

# Die Fischindustrie Ellenberg

**Hans-Peter Wengel**

Nach dem 2. Weltkrieg, aus dem Osten hierher verschlagen, gründeten die beiden Kaufleute Max Pagel und Alfred Kohn 1946 auf dem Gelände der heutigen Marinewaffenschule in Ellenberg-Lager ein Unternehmen "Fischindustrie Ellenberg" genannt. Es war ein ganz bescheidener Anfang und ein reiner Flüchtlingsbetrieb.

Freunde und Bekannte halfen Alfred Kohn, der vor dem Kriege eine der modernsten Fischfabriken in Pillau (Ostpreußen) geleitet hatte, bei der Beschaffung der ersten einfachen Produktionsanlagen. Max Pagel war Inhaber von 4 Fischfachgeschäften in Königsberg und einer Fischräucherei (hauptsächlich Lachs) in Neukuhren/Ostpr.



*Die alte Fischfabrik in Ellenberg - Lager 1952*

Da damals Speiseöl und Konserven Mangelware waren, wurde anfangs nur Räucherfisch hergestellt. Über einen Mangel an Arbeitskräften konnte man sich allerdings damals nicht beklagen. 1946/47 beschäftigte das Werk über 100 Angestellte. Später waren es nur noch etwa 40. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung und trotz Abwanderung von Arbeitskräften, konnte die Produktion ständig erhöht werden. Moderne Maschinen wurden angeschafft und die Handarbeit auf ein Mindestmaß reduziert. Die Produktionsstätte verlegte man 1958 auf das Gelände des früheren Gutes Loitmark, da der Bund die Marine-Waffen-Schule in Ellenberg-Lager plante. Zur Zeit der Hochkonjunktur am Anfang der 60er Jahre wurden täglich bis zu 200 Tonnen Fisch verarbeitet. Es wurden in dieser Zeit etwa 85% exportiert. Hauptsächlich nach Österreich, aber auch nach Australien und Hongkong.

Die Rezession in den Jahren 1966/67 und besonders die Maßnahmen zur Exportbeschränkung wirkten sich auch auf die Ellenberger Fischindustrie einschneidend aus. Die guten Auslandsmärkte gingen dadurch fast vollständig verloren. Der Hauptmarkt mußte nun nur noch in Deutschland liegen. Ein guter Abnehmer soll stets das Rheinland gewesen sein. Die Konkurrenz durch die großen Werke in Cuxhaven und Bremerhafen brachte die Produktion hier in Ellenberg fast zum Erliegen. Dann starb 1971 auch noch Max Pagel. Ende der 70er Jahre wurde das Werk in Ellenberg stillgelegt. 1982 wurde der Betrieb an Getreide AG Rendsburg verkauft.

Einige Worte über die Verarbeitung der Fische in der Fischindustrie Ellenberg. Die frisch von der Maasholmer Fischereigenossenschaft angelieferten Fische wurden früher in Handarbeit, dann später maschinell geköpft und ausgenommen. Mit der Hand wurden sie daraufhin roh in bereitstehende Dosen verpackt und wanderten ohne Deckel in eine Maschine, die damals ein Wunderwerk der Technik darstellte. Die "Infra-Rot-Anlage". In dieser vollautomatischen Anlage wurden die Fische einem kompliziertem Kochprozess unterworfen. Sie wurden "gegart" und dabei wurde den Fischen das Wasser entzogen. Für die Räucherspezialitäten, Sprotten und Rauchsild, standen riesige Öfen zur Verfügung, in denen der Fisch in offenen Dosen geräuchert wurde.

Durch einen Automaten, der 3.000 Dosen pro Stunde bearbeiten konnte, wurde eine genau dosierte Menge Speiseöl hinzugefügt. Mit dieser wohlschmeckenden Tunke übergossen, wanderten sie in die Dosenverschlußanlage, wo nun die für den Gebrauch fertigen Fische luft- und wasserdicht verschlossen wurden. In Autoklaven wurden die Dosen sterilisiert und haltbar gemacht. Damit war der eigentliche Arbeitsgang beendet, und der zubereitete Fisch konnte als Konserve die Fabrik verlassen. Rund 20.000 Fischkonserven verließen in guten Zeiten täglich die "Geburtsstätte". Das Sortiment beschränkte sich auf Dorschleber, Sprotten, Sild und Rauchsild. Der Leiter meinte damals: "Die Kapazität des Werkes ließe sich auf das Doppelte erhöhen. Arbeitskräftemangel und Absatzschwierigkeiten sind dabei ein Hemmschuh."

Immerhin war die "Fischindustrie Ellenberg", ein aus kleinen Anfängen entstandenes Unternehmen, eine Bereicherung für unsere Gegend.