





### **VORWORT**

Sind wir nicht alle ein bisschen Fischkopp? Was vermutlich mal nicht gerade schmeichelhaft gemeint war, wird von uns schon lange nicht mehr so aufgefasst. Wir leben Fisch. In der zweiten Ausgabe unseres Magazins tauchen wir noch tiefer in die Welt der Fischerei ein, die uns Stück für Stück immer weniger fremd wird. Wir sind früh aufgestanden und haben zwei Krabbenfischer bei der Arbeit begleitet, viel über die Geschichte der Fischerei erfahren und haben ganz neue Vertriebsarten mit der Aquakultur kennengelernt.

Wir haben uns auch mit Hobby-Hochseeanglern getroffen und denen, die es möglich machen. Vor Heiligenhafen sind die umfunktionierten Schiffe unterwegs – allerdings mit ungewisser Zukunft.

Zuvor haben wir uns aber auch mit der Kritik, die der Fischerei oft entgegenschlägt, auseinandergesetzt. Besonders das Wort Nachhaltigkeit kam dabei immer wieder vor. Mit der Otterklappe und dem Projekt "Fishing for Litter" stellen wir Ihnen zwei Bereiche vor, in denen wir auch dieses Thema angehen. Schließlich sind wir Nutzer einer natürlichen Ressource, da ist nachhaltiges Handeln unverzichtbar.

So ganz nebenbei haben wir uns noch von Torsten Schott in der Fischdeel bekochen lassen, wollen Sie daran teilhaben lassen und Sie zum Nachkochen inspirieren. Ohne viel Tamtam, aber mit viel Geschmack. Eben typisch für uns Fischköppe.



Ihr Benjamin Schmöde Vorsitzender des Markenbeirates WIR FISCHEN.SH





Miesmuscheln, Lachsforellen und Garnelen aus der Kieler Förde







Fishing for Litter wenn Fischer zu Umweltaktivisten werden



Herausgeber: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg, Iksh.de Absender: Markenbeirat WIR FISCHEN.SH, c/o Landwirtschaftskammer SH Konzeption, Redaktion, Gestaltung: New Communication, Kiel, new-communication.de, Jana Witt, Frauke Heinsohn Text: New Communication, Eckhard Voß

Druck: A.C. Ehlers Medienproduktion GmbH, Kiel, ac-ehlers.de Fotos: Pepe Lange (S. 1/2/4/6-11/17/20-27/30-39); Manuel Weber (S. 3); Neele Isabel Harder (S. 15); iStockphoto.com (S. 4/14/17/28); panthermedia.net (S.12-13); Tim Tümmers (S. 11), NABU/A. Henschel (S. 19); pixabay.com (S. 18); wikipedia.org (S. 29); Günter Lindemann (S. 29)

Wir fördern Fischerei und Aquakultur





INHALT

Of Auf der Jagd nach dem Gold des Nordens

**12** Große Klappe, Fisch dahinter

14 Wanderer auf gefährlichen Wegen

- 16 Ins Netz gegangen: WIR-FISCHEN.SH
  - Woher bekommt man eigentlich einen Fischereischein?
  - Quoten, Quoten, Quoten

**18** Gemeinsam gegen den Müll

20 Anglerglück und Anglerlatein

24 Mit allen Fördewassern gewaschen

28 Die Spuren von gestern verwischt der Sand von heute

### FISCHEREIFAHRZEUGE

Mit der Beeke Sellmer auf Zeitreise

32 Schonender Fischfang ist harte Handarbeit

36 Rezepte - Nordische Frische direkt auf deinen Tisch



Sie wissen nicht, was Sie morgen kochen sollen? Hier finden Sie genussvolle

Antworten. R MIT REZEPTEN







Jan und Hermann Ohrt sind Krabbenfischer in vierter Generation. Von Pellworm aus nehmen die Brüder mit ihrem Kutter "Columbus" Kurs auf die köstlichen Nordseegarnelen. Mit ihren Grundschleppnetzen fischen sie vor allem im Wattenmeer rund um ihre Heimatinsel. In der Fangsaison von März bis Dezember fahren die Ohrts bei fast jedem Wind und Wetter raus. Oftmals sind sie zwei oder drei Tage am Stück auf See. Dann wird immer 18 Stunden gefischt und sechs Stunden geankert und geschlafen. Knochenarbeit. Wie viele Krabben am Ende des Törns im Kühlraum lagern, wissen die Fischer vorher nie. Mal läuft es super, mal nicht. Auf gute Krabbenjahre folgen schlechte. Mal sind die Krabbenpreise hoch, mal im Keller. Doch einen anderen Beruf können sich Jan und Hermann Ohrt trotzdem nicht vorstellen. Einmal Krabbenfischer, immer Krabbenfischer.

Glücksgefühle: Hermann Ohrt genießt wie sein Bruder Jan jeden Tag auf See. Ein Leben ohne Kutter und Krabben können die beiden sich nicht mehr vorstellen.



Ein perfekter Sommermorgen. Die Sonne ist gerade aufgegangen, als der Krabbenkutter "Columbus" die Leinen losmacht. Heute geht es ausnahmsweise ab Nordstrand los – und eine Stunde später als üblich. "Wenn wir nicht gerade die Presse an Bord haben, legen wir morgens schon um 4 Uhr im Pellwormer Hafen Tammensiel ab", erklärt uns Jan Ohrt, der heute das Kommando auf der "Columbus" hat. Sein Bruder Hermann und er teilen sich nicht nur das Schiff, sondern auch die Rollen – wer steuert, wechselt von Woche zu Woche.

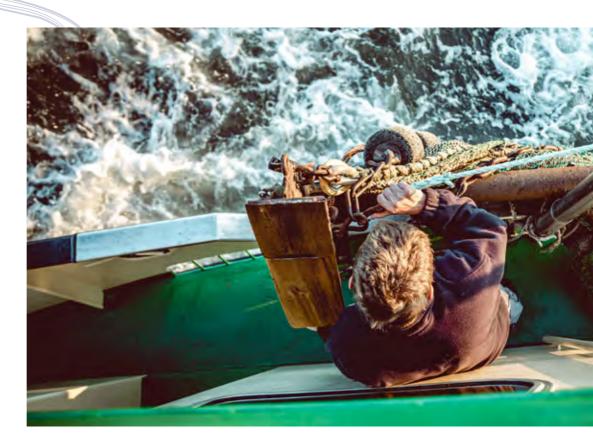
Die "Columbus" ist für die Brüder ein Traumschiff, das 2007 nach ihren Vorstellungen auf einer niederländischen Werft gebaut wurde. 640.000 Euro hat der Kutter damals gekostet, heute müsste man für ein vergleichbares Schiff eine Million Euro ausgeben. Mit nur 1, 30 Meter Tiefgang ist der Kutter ideal für Fangfahrten im flachen Wattenmeer geeignet. Gefischt wird mit zwei Grundschleppnetzen, die seitlich des Schiffsrumpfes über Ausleger ins Wasser gelassen werden. Jeweils eine Stunde lang schleppt der Kutter das Fanggeschirr im Schritttempo die Wattkante entlang über den Meeresboden. Holen die Brüder die Netze wieder ein, herrscht anschließend emsige Betriebsamkeit. Seewasser spritzt durch dicke Schläuche an Deck. Der Fang wird, von Wasser umspült, automatisch sortiert, "der Beifang - also alles, was nicht Krabbe ist - wird sofort wieder von Bord gespült", so Hermann Ohrt.

Wer das Bild von rosafarbenen Krabben vor Augen hat, wird zunächst enttäuscht sein. Die Nordseegarnelen kommen in unscheinbarem Grau aus der Sortiermaschine. Ihre Farbe – und damit auch ihren Namen – verändern sie erst beim Kochen. Nach sieben Minuten werden die nun rosafarbenen Krabben auf eine Platte gehoben und von dort automatisch in einen Korb gerüttelt, dessen Inhalt Hermann noch einmal per Hand sortiert. Zum Schluss rutscht der Fang über ein Rohr hinab in den minus zwei Grad kalten Kühlraum. Maximal 72 Stunden bleibt er an Bord.

Die Ohrts vermarkten ihre Krabben wie die Mehrzahl der Krabbenfischer über die Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer mit Sitz in Cuxhaven, die stellvertretend für alle angeschlossenen Fischer die Verträge mit den Großabnehmern aushandelt und so für ein möglichst gleichbleibendes und auskömmliches Einkommen sorgt. "Viel zu fangen heißt für uns Krabbenfischer aber nicht automatisch, dass wir auch viel verdienen", erklärt Jan Ohrt. "Je mehr wir fangen, desto stärker fällt der Preis." 2018 war so ein Jahr. "Wir hatten enorme Fangmengen. Aber der Preis war im Keller. Und weil Anfang 2019 die Krabbenlager noch voll waren, sind wir zu Beginn der Fangsaison 2019 zwangsweise im Hafen geblieben, weil es keine Abnehmer für Krabben gab." Kein einfaches Geschäft. Manch ein Krabbenfischer hat in den letzten Jahren resigniert das Handtuch gewor-

Wellengang: Bis zu einer Windstärke von sechs Beaufort gehen Jan und Hermann Ohrt mit ihrem Krabbenkutter "Columbus" auf Fangfahrt.







fen. Aber gut 90 Kutter haben in Schleswig-Holstein noch ihren Heimathafen. Und die Zahl hat sich stabilisiert.

