

OCEANS APART

EIN FISCHEREIUNTERNEHMEN AUS ALASKA AUF DER SUCHE NACH NACHHALTIGEM FISCH

Unter schneebedeckten Gipfeln und blauem Himmel durchquert ein Fischkutter langsam die Beringsee. Er kehrt zurück in den Hafen in einer geschützten Bucht – voll beladen mit Delikatessen, bereit für Verarbeitung, Verpackung und Versand in Märkte weltweit. Als Teil dieses Verarbeitungsprozesses wurde die Technologie von Alfa Laval hinzugezogen, um Wert aus Fischabfällen zu ziehen, Energiekosten zu senken und Gesetze einzuhalten, die die Auswirkungen auf diese makellose Umwelt reduzieren.

TEXT: GREG MCIVOR FOTOS: GETTY, ALFA LAVAL

Im Hintergrund dieser Postkartenidylle liegt Dutch Harbor, eine kleine Gemeinde auf den Aleuten in Alaska, der Heimat von Westward Seafoods. Die Niederlassung des Unternehmens verarbeitet hier 127.000 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte im Jahr, hauptsächlich Alaska-Seelachs, aber auch Heilbutt, Kabeljau und Dorsch, sowie Königskrabben, Eismeerkrabben und Taschenkrebs.

Westward Seafoods ist ein Gigant in der Branche und Teil des japanischen Unternehmens Maruha Nichiro. Das Unternehmen ist ebenfalls führend in der nachhaltigen Fischereipraxis.

Es strebt schon lange nach umweltgerechtem Handeln und nachhaltigem Fischfang. Westward Seafoods ist eng verbunden mit dem Marine Stewardship Council, einer unabhängigen globalen Organisation, die sich dem Erhalt der Weltmeere verpflichtet hat.

Im Hinblick auf eine Minimierung seines ökologischen Fußabdrucks arbeitet Westward Seafoods daran, führend

in einer Branche zu bleiben, in der Abfall und Verschmutzung zunehmend strengerer Vorschriften der US-Umweltbehörde unterliegen. Dieses Bemühen ist für das Unternehmen eine Win-win-Situation.

Ein Bereich, auf den es seine Aufmerksamkeit konzentriert, ist ein Nebenerzeugnis der Fabrik, das als „Leimwasser“ bekannt ist. Es ist eine flüssige Mischung aus Wasser und Schwebstoffen, nämlich Fischöl und Reste der Meeresfrüchteverarbeitung in der Niederlassung von Westward Seafood in Dutch Harbor, sowie der nahegelegenen Niederlassung Alyeska, die ebenfalls zu Maruha Nichiro gehört.

Traditionell verwenden Meeresfrüchtehersteller Dekanter und Hochgeschwindigkeits-Konzentratoren, um das Leimwasser aufzubereiten. Aber trotz aller Mühe bleibt meist ein beträchtlicher Anteil von Öl im Abwasser.

VOR EINIGEN JAHREN haben sich Alyeska und Westward Seafoods an Alfa Laval gewandt, um Rat einzuholen, wie das Leimwasser zu klären ist.



„Das ist wirklich eine Win-win-Situation, wenn man daran denkt, dass Hersteller dieses Abwasser einfach ins Meer abgelassen haben.“

IAN CLARKE, ALFA LAVAL REGIONAL SALES MANAGER

Zusammen produzieren die beiden Niederlassungen rund 10.000 Gallonen Leimwasser in der Stunde.

Die Idee war, die Umwelt zu schützen und zusätzlich Wert zu schöpfen, denn Fischöl ist eine kostbare Ressource, die mehrfach eingesetzt werden kann: von Fischmehlzusatz bis zu Omega-3-Ergänzung in Fettsäuren.

Fischöl kann auch als Alternative zu Diesel eingesetzt werden. Als Westward Seafoods sich entschlossen hat, den Leimwasserfluss zu veredeln, hatte Fischöl einen Marktpreis von 4,65 USD pro Gallone – genau wie Diesel.

LEIMWASSER enthält normal 1 bis 2 Prozent Fischöl. Durch Einsatz der Technologie, die diesen Ölgehalt auf 0,5 Prozent senkt, dabei den Rest für den Verkauf oder die Nutzung als Dieselerersatz recycelt, kann Westward Seafoods zusätzliche Einnahmen generieren und gleichzeitig die Energiekosten senken.

„Wir haben über Jahre das kostbare Fischöl verloren – zwischen 1 und 1,5 Prozent“, erklärt Ricardo Solis,

Westward Seafoods Meal Plant Manager. Das entspricht 40 Gallonen die Stunde.

Er fügt hinzu: „Wir haben Polierer und Ölseparatoren verwendet, die nicht entwickelt wurden, um das Öl zu 100 Prozent aus dem Leimwasser zu entfernen.“

WESTWARD SEAFOODS hat Dekanter verwendet, die die Wasser- und Ölphasen an Hochgeschwindigkeits-Konzentratoren geschickt haben. Die Ölphase des Konzentrators geht dann in einen Reiniger. Bei beiden Schritten verlässt etwas Öl den Konzentrator und das Reinigungsgerät im Wasserüberlauf.

Westward Seafoods wollte eine innovative Technologie, die das Öl zusammen mit den unerwünschten schwebenden Feststoffen entfernt. Man entschied sich für einen Skimmer von Alfa Laval, der so optimiert ist, dass er Öl auffängt.

Der Skimmer wird manchmal in Anwendungen mit Nährlösungen verwendet, es handelt sich dabei vor allem um eine Zentrifuge mit einer besonderen internen Konfiguration und einem Zusatzsystem. Das



NACHHALTIGE FISCHVERARBEITUNG



Der Abfall und die Verschmutzung durch die Fischindustrie unterliegen extrem strengen Vorschriften der Umweltschutzbehörde.

➤ System hat Westward Seafoods geholfen, das Ziel der Reduzierung des Ölgehalts im Leimwasser von 1 bis 1,5 Prozent auf unter 0,5 Prozent zu reduzieren.

Der erste Skimmer wurde 2014 installiert und ein zweiter direkt anschließend. Die Niederlassungen von Westward Seafood sind in der Fangzeit rund um die Uhr in Betrieb und erwarten eine Kostendeckung für jeden Skimmer in circa 18 Monaten.

DIE SCHNELLE AMORTISIERUNG steht für die Ergebnisse des Verfahrens. „Westward ist sehr proaktiv, sie wollen ganz vorne dabei sein und bisher ist jeder begeistert von den Ergebnissen“, so Ian Clarke, Alfa Laval Regional Sales Manager.

„Das ist wirklich eine Win-win-Situation, wenn man bedenkt, dass Hersteller in der Vergangenheit dieses Abwasser einfach ins Meer abgelassen haben. Alfa Laval hilft Westward Seafoods neuen und strengeren Umweltschutzstandards gerecht zu werden und dabei auch ein wertvolles Produkt aufzufangen.“

Alfa Laval und Westward Seafoods setzen aktuell ihre Partnerschaft fort mit dem Ziel, die Effizienz zu steigern und den ökologischen Fußabdruck zu verringern.

Das wäre noch besser für die Umwelt und würde Westward Seafood einen neuen lukrativen Markt erschließen und das Sprichwort bewahrheiten, dass weniger wirklich mehr sein kann. ■



Von links: Ian Clarke und Tommy Kristensen von Alfa Laval zusammen mit Ricardo Solis von Westward Seafoods.



Der Alfa Laval Skimmer ermöglicht es Westward Seafoods, den Ölgehalt im Leimwasser auf unter 0,5 % zu senken.