel Erfolg betrieben. Eine andere Fangflotte kreuzt in den mauretanischen Gewässern vor Westafrika.

Seit April 2003 werden nun auch Ostsee-Heringe von Fischern aus Mecklenburg-Vorpommern entweder „frisch“ an-



Grundriß des modernsten Fischverarbeitungszentrum Europas in Sassnitz (Werkbild Axima Refrigeration); links das 115 x 62 x 28 m hohe Tiefkühlhaus zur Einlagerung von derzeit 20 000 t gefrorenen Fisch



Kleinere Fangschiffe mit Ostseeheringen werden über diesen Seewasserbehälter entladen und die Fische von dort direkt durch Pumpen in durch CO₂ auf +2 °C gekühlte Fischtanks zur weiteren Behandlung angesaugt

geliefert oder durch den Trawler „Dirk Dirk“ auf hoher See übernommen, teilweise noch an Bord nach Größe und Qualität sortiert und auf -24 °C (auf das Kältemittel R 22 konnte man hierbei bisher noch nicht verzichten!) tiefgefroren und in diesem Fall von Bord aus in das unternehmenseigene neue Tiefkühlager am Fischverarbeitungszentrum in Sassnitz verbracht. Zu einem richtigen Zeitpunkt, denn der Heringsfang in der Ostsee war in diesem Jahr sehr gut. Nahezu zeitgleich wurden dazu alle bisherigen Ostsee-Fischfangaktivitäten von P & P in Sassnitz unter dem Firmendach der „Euro-Baltic-Fischverarbeitungs GmbH“ vereinigt.

Noch einmal in die Historie: „Eine Fischbude in meinem Hafen? Nie im Leben“, so wehrte sich damals zunächst der Chef der Fährhafen Sassnitz GmbH, als 1995 die Überlegungen einsetzten, das geplante Fischbearbeitungszentrum in direkter Nähe des Fährhafens anzusiedeln. In der Zeit davor wurden allerhand Alternativ-Projekte im Bereich der Ostseeküste auch seitens des künftigen/jetzigen Betreibers P & P verworfen. Schließlich, nach Beendigung einer langjährigen Planungsphase wurde im Frühjahr 2000 begonnen, ein 12 Hektar großes Areal an der Nordmole des Fährhafens Sassnitz-Mukran aufzuspülen, und schon am 15. Juni 2001 konnte dort der Grundstein für das Verarbeitungszentrum gelegt werden. Aus Sicht der niederländischen Gesellschafter der Euro-Baltic ist eine derartige „Landgewinnung“ nichts Besonderes, in Holland eher ein business as usual.



Größenverhältnisse. Zum Vergleich auf gleichem Niveau in ca. 20 Meter Höhe fotografiert. Das 28 m hohe vollautomatisch zu beschickende Tiefkühlager hat ein Raumvolumen von ca. 200 000 m³, ein „bequemer“ Laufgang führt bei – 28 °C Raumtemperatur zu den 6 an jeder Stirnseite des Raumes nebeneinander angeordneten Ventilatorluftkühlern mit goldlackbeschichteten Lamellen

Schon im Frühjahr 2001, nach Verfestigung der Spülfläche, konnte mit den Hochbaumaßnahmen des Betriebes begonnen werden, die Grundsteinlegung für den Gebäudekomplex erfolgte am 15. Juni 2001. Sieben Monate später konnte im Januar 2002 das Richtfest gefeiert werden und weitere acht Monate später – im August 2002 – wurden die nun fertigen Hochbauten an die Euro-Baltic Fischverarbeitungs GmbH als dem künftigen Betreiber übergeben.

Die Gesamtinvestition für den Bau der Anlage, die den Fischern in Mecklenburg-Vorpommern erstmals eine direkte Anlieferung ihrer Fänge in einer Verarbeitungsanlage vor Ort ermöglicht, betrug rund 85 Mio. €, von denen etwa 13 Mio. € auf die Spülfläche und die neuen Kaianlagen entfielen. Ein erheblicher Teil der Investitionen entfiel auf das Euro-Baltic-Unternehmen von Parlevliet & Van der Plas, z. B. die Erstellung des in seiner Größe schon spektakulären Tiefkühlhauses zu 100 %.

