

Verwertung von Nebenprodukten aus der Rogengewinnung bei Renken

FLAG: Halbinsel Vänern und Berg Kinnekulle, Schweden
Südteil des Vänernsees

Projektüberblick

An diesem Pilotprojekt nehmen Fischereiwirtschaft, Universitäten und mehrere andere öffentlich-rechtliche und private Partner teil. Gegenstand des Projekts ist die Erforschung und Entwicklung neuer Verfahren zur Verwertung der Nebenprodukte, die aus der Rogengewinnung bei Renken (*Coregonus sp.*) anfallen.



Das Renkenweibchen wird wegen ihres Rogens sehr geschätzt. Für den als Delikatesse geltenden Fischlaich lassen sich Preise von bis zu 100 Euro pro Kilogramm erzielen. Allerdings fallen bei der Rogenentnahme Nebenprodukte an, die derzeit noch ungenutzt entsorgt werden. Und auch die bislang gar nicht verwerteten Renkenmännchen werden in ihrem wirtschaftlichen Nutzen gegenwärtig unterschätzt.

Das Projekt wird von einem interdisziplinären Team geleitet, das aus acht Fischerinnen und Fischern aus dem Raum Vänern und Wissenschaftlern der Universitäten Göteborg und Chalmers University of Technology besteht. Als weitere Beteiligte kommen öffentlich-rechtliche und private Partner hinzu wie beispielsweise das schwedische Institut für Ernährung und Biotechnologie (SIK), das bei der Produktentwicklung mitwirkt, und das Zentrum für Ernährungs- und Gesundheitskonzepte, das beträchtliche Erfahrung in der Projektleitung vorweisen kann und über breit gefächerte Kontakte auf den Gebieten Produktentwicklung und Geschäftsanbahnung verfügt. Das Team erprobte die folgenden Möglichkeiten zur Verwertung von Nebenprodukten aus der Rogengewinnung bei Renken:

- › Herstellung eines neuen Köders für Süßwasserkrebse, einem stark gefragten Produkt aus dem Vänernsee;
- › Gewinnung von Fischöl;
- › technische Optimierung der aktuell gebräuchlichen Verfahren für die Trennung weiblicher und männlicher Tiere.

Die vorläufigen Ergebnisse legten nahe, dass die Herstellung von Ködern für Süßwasserkrebse gegenwärtig die wirtschaftlichste Verwertungsmöglichkeit für die Nebenprodukte darstellt, da die Gewinnung von Fischöl technisch noch zu anspruchsvoll ist. Darüber hinaus hatte das Projekt die Gründung einer Organisation ohne Erwerbszweck zur Folge, in der sämtliche Projektbeteiligten weiter an neuen Ideen und Initiativen arbeiten werden. Zudem werden gegenwärtig Folgemaßnahmen im Rahmen der Prioritätsachse 4 geprüft mit dem Ziel, die Großproduktion von Krebsködern aufzunehmen und die Entwicklung neuer Nahrungsmittel für den heimischen Bedarf voranzutreiben.

Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Neue Erlösmöglichkeiten mit Produkten aus heimischer Fischerei, Innovationen.
- › **Effektivität/Effizienz:** Das Projekt war erfolgreich. Es wurden unter Rückgriff auf die Erfahrung der beteiligten einheimischen Gruppen Wertschöpfungsmöglichkeiten erschlossen sowie durch die Gründung einer Gesprächsplattform die unternehmerische Initiative gefördert und fachliche Kompetenzen gebündelt.
- › **Übertragbarkeit:** Projektschwerpunkt ist die effektive Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Gruppen (Privatwirtschaft, öffentliche Hand, Hochschulen, Fischerei). Dieser Ansatz ist förderungswürdig und leicht auf andere Regionen übertragbar. Am Vänernsee trug die Kompetenzbündelung zum Knüpfen von Kontakten zu anderen Trägern von Projekten im Rahmen von Achse 4 bei (siehe Projektzusammenfassung #006-SE06 „Oberschulprojekt für nachhaltige Fischerei“).
- › **Schlussbemerkung:** Das Projekt schafft eine Grundlage für eine breiter angelegte Wertschöpfungsinitiative und beteiligt die Fischerei an Innovationen, die der weiteren Entwicklung im Raum Vänern und möglicherweise auch in anderen Regionen Vorschub leisten.

Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: ca. € 65 930 (592 200 SEK)

Beitrag FLAG: ca. € 19 506 (175 200 SEK) (30%)

Sonstige öffentliche Mittel: ca. € 18 370 (165 000 SEK) (Zentrum für Ernährungs- und Gesundheitskonzepte)

Private Mittel: ca. € 28 055 (252 000 SEK) (Geldwert der Arbeitszeit der acht Fischerinnen und Fischer)

Projektinformationen

Projektbezeichnung: Verwertung von Nebenprodukten aus der Rogengewinnung bei Renken

Projektdauer: Pilotstudie von Juni 2010 bis September 2011 (16 Monate)

Datum Fallstudie: April 2011

Projektträger

Food & Health Concept Centre AB, Göteborg

Koordinatorin: Elén Faxö

elen.faxo@fhcc.se

FLAG

Vänern Archipelago and Mount Kinnekulle, Schweden

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[FLAG factsheet](#)

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.