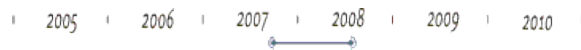


**Kenia: Dried and smoked fish - Improved Fish Quality Program, IFQP**  
 Projektpartner: Kenya Marine Fisheries Research Institute (KMFRI)



EURO 25.528,00



Das Projekt zur Fisch-Verarbeitung durch solare Trocknung und Räuchern wird in enger Zusammenarbeit von Kenya Marine Fisheries Research Institute (KMFRI) und Coast-Rural Development Organization (CRDO) unter direkter Beteiligung der Gemeinden in Gazi und Shimoni an der kenianischen Südküste ausgeführt. Bereits 2006 wurde mit entsprechenden Untersuchungen in Shimoni und Gazi im Rahmen des Projektes „Zusammenarbeit mit Kenias Fischern“ begonnen und Pilotanlagen errichtet. Die verbesserten traditionellen Methoden zur Fischkonservierung dienen zur Herstellung qualitativ hochwertige Fischprodukte für den lokalen wie den regionalen Markt. Die mit dem Projekt eingeführte Verarbeitung ist umweltfreundlich und sichert die Versorgung mit hochwertigem Protein.

Die Rolle der Konservierung von Fisch kann nicht überbewertet werden. Die Untersuchungen zur Verbesserung der traditionellen Verarbeitungsmethoden in Verbindung mit der Markteinführung von geräuchertem sowie solar getrocknetem Fisch beziehen bewusst die lokalen Akteure – die Fischer einerseits und die Frauen als zukünftige Händlerinnen – mit ein und stärken dadurch die Identifikation mit den Projektzielen als eine Möglichkeit zur Erschließung neuer Einkommensquellen. Die anfänglich positive Haltung gegenüber dem Produkt Räucherfisch in Shimoni und das wieder erwachte Interesse in Gazi aufgrund einer verbesserten Umsetzungsstrategie machen den langfristigen Erfolg des Vorhabens wahrscheinlich.

Es wurden bereits verschiedene Arbeitsfelder abgearbeitet. Dabei hatten die regelmäßige Treffen zwischen den Vertretern von KMFRI, CRDO, der Mpaaju ni Mungu Frauengruppe aus Gazi, Vertretern der Beach Management Units (BMU, lokale Selbstorganisationen der kenianischen Fischer) und den Fischern von Gazi und Shimoni eine wichtige kommunikative Funktion.

#### **Fortschritte in Shimoni**

In Shimoni wurde 2006 ein Räucherofen konstruiert, der allerdings wegen ungeeigneter Roste nicht dauerhaft einsatzbereit war. Die wichtigen Roste wurden inzwischen angefertigt und an die Ofenmaße angepasst. Geräuchert wurde zunächst Kanninchenfisch (*Siganus spec.*), um die Effizienz des Ofens zu testen. Die Ergebnisse waren voll zufrieden stellend.

Es wurden weitere Modifikationen an den Rosten vorgenommen, insbesondere wurde die Maschenweite variiert, um sowohl große als auch kleinere Fische gleichzeitig verarbeiten zu können. Der Fisch wurde von lokalen Fischern geliefert, gewaschen, ausgenommen und gesalzen und zum Abtrocknen auf den Rand eines Rostes gelegt. Der Fisch wurde anschließend für drei Tage bei geringer Hitze geräuchert.

Dies war die erste Demonstration des Fischräucherns in Shimoni, dem wichtigsten Anlandungsort an der kenianischen Südküste, und die Reaktionen, auch auf den Geschmack des Produktes, waren ausgesprochen positiv. Insbesondere wurde aber in dem Verfahren eine Möglichkeit erkannt, die Rate an verderbendem Fisch aufgrund fehlender Konservierungsmethoden in Zeiten hoher Fangmengen während der Regenzeit zu senken. Ein Teil der Räucherfische wurde im Rahmen des Optimierungsprozesses in das Labor von KMFRI in Mombasa zur lebensmitteltechnischen Untersuchungen gebracht

#### **Fortschritte in Gazi**

In Gazi ist ein Solartrockner sowie ein verbesserter zweitüriger Räucherofen vorhanden, der bereits 2005 am Beginn des Vorhabens installiert wurde. Das Trocknungsgestell wurde so konstruiert, dass der Fisch unter hygienischen Bedingungen gelagert und vorgetrocknet werden kann, bevor der eigentliche Trocknungs- bzw. Räuchervorgang beginnt. Da das Trocknungsgestell während der organi-

satorisch bedingten Projektunterbrechung stark gelitten hatte, musste dieser zunächst wieder instand gesetzt werden. Um zukünftige Zerstörungen zu vermeiden und die Kontrolle zu erhöhen, wurde eine kleine Gruppe von Fischer für den Umgang mit dem Gerät trainiert und ihnen die Verantwortung für Betrieb und Erhaltung übertragen.

Die Konstruktion des renovierten Solartrockners misst zehn mal einen Meter. Bauholz aus Mangroven und nahrungsmittelgerechter Maschendraht bilden das Grundgerüst. Der Betrieb des Trockners befindet sich noch in der Erprobungsphase.

### **Das Engagement der lokalen Gruppen**

Im Ergebnis haben zwei Treffen mit den Fischern zur Bildung von zwei verantwortlichen Gruppen geführt, der Mpaaji ni Mungu Frauengruppe in Gazi und der Shimoni Fisherfolk Gruppe, die sich der Umsetzung des Projektes verschrieben haben und den zähen Fortgang in der Vergangenheit bedauern. Es wurde deutlich, dass die Gemeinschaften nun gewillt sind, die neue Technologie zu nutzen und marktfähige Produkte zur Steigerung des eigenen Einkommens herzustellen.

Begrüßt wurde insbesondere der partizipatorische Ansatz des Projektes, durch den die Fischer und ihre Familien in die Entwicklung des Herstellungs- und Vermarktungsprozesses direkt einbezogen sind, der sie letztlich in die Lage versetzt, unabhängig zu agieren.

### **Acknowledgements:**

Director KMFRI, Boaz Ohowa, Maurice Obiero, Maurice Omega, Shadrack Tunje, Milton Apollo.

Peter Michael Oduor-Odote  
KMFRI  
P.O.Box 816581  
Mombasa  
Kenya