

Zeitwort

16.02.1959:

In Deutschland kommen die Fischstäbchen auf den Markt

Von Christiane Kopka

Sendung vom: 16.02.2026

Redaktion: Susanne Schmaltz

Produktion: SWR 2021

Zeitwort können Sie auch im **Webradio** unter [swrkultur.de](https://www.swr.de/swrkultur.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR Kultur App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

<https://www.swr.de/swrkultur/programm/podcast-zeitwort-100.html>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR Kultur App für Android und iOS

Hören Sie das Programm von SWR Kultur, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR Kultur App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: <https://www.swr.de/swrkultur/swrkultur-radioapp-100.html>

O-Ton eines Kindes:

„Ich mag so gern Fischstäbchen, die sind so lecker, weil da ist so Fisch drin, wir essen immer Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Spinat.“

Autorin:

Die Vorteile des Fischstäbchens liegen auf der Hand: Es hat keinen Schwanz, keine Gräten, keine Schuppen - und vor allem keine Augen, die einen vorwurfsvoll anstarren. Seit 1959 die ersten Packungen in Bremerhaven vom Band liefen, hat der Stäbchen-Fisch Generationen von Kindern begeistert.

O-Ton eines Kindes:

„Eigentlich mag ich nicht so anderen Fisch, ich hab immer Angst, dass da Gräten sind. Ich mag einfach nur Fischstäbchen.“

Autorin:

Voraussetzung für das Fischstäbchen war die Erfindung der Tiefkühlkost: Bereits 1915 reiste der amerikanische Biologe Clarence Birdseye nach Labrador, wo er die Inuit beim Fischfang beobachtete:

Kommentar von Clarence Birdseye:

„Sie hängen ihre Fische in den kalten Wind. Werden diese Fische nach Monaten wieder aufgetaut, gekocht oder gebraten, bleibt ihr frisches Aroma erhalten.“

Autorin:

Zurück in Amerika, entwickelte der Tüftler mit nur 7 Dollar Startkapital einen Plattenfroster zum Schockgefrieren, dessen Patent er später für 22 Millionen verkaufte. 1930 kam in den USA die erste Tiefkühlkost auf den Markt, unter dem Namen "Birds Eye Frosted Foods".

O-Ton aus der Werbung:

„Some freeze food, Birds Eye freezes flavor.“

Autorin:

Doch erst mit Erfindung der „fish sticks“ 1953 setzten sich die eisigen Produkte in Amerika so richtig durch. Die Briten griffen die Idee begeistert auf: Nach dem Krieg herrschte auf der Insel Lebensmittelknappheit. Das Einzige, was es in Überfülle gab, war Hering, der allerdings schwer zu vermarkten war. Die „fish fingers“, wie sie in England heißen, überzeugten dagegen auch Hausfrauen, die sich vor ganzen Fischen grausten.

Tiefkühl-Pionier Clarence Birdseye, 1956 verstorben, feierte seine Auferstehung als Werbefigur „Captain Birdseye“. Auch bei uns avancierte das Fischstäbchen nach seiner Einführung rasch zum Renner und verhalf der Tiefkühlkost zum Durchbruch.

O-Ton einer Frau:

„Man brauchte keinen Fisch mehr auf dem Markt zu kaufen und den zu schuppen und auszunehmen, sondern man hatte die schon fertig paniert. Und dazu der Spinat.“

Und die Kinder, wenn die aus der Schule kamen, die kriegten dann noch Stampfkartoffeln, dann waren die mehr als glücklich.“

Autorin:

Zunächst bestanden die Stäbchen meist aus Hering. Heute wird vor allem Seelachs verwendet – solange es den noch gibt. Die Fische werden in riesigen schwimmenden Fischfangfabriken direkt nach dem Fang filetiert und in flachen Platten schockgefrostet. In Bremerhaven, der Kapitale des Fischstäbchens, sägt man aus den Eisblöcken die bekannte Rechteck-Form. Und dann kommt das Wichtigste:

O-Ton eines Kindes:

„Außen ist so Paniermehl, rotes Paniermehl, paniertes Fisch nennt man ihn, die sind so was von knusprig.“

Autorin:

Zu einem Drittel besteht das Fischstäbchen aus Hülle. Die Panade, die sich beim Frittieren oder Braten in der Pfanne mit Fett vollsaugt, ist für Ernährungsexperten ein Graus. Für Kinder ist sie allerdings unentbehrlich.

O-Ton eines Kindes:

„Mit der Panade ess ich das, dann schmeck ich den Fischgeschmack nicht so sehr, weil das mag ich nicht. Und wenn bei mir die Panade beim Fischstäbchen abgeht, dann ess ich die Panade noch, aber den Fisch nicht.“

Autorin:

Verbraucherschützer kamen bei Untersuchungen zu dem Schluss, dass die meisten Stäbchen dennoch ein guter Fang sind. Vor allem, wenn man sie im Backofen zubereitet. Und das Gerücht, dass sie aus Fisch-Abfällen bestehen, gehört heute eindeutig ins Reich der Legenden – so wie die Geschichten von Käpt'n Blaubär:

O-Ton von Käpt'n Blaubär:

„Das letzte Fischstäbchen wird immer dem großen Fischstäbchen geopfert. – Was für ein großes Fischstäbchen? - Das große Fischstäbchen, der König der Meere. Wer das letzte Fischstäbchen isst, den holt es auf den Grund des Meeres.“ – „Gute Geschichte. Kann ich jetzt das Fischstäbchen haben, ich hatte nämlich erst neun.“