

Neuer Trawler Berlin NC 107 in Brattvåg übergeben

Die Deutsche Fischfang-Union (DFFU) hat gestern einen wichtigen Meilenstein erreicht, als sie ihren Neubau, die Berlin NC 107, im norwegischen Brattvåg entgegennahm. Der von dem norwegischen Schiffbauer VARD konstruierte Trawler verfügt über fortschrittliche Technologien und innovative Lösungen, die speziell für die Produktion an Bord entwickelt wurden. Zudem wurden die Einrichtungen für die Besatzung so gestaltet, dass sie das Wohlbefinden der Crew durch Fokus auf Arbeitsumgebung, Tageslichteinfall und akustischen Komfort verbessern.

Diese Woche wird der Trawler seine Jungfernfahrt antreten. Mit der Übernahme des Schiffes ist ein zweijähriger Entwurfs- und Bauprozess abgeschlossen worden. Der Vertrag mit VARD wurde im April 2022 geschlossen und beläuft sich auf einen Wert von über 50 Millionen Euro.

Mehr Kraftstoffeffizienz

Der Hauptmotor ist von Bergen Engines AS leistet 5400 kW, ergänzt durch einen Wellengenerator mit 2500 kW. Der Hilfsmotor von Caterpillar erbringt 1785 kW. Der Hauptmotor optimiert den Kraftstoffverbrauch durch anpassbare Drehzahlen und variable Ventilsteuerung (VVT), was die Kraftstoffeffizienz unter verschiedenen Lastbedingungen verbessert. Dieser Ansatz baut auf bestehenden Konzepten auf und unterstreicht das kontinuierliche Engagement der DFFU zur Steigerung der Kraftstoffeffizienz, was zur allgemeinen Umweltverantwortung und nachhaltigen Praktiken der Branche beiträgt.

Umfangreiche Produktionsmöglichkeiten

Das Schiff ist mit der neuesten Technologie auf einem fortschrittlichen Verarbeitungsdeck von Optimar ausgestattet. Es wurde mit dem Ziel entworfen, alle vom Schiff gefangenen Rohstoffe so effizient wie möglich zu nutzen. An Bord befinden sich zwei Zerlegelinien von Vélflag und zwei Filetiermaschinen, eine von Vélflag und eine von Breivik AS. Eine Wasserschneidemaschine von Marel entfernt sämtliche Gräten aus den Filets und kann diese je nach Marktanforderung in Portionen, Lendenstücke und Schwänze teilen. Hinzu kommen Produktsortierer von Marel und Slippurinn sowie eine Zerkleinerungsmaschine für Fisch des deutschen Herstellers Sepamatic.

Im Fokus der Bordproduktion stehen Weißfischfilets wie Kabeljau, Schellfisch und Seelachs sowie Garnelen, die das Produktionsangebot der DFFU ergänzen. Die Garnelenverarbeitungslinie umfasst einen Sortierer von Style und zwei Kochtöpfe von Carsoe. Mit einem IQF-Froster (Individual Quick Freezing) werden die Garnelen eingefroren und zu einem verzehrfertigen Produkt verarbeitet.

Aus den Köpfen und Innereien wird zerkleinertes Fischfleisch hergestellt, das zur Futterherstellung genutzt wird. Aus Rückgrat und Schnittresten wird ebenfalls zerkleinertes Fischfleisch gewonnen, das eingefroren und für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. An Bord befindliche Ensilage Tanks stellen die vollständige Nutzung der Biomasse aus jedem Fang sicher. Abgesehen von Knochen werden keine Produktionsabfälle ins Meer geleitet. Die Haut wird

eingefroren und unter anderem zur Herstellung von Kollagen für Nahrungsergänzungsmittel und Kosmetika verwendet.

Die Produktion an Bord zeichnet sich durch einen hohen Automatisierungsgrad aus, wobei die Produkte ohne menschlichen Einsatz automatisch von und zu den Frostern in die Kühlräume des Schiffes transportiert werden, teilweise mit Unterstützung von einem Roboter. Besondere Aufmerksamkeit wurde den Bedingungen und Einrichtungen für die Besatzung gewidmet, um einfache und körperlich anstrengende Aufgaben zu minimieren und Unfälle zu vermeiden. Die Unterkünfte der Besatzung sind geräumig, und die Akustik sowie Beleuchtung an Bord wurden mit Blick auf das Wohlbefinden der Crew konzipiert.

Baldvin Thorsteinsson und Samuel Rodriguez, Geschäftsführer bei der DFFU:

„Die Ablieferung der Berlin NC 107 ist für die DFFU von entscheidender Bedeutung, und VARD hat herausragende Arbeit geleistet. Im Laufe der Jahre hat VARD mehrere technologisch fortschrittliche Schiffe gebaut, die mit ihrer Handwerkskunst und Innovation stets höchsten Standards entsprechen. Die Berlin NC 107 ist mit fortschrittlicher Technologie und technischen Lösungen von vertrauenswürdigen Partnern ausgestattet. Eine wesentliche Neuerung bei diesem Schiff ist seine Kapazität für den Fang und die Verarbeitung von Garnelen, was das Portfolio der an Bord produzierten Produkte erweitert. Die Produktion von Weißfisch wurde ebenfalls durch neue Ausrüstung verbessert, was die Produktionskapazitäten erweitert und unsere Produktpalette vergrößert. Die Technologie und Ausrüstung an Bord ermöglichen es uns, 100 % des Fangs an Land zu bringen. Dies unterstützt unser Ziel, den Mehrwert auf See zu steigern, und steht im Einklang mit unseren Bemühungen um Nachhaltigkeit.“

Sigurdur Óli Kristjánsson und Teitur Björgvinsson, Kapitäne der Berlin NC 107:

„Die verbesserten Produktionskapazitäten sind beeindruckend, und die neuen Motoren erhöhen die betriebliche Flexibilität. Aus der Perspektive der Besatzung stellt die verbesserte Arbeitsumgebung eine wesentliche Verbesserung dar, da die erhöhte Automatisierung den Bedarf an manuellen Tätigkeiten verringert. Eine weitere bedeutende Änderung für die Besatzung ist die verbesserte Unterbringung. Die Mannschaftsunterkünfte wurden so entworfen, dass sie maximalen Tageslichteinfall bieten, und besonderes Augenmerk wurde auf die Reduzierung von Lärm gelegt, was zu einem angenehmeren Arbeits- und Lebensumfeld an Bord führt.“

Die DFFU, mit Sitz in Cuxhaven, ist eine Tochtergesellschaft von Alda Seafood. Sie zählt zu den ältesten Fernfischereiunternehmen Deutschlands und blickt auf eine mehr als hundertjährige Geschichte zurück.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an

Deutsche Fischfang-Union GmbH & Co. KG

Samuel Rodriguez Ortega / Tel. 04721-707947