

## **Kraft durch Fischsahne**

*Man bekam es als Pulver oder Pille: Ein Hühnereiersatz aus Fischmehl sollte die Eiweißlücke in Nazi-Deutschland schließen. Verwendet wurde es zum Kuchenbacken und zur Versorgung der Frontsoldaten.*

*Von Tim Schröder*

mare, No. 102, Februar/März 2014

Die Fabrik J. Hinr. Wilhelms roch immer etwas strenger als andere. Es war der heiße Dampf aus den Schornsteinen, der so penetrant nach Fisch stank. Drinnen in der langen Werkshalle standen Seite an Seite die Trockner: Stahlkolosse so groß wie Dampflok, in denen sich schwere Trommeln drehten. Darin wälzte sich ein Brei aus Anchovis, Wittlingen und Fischabfällen, bis am Ende trockenes Fischmehl aus der Maschine rieselte.

Eigentlich war die Fabrik nichts Außergewöhnliches, eine Fischmehl- und Tranfabrik, von der es in Bremerhaven noch fünf andere gab. Doch am 1. Mai 1940 rollte ein beeindruckender Autokorso durch den Fischereihafen Ost bis vor das Fabriktor; wuchtige Mercedes-770-Limousinen, sechs Meter lange Cabriolets – vorne Hitlers Stellvertreter Rudolf Heß, im Wagen dahinter Dr. Robert Ley, Leiter der Deutschen Arbeitsfront, ein bulliger Mann im speckig glänzenden Ledermantel mit Halbglatze und Hitlerbärtchen. Das grau verputzte Fabrikgebäude hatte man mit ein paar Girlanden aus Tannengrün und Schleifchen geschmückt, eine Lagerhalle leer geräumt, um Platz für 800 Stühle zu schaffen. Jetzt saßen darauf Männer in Anzügen und Partei-Uniform. Von der Decke hingen Banner mit Hakenkreuzen – und natürlich die „Goldene Fahne“ mit den glänzenden Fransen und dem Hakenkreuz mit dem Zahnrad. Denn um die ging es ja schließlich.

An jedem 1. Mai zeichnete die Deutsche Arbeitsfront „nationalsozialistische Musterbetriebe“ aus, die sich „im Leistungskampf der deutschen Betriebe“ hervorgetan hatten. Neben einer Urkunde in DIN-A-3-Format gab es die „Goldene Fahne“ und einen anerkennenden Händedruck von Heß und Ley. In diesem Jahr war Johannes Krüß an der Reihe, der Geschäftsführer der J. Hinr. Wilhelms KG. Ley spulte seine Propagandafloskeln ab: Krüß habe sich um „Volksgesundheit“, „vorbildliche Heimstätten und Wohnungen der Mitarbeiter“ und um „Kraft durch Freude“ verdient gemacht. Doch es steckte mehr dahinter. Das Wohlwollen der Nationalsozialisten hatte Krüß nicht zuletzt einer ungewöhnlichen Substanz zu verdanken, die für die Partei strategisch wichtig war. Krüß produzierte seit einiger Zeit neben Fischmehl für die Schweinemast und Lebertran auch ein Trockenpulver – einen Hühnereiersatz aus Fisch, der sich zu Margarine, Kuchenteig oder sogar Sahne verrühren ließ, das so genannte Wiking-Eiweiß. Die Fabrik lieferte das Eiweiß nicht nur säckeweise an Konditoreien, sondern auch in Tablettenform zu den Landsern an die Front. Sollte es an Nachschub mangeln, würde es Fischpille statt Frischfleisch geben. 1936 hatte Krüß die Eiweiß-Anlage eingeweiht. Im ersten Jahr lieferte sie 31 Tonnen, 1943 waren es mehr als 500 Tonnen. Schon nach der Weltwirtschaftskrise 1929 hatten Politiker der Weimarer Republik vor der „Fett- und Eiweißlücke“ gewarnt – der Mangelernährung der deutschen Bevölkerung. Für 40 bis 50 Prozent der Menschen gebe es nicht genug Fett, hieß es damals, für 30 Prozent nicht genug Eiweiß. So experimentierten Forscher zu Beginn der

1930er Jahre mit Eiweißersatzstoffen – mit Blut aus Schlachthöfen oder Hefe-Eiweiß aus Brauereiabfällen.

