

# WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN



Auf den Spuren des Silberbarrens, den Plattfischen auf den Grund gehen und mit Binnen-, Küsten- und Teichfischern aufs Wasser hinausfahren. Ein Minister brät die besten Fisch-Rezepte, und junge Menschen verraten, warum sie leidenschaftliche Fischer sind.

**DIE BESTEN PLATTFISCH-REZEPTE**



WIR FISCHEN.SH

# INHALT

2 0 2 2  
2 0 2 3

## VERMISCHTES

- 04 ◦ Neues und Informatives von Binnenland und Waterkant

## ANGELFISCHEREI

- 08 ◦ Das Biest der tausend Würfe und seine Geburtshelfer
- Was Teichwirte für die Natur und den Nachwuchs tun
- Raus aus dem Hafen mit dem vorletzten Angelkutter

## BINNENFISCHEREI

- 16 ◦ Familie Bening: drei Generationen auf dem Wittensee
- Angler als Heger und Pfleger

## AUS- UND FORTBILDUNG

- 20 ◦ Die Zukunft der Fischerei: Wir besuchen junge Fischwirte auf ihrem Lehrgang zum Fischwirtschaftsmeister

## SCHLEIFFISCHEREI

- 24 ◦ Schleifischer Jörn Ross über seinen Alltag im Fjord und auf der Ostsee
- Plattfischkunde
- Der Aal kommt zurück

## IM INTERVIEW

- 28 ◦ Fischereiminister Werner Schwarz im Interview
- Rezepte mit Flunder, Butt und Co.

## SERVICE

- 34 ◦ Neue Wege der Direktvermarktung über das Internet
- GUTES VOM HOF.SH



Herausgeber: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein,  
Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15–17, 24768 Rendsburg, lksh.de & gzsh.de  
Absender: Markenbeirat WIR FISCHEN.SH, c/o Landwirtschaftskammer SH  
Konzeption: DIE SEITE Verlag & Medien GmbH, Eckernförde, die-seite-verlag.de  
Text: Detlef Art  
Druck: Westermann Druck GmbH, Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig



Dieses Vorhaben wurde aus Mitteln der Fischereiabgabe  
des Landes Schleswig-Holstein gefördert.

Foto: Pepe Lange



# VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

reden wir über Artikel. Nicht über die vielen, die Sie auch in dieser Ausgabe von WIR FISCHEN lesen können, sondern über die, die das Geschlecht bestimmen. Warum sind der Aal und der Karpfen männlich, die Forelle oder die Scholle aber weiblich? Mit dem biologischen Geschlecht kann das nichts zu tun haben, denn bei allen Fischen gibt es Männlein und Weiblein. Obwohl: In der Biologie sind über 500 Fischarten bekannt, die ihr Geschlecht im Laufe ihres Lebens oder unter besonderen Umständen ändern können. Nun, vielleicht können mir schlaue Germanisten eine einleuchtende Erklärung für die grammatikalische Verwirrung geben. Eines aber ist sicher: Die Fischwirtschaft, der Handel und das Fischgericht sind paritätisch besetzt – und diese drei Begriffe spielen auch in den geschriebenen Artikeln der nunmehr vierten Ausgabe unseres Magazins WIR FISCHEN die zentrale Rolle.

In unserer Titelgeschichte befassen wir uns zum Beispiel mit dem Angeln und zeigen die vielfältigen Angebote, aber auch die Anstrengungen, die die Fischereiwirtschaft bei uns unternimmt, um diesen sowohl wirtschaftlich als auch touristisch wichtigen Wirtschaftszweig zu stärken. In unseren Porträts stellen wir Ihnen zwei Berufskollegen vor, Binnenfischer der eine, Fjord- und Küstenfischer der andere. Dabei behandeln wir auch den Fisch, um den sich im Moment alles dreht, denn er ist der Einzige, den die Küstenfischer noch wirklich fangen dürfen: der Plattfisch. Als wirklich prominenter Gast verrät uns Landwirtschaftsminister Werner Schwarz seine Lieblings-Fischgerichte und welche Herausforderungen und Perspektiven er für die Fischerei in Schleswig-Holstein sieht. Und schließlich stellen wir Ihnen zwei Fischwirtschaftsmeister vor, die ihren Beruf mit Herzblut auch in Zukunft ausüben wollen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer neuen WIR FISCHEN Ausgabe und guten Appetit beim Genießen von Werner Schwarz' Lieblingsgerichten. Sie alle sind mit Fisch aus Schleswig-Holstein zubereitet, gehegt und gefangen von unseren Fischern, die trotz aller Herausforderungen den schönsten Beruf der Welt ausüben.



