

12.12.2016

## Island: Fischverarbeiter werfen viel Geld weg

Fischer könnten aus ihrer Rohware wesentlich mehr Gewinn schöpfen, wenn sie stärker kooperieren würden. Was heute noch Nebenprodukt ist, könnte zum Hauptprodukt werden. Diese Einschätzung äußerten zwei Referenten auf der Veranstaltung Marel's WhiteFish ShowHow in Kopenhagen. Thór Sigfússon, Gründer des Iceland Ocean Cluster, erklärte, die Industrie könne mit den zur Verfügung stehenden Maschinen nahezu jedes Teil der Rohware für unterschiedlichste Märkte aufbereiten, aber: "Es besteht wenig Interesse auf Seiten der Fischerei, die Fänge weiter zu nutzen." Magnea Karlsdóttir, Analystin beim isländischen Forschungsinstitut Matis, empfahl den Fischern, die Fänge schon an Bord gut zu behandeln und in gutem Zustand an die nächste Stufe der Wertschöpfungskette weiterzureichen, um ihren Wert nicht zu schmälern.

Denn es gebe eine steigende Nachfrage nach Produkten, die auf Fischeiweiß basierten, betonte Thór Sigfússon. Zu den profitabelsten Branchen gehörten Pharmaindustrie, Kosmetik, Reform- und Naturkost, Getränkeproduzenten und die Hersteller funktioneller Lebensmittel. Die Innereien vom Kabeljau beispielsweise, reich an Enzymen, würden normalerweise als Discard über Bord geworfen, könnten aber je nach Qualität Kilopreise von 22,- USD - mehr als 20,- Euro - erzielen, wenn sie auf dem Fischfuttermarkt verkauft würden. Die Fischhaut, die etwa 5 Prozent des Fischgewichts ausmache und üblicherweise ebenfalls weggeworfen werde, könne in großen Mengen zur Kollagengewinnung für den Markt medizinisch wirksamer Lebensmittel, so genannter Nutrazeutika, verwendet werden - für rund 15,40 USD oder 14,- Euro/kg. Als Amino-Kollagen an die Schönheitsindustrie verkauft, erziele die Haut bis zu 165,- USD (= 156,- Euro) je Kilo. Die Textilindustrie wiederum zahle 265,- USD (= 251,- Euro) je Kilo für die Fischhaut und eingesetzt in der Medizin für die Heilung chronischer Wunden werde das Produkt für bis zu 4.400,- USD/Kilo gehandelt - etwa 4.165,- Euro.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

24.02.2015 [Forschungs: Solarzellen aus Krabbenschalen](#)

14.01.2015 [Cuxhaven: Lipomar startet Produktion für Fischproteine in Lebensmittelqualität](#)

© 2018 Fachpresse Verlag Hamburg