Die Gebrüder Ohrt landen ihren Fang im Hafen Strucklahnungshörn auf Nordstrand an. Von dort geht es für die Krabben mit dem LKW weiter. Abnehmer sind meist holländische Großbetriebe, die sich auf die Verarbeitung von Garnelen spezialisiert haben. Das Thema Direktvermarktung spielt im Krabbengeschäft dagegen nur eine untergeordnete Rolle. "Der Verkauf an Touristen ist für die meisten Krabbenfischer ein Nebengeschäft", weiß Jan Ohrt. Er macht es aber gerne und freut sich über jeden interessierten Touristen, der an seinen Kutter kommt. Aber auch bei Ohrts auf Pellworm kann man frische Krabben ab Kutter kaufen. An Bord der Columbus stehen die Nordseegarnelen natürlich ebenfalls auf dem Speiseplan. "Die meisten Krabben essen wir aber so nebenbei", berichtet der 42-Jährige, der auch gern ein schönes Stück Fleisch auf dem Teller hat, am liebsten Wild - denn Jan Ohrt ist nicht nur Fischer, sondern auch Jäger, schießt auf Pellworm Niederwild wie Hasen oder Enten.

Wie die Jagd, so ist auch die Krabbenfischerei mitten im Weltnaturerbe Wattenmeer nicht unumstritten. Naturschutzverbände forderten lange vehement, die Fischerei ganz aus dem Wattenmeer zu verbannen. Für Jan Ohrt sind Naturschutz und Krabbenfischerei gar kein Widerspruch: "Wir Krabbenfischer leben von und mit der Natur. Und deshalb gehen wir verantwortungsvoll mit der Umwelt um." So beteiligt sich Jan Ohrt aktuell an einem Projekt, um in naher Zukunft komplett auf Dolly Ropes, die eine Gefahr für Seevögel darstellen, verzichten zu können. Dass die Krabbenfischerei mit Schleppnetzen die Umwelt nachhaltig schädigt, bezweifelt er: "Wenn es so wäre, dürfte es schon lange keine Krabben mehr geben. Immerhin werden sie seit vielen Generationen gefischt." Die Entwicklung gibt ihm recht: Seit die Krabbenfischer 2017 umfassende Regeln und Kontrollmechanismen für ihre Fischereitätigkeit akzeptierten, tragen Nordseekrabben das MSC-Siegel für nachhaltigen Fischfang.

Und wie sieht Jan Ohrt die weitere Zukunft? "Wir sind Fischer, wir wollen fischen, sonst nichts." Und so werden er und sein Bruder auch morgen wieder rausfahren. Und nächste Woche. Und nächstes Jahr. Die Maschinen und der Wind werden heulen, die Hände und die Lippen vom Salzwasser aufreißen. Und sie werden Krabben fischen.



# Schleswig-Holstein ohne Krabbenfischer ist wie Labskaus ohne Matjes.

Hermann Ohrt, Krabbenfischer





### Tim Tümmers - Jungfischer in der Krabbenfischerei

Am Tag unseres Gesprächs ist Tim Tümmers nicht auf See, sondern bei seiner Familie in Silberstedt. Ungewöhnlich für einen Krabbenfischer, nicht direkt am Wasser zu wohnen, aber Tim Tümmers stammt nicht – wie sonst weit verbreitet – aus einer Fischerfamilie.

Tim, du stammst gar nicht aus einer Familie von Krabbenfischern. Das ist ja eher ungewöhnlich. Wie bist du zur Fischerei gekommen? Warum Krabben?

Tim: Ich habe schon als kleiner Junge unglaublich gern geangelt und mit 12 Jahren den Fischereischein gemacht. Das sind wohl die Gene von Opa. Daher wollte ich gerne in diesen Bereich gehen, zunächst in die Fischzucht. Das ist aber kein Lehrberuf in Schleswig-Holstein. Ich hätte dafür nach Hannover gemusst. Das wollte ich nicht, dafür bin ich zu sehr Familienmensch und hier verwurzelt.



# Und dann hast du dich nach einer Alternative umgesehen?

Tim: Genau, dann habe ich ein Praktikum gemacht, das hat mich direkt angefixt.
Dann kam noch ein Praktikum bei
Holger Reinhold in Husum – man muss ja in diesem Beruf auch schauen, ob es menschlich passt, soviel Zeit wie man miteinander auf engem Raum verbringt. Das hat aber gepasst und ich konnte dort meine Ausbildung machen.



Kreisch: Möwen sind die ständigen Begleiter der Krabbenfischer. Wenn die Netze eingeholt werden, hoffen sie auf reiche Beifangbeute.



### Wie verlief deine Ausbildung?

Tim: Ich konnte zwar Fisch ausnehmen, aber den Rest musste ich von der Pike auf lernen. Nach der Realschule fing ich direkt mit der dreijährigen Ausbildung zum Fischwirt an. Neben der praktischen Ausbildung auf dem Kutter ging es für den Blockunterricht zur Fischereischule nach Rendsburg. Die theoretische Ausbildung war zunächst recht allgemein, erst im zweiten Lehrjahr teilt es sich in Konsumfischerei und Krabbenfischerei auf, da ja auch die Fangarten unterschiedlich sind.

### Bist du zufrieden mit deinem Leben als Krabbenfischer?

Tim: Ja, sehr. Ich bereue es überhaupt nicht. Außerdem bin ich sehr gerne an der frischen Luft, auch bei Wind und Wetter. Passende Kleidung gibt es immer, und wenn es mal zu pustig ist, kann man ja später heiß baden. Mit der Familie und den Freunden ist es nicht immer einfach, weil man viel im Voraus planen muss. Ich bin eben manchmal 18 Stunden oder länger auf See. Im Winter wird es ja wieder besser, tauschen will ich also nicht.

## Und was machst du, wenn du mal frei hast, oder wie heute ein Sturmtag ist?

Tim: Natürlich habe ich noch andere Dinge im Leben neben der Fischerei. Die ist mir sehr wichtig und ich verdiene damit meinen Lebensunterhalt, aber am Wochenende mache ich auch gerne andere Sachen wie Fußball, Angeln oder auch Kochen. Meine Oma hat mich früher schon immer Pottkieker genannt, weil ich immer gleich wissen musste, was denn zum Essen auf den Tisch kommt.

### Wie sind deine Pläne für die Zukunft?

Tim: Seit vier Jahren habe ich das
Kapitänspatent. Noch arbeite ich aber
als Decksmann. Das ändert sich voraussichtlich nächstes Jahr, dann übernehme
ich die Störtebeker und werde selbstständiger Kapitän. Es hat sich also einiges getan
seit meiner Ausbildung. Nur bei richtig
starkem Seegang bleibt mir etwas der
Appetit aus.



Er ist so gern gesehen wie der Kormoran. Seine niedliche Gestalt hilft ihm nicht. Der Fischotter ist bei Binnenfischern alles andere als beliebt, sorgt er doch für erhebliche Schäden. Dennoch wollen sie dem intelligenten Tier helfen. Schließlich gilt die Art laut der Roten Liste gefährdeter Tiere Deutschlands als gefährdet.

Fischotter haben es - wie es der Name schon vermuten lässt - auf Fisch abgesehen. Da enden die Gemeinsamkeiten mit Fischern allerdings auch schon. Den Binnen- wie auch Teichfischern sind sie ein Dorn im Auge, machen sich die Raubtiere doch des nachts über die Bestände her. Ob Wild- oder Zuchtfisch macht für sie keinen Unterschied. Die Otter kommen flächendeckend in Schleswig-Holstein vor und jagen in geringer Tiefe - eben genau dort, wo auch oft Reusen für den Fischfang befestigt sind. Insbesondere Reusen, in denen bereits Fische gefangen sind, sind für sie oft unwiderstehlich. Aber auch Otter leben gefährlich, und die Reusen voller köstlicher Fische können ihnen leicht zum Verhängnis werden. Denn obwohl Otter bis zu sieben Minuten tauchen können, schaffen sie es nicht immer, den Reusen zu entkommen. Es musste also eine Möglichkeit gefunden werden, die gefährdeten Tiere zu schützen, ohne die Verwendung von Reusen zu verbieten. Schließlich hängt an ihrem Einsatz auch die Existenz manch eines Binnenfischers. Ein erster Ansatz, die Öffnungen der Reusen zu verkleinern, war nicht praktikabel. Zwar konnten die Otter so nicht mehr in die Reusen gelangen, doch auch größere Fische passten nicht mehr durch die Öffnungen. Ertragsausfall für die Fischer wäre das Ergebnis gewesen. Somit wurde dieser Ansatz verworfen. In einem zweiten Ansatz kam die Idee auf, die Reusen mit einem Ausstieg für die Raubtiere zu versehen - sogenannte Otterklappen. In die Reusen wird ein Mechanismus eingearbeitet, der von den Ottern geöffnet werden kann. So die Idee. Drei Jahre lang wurden solche Ausstiege durch den Verband der Binnenfischer und Teichwirte in Schleswig-Holstein zusammen mit wissenschaftlicher Beteiligung entwickelt. Doch ehe die Otterklappe der Öffentlichkeit präsentiert werden konnte, muss-

te sie auf ihre Eignung geprüft werden. Es galt zu testen, ob die Tiere die Ausstiegsmöglichkeiten schnell finden und vor allem auch alleine öffnen konnten.





