



**FISCH**  
auf jeden Tisch

Im Jahre der Gründung der Deutschen Demokratischen Republik wurde auch der Grundstein für den Aufbau unserer Hochseefischerei gelegt. Damit entstand ein völlig neuer Industriezweig, da vor dem Kriege auf dem jetzigen Territorium der Republik nur eine geringe See- und Küstenfischerei mit einem Aufkommen von ca. 16000 t durchgeführt wurde. Der Fischfang lag zu diesem Zeitpunkt vorwiegend in privaten Händen, es standen außer 4 Loggern vornehmlich mittlere und kleine Kutter mit insgesamt 9300 BRT zur Verfügung.

Ausgehend von der Erkenntnis, daß aus dem Meere ein erheblicher Beitrag für die Verbesserung der Versorgung der Bevölkerung mit Erzeugnissen geleistet werden kann, deren Grundbestandteil tierisches Eiweiß ist, wurde 1949 mit der Bildung einer volkseigenen Fischfangflotte begonnen. Einige in Saßnitz stationierte Kutter bildeten den Anfang einer zielgerichteten Erschließung der Reserven des Meeres, zunächst auf dem Fanggebiet Ostsee.

Dank der Unterstützung von Partei und Regierung wurde dieser junge Industriezweig seiner großen Bedeutung entsprechend planmäßig entwickelt. Bis zum Jahre 1960 standen neben 70 Kuttern bereits 28 Logger und 25 Trawler verschiedener Typen zur Verfügung. Dem entspricht dann auch die Erweiterung der Fanggebiete.

1954 wurden die Nord- und Barentssee sowie der Nord/Ost-Atlantik einbezogen, ab 1960 die Fanggebiete auch auf Grönland, Labrador, also den Nord/West-Atlantik, ausgedehnt.

Während 1949 noch der Einsatz von Seitenfängern schwere körperliche Arbeit erforderte – das Netz wurde von 12 Arbeitskräften mit Muskelkraft an Bord gezogen —, wurden ab 1960 vorwiegend mit Winden ausgestattete Heckfänger eingesetzt, die zum Einholen der Netze nur noch 4 Arbeitskräfte an Deck erforderten.

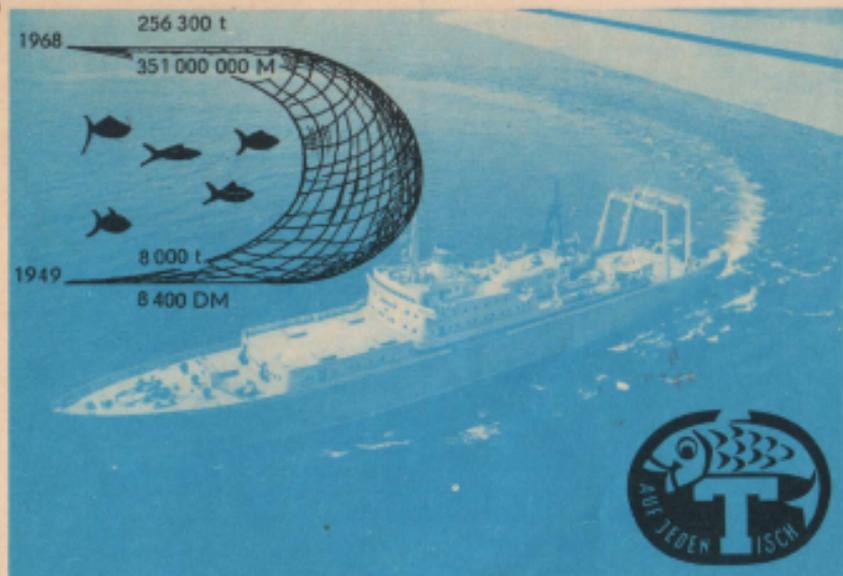
Die Jahre nach 1960 waren die Zeit des Aufbaus einer hochmodernen Fischereiflotte

und des Aufbaus einer Verarbeitung, welche diesen Industriezweig mit in die führenden Fischereinationen Europas einreichte. In der neuen Flotte dominieren die Fang- und Verarbeitungsschiffe, die Kühl- und Transportschiffe, die Zubringer- und Frostrawler sowie die Forschungsschiffe.