Foto: Pepe Lange

Ihre Sabine Schwarten  
Vorsitzende des Verbands Binnenfischer und Teichwirte  
**WIR FISCHEN.SH**

# WIR FISCHEN FÜR SIE

## Wir knüpfen Netze

Es ist wie beim Eisberg: Unser Magazin WIR FISCHEN ist nur die Spitze dessen, was Sie jetzt vor sich sehen. Darunter, beziehungsweise dahinter steht ein ganzes Netzwerk aus Verbänden, Vereinen und Gremien, das, koordiniert von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, die Fischerei in unserem Bundesland fördert und gemeinsame Interessen der verschiedenen Sparten unter einen Hut bringt – und als Marke nach außen vertritt. Damit der frische Fisch und die verarbeiteten Produkte noch besser vom Produzenten zum Verbraucher gelangen.

## Wir schlagen neue Seiten auf

Sie halten heute bereits die vierte Ausgabe unseres Magazins WIR FISCHEN rund um die Fischerei in Schleswig-Holstein in der Hand – wie immer mit spannenden Reportagen, Porträts und Interviews sowie mit jeder Menge leckerer Rezepte rund um das Thema Fisch, Krabben, Muscheln und anderen Meerestieren. Dazu gibt es praktische Einkaufstipps und wertvolle Hintergrundinformationen. Die Ausgaben 1, 2 und 3 sind noch erhältlich und können auf der Website [www.wir-fischen.sh](http://www.wir-fischen.sh) sowie im Shop online bestellt werden unter [shop.die-seite-verlag.de](http://shop.die-seite-verlag.de)

## WIR FISCHEN im Netz

Die Online-Medien sind die Informationsträger unserer Zeit. Deshalb ist unsere Website [www.wir-fischen.sh](http://www.wir-fischen.sh) das zentrale Medium für Aktuelles aus der Fischerei. Dort stellen wir unsere verschiedenen Sparten vor, vermitteln Fischereiwissen und zeigen den Besuchern, wo sie unsere Fischereibetriebe finden. Doch WIR FISCHEN ist auch in der Social-Media-Welt aktiv: bei facebook unter WIRFISCHEN.SH und auf Instagram unter wirfischen.sh. Dort posten wir laufend aktuelle News, Spannendes über die Fischarten und Meeresfrüchte und tolle Hintergrundgeschichten aus der Welt der Fischerei in Schleswig-Holstein. Außerdem gibt es immer wieder leckere Fischrezepte und attraktive Gewinnspiele, alles garniert mit Fotos und Illustrationen.



## Nationalpark Ostsee?

Das Umweltministerium in Kiel plant, Teile der Ostseeküste in einen Nationalpark zu integrieren, um den einzigartigen Naturraum noch besser zu schützen. Fakt ist: Die Ostsee hat Probleme, doch wie man Naturschutz und wirtschaftliche sowie touristische Nutzung unter einen Hut bringen will, das weiß auch das Ministerium noch nicht so genau. Die Ostseefischerei ist skeptisch. Sie leidet heute schon unter Null-Nutzungs-Zonen und stark gedeckelten Fangquoten: „Sollte das gesamte geplante Gebiet des künftigen Nationalparks eine Null-Nutzungs-Zone werden, gibt es keinen Fischfang mehr und die noch aktiven 150 Fischereibetriebe, darunter 78 Kutter, müssten aufgeben. Will man keine Fischer mehr haben?“, sagt Lorenz Marckwardt, Vorsitzender des Landesfischereiverbands. Noch ist nichts beschlossen, das Umweltministerium ist im Dialog mit den Betroffenen, den Naturschützern und auch den Gemeinden. (Stand Januar 2023)