Die Nationalsozialisten trieben die Ersatzwirtschaft auf die Spitze. Das Deutsche Reich sollte autark werden, vor allem, weil es wegen der gigantischen Ausgaben für Rüstung und Arbeitsbeschaffungsprogramme kaum Devisen gab, um Rohstoffe im Ausland zu kaufen. 1936 formulierte Hitler den Vierjahresplan. Innerhalb von vier Jahren sollten Wehrmacht und Wirtschaft kriegsbereit und Deutschland autark sein. Viele deutsche Forscher folgten. Sie perfektionierten die Benzingewinnung aus heimischer Kohle und die kautschukfreie Gummiproduktion – und Fisch wandelte sich zum Hühner-Substitut. Die Meere erschienen den Nazis als unerschöpfliche Eiweißquelle.

Der britische Schriftsteller George Orwell beschrieb 1939 in seinem Roman „Coming Up for Air“, welche Blüten die deutsche Ersatzwirtschaft damals trieb: „Sie nennen es ‚Ersatz‘. Ich erinnere mich, dass ich gelesen habe, dass sie Würste aus Fischen machen und zweifellos Fisch aus irgendetwas anderem.“ Tatsächlich hatte es Versuche gegeben, Rinds- und Schweinewurst mit Fisch zu strecken. Doch Lebensmittelschützer wetterten gegen den Etikettenschwindel. Im September 1937 verbot das Reichs- und Preussische Innenministerium mit einem Erlass die „Irreführung des Verbrauchers“. So sei etwa die Bezeichnung „Neptun-Bratwurst“ unzulässig. Unter dem Namen „Neptun-Fisch-Bratwurst“ aber wollten die Kunden das Produkt nicht haben.

Beim Wiking-Eiweiß, das als geschmacks- und geruchloses Pulver daherkam, war es anders. Johannes Krüß belieferte Firmen, die das Pulver unterrührten. Als Fischprodukt deklarieren mussten sie es nicht. Auch in Zeitungsannoncen war von Fisch keine Rede. „Wiking-Eiweiß E13 – der neue deutsche Rohstoff für die Margarine-Industrie – verwendbar wie Eigelb“, hieß es schlicht.

Das Vielzweck-Eiweißpulver hatten die beiden Lebensmittelchemiker Herbert Metzner und Peter Paul Hiltner 1935 entwickelt. Metzner war Leiter des Instituts für Fischverarbeitung in der Reichsanstalt für Fischerei in Hamburg – und kannte den Nährwert von Fisch recht gut. Außerdem wusste er von den Experimenten anderer Forscher. Norwegische Wissenschaftler hatten bereits 1890 eine Art Trockeneiweiß aus Fisch hergestellt, mit dem sich Seeleute auf langen Reisen versorgen sollten. Die Firma ging aber Konkurs.

In den 1920er Jahren experimentierten die Norweger erneut. Ihr Problem: Sie hatten zu viel Fisch und suchten nach Wegen, ihn für längere Zeit haltbar zu machen, denn Tiefkühltruhen gab es damals nur wenige. Wieder versuchte man sich am Eiweißextrakt. Der norwegischen Bevölkerung aber war Frischfisch und klassischer Stockfisch lieber.

Im Dritten Reich dagegen war das Trockeneiweiß ausgesprochen begehrt. 1937 meldeten Metzner und Hiltner ihr Eiweiß-Rezept zum Patent an. Unter der Reichspatent-Nummer DRP 698742 kann man nachlesen, wie man 100 Kilogramm Kabeljaufilet und Fischabfälle zu fünf Kilogramm Trockenpulver eindampft: Fisch zerkleinern, mit zwei bis drei Kilogramm Natronlauge auf 50 bis 70 Grad Celsius aufheizen, zwei Stunden lang einwirken lassen. Dann trocknen lassen, mit Trinatriumphosphat erneut erwärmen. Flüssigkeit abpressen, mit verdünnter Säure und Wasserstoffperoxid waschen, dann trocknen und zerkleinern. „Wenn man es richtig macht und den Fisch vorsichtig erwärmt, entsteht bei einem solchen Prozess tatsächlich ein hochwertiges Eiweißpräparat“, sagt Hartmut Rehbein, bis vor Kurzem