Die Tonnage unserer Flotte hat sich in der Zeit des Bestehens unserer Republik von 9300 BRT auf 135000 BRT entwickelt, die Fanggebiete haben sich bis zur westafrikanischen Küste ausgedehnt. Dementsprechend sind auch die Fangergebnisse gestiegen: 1949 wurden 8000 t Fisch angelandet mit einem Fangerlös von 8400 M, 1968 wurden 256300 t Fisch angelandet mit einem Fangerlös von 351 Mio M.

Der Aufbau der so erfolgreichen Fischereiflotte der DDR war nur mit Hilfe der Sowjetunion möglich, die von Anfang an bis zum heutigen Tage alle notwendige Unterstützung gewährt. Das erste auf unserer Werft hergestellte Fischereifahrzeug wurde nach Projekten der Sowjetunion gebaut, heute versorgen sowjetische Tanker unsere Fischereifahrzeuge auf den Fangplätzen mit Treibstoff, der Abtransport von Fertigwaren auf See erfolgt durch sowjetische Kühlschiffe.





Innerhalb der sozialistischen Völkerfamilie hat die Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung inzwischen zur Bildung einer gemeinsamen Flotte der sozialistischen Länder geführt. Forschungs- und Entwicklungsaufgaben werden gemeinsam durchgeführt, die unmittelbare Zusammenarbeit auf See erfolgt durch die ständige Übermittlung von Daten. Seit 1962 besteht ein 5seitiges Regierungsabkommen Sowjetunion, Polen, Rumänien, Bulgarien, DDR.

Wurden 1949 die DDR-Fischer, deren Logger und Trawler einheitlich grün gestrichen waren, noch als „Grüne Pest“ verlacht, so erfolgen jetzt von westdeutschen und Schiffen anderer kapitalistischer Länder Anfragen über Funk: „Wo steht die Flotte der sozialistischen Länder?“

Welche grundlegende Veränderung haben inzwischen auch die Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen an Bord unserer Fischereifahrzeuge erfahren! Die modernen technischen Einrichtungen für Fang und Verarbeitung bedeuten eine wesentliche Arbeitserleichterung.

Während auf den alten Holzkuttern vor 20 Jahren die Besatzung ständig Ölzeug-Bekleidung tragen mußte, da die Mannschaftslogis nicht wetterfest waren, bieten die Ein- oder Zweimann-Kabinen auf unseren heutigen Schiffen modernsten Wohnkomfort.

Die kulturelle, soziale und gesundheitliche Betreuung auf See ist vorbildlich. Auf Schiffen ab 50 Mann Besatzung befindet sich ständig ein Schiffsarzt mit modernstem Ambulatorium, Operationseinrichtung und Zahnstation. Film- und Vortragsräume dienen der Unterhaltung und Qualifizierung der Mannschaft.

Neben dem Aufbau unserer Fischereiflotte entstanden auch die erforderlichen Hafeneinrichtungen zum Löschen und Versorgen der Fahrzeuge. Gleichzeitig erfolgte die Errichtung neuer Verarbeitungsbetriebe, bestehende wurden entsprechend den modernen Erkenntnissen erweitert, so daß eine Vielzahl von Sortimenten und Erzeugnisarten im Angebot sind.

Die Produktion der in der VVB Hochseefischerei Rostock zusammengeschlossenen Betriebe umfaßt folgende Erzeugnisse:

**Konserven:** diverse Fischarten in Öl, Tunke, mit Gemüse und geräuchert mit Öl sowie Pasteten

**Marinaden:** Kaltmarinaden, Bratfisch in verschiedenen Aufgüssen, Kochmarinaden, Feinmarinaden

**Öl-Präserven:** Seelachsscheiben in Öl, Seelachsschnitzel in Öl

**Räucherwaren:** Frisch- und Frostfisch

**Frostfilet:** aus Hering, Kabeljau, Rotbarsch Heilbutt und anderen Fischen in Haushalts- und Großabpackungen

**Salzhering, Fischmehl, Fischöl, Fischtran**

Heute stehen mehr als 10000 Beschäftigte in der VVB Hochseefischerei, um in ihrer täglichen Arbeit für die ständige Verbesserung des Lebens aller Bürger unserer Republik zu sorgen.