## Fischereihof Liebe: Bei den Fischen schlafen



Normalerweise suchen sich Angelurlauber ihre Unterkunft und ihr Angelrevier getrennt aus. Auf dem Fischereihof Liebe in Süsel haben die Angeltouristen

beides. Binnenfischer Peter Liebe bietet seinen Gästen kleine Bungalows direkt am Süsel See an. „Die Bungalows bestehen aus einem Schlafzimmer mit Doppelbett, einem Wohnraum mit Schlafcouch und Küchenzeile sowie einem Duschbad“, verrät Peter Liebe. Die große Hofanlage samt Grillplatz, Liege- und Spielwiese liegt direkt am See. Wer Lust hat, andere Reviere auszuprobieren, findet sie am nahen Hemmeldorfer See, am Taschensee oder am Kleinen Pönitzer See. Und wenn man mal keine Lust aufs Fischen hat, besucht man die beliebte Wasserskianlage direkt nebenan und macht sich mal so richtig nass. [www.fischereihof-liebe.de](http://www.fischereihof-liebe.de)

## Der freiwillige Schutz von Schweinswalen und Meeressäugern wird verlängert

2013 wurde erstmalig und nach eingehendem Dialog mit der Fischereiwirtschaft die „Freiwillige Vereinbarung zum Schutz von Schweinswalen und tauchenden Meeressäugern“ verabschiedet und seitdem immer wieder angepasst und verlängert. Am 6. Oktober 2022 hat Landwirtschaftsminister Werner Schwarz gemeinsam mit Vertretern des Landesfischereiverbands und des Fischereischutzverbands eine Verlängerungserklärung unterzeichnet. Vereinbart wurde dabei eine Verkürzung der Stellnetzlängen im Sommer, der Verzicht auf Netzfischerei von Tauchenten-Fraßgebieten im Winter und der Einsatz von Schweinswal-Warngeräten, sogenannten PALs (Porpoise Alert). Der Vertragspartner Ostsee Info-Center Eckernförde (OIC) wird die Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen fachkundig begleiten und koordinieren.



**Frische HanseGarnelen erobern Glückstadt**



In Glückstadt entsteht Europas größte Garnelenfarm. Die Indoor-Garnelenzucht ist so groß wie ein Fußballfeld. Im Frühjahr werden die ersten frischen HanseGarnelen abgefischt, insgesamt beträgt die jährliche Kapazität 85 Tonnen. Frische HanseGarnelen wachsen artgerecht auf. Das Garnelenfleisch ist proteinreich, kalorienarm und enthält kaum

Fett. Die Gaumenfreuden verwöhnen bei jeder möglichen Art der Zubereitung mit einem sinnlichen Genuss. „Die Verbraucher schätzen und fordern Lebensmittel aus der Region, die in Qualität, Frische, Geschmack und Nachhaltigkeit überzeugen“, freut sich Vorstand Rupert Baur auf den Start in der neuen Heimat Glückstadt.

**Mehr Wildnis wagen**

Schleswig-Holstein soll wilder werden. Damit meint die Landesregierung nicht etwa eine Erweiterung des Wacken-Festivals, sondern die Schaffung von Wildnis-Gebieten als essentiellen Baustein zur Erhaltung der Biodiversität. Dabei geht es nicht nur um den Erhalt wilder Landschaften, sondern auch maritimer Gebiete. „Auf mindestens zwei Prozent der Fläche Deutschlands soll wieder Wild-