Für diese Tests brauchte es eine besondere Genehmigung, denn die Tests gelten als Tierversuche und das Wohl der Otter sollte durchgehend gewährleitet sein. Sowohl im Cux-Art Tierpark im niedersächsischen Beverstedt als auch im Otterzentrum in Hankensbüttel führten Experten die Tests durch und dokumentierten sie. Insgesamt 15 Otter durchliefen die Versuche je drei Mal. Befreiten sich die Otter nicht innerhalb von 122 Sekunden, konnte eine Notöffnung gezogen werden. Tierpfleger überwachten die Versuche durchgehend. Zunächst lockte man die Otter in die Reusen. Man testete dabei zwei Ausstiegssysteme parallel: Einige Reusen wurden mit einer Gummireißnaht, andere mit einem Metallbügel mit einer Feder versehen. Fische können durch

diese Öffnungen nicht entkommen. Anders war es bei den Ottern. Ihnen gelang es oft sehr schnell, sich aus den Reusen zu befreien.

Die Tests waren erfolgreich, sodass im Sommer 2018 4.230 Drahtseilausstiege und 400 Federbügel sowie das nötige Einbaumaterial für Schleswig-Holstein bestellt wurden. Finanziert wurden die Beschaffungskosten mit Mitteln der Fischereiabgabe. Dennoch bedeuten die Otterklappen einen Mehraufwand für die Fischer. Die Reusen müssen nicht nur umgearbeitet, sondern auch regelmäßig kontrolliert werden.









Aale sehen mehr von der Welt. Als sogenannte Wanderfische legen sie nicht nur Tausende von Kilometern zurück, sie sind vor allem anpassungsfähig. Dennoch gilt der Aal seit Mitte der 2000er-Jahre als gefährdet. Doch es gibt zunehmend lnitiativen, um dem Aal eine sichere Zukunft zu verschaffen – auch in Schleswig-Holstein.

Lange gab der Aal den Menschen Rätsel auf. Seine Herkunft: Unbekannt. Sein Paarungsverhalten: Nie gesehen. Seine Zuordnung: Zumindest im Mittelalter noch fragwürdig - man zählte ihn zu den Schlangen. Seit dieser Zeit hat sich viel getan, und die Wissenschaft hat Antworten auf die meisten Fragen gefunden. Der Europäische Aal, wie wir ihn kennen, schlüpft in der Sargassosee, östlich von Florida. Von dort aus gehen die Larven auf eine lange, weite Reise. Erst eine Entwicklungsstufe später erreichen sie nach bis zu drei Jahren als Glasaale unsere Gewässer. Viele steigen hier die Flüsse hinauf. Dabei können die kleinen Aale sogar über Wehre klettern; ihre Fähigkeit, über die Haut zu atmen, macht es ihnen möglich. Im Alter zwischen acht und zwölf Jahren werden Aale geschlechtsreif. Dann heißt es: Zurück auf Start - die Aale nehmen zum Laichen wieder Kurs auf die Sargassosee. Seine enorme Ausdauer und Anpassungsfähigkeit zeichnen den Aal aus. Aber die sich stark verändernden Lebensbedingungen haben ihm zuletzt schwer zugesetzt. Inzwischen gilt der Aal als bedrohte Tierart. Das Glasaalaufkommen ist seit der Mitte der 1980er-Jahre um 90 Prozent zurückgegangen, im Nord- und Ostseeraum sogar um etwa 98 Prozent. Umweltverschmutzung,

Fließwasserverbauung und auch der inzwischen verbotene Export von Glasaalen nach Asien sind nur einige der Gründe

Müssen wir deshalb komplett auf den Fang und Genuss von Aalen verzichten? So einfach ist die Lösung zum Glück nicht. Fischer und Wissenschaft unternehmen schon seit Längerem gemeinsam intensive Anstrengungen, um den Bestand zu stabilisieren. Europaweite Projekte wie die Sustainable Eel Group (Nachhaltige Aal Gruppe) haben es sich zum Ziel gesetzt, über den Aal und dessen Gefährdung aufzuklären. Und das mit ersten Erfolgen. Seit 2011 ist die Zahl der Aale nicht weiter gesunken, zuletzt war die Tendenz sogar leicht positiv. Um den Aalen das Leben und Überleben in unseren Regionen leichter zu machen, sind verschiedene Maßnahmen möglich: zum Beispiel der Rückbau von unnatürlichen Gewässerveränderungen oder auch der Bau von Fischtreppen. Die Züchtung der Fische ist dagegen leider keine Option. Zu wenig ist bis heute über die Fortpflanzung der Aale bekannt. Aber zunehmend wird der Ansatz verfolgt, Glasaale in Aalfarmen aufzupäppeln, bis sie ein Gewicht von vier bis zwölf Gramm erreicht haben - und sie dann in großer Zahl auszusetzen.



Ein bekanntes Beispiel ist die Besatzaktion "Aal utsetten in de Schlie". Bereits seit 2010 werden mehrmals im Jahr Glasaale in großer Zahl im Ostseefjord Schlei ausgesetzt. Mit zunehmendem Erfolg. Der Bestand des "Brotfischs" der Schleifischer erholt sich langsam wieder. Mittelfristiges Ziel ist es, zumindest wieder 40 Prozent des Aalbestands der 1970er-Jahre zu erreichen. Um die Finanzierung der Besatzaktionen sicherzustellen, wurde 2016 der gemeinnützige "Förderverein zur Erhaltung maritimer Lebensformen und Lebensräume" gegründet. Und der setzt in Sachen Aal-Arterhaltung auch auf kreatives Marketing: Wer in die Zukunft der Aale investieren möchte, kann Aal-Aktien erwerben. Damit sich zukünftig wieder vermehrt Aale in unseren Gewässern tummeln - und auch auf unseren Tellern, ohne dass wir deshalb ein schlechtes Gewissen haben müssen.



stützen Sie aktiv die Besatzaktion "Aal utsetten in de Schlie" und bewahren darüber hinaus die Tradition der Aal-Fischerei als kulturelles Gut. Mehr Infos unter: www.aalaktie.de



# INS NETZ GEGANGEN:

# WIR-FISCHEN.SH

Auf WIR FISCHEN.SH finden Sie jetzt auch online aktuelle Nachrichten rund um die Themen Fisch und Fischerei. Ob Nachhaltigkeit in der Fischerei, Berufsaussichten oder die besten Anlaufstellen für frischen Fisch: hier werden Sie fündig. Wenn Sie schon immer wissen wollten, was die Binnenfischerei von der Teichfischerei unterscheidet oder wann der beste Zeitpunkt ist, einen Dorsch zu fangen – wir liefern die Antworten. Sie sind Fischer und wollen Ihren Betrieb auf der Website eintragen? Kein Problem! Klicken Sie einfach auf "Betrieb anmelden" und nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Besuchen Sie uns auf wir-fischen.sh



WIR FISCHEN.SH

## **WO?**

# Woher bekommt man eigentlich einen Fischereischein?





Wer angeln möchte und älter als 12 Jahre alt ist, braucht einen Fischereischein. Doch wie kommt man an den begehrten Schein? Seit 2017 bietet der Landessportfischerverband Schleswig-Holstein e. V. sogar zwei Möglichkeiten. Das Wissen kann vor Ort erlangt werden, oder aber bequem von zu Hause aus in Online-Lehrgängen. Was beide Möglichkeiten gemein haben, sind die Inhalte. Angehende Sportfischer werden intensiv in der allgemeinen und speziellen Fischkunde, dem Natur- und Umweltschutz, in der Hege- und Gewässerkunde, der Gerätekunde und auch dem Fischerei- und Tierschutzrecht geschult. Am Ende trennt die Sportfischer nur noch eine Prüfung von ihrem "Angelschein", wie der Fischereischein umgangssprachlich genannt wird. 60 Multiple-Choice-Fragen müssen sie innerhalb von 90 Minuten beantworten. Mehr Informationen gibt es hier:

lsfv-sh.de/fischereischeinlehrgaenge

# WAS?

### Quoten, Quoten, Quoten

Das Wort ist in aller Fischers Munde, wenngleich sie es nicht gerne aussprechen. Aber was sind diese ominösen Quoten überhaupt und wie werden sie bestimmt?

Die Quoten sind **Fanglimits,** die in Tonnen oder Stückzahl ausgedrückt werden. Um sie festzulegen, werden die Fischbestände wissenschaftlich überwacht und eine Empfehlung für eine nachhaltige Entnahmemenge durch den ICES (International Council for the Exploration of the Sea) ausgesprochen. Basierend auf dieser Empfehlung werden dann die zulässigen Fangmengen politisch und rechtlich für die **EU-Mitgliedsstaaten** festgelegt. Dabei wird auf das Prinzip der relativen Stabilität geachtet. Das bedeutet, dass die zugewiesenen prozentualen Anteile der jeweiligen EU-Mitgliedsstaaten fix sind. Es besteht unter den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union ein System, bei dem Fangquoten ausgetauscht



werden können. So gab Deutschland beispielsweise Schweden 2019 10,00 Tonnen Dorsch im Tausch für 100,00 Tonnen Scholle. Erst wenn die Anteile der Quoten auf die Staaten verteilt sind, werden die Quoten den Fischern zugeteilt. In Deutschland sind für die Aufteilung die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie die anerkannten Erzeugerorganisationen zuständig.