Schuppen weg! – Anlieferung von 800 Tonnen Hering/24 h als Rohware, automatische Filetierung von 400 Stck./min

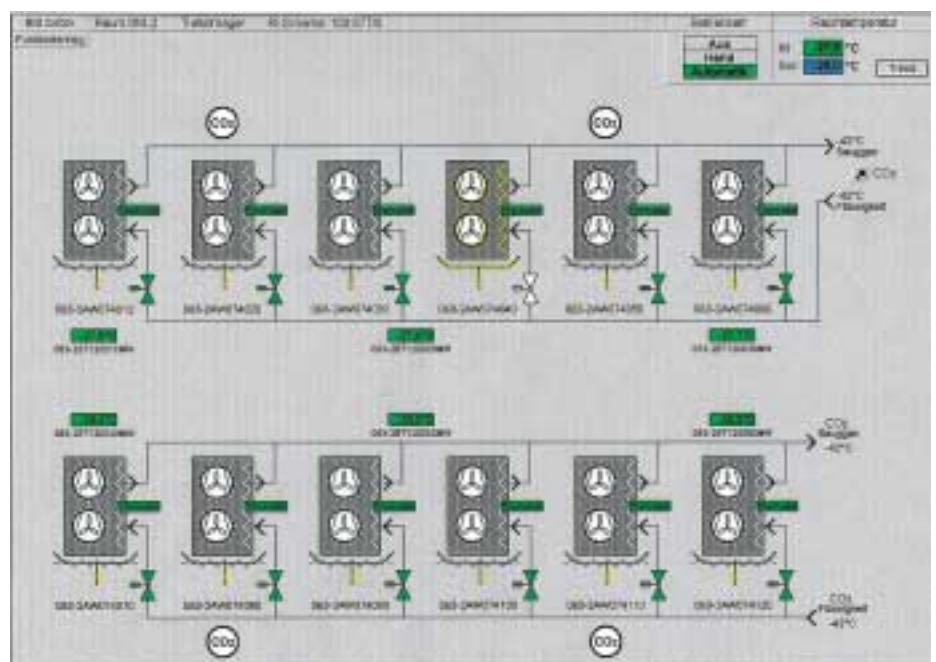
Angelandet werden die frischen Fänge – in erster Linie Hering, aber auch Sprott, Flunder und andere Fischarten – am eigenen Kai des Fischverarbeitungszentrums der Euro-Baltic, die Kailänge beträgt 200 Meter, die Wassertiefe dort respektive 10,50 Meter. Mittels einer Fisch-

pumpe gelangt der Fisch direkt in den Bereich der Fischbearbeitung, dort in die mit CO₂ auf +2 °C gekühlte Fischtanks, wobei man besser sagen muß, der Fisch wird aus den Fischereifahrzeugen herausgesaugt. Fisch von kleineren Fangschiffen gelangt zunächst in einen Zwischenbehälter, der direkt am Kai positioniert ist (siehe Bild), und wird dann von dort aus zur Weiterverarbeitung angesaugt.

Die Fische werden zunächst über automatische und intelligente Bandanlagen nach Größe sortiert – kleinere Heringe

werden ausgesondert – dann in einer Filetieranlage „zerlegt“ (400 Stück/min!!!). Aus der Filetieranlage kommend werden die Filets dann in einem Garbad zur Marinierung vorbereitet und danach im Kühlager bis zum Sofortversand gelagert.

Ein Großteil der Heringsfilets gelangt jedoch über eine Abpackabteilung in die Plattenfroster, wird dort auf – 28 °C gefroren, zugleich abgepackt und anschließend im Plattengefrierraum à 1300 kg palettiert. Danach erfolgt die vollautomatische Einlagerung im Tief-



Verdampfer-Aufteilung Tiefkühlager. Positionierung jeweils an den Stirnseiten des ca. 115 m langen Tiefkühlraums. Soll-Temp. –28 °C, Ist-Temp. –27,6 °C; am 4. 9. 2003, 15:00 Uhr

kühlhaus bei nahezu konstanten $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$, dank CO_2 . Von dort erfolgt der Abruf zum Tiefkühlversand, gleichfalls kann gefrostete Ware in einem intelligenten Auftauration der Frischverarbeitung zugeführt werden.

