



1. Grätchenfrage. Zu Beginn der Produktion werden Stichproben geröntgt. Iglo verwendet nur Seelachsfilets, die im Schnitt weniger als 1,25 Gräten je 7,5-kg-Block aufweisen



2. Packeis. Die tiefgefrorenen Fischnormblöcke messen 482 x 254 x 62,7 Millimeter. Arbeiter schlitzen die Kartons auf und heben die Filetplatten aufs Band – 9000 je Schicht



7. Knuspermantel. Semmelbrösel verleihen dem Fisch die Kruste, Paprika schenkt ihm die Farbe. Deutsche mögen ihn übrigens braun gebrannt, Engländer lieber bleich



8. Schocktherapie. Erst wird der Fisch 20 Sekunden bei 200 Grad in Sonnenblumenöl frittiert (im Kern bleibt er dabei eiskalt), dann bei minus 36 Grad wieder tiefgefrosten

WIE KOMMT DER FISCH INS STÄBCHEN?

Fisch essen wir Deutschen am liebsten, wenn er als knusprig-brauner 30-Gramm-Riegel serviert wird. Bei Iglo in Bremerhaven trimmen sie jedes Jahr 30 000 Tonnen Seelachs auf das handliche Format

Text: Olaf Kanter Fotos: Petra Koßmann

1955 wollen die Engländer den Verzehr von Fisch ankurbeln. Sie experimentieren mit Hering und mit Kabeljau – und der Weißfisch wird als Knusperhappen ein Hit. Das Fischstäbchen ist geboren



3. Rohstoff. Deutlich sind die einzelnen Seelachsstücke im Block zu erkennen. „Scramble pack“ nennen Fachleute die Schichtung der Filets, zu Deutsch: wild durcheinander



4. Sägewerk. Diamantenbesetzte Blätter, die in jeder Schicht gewechselt werden müssen, schneiden aus einer großen Platte in fünf Schritten 378 kleine Stäbchen



9. Rangierbahnhof. Auf einem Rütteldeck werden die Stäbchen zu Fünferkolonnen gruppiert. Zwei Arbeiterinnen sortieren gleichzeitig Bruch und Panadenfehler aus



10. Fischlein pack dich. Eine Maschine saugt und knickt und bringt den Karton in Stellung, ein Schieber bugsiert jeweils zehn Stäbchen hinein. Deckel leimen, fertig



5. Schnittmuster. Jede Zwischenstufe hat ihren Namen: Aus Platten werden erst Halbböcke, dann Riegel, Knacken, Plenks und schließlich knapp 20 Gramm schwere Stäbchen



6. Grundierung. Die Stäbchen schwimmen durch eine Nasspanade aus Wasser, Kartoffelstärke, Mehl und Salz, die auf acht Grad gekühlt wird, damit sie optimal haftet



11. Endkontrolle. Unter- oder Übergewicht? Doch noch ein Fremdkörper, der nicht in den Fisch gehört? Wird alles aussortiert. Dann noch ein Schubs – und auf den Stapel



12. Alles Paletti. 30 Minuten braucht der Fisch vom Rohling zum fertigen Stäbchen, 100 Meter legt er dabei zurück. Rund 100 Tonnen produziert Iglo in einer Schicht