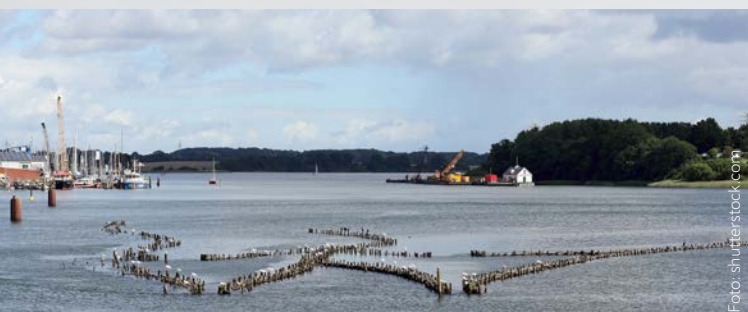
nis entstehen“, sagt die Nationale Strategie zur biologischen Vielfalt von 2007, die 2016 in das Naturschutzgesetz Schleswig-Holsteins übernommen wurde. Neun Modellgebiete hat die Landesregierung ausgewählt, in denen die Entwicklung von Wildnis-Gebieten vorangetrieben werden soll. Die Fischerei hat hier Vorbehalte angemeldet, da sie den Verlust von Fanggebieten fürchtet.



**FLAGge zeigen für die Region**

Der Europäische Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) fördert unter anderem die nachhaltige Entwicklung von Fischereigemeinschaften in Fischwirtschaftsgebieten. Um die Fördergelder zu nutzen, bildeten sich seit 2008 in den von der Fischerei besonders geprägten Gebieten an Nord- und Ostseeküste lokale Fischereiaktionsgruppen (kurz FLAG = Fisheries Local Action

Groups), in denen lokale Akteure Entwicklungsstrategien für die Fischwirtschaft in ihrem Gebiet erarbeiten. Daraus leiten sie konkrete Vorhaben ab, die aus dem EMFAF gefördert werden können. In Schleswig-Holstein setzten die FLAG in den letzten beiden Förderperioden in mehreren AktivRegionen an der Küste erfolgreich Vorhaben wie die Sanierung des Kappeler Heringszauns, mehrere Projekte zur Verbesserung der Hafeninfrastruktur sowie zur stärkeren touristischen Inwertsetzung der Fischerei um. Alle acht FLAG wollen ihre Arbeit in der neuen Förderperiode fortführen und haben sich mit einer integrierten Entwicklungsstrategie um erneute Anerkennung durch das Ministerium beworben.



**Krabbenfischer im Netz**

Rausfahren, Krabbennetze aussetzen, den Fang abkochen und im Hafen abliefern, das reicht schon lange nicht mehr. Wer heute als Krabbenfischer die weit über einhundertjährige Tradition fortsetzen will, muss sich organisieren und für seine Ziele sowohl politisch aktiv werden als auch Öffentlichkeitsarbeit betreiben. Beide Ziele verfolgt die Website des Verbands der Krabbenfischer in Schleswig-Holstein, der mit seiner eigenen Internetseite über die Anliegen der

Krabbenfischer berichtet. „Die Krabbenkümmerer im Landesfischereiverband“ nennen sich die Krabben-Aktivisten rund um den Spartenvorstand, bestehend aus dem Vorsitzenden Jan Möller, seinem Stellvertreter Ted Sönnichsen sowie Bettina Adam und Susanne Voss. Auf der Internetseite stellen sie ihre Forderungen, aber auch ihre politischen Aktivitäten vor. Mehr über ihre Themen unter [www.krabbenfischerei-sh.de](http://www.krabbenfischerei-sh.de)



**Neue Förderrichtlinien für die Fischerei in Schleswig-Holstein**

Mit dem Europäischen Meeres- und Fischereifond, kurz EMFAF, sollen Prioritäten für die nachhaltige Entwicklung des Fischerei- und Aquakultursektors und der damit verbundenen Tätigkeiten umgesetzt werden. Für die EU-Förderperiode

von 2021 bis 2027 stehen im Rahmen des Landesprogramms Fischerei und Aquakultur auch wieder Fördergelder für die Küstenfischerei in Schleswig-Holstein bereit. Die Förderrichtlinien befinden sich zurzeit noch in der Abstimmung und werden im ersten



Quartal 2023 veröffentlicht. Es lohnt sich deshalb für Interessierte, immer mal wieder auf der Internetseite des Landes vorbeizuschauen.