# GEMEINSAM GEGEN DEN MÜLL



20.000 Tonnen Abfall landen jedes Jahr in der Nordsee. Und auch um die Ostsee ist es nicht viel besser bestellt. Nur 30 Prozent ist für uns sichtbar, der Rest sinkt auf den Meeresgrund. Der Müll stellt auch für die Fischer ein großes Problem dar zerrissene Netze, verunreinigter Fang und Schäden an den Schiffen sind die Folge.

Das soll sich mit der Initiative "Fishing for Litter" ändern.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass Umweltschützer und Fischer nicht immer einer Meinung sind. Beide Seiten haben gute Argumente, über die man sich streiten kann. Worüber man das allerdings nicht kann, ist die zunehmende Vermüllung der Meere. Und so passiert, was lange als unmöglich galt: Umweltschützer und Fischer arbeiten Hand in Hand. "Fishing vor Litter" ist das Zauberwort.





Den Müll aus den Meeren zu fischen, ist das Ziel. Schließlich haben Fischer lieber Fisch statt Müll in ihren Netzen, Leider finden sie in den letzten Jahren zunehmend Letzteres. Über lange Zeit gab es allerdings keine Möglichkeit für die Fischer, den Müll kostenlos und schnell zu entsorgen. Bis der NABU 2011 das Fishing for Litter Projekt initiierte. Fischer erhalten kostenlose Sammelsäcke, mit denen der gefischte Müll gesammelt und in teilnehmende Häfen transportiert werden kann. Sammelcontainer stehen dort für die Entsorgung bereit. Rund 150 Fischer in 18 Häfen nehmen in Deutschland an der Initiative teil. Im Jahr 2018 wurden so in Deutschland mehr als zehn Tonnen Müll aus dem Meer gefischt. Eine vergleichsweise geringe Zahl in Anbetracht des jedes Jahr dazukommenden Mülls. Aber ein sinnvoller Beitrag. Ein bis zweimal pro Jahr wird der Müll untersucht und die Zusammensetzung und Herkunft bestimmt. So kann die Müllbelastung der Nord- und Ostsee genauer beziffert und über ökologische



und wirtschaftliche Folgen besser aufgeklärt werden. Die Daten zeigen, dass in der Nordsee hauptsächlich Müll aus Kunststoff gefischt wurde. In der Ostsee liefern sich Metallschrott und Kunststoff ein Kopf-an-Kopf-Rennen.

Von 2014 bis 2016 wurde die Initiative vom schleswig-holsteinischen Umweltministerium finanziell und inhaltlich unterstützt. Bereits 2013 stieß Niedersachsen dazu. Sowohl Schleswig-Holstein als auch Niedersachsen fördern Fishing for Litter noch heute – mit Mitteln aus dem Europäischen Maritimen und Fischerei-Fonds (EMFF).

Ganz neu ist die Idee nicht. Bereits 2000 startete ein ähnliches Projekt in den Niederlanden. Mit einem wahnsinnigen Erfolg. Zwischen 2016 und 2017 konnten die Fischer so 221 Tonnen Müll aus dem Meer entfernen. Europaweit organisieren sich Kommunen und Fischer seit 2003 durch das Netzwerk Kommunenes Internasjonale Miljøorganisasjon (KIMO). 35 Häfen und 350 Fischereifahrzeuge machen derzeit mit. Eine Übersicht der teilnehmenden Länder und weitere Informationen gibt es unter www.fishingforlitter.org

von den teilnehmenden Fischern in den eigens für das Projekt zur Verfügung stehenden Containern entsorgt werden. In welchen Häfen Fishing for Litter in Deutschland angeboten wird sowie weitere Informationen gibt es unter www.fishing-for-litter.de

Es hilft uns
Fischern
sehr, dass
das Projekt
Fishing for
Litter die
Möglichkeit
bietet, den
gesammelten
Müll kostenfrei zu entsorgen.

Benjamin Schmöde, Vorsitzender des Markenbeirates wir fischen.sh



Endstation Einigkeit. An diesem sonnigen Dienstag schlägt für viele Ostseefische das letzte Stündlein. Denn der knallrote Kutter mit dem schönen Namen "Einigkeit" ist wieder unterwegs. Wie jeden Tag ist Kapitän Thomas Deutsch mit seiner Crew und 30 Anglerinnen und Anglern heute früh von Heiligenhafen aus zur Hochseeangel-Fahrt gestartet. Was oberflächlich betrachtet nach einem lässigen Törn aussieht, ist in Wahrheit eine durchgetaktete Veranstaltung. An 15 Stationen stoppt die Einigkeit jeweils für fünf bis zehn Minuten ihre Maschinen, ein Signal ertönt - und schon lassen die Angler ihre Schnüre von den Rollen surren. Nur Sekunden später locken unter uns in der Ostsee jeweils 30 leckere Köder gutgläubige Ostseefische an. Am anderen Ende der Angelschnüre: 30 Freunde des Hochseeangelns aus ganz Deutschland, viele von ihnen mit jahrzehntelanger Erfahrung, alle mit Herz und Humor - und mit dem Ehrgeiz, am Ende der Fahrt viele dicke Fische an Bord geholt zu haben.



Anglerglück: Auf so einen großen Fang kann man auch mal stolz sein.





Gut gelaunt: Thomas Deutsch, Kapitän der "Einigkeit", ist um 6 Uhr morgens bereits für einen Klönschnack an Bord zu haben. Viele seiner Gäste sind "Wiederholungstäter", und man kennt sich bereits von zahlreichen Angeltörns.



Um 6 Uhr morgens gehen die ersten Gäste an Bord der MS Einigkeit. Kapitän Thomas Deutsch begrüßt die meisten mit Namen, hat schon früh am Morgen für jeden einen fröhlichen Schnack parat. Wortkarg und grummelig? Dieses norddeutsche Fischer-Klischee erfüllt der freundliche Mann im roten Kapuzenpullover so gar nicht. Bis zum Auslaufen sind es noch eineinhalb Stunden. Viele Angler lassen sich jetzt erst einmal ein zünftiges Frühstück im beheizten Bordsalon servieren. Denn mit leerem Magen

fischt es sich schlecht. Pünktlich um 7.30 Uhr heißt es schließlich: Leinen los - die Ostsee ruft. Eineinhalb Stunden geht es tuckernd hinaus auf die hohe See, bis die erste Angelposition erreicht ist. Genügend Zeit für ein Gespräch. Seit 25 Jahren schon schippert Thomas Deutsch Hochseeangler mit der MS Einigkeit hinaus auf die Ostsee, erfahren wir. Unser Kapitän stammt aus einer Fischerfamilie, war zehn Jahre lang selbst Berufsfischer. Doch als er erfuhr, dass die für Hochseeangelfahrten geeignete MS

Einigkeit zum Verkauf stand, schlug er kurzentschlossen zu und sattelte beruflich um. Aus dem Fischer wurde ein Kapitän, der Menschen zum Fischen bringt. "Dabei wird man ja eigentlich Fischer, weil man nichts mit Leuten zu tun haben will", kommentiert er seinen beruflichen Kurswechsel trocken. Bereut hat er ihn trotzdem bis heute nicht. Längst ist die MS Einigkeit für ihn zum zweiten Zuhause geworden, an Bord arbeiten nur Familienangehörige – vorneweg Ehefrau Mila.

Doch wenn Schiff und Frau auch dieselben wie vor 25 Jahren sind: Die Welt des Hochseeangelns hat sich im letzten Vierteljahrhundert drastisch verändert. "Als ich angefangen habe, gab es allein hier in Heiligenhafen noch 20 Hochseeangelschiffe, jetzt sind es nur noch drei, an der ganzen schleswig-holsteinischen Ostseeküste zehn." Seit 15 Jahren fahren die alten, zu Hochseeangelschiffen umgestalteten Fischereifahrzeuge unter Sonderstatus; weitere Schiffe dürfen nicht mehr umgebaut werden, Schiffe, die nicht mehr genutzt werden, sind quasi verloren. "Mit den letzten Verbliebenen in der Hochseeangelei wird diese Sparte wohl aussterben", bedauert Thomas Deutsch.

Die MS Einigkeit lief 1951 vom Stapel -"und ist damit gerade in der Pubertät", wie Käpten Deutsch augenzwinkernd anmerkt. Ans Aufhören denkt er noch lange nicht. "Gerade in den letzten Jahren haben wir kräftig investiert und am Schiff gearbeitet." Denn die Nachfrage ist riesig. Für Thomas Deutsch ist das Hochseeangeln ein "blind spot" im Tourismus. Und die bunte, aus ganz Deutschland angereiste Gästeschar auf der auch heute wieder ausgebuchten MS Einigkeit gibt ihm recht. "Vom Tellerwäscher bis zum Anwalt ist hier alles vertreten. Von jung bis alt. Mit Erfahrung und ohne. Das Schönste für mich ist es, wenn ein Kind einen Fisch fängt und ich dann in dieses strahlende, stolze Gesicht schaue." Auch Angelneulinge ohne Fischereischein sind an Bord herzlich willkommen. "Die Fischwirte aus unserer Crew nehmen sich die Zeit, um Anfängern alles genau zu erklären und zu zeigen, vor allem auch das Betäuben und Töten







der Fische", erklärt Thomas Deutsch. Viele Angelnovizen machen dann zu Hause einen Fischereischein. Doch heute sind wir auf der MS Einigkeit von Profis umgeben. Da ist der Bayer, der bereits zum 40. Mal an Bord ist. Da ist der Frankfurter Angelfan, der immer seinen Hund mitbringt. Und da sind die coolen Capträger aus Kaiserslautern, für die ein Sommer ohne Hochseeangeln ein verlorener Sommer ist.

