

Verlängerung der Haltbarkeit von Garnelen

FLAG Westflandern

Westflandern, Belgien

Projektüberblick

Garnelen aus Belgien können jetzt ohne Konservierungsstoffe länger frisch angeboten werden. Möglich wird dies durch eine neu entwickelte Frischlieferkette. Kleine Küstenfischereibetriebe aus Flandern haben es mit verbesserten Erhitzungs- und Kühlverfahren geschafft, die Haltbarkeit ihrer Produkte wesentlich zu verlängern und so ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.



Garnelen aus Belgien, die im Ausland häufig von Hand gepult werden, haben meist einen langen Weg hinter sich, bevor sie im Heimatland auf den Markt kommen. Sie sind daher oftmals stark konserviert oder manchmal auch tiefgekühlt. Es werden zwar auch frische Garnelen aus heimischen Gewässern verkauft, doch überwiegend ungepult und mit einer Haltbarkeit von lediglich vier Tagen. Sie werden seit jeher noch an Bord des Krabbenkutters in unbehandeltem Meerwasser abgekocht und dann gekühlt an Land gebracht.

Die FLAG Westflandern hat ein gemeinsames Projekt des Flämischen Fischereiverbands VVV und des ortsansässigen mittelständischen Unternehmens Brevisco

BVBA zur Entwicklung eines optimierten Erhitzungs- und Kühlverfahrens gefördert, das sich auf die Ergebnisse eines im Rahmen von Achse 3 des EFF geförderten Forschungsprojekts des Flämischen Instituts für land- und fischwirtschaftliche Forschung (ILVO) stützt. An Land wurde eine Pilotanlage errichtet, die eine präzise Steuerung von Temperatur, Dauer und Salzzusatz des Erhitzungsvorgangs ermöglicht, den Anforderungen des HACCP-Konzepts genügt, bakterielle Verunreinigungen ausschließt und eine hinreichende Kühlung gewährleistet. Mit dem neuen Verfahren konnte die Haltbarkeit der vor Ort gefangenen frischen Garnelen wesentlich verlängert und so deren Wettbewerbsfähigkeit auch ohne Konservierungsstoffe erhöht werden.

Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Aufwertung von Fischereierzeugnissen, Optimierung der Wertschöpfungskette
- › **Ergebnisse:** An Land wurde eine Pilotanlage zur Erhitzung und Kühlung frischer Garnelen errichtet, in der deren Haltbarkeit ohne Zusatz von Konservierungsstoffen von vier auf 14 Tage erhöht werden kann. Dadurch ist ein neues, hochwertiges Nischenprodukt entstanden, das sich klar vom Massenangebot auf dem einheimischen Markt abhebt. Die Fischer können ihre Garnelen zur Verarbeitung an Land bringen, höhere Preise erzielen und neue Märkte abseits der Küste erschließen.
- › **Übertragbarkeit:** Viele klassische Produktionsprozesse in Europa würden von einer kritischen Überprüfung profitieren, in deren Rahmen Defizite ermittelt und Verbesserungsmöglichkeiten zur Steigerung der Wertschöpfung entwickelt werden. Selbst geringfügige Optimierungen der Wertschöpfungskette können bisweilen einen erheblichen ökonomischen Nutzen bewirken, wie an dieser Fallstudie erkennbar ist. Die FLAG können maßgeblich zum Wissensaustausch und zur praktischen Umsetzung von Forschungsvorhaben beitragen.
- › **Schlussbemerkung:** Das Projekt stützte sich auf die Ergebnisse eines vorangegangenen, im Rahmen von Achse 3 des EFF geförderten Forschungsprojekts. Über Achse 4 wurden die entsprechenden Erkenntnisse in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Unternehmen in die Praxis umgesetzt.

Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: 231 250 €

- › EFF Achse 4: 84 406,25 € (36,5 %)
- › Nationale Kofinanzierung: 112 156 € (48,5 %)
- › Beitrag Privatwirtschaft: 34 687,50 € (15 %)

Projektinformationen

Projektbezeichnung: Verlängerung der Haltbarkeit von Garnelen

Projektdauer: Sommer 2012 bis Sommer 2014

Datum Fallstudie: Februar 2014

Projektträger

VVV (Flämischer Fischereiverband)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | willy@versluys.net | www.vlaamsegarnalen.be

ILVO (Flämisches Institut für land- und fischwirtschaftliche Forschung)

Geertrui Vlaemynck | Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be | www.ilvo.vlaanderen.be

FLAG

FLAG Westflandern, Belgien

stephanie.maes@west-vlaanderen.be | +32 (0)59 34 01 87 | www.west-vlaanderen.be/EVF

[Daten zur FLAG Westflandern](#)

Herausgeber: Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

Haftungsausschluss: Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.