Mehrere vollautomatische Verarbeitungsstraßen sorgen für eine vorbildliche lebensmitteltechnologische Verarbeitung des Fisches und ermöglichen sehr hohe Verarbeitungskapazitäten. Täglich können:

- 600 t Fisch zur Reifung in Marinaden gekühlt gelagert werden,
- 240 t Fisch verpackt und eingefroren werden;
- 100 t Tiefkühlware aufgetaut und verarbeitet werden;
- 240 t Fischabfälle direkt im Hause verarbeitet werden; so z. B. zu Fischmehl.

Nicht nur aus dem Blickfeld des Kältetechnikers betrachtet ist die Kühl-/Tiefkühl-Lagerungs-Logistik, die vollständig in die Produktion eingebunden ist, beeindruckend. Die Grundfläche des vollautomatisch zu beschickenden Tiefkühlagers mit vorgeschaltetem Kühllager beträgt ca. 7000 m^2 , sie teilt sich in eine Länge von 115 m und eine Breite von 62 m auf. Imposant die Lagerhöhe mit 28 m! Die Lagerkapazität ist bemessen für

- 20 000 t gefrorenen Fisch bei einer Lagertemperatur von $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 3000 t gekühlter Fisch bei einer Lagertemperatur von $0\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- 2500 Paletten Verpackungsmaterial werden bei $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$ gelagert.

Um das noch etwas verständlicher zu machen: Das Tiefkühlager hat eine maximale Lagerkapazität von 1600 Paletten, das Palettengewicht beträgt durchschnittlich 1300 kg. Obwohl die offizielle Einweihung des Fischverarbeitungszentrums erst am 4. Oktober 2003 erfolgte, ist das Tiefkühlager schon seit dem Frühjahr 2003 in Betrieb und bis zum 4. September 2003, dem Tag, als diese Reportage mit einer Ortsbegehung startete, konnten bereits 15 960 Paletten gefrorener Fisch, davon ca. 9000 kg Heringsfang 2003 aus der Ostsee, eingelagert werden. Somit wurde also die max. Kapazität von 20 000 Tonnen gefrorenem Fisch vor der offiziellen Einweihung bereits erreicht.

Versorgt wird das Fischverarbeitungszentrum in Sassnitz durch eine eigene Kraftzentrale, um eine permanente Energieversorgung sicherzustellen. Wo Lebensmittel verarbeitet werden, entstehen bei der Berücksichtigung von Hygiene- und Umweltbelangen ganz besondere technologische Anforderungen; erst recht bei der Fischverarbeitung. So verfügt das Fischverarbeitungszentrum über eine Wasseraufbereitungsanlage, in der pro Stunde bis zu 40 m^3 Abwässer geklärt werden können. Des weiteren sorgen hauseigene Prüflabors für höchstmögliche technologische Standards, wie sie allen relevanten EU-Bestimmungen entsprechen. Hierzu zählen u. a. auch Luftfiltertechniken, die Geruchsemissionen außerhalb des Gebäudes verhindern. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt sind im Fischverarbeitungszentrum Sassnitz 60 Personen tätig, in der Endphase werden es jedoch 150 Arbeitsplätze sein, die dazu beitragen werden, die derzeit extrem hohe Arbeitslosenquote auf der Insel Rügen zu senken. Des weiteren verspricht man sich positive Auswirkungen auf die gesamte Infrastruktur von Rügen, denn die Fischverarbeitung in Sassnitz wird auch positive Auswirkungen auf die Arbeitsplatzsituation in der Fischerei – aber auch auf Werften und Zulieferbetriebe – haben.

(wird fortgesetzt)