Weil alle Angler natürlich mit möglichst vielen Fischen von Bord gehen möchten, ist Thomas Deutsch aufgefordert, Kurs auf möglichst ertragreiche Reviere zu nehmen. "Jeder Kapitän vertraut da auf seine Erfahrungswerte: Wo habe ich wann schon mal besonders viele Fische gefangen? Welcher Kutter ist wo zuletzt gewesen?" Thomas Deutsch hat auf seiner elektronischen Seekarte viele gute Fischpunkte gespeichert. Rechenschaft, wo er genau gefischt hat, muss er nicht ablegen. Aber natürlich müssen sich auch die Angler an das Tagesfanglimit und Mindestmaß halten. Und auch für

ihn gelten eventuelle Schonzeiten – nur mit dem Unterschied, dass Angelfahrten-Veranstalter, anders als die Berufsfischer, während der Schonzeiten keine Unterstützung von Bund oder Land erhalten.

Mit der MS Einigkeit nimmt Thomas Deutsch Kurs auf Dorsch, Strufbutt, Kliesche, Goldbutt, Steinbutt und Wittling. Persönlich hat er unter den Ostseefischen einen klaren Favoriten: "Ich gehe am liebsten auf Dorsch, weil es jeden Tag eine Herausforderung ist, ihn aufzusuchen." Die Liebe zum Dorsch geht beim Kapitän auch durch den Magen: "Mein Lieblings-Fischgericht ist Dorschfilet, das kann ich einfach jeden Tag essen."

Und was macht ein Mann wie Thomas Deutsch in den Ferien? Er mietet sich mit seiner Frau ein Segelboot. Nur die Angel bleibt dabei zu Hause. Einen Urlaub ohne Meer kann er sich jedenfalls nicht mehr vorstellen. Ein einmaliger Versuch, über Weihnachten und Neujahr in die Berge zu reisen, führte zu starken Phantomschmerzen - die nur kuriert werden konnten, weil Thomas Deutsch ab dem fünften Tag am Forellenbach saß. Natürlich mit einer Angel in der Hand.





land steigt die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten. Doch die natürliche Ertragskraft der Meere ist endlich. Aquakulturen können die Lösung sein. Jedenfalls dann, wenn sie nachhaltig betrieben werden. In und um Kiel gibt es gleich drei Zuchtbetriebe, die zeigen, wie das funktionieren kann. Im Ostseewasser der Kieler Förde ziehen sie Miesmuscheln, Lachsforellen und sogar Garnelen heran. Das Ergebnis: Regionale Produkte in Top-Qualität. Die Betreiber der drei Aquakulturen verbindet dabei mehr als die Liebe zu den Delikatessen aus dem Meer. Sie alle sind Wissenschaftler, die aus der Forschung kamen und zu Unternehmern wurden. Eine maritime Start-up-Story in drei Kapiteln - und mit drei

Weltweit wie auch in Deutsch-



Happy-ends.



# Der Muschelschubser vom Tiessenkai

75 mal 100 Meter groß ist das Areal in der Kieler Förde vor dem Leuchtturm Holtenau, in dem Dr. Tim Staufenberger eine alte Tradition fortführt. Seit 2014 betreibt er hier Deutschlands erste und einzige Bio-zertifizierte Miesmuschelfarm. "Früher gab es hier viele Muschelzüchter", erzählt der Meeresbiologe. Doch die Muschelzucht in der Kieler Förde geriet in Vergessenheit. Erst durch ein Forschungsprojekt wurde eine neue Methode entwickelt, Muscheln hier profitabel zu kultivieren. Staufenberger hat an diesem Projekt mitgearbeitet. Nach Abschluss der Forschungsarbeiten pachtete er die Anlage vor dem Westufer der Kieler Förde, wurde vom reinen Forscher zum selbstständigen Muschelzüchter und gründete die Kieler Meeresfarm. Wirklich gezüchtet wird auf der Farm aber nicht, denn die wilden Miesmuscheln erledigen die Vermehrung von ganz allein. Die Larven suchen sich einen geeigneten Platz zum Wachsen aus. "Eigentlich vermieten wir ihnen nur den Platz. Alles, was bei drei nicht aus dem Wasser ist, wird nämlich besiedelt", meint der Biologe, der sich selbst "Muschelschubser" nennt, scherzhaft.

Und so bietet er den einheimischen Miesmuscheln hier die idealen Bedingungen, um sich anzusiedeln, groß und schmackhaft zu werden.

Von einer Langleine, die von Bojen an der Oberfläche gehalten wird, hängen zwei bis drei Meter lange Seile in die Tiefe der Kieler Förde hinab. "Dort setzen sich die kleinen Miesmuschellarven fest", erklärt er. Wenn sie einmal an so einer Leine ihren Platz gefunden haben, dann bleiben die Muscheln dort und wachsen im frischen Ostseewasser. Nahrung ziehen sie sich ganz allein aus dem Plankton, das im Meerwasser schwebt. "Das ist praktisch eine Dreifelderwirtschaft", sagt Staufenberger. "Im ersten





Jahr siedeln sich die Muscheln an, im

zweiten werden sie gepflegt und im drit-

ten Jahr können wir sie ernten." Bis die

Muscheln aber so groß sind, dass sich

die Ernte lohnt, haben sie längst selbst wieder für Nachwuchs gesorgt. Muschel-

saison ist von September bis März. Dann

läuft Tim Staufenberger mit seinem

Kutter "Pontylus" zwei bis dreimal die

200 bis 300 Kilogramm Muscheln zu

Woche die Muschelfarm an, um jeweils



und damit die Ostsee wieder ein Stück klarer machen. Denn Muscheln filtern zwei bis drei Liter Wasser die Stunde. "In meiner kleinen Farm leben zurzeit fünf Tonnen Muscheln, die ich ernte, und zehn Tonnen, die ich nicht ernte. Die filtern schon jetzt einmal am Tag die gesamte Kieler Förde durch."

Die Forellenflüsterinnen vom Ostufer

Das schwimmende Fischgehege vor dem Ostufer der Kieler Förde sieht von Weitem aus wie eine Fata Morgana. Doch wer sich ihm nähert, erkennt: Das hier ist eine Art Schwimmbecken für Fische. Genauer: für sogenannte Lachsforellen, also große, ausgewachsene, mindestens 1,5 Kilogramm schwere Regenbogenforellen. Dr. Yvonne Rößner wirft eine Schaufel Futter in das Fischgehege. Und sofort fängt das Wasser an zu brodeln. Hunderte Lachsforellen schnappen nach den besten Happen. Erst im Februar 2019 haben Sophie Bodenstein und Dr. Yvonne Rößner diese schwimmende Aquakultur übernommen. Jetzt sind sie mit vollem Risiko und noch mehr Leidenschaft die Inhaberinnen der Firma Kieler Lachsforelle.

Kennengelernt haben sich die beiden frisch gebackenen Unternehmerinnen beim Studium der Meeresbiologie und bei Praktika, die sie zum Teil genau hier absolvierten. Die Lachsforellenaufzucht hat es ihnen angetan. Sie blieben, arbeiteten neben ihrem Studium hier und lernten sehr viel über die Fischwirtschaft. "Als es darum ging, wie die Firma weitergeführt werden soll, hat mich der frühere Betreiber Tassilo Jäger-Kleinicke gefragt: 'Bist du verrückt genug, das zu machen?" Yvonne Rößner war verrückt genug und holte sich Sophie Bodenstein mit ins Boot oder besser mit in den Kahn, mit dem sie nun täglich raus zu ihren Netzgehegen fahren. Zurzeit arbeitet Sophie Bodenstein

noch hauptsächlich an der Uni. Doch

sobald auch sie den Dr. vor dem Namen trägt, will sie in Vollzeit mit einsteigen. Yvonne Rößner hat den ganzen Tag auf der Fischfarm zu tun, und sie tut es gerne: "Die Aquakultur ist das, was die Natur, das Handwerk und auch aktuelle Forschung verbindet. In der Aquakultur kommt alles zusammen, was ich gerne mache."

Konkret heißt das im Alltag: Fische füttern, die Netze kontrollieren, abfischen und die vielen verschiedenen Lachsforellenprodukte herstellen, die sie später verkaufen: direkt am Betriebssitz auf dem Stadtwerke-Gelände in Kiel-Dietrichsdorf auf Vorbestellung, vor allem aber über den Tresen ihres Wochenmarkt-Verkaufsanhängers, mit dem sie mittwochs und samstags auf dem Exerzierplatz und donnerstags auf dem Blücherplatz in Kiel stehen. Vom ganzen Frischfisch über kalt und warm geräucherte Filets, köstlichen Schweden-

Frauenpower: Sophie Bodenstein und Dr. Yvonne Rößner schauen auf der Förde nach den Lachsforellen









happen und Fischfrikadellen bis hin zu köstlichem Forellenkaviar reicht das Angebot. Unterstützt werden Sophie Bodenstein und Yvonne Rößner dabei von Aushilfen und freien Mitarbeitern. Die beiden Biologinnen kümmern sich vor allem darum, dass es ihren Tieren gut geht. "Wenn sie gestresst sind, dann könnten Krankheiten ausbrechen. Das gilt es auf jeden Fall zu verhindern", erklärt Sophie Bodenstein. "Da hilft uns unser meeresbiologisches Wissen sehr. Nur wenn es unseren Fischen gut geht, haben wir 1-A-Ware."