**Trommeln für die heimische Fischerei**

Der Verein „sustain seafood – Förderung nachhaltiger Fischerei e.V.“ unterstützt die heimische Fischerei durch engagierte wie kreative Öffentlichkeitsarbeit. Zum Beispiel jedes Jahr in der ersten Reihe beim Wacken Open Air. Hier gibt zu den „Nordsee fish&chips“ gratis eine Geschichte von Fisch und Fischer. Auch will man beim Konsumenten wieder die Lust wecken, Fisch und Meeresfrüchte aus Nord- und Ostsee frisch zu kaufen und selbst zuzubereiten. Gleichzeitig versteht sich der Verein auch als Mittler und Netzwerker zwischen Fischerei, Politik und gesellschaftlichen Interessen. Zurzeit engagiert sich sustain seafood in einem Projekt des Thünen Instituts zur alternativen Krabbenentschälung, das die Verarbeitung der Nordseekrabbe wieder an unsere Küsten zurückholen soll. Über allem steht die Idee, eine lebendige Fischerei an unseren Küsten zu erhalten und das Image von heimischen Meeresfrüchten als nachhaltiges Lebensmittel zu stärken.



Foto: sustain seafood



ANGELPARADIES SCHLESWIG-HOLSTEIN



# AM HAKEN

Es ist nicht nur ein herrlich entspannendes Hobby, das mehr als 43.000 Schleswig-Holsteiner und Hunderttausende von Angeltouristen in ihrer Freizeit betreiben. Die Angelfischerei ist auch ein wichtiger Zweig der Fischereiwirtschaft in unserem Bundesland. Angelteichbetreiber, Angelkutterkapitäne und nicht zuletzt Bootsvermieter, Angelshops und Vermieter leben von einer der ältesten Jagdtechniken der Menschheit. Was vor rund 12.000 Jahren mit einem Angelhaken aus Mammutknochen begann, ist heute eine hochtechnisierte Angelegenheit mit ausgefeiltem Zubehör für verschiedenste Angeltechniken. Was sich aber bis heute nicht geändert hat, ist das Glück, das Angler brauchen, um das Objekt ihrer Begierde aus dem Wasser zu ziehen.

Foto: Pepe Lange

## Das Biest der tausend Würfe

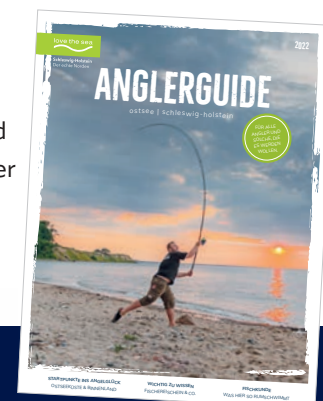
Sie ist schon ein Biest, die Meerforelle. Erfahrene Angler nennen sie auch den „Fisch der tausend Würfe“, eine Bezeichnung, die auch ich aus leidvoller Erfahrung als Urlaubsangler kenne. In den vielen Jahren meiner sporadischen Angelkarriere habe ich gerade mal zwei Exemplare der Gattung *Salmo trutta trutta* aus dem Wasser gezogen – und das innerhalb von 15 Minuten, davor nichts und nichts seither. „Silberbarren“ ist ein weiterer Name, den die Petrijünger der engen Verwandten des Lachses gegeben haben. So eine Meerforelle kann bis zu 140 Zentimeter lang werden, aber solche Prachtexemplare sind an den norddeutschen Küsten höchst selten. Meist ziehen die Angler Exemplare zwischen 40 und 70 Zentimeter aus dem Wasser der Nord- und Ostsee. Wir wollen sie einmal näher betrachten: Der Rücken einer Meerforelle ist blaugrau, die Seiten silbergrau, beides mit wenigen schwarzen Flecken versehen. Ihr Bauch ist meist perlmuttfarben bis weiß. So ist sie perfekt getarnt und kaum zu sehen, wenn sie meist in Strandnähe auf Jagd geht. Und dort lauern die ärgsten Feinde der Meerforelle: Die Brandungs- oder Watangler. Mit beiden Techniken lassen sich die Strandräuber aus dem Wasser holen, die meisten Angler ziehen sich aber am liebsten ihre Wathose an und wandern mitsamt Spinnrute und Kescher langsam durch das strandnahe Wasser, um ihre Lieblingsbeute aufzuspüren. „Die besten Fanggründe sind Strandabschnitte mit Steilküsten mit abwechslungsreicher Bodenstruktur und großen Steinen im Wasser“, verrät Sandra Belka vom Verein Wassertourismus in Schleswig-Holstein e.V. „Tigergründe“ nennen Experten Bodenstrukturen, auf denen sich Sandflecken mit bewachsenen Steingründen abwechseln. Dort leben die Futterfische, und dort gehen die Meerforellen auf Jagd. „Die Chance, einen ‚Silberbarren‘ an den Haken zu bekommen, hat man an der Ostsee Schleswig-Holsteins das ganze Jahr über. Die beste Fangzeit ist jedoch



