



Ziel der Verarbeitungslinie ist es, aktuelle technische Möglichkeiten vorzuführen, die besonders für kleine Mittelständler und Familienbetriebe interessant sind.

Unternehmen präsentieren komplette Verarbeitungslinie für Räucherlachs

Mittendrin und live dabei in der Lachsräucherei

Immer wieder müssen Erzeuger belastete Waren aus dem Handel zurückziehen, weil sie durch Listerien gefährlich werden können. Für Räucherlachs soll nun dauerhaft Abhilfe her. Auf der Bremer Fischmesse will ein Hersteller das erste Rauchkondensat vorstellen, das Listerien auf ein akzeptables Maß eindämmt.

Die Fish International in Bremen bringt alle zwei Jahre die Fischbranche in der Weser-Metropole zusammen: von Erzeugern und Verarbeitern über den Handel bis hin zur Gastronomie. Die letzte Auflage 2010 zeigte erstmals eine Lachs-Verarbeitungslinie – die auf reges Interesse stieß. „Wir freuen uns, dass der Chef der Hamburger Salmco Technik, Johann Glösmann, erneut Hersteller interessanter Lösungen zusammenbringt“,

sagt Messe-Organisatorin Sabine Wedell. Anders als 2010 werden die Besucher aber diesmal noch dichter am Geschehen sein: Statt einer gläsernen Produktion bereitet Glösmann für diese 13. Fish International vom 12. bis 14. Februar 2012 eine Präsentation vor, die unter dem Motto steht: „Mittendrin und live dabei – in der Lachsräucherei“:

„Unser Ziel ist, aktuelle technische Möglichkeiten vorzuführen,

die besonders für kleine Mittelständler und Familienbetriebe interessant sind“, kündigt er an. Darum sollen auch viele kleinere Geräte und Lösungen zu sehen sein. Glösmann plant dafür eine Strecke mit mindestens acht Stationen, die von verschiedenen Firmen betreut werden. Aus Klein Meckelsen beispielsweise kommt „Die Räucherei“, um unter anderem das Filettieren zu demonstrieren. Es folgt das Salzen beziehungsweise Injizieren

von Salzlake. Weitere Stationen widmen sich dem Trimmen, Ziehen von Gräten und Enthäuten, um das Vakuumverpacken kümmert sich die niederländische Firma Henkelman BV.

Doppelbahnig Lachs für Sushi schneiden

Das Schneiden von Lachs ist die Domäne von Salmco, seit 1994 sind die Hamburger damit im internationalen Geschäft. Nach

Bremen wollen sie eine Weltneuheit mitbringen: eine 90-Grad-Schneidemaschine, auf der nicht wie bisher ein Lachsfilet, sondern gleich zwei zur selben Zeit verarbeitet werden können. „Grundsätzlich werden solche Maschinen zum Beispiel von Erzeugern von Sushi und Sashimi benötigt, denn sie können Filets in kleine Scheiben mit dem typischen geforderten Gewicht von je neun Gramm schneiden“, erklärt Johann Glösmann. Die doppelbahnige Lösung erhöht die Produktion naturgemäß gewaltig – und sie hat auch schon den ersten Liebhaber gefunden, der sie auf Anhieb kaufte. „Nachdem wir den Prototyp der Maschine auf der Messe in Bremen gezeigt haben, geht er sofort nach Kanada“, freut sich der Salmco-Chef.



Geplant ist eine Produktionslinie mit mindestens acht Stationen, die von verschiedenen Firmen betreut werden.

siert, die frei von Schadstoffen wie Benzpyren oder Teer sind. Die Bremer liefern den Lachs-Rauch, und zwar eben jenen, der Listerien Paroli bieten soll. „Der Rauch soll ein ganz wichtiges Problem lösen – schließlich verursachen Rückrufe nicht nur einen wirtschaftlichen Schaden, sondern schädigen auch den Ruf von Herstellern“, sagt Firmenchef Uwe Vogel.

Um das Kondensat zu entwickeln, hatte sich das Bremer Unternehmen mit einem geeigneten Forschungsinstitut für Mikrobiologie zusammengetan, dem ISI Food Protection ApS in Dänemark. Er wurde zunächst im Labor getestet, ab Mitte November bei „Die Räucherei“ im Praxiseinsatz. Die genaue Zusammensetzung dieses sogenannten Flüssigrauchs wird selbstverständlich auch auf der Fish International Geschäftsgeheimnis bleiben. So viel verrät Vogel aber doch: „Es handelt sich um eine Mischung aus Pflanzenextrakten, die zusammengenommen besonders gut wirken.“ ■

Listerien werden durch speziellen Flüssigrauch gehemmt

Eine Station der Verarbeitungslinie widmet sich natürlich auch dem Lachs-Räuchern selbst.

Der Arnsberger Koch- und Rauchanlagenhersteller Bayha & Strackbein stellt dafür den Räucherofen. Die Bremer Firma

Red Arrow wiederum, deutscher Arm einer US-amerikanischen Mutter-Firma, ist unter anderem auf Rauchkondensate speziali-

SBF WILBA Ltd.

Großhandel in Backroststoffen

Edelgasstraat 234 · NL-2718 TC Zoetermeer

Tel.: + 31-79-36 25 624 · Fax.: +31-79-36 24 595 · Internet: www.visbakmeel.nl · E-Mail: verkauf@visbakmeel.nl

Seit vielen Jahren sind wir Hersteller von fixfertigem Fischbackmehl zum Backen von Leckerbissen.

Wir erzeugen 5 verschiedene Sorten fixfertiges Fischbackmehl

BACKMEHL SPEZIELL • BACKMEHL EXTRA

BACKMEHL SPEZIELL erzielt eine schöne, goldbraune und knusprige Kruste um den Fisch. Beim Aufeinanderlegen der Fische bleibt die Kruste unbeschädigt.

BACKMEHL EXTRA erzielt eine schöne, goldbraune Kruste um den Fisch.

Unser neuestes Produkt ist FISCHTOBAGOMIX: Mit Fischtobagomix erzielt man durch die spezielle Panier / Gewürzmischung eine goldbraune, knusprige, panierte Kruste um den Fisch. Es ist deshalb sehr geeignet für Garnelen, Kibbelingen und Muscheln usw.

FISCHTOBAGOMIX ist ein fixfertiges Produkt. Zum Gebrauch benötigt man kein Eiweiß oder sonstige Rohstoffe. Das zu backende Produkt brauchen Sie nur, nach dem Naßmachen, mit Fischtobagomix zu panieren und nach einigen Minuten ist es zum Backen fertig.

Mit Fischtobagomix panierte Produkte können für einige Zeit eingefroren werden.

Muster werden Ihnen kostenlos zugesandt.

WILBA MIX • MM MEHL • CARIBEAN MIX

CARIBEAN MIX erzielt durch seine spezielle Gewürzmischung eine pikante, goldbraune Kruste um den Fisch. Dieser MIX ist auch sehr geeignet zum Backen von Kibbelingen.

WILBA MIX bewirkt, daß sich der Teig nicht am Boden verklebt. Dadurch können Sie den Teig einen Tag früher anmachen, ohne daß er an Qualität verliert. Sie erhalten durch dieses Mehl eine schöne, goldgelbe Kruste um den Fisch.

MM MEHL

erzielt eine glatte, lichtbraune Kruste um den Fisch.

Wir sind zertifiziert nach HACCP