### Der Garnelenversteher aus Strande

Der erste Eindruck ist nicht unbedingt gewinnend. "Klärwerk" steht auf dem Schild vor der Schranke, die man passieren muss, um in Strande zu Dr. Bert Wecker zu gelangen. Dahinter geht es lange geradeaus, bis einige Gebäude ins Blickfeld kommen. Auf einer Halle prangt die Aufschrift "Förde Garnelen". Hier werden sie also gezüchtet, die Garnelen aus Schleswig-Holstein. Und dafür gibt es einen guten Grund. "Wir können die Abwärme einer Biogasanlage nutzen, um das Ostseewasser in unseren Becken zu beheizen", erklärt Bert Wecker, "und gleichzeitig können wir die aus dem Wasser herausgefilterten Stoffe auf ganz kurzem Weg ans Klärwerk liefern, das daraus wieder Biogas und Wärme erzeugt. Unterm Strich hinterlassen wir keinen Fußabdruck in der Umwelt." Die Tiere, die Bert Wecker und seine Mitarbeiter in Strande hegen und pflegen, kommen ursprünglich von weit her. Die Speisegarnelen Litopenaeus vannamei, in Deutschland bekannt und beliebt als White Tiger Prawns, stammen aus dem Südpazifik von Mexiko bis Peru. Nur wenige Milligramm schwer sind die winzigen, mit bloßem Auge kaum zu erkennenden Baby-Garnelen, wenn ihre Aufzucht in Strande beginnt. Wer die Anlage betritt, kommt in eine andere Welt - eine Welt, die den Garnelen gefällt. Das dämmrige Licht ist blau, das Klima schwülwarm. In den Becken herrscht eine Wassertemperatur von

Krebstieren in den Becken kann man ansehen, dass sie sich hier wohlfühlen. "Im Gegensatz zur Teichhaltung in tropischen Ländern haben wir hier klares Wasser. Wir können die Garnelen immer beobachten", erklärt der Meeresbiologe und Geschäftsführer Bert Wecker. Friedlich und ruhig bewegen sich die Tiere in ihren Becken. Alle fünf Minuten bekommen sie Futter, rund um die Uhr. "Wir sehen, wenn wir sie überfüttern. Wir sehen, ob die Garnelen Auffälligkeiten zeigen. Sogar Stress kann man ihnen ansehen. Wir haben sehr viel Kontrolle und können sofort reagieren." Auf Antibiotika oder andere Medikamente kann in dieser Aquakultur verzichtet werden. Die Lichtfarbe in den Räumen ist das Ergebnis von Beobachtungen und Forschung. "Und interessanterweise ist der Ostseesalzgehalt hier ideal für unsere Garnelen", so Bert Wecker.

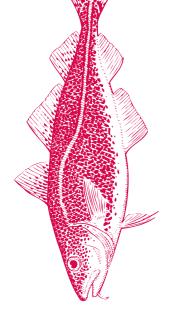
Das Ergebnis: Innerhalb eines halben Jahres werden aus winzigen Mini-Garnelen ausgewachsene 30-Gramm-Tiere. Ein tropisch-regionales Produkt in Spitzengualität. Und nach dem lecken sich Gastronomen wie Hobbyköche bundesweit die Finger. Ausschließlich als Frischware werden die Garnelen über einen Internetversand und in wenigen Supermärkten verkauft. Das Fleisch der Strander Aquakultur-Krustentiere hat Sushi-Qualität, ist fester als das von Tiefkühl-Ware. Und wie schmeckt nun so eine Förde Garnele? "Leicht nussig, mit einem Hauch von süßen Aromen", kommt Bert Wecker ins Schwärmen, "einfach köstlich!"

# DIE SPUREN VON GESTERN VERWISCHT DER SAND VON HEUTE

Wer einen einfachen Beruf ausüben möchte, wird sicherlich nicht Fischer. Das ist heute so und war vor 100 Jahren nicht anders. In dieser Zeit hat sich allerdings abgesehen von der harten Arbeit - viel in der Fischerei getan. Weit ist man gekommen, seit in Niendorf die Boote am Strand anlandeten.



Dass Niendorfer vor ihrer eigenen Haustür fischen durften, war erst ab 1817 erlaubt. Zuvor hatten sie gegenüber den Fischern aus Lübeck das Nachsehen. Waren die Fischer zunächst noch im Nebenerwerb unterwegs, änderte sich schnell das Bild. Neben Angel-, Reusen-, und Stellnetzfischerei wurde hier auch die Wadenfischerei betrieben. Einen Hafen gab es zunächst nicht. Daher landeten kleinere Boote direkt am Strand an, größere ankerten im Wasser. Jeder Fischer hatte einen eigenen Steg, an dem das Boot anlegen konnte. An steinfreien Stellen ließ man die Boote direkt auf den Strand auflaufen. Frauen und Kinder brachten den Fang in Körben an Land und sortierten ihn auf Tischen nach Art und Größe. Hier wurde der Fisch auch direkt weiterverarbeitet und verkauft. Nicht immer konnte der komplette Fang verkauft werden. Einige Fischer erbauten daher Lagerhäuser mit Eisräumen, um die Ware länger haltbar zu machen. Die Netze wurden derweil am Strand auf Hang- und Netzstützen zum Trocknen gelegt. Das sorgte insbesondere bei höheren Temperaturen für einen unangenehmen, wenn auch typischen Geruch. Ein Geruch, an dem sich zunehmend Menschen störten. Denn die Seebadkultur war von Großbritannien bis an die Ostsee geschwappt, und die Badegäste nahmen den Strand Stück für Stück für sich ein. Schnell wurde der kleine Ort zu einem der bedeutends-





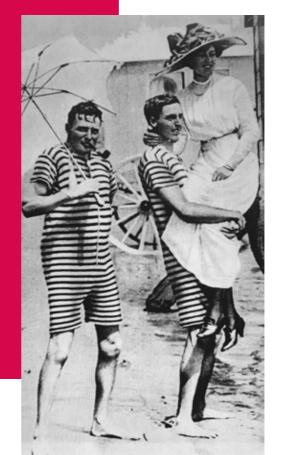
1920 sah die Welt noch anders aus. Auch die der Fischer von Niendorf.

ten Badeorte der Gegend. Zwar gab die Strandfischerei dem Ort ein authentisches Flair, das die Gäste zunächst anzog. Doch mit der Zeit zeigte sich zumindest die Fremdenverkehrswirtschaft kritisch und hatte Angst vor sinkenden Gästezahlen. Nur wenige Jahre nachdem die Niendorfer überhaupt in der Lübecker Bucht fischen durften, sollten sie wieder verschwinden. Das ging allerdings nicht ganz ohne Widerstand seitens der Fischer. Eine Alternative musste her, die den Fischern nicht nur Platz, sondern auch mehr Sicherheit für ihre Schiffe bot. Denn am Strand wurden die Schiffe häufig Stürmen ausgesetzt und beschädigt. 1920 begann daher der Bau eines Hafens, der schon zwei Jahre später fertiggestellt war. Der Hafen erleichterte die Arbeit der Fischer. Die Schiffe mussten nicht mehr mühselig den Strand hochgezogen werden, und auch die festen Liegeplätze boten wesentlich mehr Sicherheit. 1907, also 90 Jahre, nachdem es auch den Niendorfern erlaubt war, in der Lübecker Bucht zu fischen, gründeten 40 Fischer den Verein Niendorfer Fischer. Mitte der 1950er Jahre war der Verein bereits auf 90 Mitgleider sowie 50 größere Kutter und Boote angewachsen, die im Hafen festmachten. Der Zuwachs ließ sich auf Flüchtlinge aus den Ostgebieten, die ebenfalls Fischer waren, zurückführen. Die Niendorfer Fischerei war umtriebig wie nie,

rund 5.000 Tonnen Fisch wurden jährlich angelandet. Doch in den darauffolgenden Jahren ging die Einführung von Fangquoten auch nicht an den Fischern in Niendorf vorbei. Boote wurden verkauft oder gar stillgelegt. Heute zählt der Verein noch weniger Mitglieder als zur Gründung: 27 Mitglieder. Nicht ganz die Hälfte von ihnen ist noch als Fischer aktiv. Von den einst 5.000 Tonnen Fisch kann man heute nur noch träumen. Jährlich werden heute nur noch 110 Tonnen angelandet.



Badespaß statt harter Arbeit die Seebadkultur brachte Gäste und Kaufkraft nach Niendorf.





### **BORDBESUCH AUF DER BEEKE SELLMER**

War früher alles besser? Sicher nicht! Aber anders. Auch in der Fischerei. Sonar, Radar, GPS und LTE gab's damals noch nicht. Die Fischereiboote waren bessere Nussschalen. So wie die Beeke Sellmer. Der originalgetreue Nachbau eines Wadenboots liegt im Museumshafen Probstei in Wendtorf. Uwe Sturm und seine Frau Birgit vom Kulturverein "Freunde alter Schiffe" kümmern sich liebevoll um die Beeke Sellmer. Und sie freuen sich, wenn sie Gästen von früher erzählen können.