Foto: Pepe Lange

im Frühjahr und Herbst. Im März, April und Oktober, während der Abenddämmerung bis in die Nacht, gehen die meisten Meerforellen an den Haken“, sagt Sandra Belka. Woher sie das weiß? Ihr Verein gibt in Kooperation mit der Entwicklungsgesellschaft Ostholstein mbH EGOH seit Jahren den „ANGLERGUIDE · OSTSEE SCHLESWIG-HOLSTEIN“ heraus, der die besten Tipps und geheimsten Hotspots für Angler in Schleswig-Holstein verrät. Nun ja, ich kannte das Magazin damals noch nicht und habe meine Meerforellen an einem Junimittag gefangen. Die Meerforelle lebt in der Nord- und Ostsee, ist aber ein Wanderfisch. Zum Laichen zieht sie in unsere Flüsse, wie zum Beispiel die Trave, und dort wächst auch die Brut heran. Nach einigen Monaten wandern die Jungfische zurück ins Meer und wachsen dort heran. Flusseinmündungen sind deshalb auch Tabu für Angelfischer. Denn Meerforellen gehen nicht umsonst selten an den Haken. Sie sind durch Wasserverschmutzung, Flussbegradigungen und Stauwehre recht selten geworden, aber schon seit vielen Jahren helfen ihnen Menschen wie Kilian Lauff wieder auf die Sprünge.

**Die Chance, einen ‚Silberbarren‘ an den Haken zu bekommen, hat man an der Ostsee Schleswig-Holsteins das ganze Jahr über. Die beste Fangzeit ist jedoch im Frühjahr und Herbst.**



Die aktuelle Ausgabe mit viele Geschichten, Tipps und Tricks können Sie unter [www.meeresangeln-sh.de](http://www.meeresangeln-sh.de) herunterladen



## Der Geburtshelfer

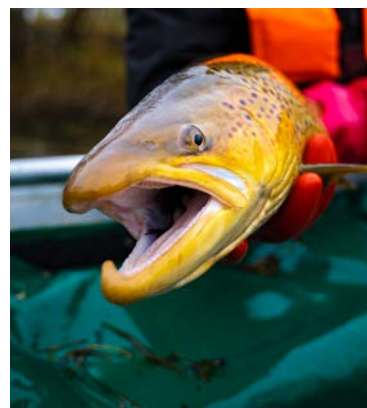


„Das Ziel meiner Arbeit ist es, mich arbeitslos zu machen“, sagt Kilian Lauff. Der Fischwirtschaftsmeister betreut die Fischbrutanstalt Alt-Mühlendorf in Warder im Auftrag des Verbandes der