Die Hochseefischer und Fischwerker auf See, die Werkstätten in den Landbetrieben, die Wissenschaftler und die Neuerer unternehmen große Anstrengungen, um auch in diesem Industriezweig die Aufgaben zu erfüllen, die uns bei der Schaffung des gesellschaftlichen Systems des Sozialismus für die Stärkung unserer Republik gestellt sind.

Neben der Durchsetzung moderner wissenschaftlicher Führungsmethoden spielt hierbei die Einführung automatischer Produktionsprozesse in allen Bereichen des Zweiges eine entscheidende Rolle.



Die Einführung ständig verbesserter Fangmethoden auf See geht dabei Hand in Hand mit der Schaffung von Betriebsabteilungen in den Landbereichen, die den neuesten Erkenntnissen von Wissenschaft und Technik entsprechen und in ihrem speziellen Gebiet Höchststand darstellen.

Zur Vorbereitung des 20. Jahrestages der DDR wurde als strukturbestimmende Maßnahme im Bereich der Hochseefischerei die Rationalisierung in der Verarbeitungsindustrie beschlossen, um die bedarfsgerechte Versorgung der Bevölkerung mit konsumfertigen hochwertigen Frostwaren aus Fisch zu erhöhen.

Darunter fallen:

- Aufbau eines teilautomatisierten Verarbeitungsbetriebes in Rostock, in dem u. a. aus neuen Fischarten völlig neue Erzeugnisse hergestellt werden
- Aufbau eines Blechpackungswerkes im Bereich der VVB Hochseefischerei

Die Aufnahme der Versuchsproduktion in diesen beiden Werken erfolgt zum 20. Jahrestag unserer Republik im Oktober 1969. Neben der ständigen Verbesserung der Qualität der Standarderzeugnisse werden so laufend neue hochwertige Produkte hergestellt, die, ausgehend von der Erkenntnis, daß der Fisch als Grundnahrungsmittel für eine gesunde Ernährung von besonderer Bedeutung ist, das Interesse der Bevölkerung zum Verbrauch ständig aufs neue anregen. Gemeinsam mit den Betrieben der VVB Hochseefischerei arbeiten die im VEB Fischwirtschaft Rostock erfaßten Fischereigenossenschaften und die Betriebe der örtlichen Verarbeitungsindustrie, um den sich ständig erhöhenden Bedarf an Fisch und Fischwaren zu befriedigen. Die Werkstätten unternehmen große Anstrengungen, um vom Fang über die Verarbeitung bis zum Absatz der Erzeugnisse mit hohen ökonomischen Ergebnissen den Geburtstagstisch unserer Republik reich zu decken.

Neben der Erweiterung und Qualitätsverbesserung des bestehenden Sortiments wurden zu Ehren des 20. Jahrestages einige neue Erzeugnisse entwickelt.

**Rügenfisch** – vakuumverpackte Kräuterheringe und Salzheringe  
 Beide Sorten sind genobbt (Kopf und Eingeweide entfernt) und gleich auf hoher See gekrütert oder gesalzen.



**Rügenfisch-Kräuterheringe** spült man nach Entnahme aus der Packung kurz ab und befreit sie von Haut und Gräten.

So können die Kräuterheringsfilets zu Gabelbissen geschnitten oder zu Kräuter-röllchen gedreht werden. Mit Butterbrot oder Kartoffeln zu Tisch geben.

Wenn Gabelbissen oder Röllchen als kleiner Vorrat für Schnellgerichte gefertigt werden, so legt man diese zweckmäßig mit einem Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern und Zwiebelscheiben in Spelseöl ein.



**Rügenfisch-Salzheringe** sollen vor dem Genuß 24 Stunden gewässert werden. Dadurch wird der zur Haltbarkeit notwendige Salzgehalt reduziert und gleichzeitig die Saftigkeit wieder hergestellt.

Es empfiehlt sich, das Wasser öfter zu wechseln. Nach dem Wässern Haut und Gräten entfernen und die Filets sauber putzen. Gewässerte Salzheringsfilets sind besonders schmackhaft, wenn sie 2 bis 3 Stunden in Milch oder Buttermilch gelegt werden.