Die Leidenschaft für alte Schiffe ist bei Uwe und Birgit deutlich spürbar.

Ein typisch schleswig-holsteinischer Sommertag. Am Himmel ein wunderschönes Grau. Dazu eine frische Brise. Und kreischende Möwen. Im Hafen von Wendtorf erwarten uns Uwe und Birgit - beide handfest-herzlich-humorvoll. Und Beeke Sellmer. Die ist nicht aus Fleisch und Blut, sondern aus Holz. Auf den ersten Blick wirkt sie wie ein altes Wikingerschiff. Das ist zutreffend und unzutreffend zugleich, wie Uwe Sturm erklärt: "Die alten Fischereiboote hier an der Ostseeküste folgten der skandinavischen Bootsbautradition. Mit gebogenen Lärchenholzplanken, auf krumm gewachsenen Eichenholzspanten, die in Klinkerbauweise überlappen. Doch die Beeke Sellmer ist kein altes Schiff, sondern ein Nachbau. Unser Team vom Museumshafen wollte so ein Boot in der traditionellen Bauweise rekonstruieren, um erlebbar zu machen, wie hier früher gesegelt und gefischt wurde. Zwei Jahre haben wir zusammen mit ABM-Kräften an der Beeke Sellmer gebaut." Birgit Rautenberg-Sturm, die an der Nordsee großgeworden und "schon immer gesegelt" ist, erinnert sich noch gut an den Tag, als die Beeke Selmer erstmals Wasser unter den Rumpf bekam: "Im Mai 2002 haben wir das Boot mit einem Pferdegespann an den Strand von Schönberg gebracht und dort ins Wasser gezogen. Im Schlepptau eines Seenotrettungskreuzers ging es nach Wendtorf. Drei Tage lang wurde aufgetakelt."

Zweimastige Wadenboote wie die Beeke Sellmer waren im 18. und 19. Jahrhundert zu Tausenden vor der Ostseeküste unterwegs. Und sie wurden nicht nur zur Fischerei genutzt, wie Uwe Sturm berichtet: "Das waren damals Vielzweckschiffe. Die wurden zur

Personenbeförderung genutzt. Damit wurden Waren zu Märkten transportiert. Und natürlich wurde mit ihnen gefischt. Dabei waren immer zwei Wadenboote gemeinsam im Einsatz, die ein großes Netz - die sogenannte Wade – zum Strand zogen. Die Netze wurden dabei über die großen Netzrollen in der Längsachse des Schiffes dichtgezogen. Das muss eine wahnsinnig anstrengende Arbeit gewesen sein. Der Fang wurde direkt über die Bordkante verkauft. Die Boote wurden dazu mit Pferden oder Bockwinden auf den Strand gezogen. Dorsch wollte damals übrigens noch keiner. Sprotten und Heringe waren die Lieblingsfische."

Sein Wissen über die Fischerei von früher hat Uwe Sturm nicht nur im Archiv des Landesamts für Fischerei gesammelt – es stammt zum Teil aus erster Traditionsfischer-Hand: "Ich hatte das Glück, noch mit Fritz Jahn sprechen zu können, der mir mit weit über 90 Jahren erzählt hat, wie noch Ende des 19. Jahrhunderts, Anfang des 20. Jahrhunderts gefischt wurde."

So wurde Stück für Stück schon fast vergessene Geschichte wieder lebendig. Nachzuerleben auf der Beeke Sellmer. Die ist übrigens benannt nach jener Beeke Sellmer, die vor über 150 Jahren die erste regelmäßige Fährverbindung zwischen der Probstei und Kiel mit einem Wadenboot begründete – und deren Andenken Uwe und Birgit und ihre Mitstreiter vom Museumshafen mit viel Herzblut bewahren.







# SCHONENDER FISCHFANG IST HARTE HANDARBEIT



Sabine Schwarten hat die Binnenfischerei im Blut. Seit 900 Jahren betreibt ihre Familie Fischfang. Für Schleswig-Holsteins einzige Fischwirtschaftsmeisterin sind der Große und der Kleine Eutiner See sowie der Sibbersdorfer See Heimat und Existenzgrundlage zugleich. Sabine Schwartens Eutiner Seen-Fischerei ist einer von aktuell noch 18 Binnenfischereibetrieben in Schleswig-Holstein. Als Vorsitzende des Verbands der Binnenfischer und Teichwirte macht sie sich für die Zukunft der traditionsreichen Betriebe stark. Doch vor allem ist sie Fischerin mit Leidenschaft. Ihr Zuhause ist der See. In der Saison ist sie täglich schon zum Sonnenaufgang auf dem Wasser.





Kopf ab: Die Fische, die Sabine Schwarten aus dem Großen Eutiner See holt, werden zum Teil in der Fischerei für den Kunden küchenfertig gemacht. Frischer geht's nicht.





Morgensonne: Aus der Ruhe und der Schönheit der Natur ziehen die Fischer ihre Kraft. Für sie ist der See Arbeitsplatz - und Existenzgrundlage, die sie schützen und bewahren wollen.



Die Sonne schickt ihre ersten Strahlen über den See. Ein perfekter Sommertag bricht an. In der Eutiner Seen-Fischerei von Sabine Schwarten herrscht schon rege Betriebsamkeit. Die Chefin und ihr eingespieltes Team leuchten mit ihren orangefarbenen Öljacken mit der Morgensonne um die Wette. Jeder Handgriff sitzt, als die 4er-Crew das Material für die Fangfahrt an Bord des Fischereibootes bringt, das bei näherem Betrachten aus zwei Zugnetzbooten, einem Hälterkahn und einem Beiboot besteht. Dann werden die Außenborder angeschmissen. Es geht los.

Nach einer Viertelstunde werden die Motoren gedrosselt, der Bootsverbund wird in Stellung gebracht, der 30 Meter lange Fangsack über Bord geworfen. Dann lösen sich die beiden spiegelsymmetrisch gebauten Boote voneinander - und die Teams auf beiden Booten rollen die Netzflügel ins Wasser ab. Ihr Material ist so dicht und hart, dass die Fische es als Fremdkörper erkennen, nicht hindurchschwimmen und Verletzungen vermieden werden. Das ist wichtig, denn Sabine Schwarten betreibt Satzfischerei.

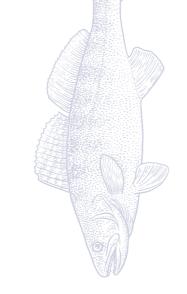
Jetzt ist Geduld gefragt. Denn es dauert, bis die Fischer das Fanggebiet mit dem Zugnetz eingekreist und die beiden Netzwände wieder eingeholt haben. Der Fangsack wird mit einer Metallstange zwischen die Boote gekeilt, sodass die Fische von Hand aussortiert werden können – die großen werden vermarktet, die kleinen werden zurück in den See gesetzt. "Die sollen noch wachsen", sagt Sabine Schwarten, die ihre Rolle auch als Hegerin und Pflegerin der Natur sieht. "Wir Fischer bewirtschaften unsere Seen seit Generationen so, dass die Gewässer und der Fischbestand sich nach Möglichkeit selbst regenerieren."

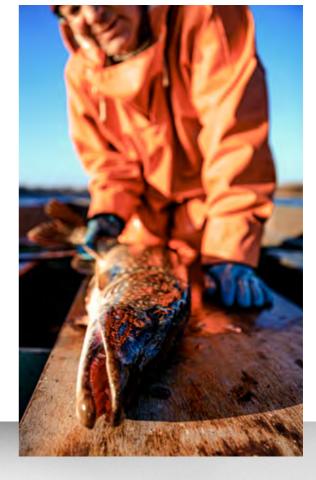
Doch die Situation der Binnenfischer ist in den letzten Jahren nicht leichter geworden. "Aufgrund ständig wachsender bürokratischer Vorgaben verbringen wir immer mehr Zeit im Büro. Vor allem die Dokumentation der Hegepläne wird immer aufwändiger", klagt die Fischwirtschaftsmeisterin. Doch das größte Problem kommt vom Himmel. Die Kormorane sind die größten Konkurrenten der Fischer. Die Fraßverluste durch Kormoranschwärme sind auch durch Besatz-

zugleichen. Einige Fischereibetriebe haben schon vor dem Kormoran kapituliert. Sabine Schwarten kämpft. Und sie fordert die Politik auf, die Binnenfischer stärker zu unterstützen. Auch in punkto Graugänse. Denn auch die kommen in immer größeren Scharen, okkupieren die Schilfgürtel und fressen - "so geht wichtiger Schutzraum für Fische, ihren Laich und Wasservögel sowie auch viele Insekten verloren", erklärt die Fischerin. Die Folge: Im Schnitt hat Sabine Schwarten heute 90 Prozent weniger Fang in den Netzen, als noch vor 20 oder 30 Jahren. Doch sie gibt nicht auf. Und fischt weiter. Brassen, Güster, Hechte, Karauschen, Plötze, Rotfedern und Zander verkauft sie in kleinen Mengen in ihrer Fischerei und an die regionale Gastronomie. Doch die meisten Fische gehen als lebende Besatzfische in andere Seen und Teiche.

