

Fischgeruch in Cuxhaven: Tradition oder lästige Belastung?

Cuxhaven kämpft gegen den ausgeprägten Fischgeruch: Bioceval investiert in innovative Techniken zur Geruchsreduzierung.

Cuxhaven steht am Ufer der Nordsee, wo die Elbe ins Meer mündet. Diese Küstenstadt zieht sowohl im Sommer als auch in der Nebensaison zahlreiche Touristen an, die die einzigartige Atmosphäre der Region erleben möchten. Dazu gehört oft auch der markante Fischgeruch, der aus der Fischverarbeitung stammt. In letzter Zeit haben jedoch immer mehr Besucher und Einwohner angemerkt, dass der Geruch unangenehm stark geworden ist.

Der lokale Journalist Matthias Günther, bekannt für seine engagierte Berichterstattung in den Cuxhavener Nachrichten, hat auf Facebook Stellung zu diesem Thema genommen. Er berichtete, dass Leser und Einheimische zunehmend über den intensiven Fischgeruch klagen. In seinem Beitrag betont er die Identität der Stadt: „Cuxhaven ist eine Seestadt, und der Fischgeruch gehört einfach dazu!“ Diese Worte spiegeln die langjährige Tradition und den wirtschaftlichen Grundpfeiler der Region wider. Fischfang ist hier nicht nur eine Geschichte, sondern Lebensgrundlage für viele.

Der Einfluss der Fischmehlproduktion

Besonders verantwortlich für den Geruch in Cuxhaven ist das Fischmehlwerk Bioceval, das seit den 1960er Jahren in der Stadt ansässig ist. Der Betrieb verarbeitet Fischreste, um Fischmehl

und -öl herzustellen, die dann unter anderem in der Landwirtschaft und für die Fischzucht verwendet werden. Die Produktionsprozesse sind jedoch stark geruchsintensiv und treiben den Fischgeruch in der Umgebung voran. Bioceval hat nun beschlossen, in erheblichem Umfang in neue Technologien zu investieren, um diesen Geruch zu minimieren. Der geplante Umbau soll helfen, den strengen Geruch, der viele Besucher abschreckt, auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Umstritten bleibt trotzdem, wie viel der Geruch wirklich mit den Veränderungen im Unternehmen verringert werden kann. Auch die Lärmemissionen und andere Umwelteinwirkungen stehen auf dem Prüfstand. Schließlich ist Cuxhaven nicht nur bekannt für seine Fischverarbeitung, sondern auch für seine schöne Natur und die Nordsee, die auf zahlreiche Besucher attraktiv wirkt.

Technologische Neuerungen zur Geruchsminimierung

Die neuen Maßnahmen beinhalten unter anderem die Installation geschlossener Rohstoffsilos, die die Abluft gezielt filtern können. Alte offene Bunker, die in den Sechziger Jahren gebaut wurden, hatten es dem Geruch ermöglicht, ungehindert in die Umgebung zu entweichen. Die geschlossenen Silos sollen sicherstellen, dass die Luft besser gereinigt und der unangenehme Geruch weitestgehend beseitigt wird.

Die neue Technologie, bekannt als regenerative thermische Oxidation (RTO), wird genutzt, um die mit Schadstoffen beladene Abluft in einem speziellen Prozess zu reinigen. Diese Methode könnte entscheidend dafür sein, die übelriechenden Emissionen stark zu reduzieren, sodass auch die strengen Auflagen des Bundesministeriums für Umwelt und Naturschutz eingehalten werden können. Der Grenzwert liegt bei 500 Geruchseinheiten pro Kubikmeter, was eine große Herausforderung für Bioceval darstellt.

Trotz der technologische Fortschritte bleibt die Frage offen, ob

diese modernisierten Verfahren den klassischen Fischgeruch gänzlich eliminieren können. Einige Einheimische stehen dem optimistisch gegenüber, während andere trotz der Bemühungen um eine Verbesserung des Geruchs in Cuxhaven verhalten bleiben. Sie beziehen sich auf die Tradition und die enge Verbundenheit der Stadt mit der Fischerei. Ein Facebook-Nutzer sagte treffend: „Der Geruch gehört definitiv zu Cuxhaven!“

Steigende Kosten und Lieferengpässe, die durch den Ukraine-Krieg verursacht wurden, haben das Projekt ebenfalls verzögert. Dennoch bleibt die Stadt fokussiert und optimistisch in Bezug auf die bevorstehenden Neubauten und technologischen Entwicklungen. Cuxhaven wird also weiterhin mit der Herausforderung und dem Geruch des Meeres leben, während sie gleichzeitig versucht, ihre maritime Identität zu wahren.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de