### Rostocker Fischstäbchen

- gesund
- wirtschaftlich
- zeitsparend
- sauber und bequem
- grätenfrei
- fangfrische Tiefkühlkost

Das Fischkombinat Rostock produziert aus segefrostetem Fischfleisch küchenfertig vorbereitete Fischstäbchen. Durch einen Frostschock werden diese Fischstäbchen in einen Kälteschlaf versetzt, der Transport erfolgt in einer geschlossenen Kühlkette bis zum Angebot des Einzelhandels aus der Tiefkühltruhe.

**Aufbewahrung:** Ohne Kühlschrank, gleich nach dem Kauf dick in Zeitungspapier einwickeln, in kühlem Raum bleiben die Fischstäbchen dann bis zu 12 Stunden frisch.

Im Eiswürfelfach des Kühlschranks 3 Tage lagerfähig.

Im Zweistern-Tiefkühlfach sowie bei minus 16 °C bis minus 18 °C 4 Wochen frisch. Angeaute oder aufgetaute Fischstäbchen nicht wieder einfrieren, sondern sofort verbrauchen.

**Zubereitung:** Die Rostocker Fischstäbchen sind bereits gewürzt, paniert und vorgebraten. Sie brauchen nicht aufgetaut zu werden. Legen Sie die Rostocker Fischstäbchen in eine Pfanne mit heißem Öl. In 4 bis 6 Minuten sind sie durchgebraten. Einmal wenden. Sie können die Rostocker Fischstäbchen auch im heißen Fettbad (Fritüre) backen. Garzeit nur 3 bis 5 Minuten.

Im Grill sind die Rostocker Fischstäbchen in 3 bis 4 Minuten gar. Bevor Sie diese in den Grill geben sowohl den Grillrost als auch die Fischstäbchen mit Öl bestreichen.

### Toast „Spreewaldgruß“

Geröstete Toastbratscheln mit Butter bestreichen, mit je 2 bis 3 gebratenen Rostocker Fischstäbchen belegen. Etwas Mayonnaise oder Schlagsahne mit geriebenem Meerrettich und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Auf die Fischstäbchen verteilen. Mit Scheiben von sauren Gurken und Petersilie garnieren. Rote Paprikastreifen oder Radieschen beleben die Garnierung.

### Variationen

**Spreewald-Catchup:** Statt Mayonnaise Tomatencatchup mit geriebenem Meerrettich mischen und über die Fischstäbchen verteilen (auf 100 g Catchup 20 g Meerrettich). **Indische Soße:** Tomatencatchup mit Currypulver und Apfelmus mischen (auf 100 g Catchup 1 gestrichener Teelöffel Curry und 1 Teelöffel Apfelmus oder geriebener Apfel). **Tomaten-Zwiebel-Catchup:** Tomatencatchup mit geriebener Zwiebel und einer Spur Knoblauch mischen (auf 100 g Catchup 25 g Zwiebel).

### Die Dip-Partie

Die Dip-Partie ist der Fondue ähnlich. Während bei der Fondue Fisch- oder Fleischwürfel in heißes Öl oder Weißbrotwürfel in geschmolzenen Käse getaucht werden, taucht man bei der Dip-Partie Brot, Pumpernickel, Sellerie-, Möhren-, Chicoree-, Wurst- oder Käsestangen, Fischstäbchen, Krabben oder Langustenstücke, kalten Braten, Pellkartoffeln oder Cracker in Mixmayonnaise (z. B. Kräuter-, Tomaten-, Senf-, Meerrettichmayonnaise) oder in kalte Soßen, die unter Verwendung von Tomatencatchup hergestellt wurden.



**Italienischer Makkaroniauffauf**  
(Pasta asciutta à la pescatore)

**Zutaten (4 Personen):** 2 Dosen Heringsfilet in Tomatentunke oder 2 Dosen „Orient“ bzw. 2 Dosen Fischpaste, 2 Eßlöffel Tomatencatchup, Glutal, 40 g Rauchspeck, 2 Eßlöffel Reibkäse, Butter oder Goldina, 1 Paket Makkaroni.

Die garen Makkaroni in eine gut gefettete Form geben. Den Inhalt der Fischkonserve zerdrücken und mit dem Tomatencatchup mischen, mit Glutal verfeinern. Das Fischmus auf die Makkaroni verteilen, die angebratenen Rauchspeckwürfel darübergeben, alles mit den restlichen Makkaroni abdecken. Den Reibkäse darüberstreuen und Fetflöckchen auflegen. Im gut vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse schmilzt und die Makkaroni heiß sind. Mit Gemüsefrischkost oder Frischobst und leichtem Rotwein zu Tisch geben.