Binnenfischer und Teichwirte in Schleswig-Holstein, dem diese Anlage auch gehört. Ein zweites Bruthaus in Aukrug wird vom Landessportfischerverband betrieben. Sie kümmern sich beide um die Meerforelle, das Bruthaus Aukrug im Störsystem und in der Eider und Alt-Mühlendorf im Bereich der Ostseezuflüsse, Treene und Miele. Von der Arbeitslosigkeit ist Kilian Lauff noch weit entfernt. Begonnen hat seine Arbeit mit dem Programm „Fisch-Horizonte“ vom Land Schleswig-Holstein, das seit fast 20 Jahren alle in Schleswig-Holstein beheimateten Fischarten erfasst und seitdem den Handlungsbedarf bei der Erhaltung notleidender Arten

unterstützt. Bezahlt wird das Programm, das alle fünf Jahre verlängert wird, aus Mitteln der Fischereiabgabe. Kilian Lauffs Aufgabe ist die Erhaltung der Meerforellenbestände in unseren Flüssen. Dafür ist der gebürtige Rheinländer von Mitte Oktober bis Mitte Januar unterwegs, um Laichfische zu fangen und abzustreifen. Den Rest des Jahres pflegt er, unterstützt von vielen ehrenamtlichen Helfern, die Eier und Brütlinge in den Brutbecken, so lange, bis sie fressfähig sind und ausgesetzt werden können. „Ich fange bis zu tausend Meerforellen pro Jahr“, sagt der Geburtshelfer der Meerforellen. Tausend Meerforellen? Das wäre Weltrekord. „Ja“, sagt Kilian Lauff und lacht. „Ich fange meine Laichfische nicht mit Angel und Haken, sondern mit einem E-Gerät.“ Das ist kein Elektroschocker, der die Fische betäubt, sondern ein Gerät, das unter Wasser ein Spannungsfeld erzeugt und die Fische dazu bringt, sich zum Pluspol mit dem Kescher zu bewegen.“ Die gefangenen Meerforellen kommen draußen in 19 große Becken, ihre Eier werden dann, immer getrennt nach Gewässern, in die 300 Brutkästen gesetzt. Das Programm „Fisch-Horizonte“ schreibt vor, dass eine festgelegte Menge an Fischnachwuchs wieder dort eingesetzt wird, wo die Eltern entnommen wurden. Die werden übrigens nach dem Ablachen schonend wieder in ihrem Heimatgewässer ausgesetzt. Wozu nun die ganze Arbeit? Die Meerforellen haben sich seit

Die Eier der Meerforellen werden schonend entnommen, befruchtet und in die Brutkästen gesetzt.



Fotos: Roman Schwer, Kalle Nielsen

Millionen von Jahren ganz ohne Kilian Lauff fortgepflanzt? „Das Problem ist der Mensch“, stellt er klar. „Flussbegradigungen, Entwässerungsmaßnahmen und Stauwehre haben die kiesigen Flussbetten weitgehend zerstört, die die Meerforelle zur Vermehrung braucht.“ Es wird zwar zunehmend etwas dafür getan, dass die natürlichen Flussläufe wiederhergestellt werden, aber bis dahin hat Kilian Lauff noch jede Menge Arbeit. Die erledigt er natürlich nicht allein: „Ohne die unzähligen Helfer und Ehrenamtlichen, die ihren Urlaub dafür opfern, wäre die Arbeit gar nicht möglich. Da erfahre ich sowohl durch Berufskollegen als auch durch Sportfischer eine tolle Unterstützung.“ Aber auch die Angler können ihren Beitrag leisten: „Leute, holt keine kleinen Forellen für eure Ins-



Foto: Roman Schwer, Kalle Nielsen

tagram-Fotos aus dem Wasser, die ihr dann verletzt und gestresst wieder zurücksetzt. Nehmt große Köder und freut euch über die seltenen, aber großen Brocken“, appelliert Kilian Lauff an seine Sportfischerkollegen.

In den 300 Brutkästen reifen die befruchteten Eier heran – streng getrennt nach den Entnahme-Gewässern.