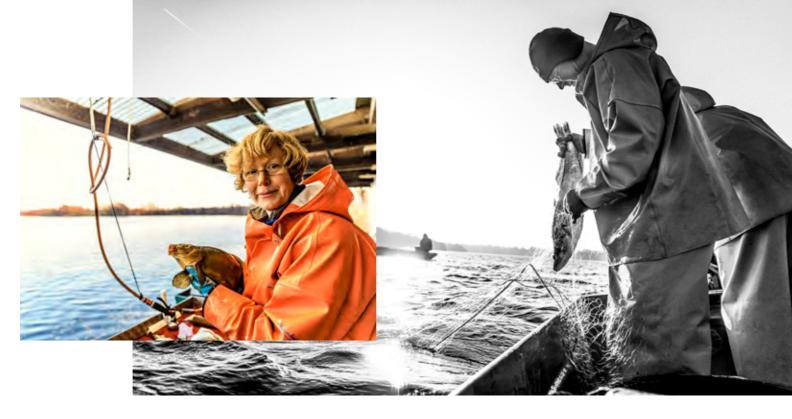
"Hier bei uns in den Seen schwimmt eine Delikatesse neben der anderen. Doch bevor ich einen Zander hier aus dem Großen Eutiner See verkaufe, holen sich die meisten Kunden lieber zwei Forellen

aus der Türkei oder ein Pangasiusfilet aus Thailand", muss Sabine Schwarten immer wieder feststellen. "Einfach, weil importierter Fisch meist günstiger ist. Dabei haben wir hier wirklich wunderbaren Fisch. Die Brasse ist zum Beispiel ein enorm vielseitiger Fisch, aus dem sich im Handumdrehen viele leckere Gerichte zaubern lassen!" Und so engagiert sich Sabine Schwarten leidenschaftlich im Projekt WIR FISCHEN.SH. Zum einen, um den Forderungen der Fischer mehr öffentliches Gewicht zu verleihen. Aber vor allem, um mehr Menschen von der Qualität der Süßwasserfische aus Schleswig-Holsteins Binnenseen zu begeistern.





Toller Hecht: Neben Brassen, Karauschen, Plötzen, Rotfedern, Flussbarsch und Zandern zählen auch Hechte zu den klassischen Süßwasserfischen in den Binnenseen der Holsteinischen Schweiz.







### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg Dorsch-Filet (ohne Haut)

1 kg geschälte Kartoffeln

100 g Senfsaat

50 g geklärte Butter

Dill zum Dekorieren



### **Zubereitung**

Salzkartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser gar kochen. Für die Senfsaat 250 ml kochendes Wasser auf 100 g Senfsaat gießen und anschließend 15 Minuten ziehen lassen. Eine flache Pfanne mit Deckel zu 2/3 mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Dann mit Salz abschmecken, es darf gut salzig sein. Fisch portionieren, ins leicht simmernde Wasser geben und 3-5 Minuten ziehen lassen. Dann den Fisch mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Abschließend mit Senfsauce überziehen, die Senfsaat sowie die geklärte Butter nach Belieben punktuell auf dem Koch-Dorsch verteilen und mit den Salzkartoffeln

servieren.

### NFSAUCE

### **Zutaten für 4 Personen**

150 q Tafelsenf 70 g Löwensenf

50 g grobkörniger Dijon-Senf

20 g Butter

50 g kalte Butter in Würfeln

zum Aufmontieren

20 g Zwiebelwürfel

0,1 | Weißwein

300 ml Sahne

300 ml Milch

Salz, Zucker, Tabasco

Maisstärke



Zwiebelwürfel in Butter glasig schwitzen und mit Weißwein ablöschen, den Wein leicht einkochen lassen, bis er fast verdunstet ist. Sahne aufgießen und aufkochen lassen, Milch aufgießen und aufkochen lassen. Dann alle drei Senfsorten in die leicht kochende Flüssigkeit einrühren. Mit Salz, Zucker und Tabasco abschmecken, nach Belieben mit Stärke abbinden und die Senfsauce abschließend mit Butter aufmontieren (mit dem Pürierstab aufschlagen).







### **Zutaten für 4 Personen**

4 Goldbutte im Ganzen 250 g durchwachsener gewürfelter Speck 200 g Zwiebelwürfel 250 g kalte Butterflocken Rapsöl zum Braten

### **Zubereitung**

Goldbutt putzen. Bei Frischfisch 2-3 Tage warten, sonst verbiegt er sich und springt aus der Pfanne. Den Butt nach dem Putzen salzen, mehlen und abklopfen. In einer großen Teflon-Pfanne sanft in Rapsöl anbraten, bis der Fisch eine goldbraune Farbe hat. Anschließend auf ein Backblech legen. Speck und Zwiebeln anbraten und auf den Butt geben. Mit Butterflocken garnieren und für 3 Minuten bei 180 Grad im Ofen fertig backen.

### KIELER-FÖRDE-PAELLA







### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Kieler Miesmuscheln 500 g Kieler Lachsforellenfilet mit Haut 4 Förde Garnelen 200 g Reisgemisch (1/3 Weizengrütze grob, dunkel und Hartweizen, 2/3 Vollkorn-Parboiled-Reis) 600 g Gemüsefond

50 g Zwiebelwürfel

20 g Knoblauch in Scheiben

100 g frische Erbsen 100 g Karotten

100 g Sellerie Würfel

3 EL Olivenöl 1/8 g Safranfäden

50 g Butter

1 Zweig Rosmarin

0,2 | Weißwein

Kräuter nach Belieben (z. B. Selleriewürfel, Petersilie, Dill, Schnittlauch)

### **Zubereitung**

Zwiebeln und ein Drittel des Knoblauchs in Olivenöl anschwitzen und Gemüse - ausgenommen die Erbsen - dazugeben und mitschwitzen lassen. Reisgemisch dazugeben und eine Prise Salz, Safran und Butter dazugeben. Fond aufgießen und einmal aufkochen lassen. Deckel auf den Topf setzen, leicht köcheln und ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reisgemisch aufgenommen worden ist. Frische Erbsen dazugeben, mit Salz abschmecken. Garnelen und Lachsforellenfilets mit Rosmarin und dem zweiten Drittel des Knoblauchs braten, Muscheln waschen. Den restlichen Koblauch in einem Topf in 1 EL Olivienöl leicht anbraten. Die Muscheln und eine Prise Salz hinzugeben. Einmal stark angehen lassen und mit 0,2 l Weißwein ablöschen. Deckel drauf und Muscheln durchschütteln, bis sie durch den Dampf aufgehen. Anschließend alles mit Muschelfond zum Reisgemisch geben, sanft unterheben, die Kräuter einstreuen und abschmecken. Zum Schluss die Garnelen und das Lachsforellenfilet auf dem Reisgemisch mit den Muscheln anrichten.





### KRABBENSUPPE

### **Zubereitung**

Die Krabben in einem Topf in Walnussöl anbraten und Röstgemüse dazugeben. 250 g Butter hinzufügen und erhitzen, bis die Masse schaumig ist. Tomatenmark leicht mitrösten und mit 0,1 l Brandy (Osborne) ablöschen und flambieren. Beim Flambieren 0,1 | Sherry dazugeben und mit Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Salz, Zucker, Kümmel und Vanilleschote würzen. Kurz köcheln lassen. Dann die Sahne zugeben, einmal aufkochen lassen und dann erst die Milch dazugeben. Alles eine halbe Stunde köcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Leicht mit Stärke binden und mit den 250 g kalten Butterflocken aufmontieren (mit dem Pürierstab aufschlagen). Pro Person 50 g Krabben in eine Suppentasse geben, Tasse mit den Krabben erwärmen, aufgeschlagene Sahne hinzugeben und mit heißer Suppe auffüllen. Zum Abschluss mit grobem Pfeffer und Dill garnieren.



### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg Krabben mit Schale (für die Sauce) 200 g Krabbenfleisch gepult als Einlage 2 l flüssige Sahne 100 g Sahne aufgeschlagen

2 l Milch

250 g Butter

250 g kalte Butterflocken

100 g Walnussöl

100 g Röstgemüse (weiße Zwiebelwürfel, Fenchel, Sellerie, Karotte)

1 EL Tomatenmark

0,1 | Brandy (Osborne)

0,1 | Sherry Medium

6 Pfefferkörner + grober Pfeffer

4 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

Dill

Salz

Zucker

1 TL Kümmel

1/2 Vanilleschote, angeschnitten

Stärke

### **GEKOCHTER AAL PUR**





### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg abgezogener Aal in 5-6 cm lange Stücke geschnitten

Essig, Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblätter 100 g geklärte Butter

1 Stange Meerettich

1 kg geschälte Kartoffeln

Grober Pfeffer

4 halbe Zitronen

Gurkensalat

### **Zubereitung**

Den Aal in simmerndem, gesalzenen Wasser (es darf gut salzig sein) mit einem leichtem Schuss Essig, ein paar Pfefferkörnern und Lorbeerblättern ca. 20 Minuten köcheln lassen. Der Aal ist gar, wenn man mit dem Finger bis zur Mittelgräte reinkneifen kann, er muss weich sein. Den Aal abtropfen lassen. Mit frisch geriebenem Meerrettich, grobem Pfeffer und geklärter Butter garnieren. Dazu passen Salzkartoffeln (dafür Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser gar kochen) und ein Gurkensalat.