**Delikate Fischsuppe aus der Schnellküche**

**Zutaten:** 1 Dose Heringsfilet in Pilztunke oder Tomatentunke bzw. 1 Dose Thunmakrelenfilet in Tomatentunke,  $\frac{3}{16}$  l Tomatensaft oder  $\frac{1}{16}$  l Wasser und 100 g Tomatenmark, 1 Flasche Joghurt oder saure Sahne, 1 Flasche Tomatencatchup (120 g), Salz, Paprika, Glutal, Weizenin-Spisewürze, Kapern, Petersilie.

**Zubereitung:** In einen Topf  $\frac{3}{16}$  l Tomatensaft geben. Wenn Sie keinen Tomatensaft zur Hand haben, nehmen Sie  $\frac{1}{16}$  l Wasser und verrühren 100 g Tomatenmark darin. Dazu geben Sie den zerkleinerten Inhalt der Dose Fischkonserve, 1 Flasche Joghurt oder saure Sahne und 1 Fläschchen Tomatencatchup. Mit Salz, Paprika und Glutal wird pikant abgeschmeckt. Alles läßt man kurz aufkochen und schmeckt dann erst mit Spisewürze ab.

In jede Suppentasse oder in die Teller einige Kapern legen, die heiße Suppe darübergießen und obenauf gehackte Petersilie streuen.

Mit Weißbrot oder Toast und leichtem Rotwein zu Tisch geben.



### Delikate Kräuterspaghetti mit Fischkonserven

Zutaten: 2 Dosen Thunmakrelenfilet in Tomatentunke oder Heringsfilet „Bulgarische Melodie“, 1 Paket Spaghetti oder Makkaroni (360 g), 20 g Butter oder Goldina, 2 bis 3 Eßlöffel feingehackte Kräuter (Petersilie, Dill), Glutal, einige Tropfen Worcestersoße, Salz.

Zubereitung: Teigwaren nach der auf der Packung angegebenen Vorschrift zubereiten. Die Küchenkräuter zu den Teigwaren geben, etwas zerlassene Butter oder Goldina darübergießen und alles gut durchschwenken. Mit wenig Salz, Glutal und einigen Tropfen Worcestersoße abschmecken. Die Fischvollkonserven gleich in den Dosen erwärmen und mit Kräuterspaghetti anrichten. Reibkäse verfeinert das Gericht. Mit Gemüsefrischkost oder Blattsalat und Weißwein zu Tisch geben.

**Wie Fischkonserven gleich in der Dose warm gemacht werden**

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die geschlossene Fischkonservendose hineinlegen. Den Topf zudecken. 200-g-Ovaldosen 8 Minuten, 250-g-Runddosen 10 Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit einem Tuch halten und die Dose öffnen. Den heißen Inhalt auf gut vorgewärmtem Geschirr anrichten.



### Fischpastete „Bulgarische Melodie“

Zutaten: 2 fertige Blätterteigpasteten, 1 Dose Heringsfilet („Bulgarische Melodie“, „Balkanfeuer“ oder in Tomaten-Senf-Tunke), 1 Tomate oder 1 saure Gurke bzw. 1 Paprikafrucht, Glutal, Worcestersoße, 1 Messerspitze Mehl, Reibkäse.

Zubereitung: Die Blätterteigpasteten im Ofen erwärmen. Den Inhalt der Fischkonserven in einer Pfanne kurz erhitzen, die Würfel einer Tomate oder einer sauren Gurke bzw. einer Paprikafrucht dazugeben, mit 1 Messerspitze Mehl andicken. Diese Füllung in die warmen Pasteten füllen, mit Reibkäse bestreuen und kurz überbacken. Mit Zitronenachteln, Petersilie oder Dill garnieren, mit Worcestersoße zu Tisch geben. **Gutes Gelingen und guten Appetit zu allen Fischgerichten wünscht Ihr**

*Koch*

Herausgegeben von der VVB Hochseefischerei, Rostock,  
in Zusammenarbeit mit der Zentralstelle für Werbung der Lebensmittelindustrie