Abteilungsleiter am Max-Rubner-Institut, dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

Tausende Kilogramm Eiweißpulver lassen sich allerdings nicht im Labor herstellen. Deshalb fragten damals Hiltner und Metzner bei Krüß an, der außer der Fabrik in seiner Heimatstadt Bremerhaven auch ein Werk in Lübeck und eins in Hamburg betrieb. Krüß war ein kreativer Kopf mit einem Riecher für gute Geschäfte. Aus Fischabfall ein lukratives Pulver zaubern? Ihm war schnell klar, dass der Eiweißverkauf ein neues Standbein sein könnte. Mit Hiltner gründete er die Deutsche Eiweiß-Gesellschaft. Als Sitz der Gesellschaft wählten sie das Wiking-Haus in der Straße Schopenstehl in Hamburg. Das Backsteingebäude gibt es heute noch. Fischfabrik-Gründer Johann Hinrich Wilhelms hatte es 1914 bauen lassen. Der teutonische Name „Wiking“ war also keine Idee aus der Zeit des Nationalsozialismus, sondern Familientradition, ebenso das Wikingerschiff im Logo der Firma.

Krüß und Hiltner waren von der Qualität ihres Produkts überzeugt. Sie wollten es nicht nur Lebensmittelherstellern und Konditoren schmackhaft machen, sondern auch dem Endkunden. Im Wiking-Haus richteten sie eine Versuchsküche ein. Laboranten experimentierten mit Fett, Mehl und Eiweißpulver und kreierten unter anderem die Wiking-Sahne und Kuchenteig mit Wiking-Eiweißzuschlag. Die Konditorei Bohlmann in der Nähe des Hamburger Hauptbahnhofs erklärte sich bereit, die Kreationen aus den Labors unter die Leute zu bringen. Bei Bohlmann gab es „die anerkannte vorzügliche Tasse Kaffee“ zu „volkstümlichem Preis“ und „täglich frisches Gebäck aus der Wiking-Schau-Konditorei“.

Ersatzwirtschaft war natürlich nicht nur in Deutschland ein wichtiges Thema, sondern auch in anderen Ländern, die vom Krieg gebeutelt waren. So hatte der britische Geheimdienst den deutschen Wiking-Eiweiß-Handel sehr wohl registriert. Durchgesetzt hat sich das Eiweiß aus der Retorte letztlich nirgends. Aber immerhin, in den schweren Nachkriegsjahren erwies sich Krüß' Pulver noch einmal als nützlich. Man verwendete es für Kinderspeisungen und zur Versorgung von Patienten. Im Oktober 1946 schrieb die Wochenzeitung „Die Zeit“, das Wiking-Eiweiß sei „besonders geeignet“, um durch Eiweißmangel ausgelöste Hungererkrankungen zu bekämpfen. Spätestens mit dem wirtschaftlichen Aufschwung geriet das Pulver dann endgültig in Vergessenheit. Man brauchte es nicht mehr.

Für Johannes Krüß aber bedeutete das Kriegsende keinesfalls das Ende seiner Unternehmerlaufbahn. Zwar musste er sich als Führer eines „nationalsozialistischen Musterbetriebs“ einer Prüfung durch die britische Besatzungsbehörde unterziehen. „Doch die Entnazifizierung ging recht schnell über die Bühne“, erinnert sich Christa Krüß, die Schwiegertochter. Johannes Krüß durfte nach kurzer Zeit zurück auf seinen Chefessel und konzentrierte sich von nun an wieder auf das Kerngeschäft: Fischmehl und Mischfutter.

Krüß starb 1970. Bis heute ist unklar, ob er nicht doch ein linientreuer Nationalsozialist war, der mit dem Regime gemeinsame Sache machte. „Einerseits wehte all die Jahre die Goldene Fahne auf dem Firmengelände“, sagt Christa Krüß. „Andererseits hat er mit dem Eiweißpräparat ja etwas Gutes hergestellt.“