

## 25 Jahre Grätenschneider

### Eine erfolgreiche Idee aus dem Landkreis Ansbach

Erich Klein aus dem mittelfränkischen Flachslanden ist begeisterter Fischesser – vorzugsweise gebackener Karpfen. Aber immer diese Gräten... Diese kleinen Teile des Fisches haben ihn schon immer gestört. Endlich, im Jahre 1996, hat er nach seiner Pensionierung mehr Zeit und nimmt sich dieses Ärgernisses an. Wie bekomme ich die Gräten aus dem Fleisch oder kann diese so zerkleinern, dass der Fisch ganz bleibt und die Gräten mitgegessen werden können? Mit dieser Fragestellung ist er ans Werk gegangen. Die Verteilung der Gräten im Fischkörper ist bekannt und immer gleich. Mit einem Messer können diese auch zerkleinert werden, aber nur mit Übung kann man dies gleichmäßig und ohne den Fisch zu zerteilen bewerkstelligen. Da gibt es einen Eierteiler, aber der ist nicht scharf genug. Ein Imkerdraht könnte helfen, aber auch dem fehlt die nötige „Schärfe“. Zusammen mit dem Wirt des Flachsländer Gasthauses „Rose“ kam er dann auf die Idee der messerscharfen Walze. Nach einem Jahr tüfteln, probieren und dabei

die „abfälligen“ Fische mitzuverzehren ist der richtige Abstand zwischen dem Grundrahmen und der Messerwalze gefunden und auch der Abstand der Messer untereinander ist nun „genusstauglich“. Das passende Material, das auch lebensmittelzugelassen und leicht zu reinigen ist, wird schnell gefunden. Die ersten Geräte werden noch mit Handbetrieb hergestellt, heute ist der elektrische Antrieb eine Selbstverständlichkeit. Auch ein Einsatz zum Schneiden von Karpfenchips gehört zur Ausrüstung. Im Jahr 2000 wurde dann ein Patent ausgestellt und der gesicherte Verkauf begann. Zusammen mit Dr. Dieter Piwernetz wurde zu einem Probeessen mit geladenen Gästen in Nürnberg eingeladen – mit großem Erfolg. Die Lehrfahrten der Teichgenossenschaft Landkreis Ansbach verhalfen zu einem überregionalen Bekanntheitsgrad. Eine Einladung in die Kochsendung von Sternkoch Alfons Schubeck vor einigen Jahren hat den „Klein“ weiter bekannt gemacht. Heute ist der Grätenschneider Marke Klein in Bayern nicht mehr weg-

zudenken, egal ob Gaststätte, Selbstvermarkter oder für den Hausgebrauch. In etwa 22 Ländern der Erde werden passende Fische aller Art grätenfrei geschnitten. Ein großer Erfolg für einen Tüftler, der am Anfang nur „grätenfreien“ Karpfen essen wollte.

Herzlichen Glückwunsch an Herrn Klein für ein Vierteljahrhundert erfolgreiche Arbeit!

Harald Siller

– Anzeige –

**Klein Grätenschneider**  
Das Original

Grätengeschnittener  
Fisch isst sich besser!



Unsere Grätenschneider schneiden Fischfilets bis zu **30 cm Breite** und als einzige auch Fischfiletstreifen (Chips). Alle Grätenschneider sind einfach im Geschäftspüler zu reinigen.

**Produktpalette:**  
 „Klein Eins“ 9 cm  
 „Klein Zwei“ 15 cm  
 „Klein Drei“ 30 cm, auch elektrisch

Streifenchen sind für alle Geräte als Zubehör erhältlich.

Firma Grätenschneider Erich Klein - Kohlenplatte 13  
 D-91608 Flachslanden - Tel.: +49 9229 801 - Fax.: +49 9229 932 785  
 E-Mail: graetenschneider@t-online.de - www.graetenschneider.de



Familie Klein mit dem Grätenschneider der dritten Generation (Foto: Archiv Klein, Flachslanden)