

DIE FRÜCHTE DES MEERES



Sammlung NAVIGO – Nationales Fischereimuseum, Koksijde

In dieser Rubrik helfen wir Ihnen bei Ihrer Suche nach objektiven Informationen in Bezug auf nachhaltigen Fischfang und Fischverzehr.

FISCHVERZEH IM ERSTEN WELTKRIEG

Vor dem Krieg waren Brot und Kartoffeln die Hauptbestandteile der Ernährung eines durchschnittlichen Flamen und es wurde auch immer mehr Fleisch verzehrt. Die besonderen Umstände des Krieges führten jedoch dazu, dass der Fisch schnell an Bedeutung gewann.

GESUNDER FISCH ALS ERSATZ FÜR FLEISCH

Der Verzehr von Fisch stieg im Ersten Weltkrieg. Obwohl genaue Zahlen fehlen, gibt es verschiedene Indikatoren für eine Steigerung. Einer der Gründe wird wohl das sinkende Angebot an Fleisch auf dem Markt sein. Zwischen 1890-1894 und 1910-1913 war der durchschnittliche Verbrauch pro Kopf von 15 kg auf 31 kg pro Jahr gestiegen. Der Beginn des Ersten Weltkriegs beendete diese Entwicklung. Einerseits verlangten die Deutschen einen Großteil der Fleischvorräte, um damit nicht nur die Truppen, sondern auch die deutsche Zivilbevölkerung zu versorgen. Zwischen 1913 und 1919 sank die Anzahl der Schweine, Rinder und Pferde in Belgien um 45 % bzw. 30 % und 41 %. Andererseits war auch der Import von ausländischem Fleisch aufgrund der britischen Blockade stark rückgängig. Das Nationale Hilfs- und Ernährungskomitee, das im Krieg für die Lebensmittelversorgung des besetzten

Landes zuständig war, ließ vor allem Getreide einführen. Die geringen Mengen an Fleisch, die oft heimlich auf den Markt kamen, wurden zu Wucherpreisen verkauft.

Die Akademiker setzten sich engagiert dafür ein, Fleisch wo immer es ging durch Fisch zu ersetzen. Sowohl der Arzt Albert Clerfayt als auch sein Kollege Martin Herman veröffentlichten im Krieg eine Broschüre über die Ernährung in Kriegszeiten (1916). Sie hielten vor allem Hering für einen idealen Fleischersatz. Aufgrund seines hohen Gehalts an Eiweiß und Fett konnte der Hering eine Ration pflanzlicher Kost (Reis oder Kartoffeln) ergänzen und zu einer vollwertigen Mahlzeit machen. Ein geräucherter Hering mit einem Gewicht von 70 g – ohne Kopf und Innereien – lieferte mit einem Brennwert von 163 Kilokalorien mehr Energie als 100 Gramm Rindfleisch. Doktor Clerfayt wies auch auf die Vorteile von Stockfisch und getrocknetem Plattfisch hin. Stockfisch hatte einen hohen Nährwert: 100 Gramm Stockfisch hatte 316 Kilokalorien. Sowohl Stockfisch als auch Schollen enthielten mehr Eiweiß, aber weniger Fett als Hering. Um als Grundnahrungsmittel dienen zu können, mussten Clerfayt zufolge stärkehaltige Lebensmittel hinzugefügt werden. Auch Muscheln gehörten zur Kategorie der „empfohlenen Speisen“.

VON EINER WILLKOMMENEN ERGÄNZUNG DER ERNÄHRUNG ZU EINEM WEIT VERBREITETEN NAHRUNGSMITTEL

Der Fischfang bot mit anderen Worten eine willkommene Ergänzung der Ernährung. Außerdem war der Fisch nicht nur ein wichtiger Lieferant von Eiweiß, auch andere lebenswichtige

Stoffe wie Jod sind im Fisch und in Schalentieren enthalten. In Zeiten von Lebensmittelmangel war vor allem der Verzehr von fettem Fisch wie Hering, Sprotte, Makrele, Thunfisch, Sardine und Lachs sehr wichtig. Diese fetten Fischarten, die sich übrigens oft im offenen Meer aufhalten (die sogenannten pelagischen Fische) sind eine reiche Quelle essentieller ungesättigter Fettsäuren wie beispielsweise Omega-3. Sie enthalten auch nur wenig gesättigte Fettsäuren, dafür aber viele Eiweißstoffe, Eisen, Kalzium und die Vitamine B und D. Glücklicherweise wurden im Krieg ausgerechnet vor der belgischen Küste viele Sprotten und Heringe gefangen. Der Fisch hatte mit anderen Worten nicht nur eine große Bedeutung für die Volksgesundheit, sondern war auch eine willkommene Abwechslung bei der einseitigen Ernährung von Brot und Kartoffeln.

Aber nicht jeder hatte das Glück, in der Nähe des Meeres zu wohnen. Die zahlreichen Flüsse, Kanäle und Bäche in Belgien boten da eine willkommene Alternative. Da die Industrie aufgrund des Krieges ihren Betrieb weitgehend einstellen musste, ging auch die Verschmutzung der Wasserläufe zurück. In der Leie wurde beispielsweise vier Jahre lang kein Flachs mehr geröstet. Aufgrund der verbesserten Wasserqualität im Krieg stieg der Bestand an Süßwasserfischen systematisch an. Viele Menschen angelten an den Ufern eines Wasserlaufs. Die Teiche im Meetjesland lieferten Krebse und Krabben. Eine einfache Angel war schnell gebaut. Die Tatsache, dass die Besatzer die Fischerei genau im Auge behielten und reglementierten konnte nicht verhindern, dass in manchen Haushalten ab und zu ein Fisch in der Pfanne lag.

Nach dem Krieg nahm der Verzehr von Fisch weiter zu. Nicht nur die belgische Fischereibranche erlebte gute Zeiten, sondern es wurde auch stets mehr Fisch eingeführt: Der Import stieg von 68.323 Tonnen einige Jahre vor dem Ersten Weltkrieg auf 75.530 Tonnen danach, was eine Steigerung von 10 % bedeutete. Durch neue technische Errungenschaften in der Fischereibranche und den weiteren Ausbau der Verteilung konnten ab dann immer mehr Menschen Fisch essen.

Brecht Demasure

Quellen

- Clerfayt A. (1916). Hoe moeten wij ons voeden? Brüssel.
- Herman M. (1916). Considérations utiles sur l'alimentation humaine: note rédigée pour les classes populaires, Mons.
- Scholliers P. (1985). 'Oorlog en voeding: de invloed van de Eerste Wereldoorlog op het Belgische voedingspatroon, 1890-1940', in: Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis, 9 (1985), S. 30-50.



■ Arbeiter in einer Sardinenfabrik posieren während der Arbeit für ein Foto (Familie Carbonez & NAVIGO – Nationales Fischereimuseum, Koksijde)