## Die Damen und Herren der Teiche



Foto: Sanjira van Hoorn

Eine weitläufige Naturlandschaft mit idyllischen Teichen, auf denen Enten, Gänse und Schwäne schwimmen. Libellen kurven über das Wasser, hin und wieder sieht man unter der von leichtem Frühlingwind gekräuselten Wasseroberflächen einen Fisch schwimmen. Wer den Blick schweifen lässt, sieht Wald-, Wiesen- und Ackerflächen. Perfekte, unberührte Natur? Mitnichten! Wir beschreiben den Betrieb von Ursula und Jürgen Knutzen, die mit ihrer „Fischzucht Knutzen“ diese Idylle auf 83 Hektar seit bald 30 Jahren betreiben und damit einer vielseitigen Flora und Fauna Lebensraum geschaffen haben. „Wir sind ein uraltes eingesehener Familienbetrieb, dessen erste Spuren bis in die zweite Hälfte des vorletzten Jahrhunderts zurückgehen“, erzählt Ursula Knutzen. Auf dem ehemaligen Torfabbaugebiet hatte das Land Schleswig-Holstein um die 1880er Jahre eine Fischversuchsanstalt errichtet, die 1930 von Jürgen Knutzens Großeltern gekauft wurde. Sie machten aus dem Betrieb eine florierende Karpfenzucht. Ihre Karpfen lieferten die Eltern von Jürgen Knutzen noch bis nach Fehmarn und Hamburg. Ursprünglich betrieben die Knutzens neben der Fischzucht noch einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchvieh, Forstwirtschaft und Ackerbau. Aber wenige Jahre, nachdem Ursula und Jürgen Knutzen den Betrieb übernommen hatten, gaben sie das Melken auf, verkauften die Kühe und ver-

Jürgen Knutzen bei der Karpfenernte. Seit 30 Jahren betreibt er mit seiner Frau Ursula die Fischzucht Knutzen.

pachteten den größten Teil der landwirtschaftlichen Flächen. Von nun an konzentrierten sie sich auf ihre 30 Hektar Teichwirtschaft mit ihren 30 Karpfenteichen.

Die beiden trieben die Direktvermarktung voran, bauten ein neues Betriebsgebäude mit Fischhälterung, Fischverarbeitung und Räucherei.

Außerdem richteten sie einen Hofladen ein, um den Kunden ihre Fische vor Ort anbieten zu können. So kamen die Leute direkt zu ihnen auf den Hof. „Wir stellten fest, dass das Interesse unserer Kunden an Betriebsführungen mit anschließendem Fischessen immer größer wurde“, sagt die Fischwirtin. „Deshalb haben wir 2018 ein weiteres Gebäude samt Seminarraum errichtet, das wir seitdem als außerschulischen Lernort zum Thema ‚Leben von und mit der Natur‘ betreiben.“ Dort vermitteln die Knutzens ihr Wissen über die nachhaltige Erzeugung hochwertiger

Lebensmittel am Beispiel ihrer traditionellen Karpfenteichwirtschaft. Ein bisschen hochtrabend findet Ursula Knutzen den Titel zwar, aber er trifft den Kern ihres Angebots – und ein wenig Marketing muss natürlich auch sein. Denn von der Fischzucht und ihren berühmten Karpfen können sie schon lange nicht mehr leben. „Wir mussten uns diversifizieren und weitere Standbeine entwickeln. Denn was an Menge aus unserer eigenen Zucht übrig bleibt, ist lächerlich wenig, sodass wir schon lange zukaufen müssen.“ Die Ursache für den Rückgang liegt nicht etwa am viel diskutierten Klimawandel, sondern an der starken Zunahme der sogenannten „Prädatoren“. Kormorane, Fischotter, Adler, Reiher und selbst der niedliche Eisvogel fressen ihnen die Teiche schneller leer, als sie züchten oder einsetzen können. „Wir haben zum Beispiel im letzten Frühjahr 100 große Karpfen in einen

**Fischteiche sind Naturreserve, aber Prädatoren gefährden den Bestand.**

**Fischwirt Tobias Heuchert bringt dem Nachwuchs das Angeln bei.**



Foto: Pepe LANGE

kleineren Teich gesetzt, die dort noch ein Jahr weiter wachsen sollten, und als wir den Teich abgelassen haben, waren gerade noch einmal 25 Exemplare übrig“, ergänzt Jürgen Knutzen. Der durchschnittliche Verlust liegt bei 50 Prozent: „Wir hatten 80 Zentner erwartet, konnten aber nur 40 Zentner ernten“. So einen Verlust steckt kein Unternehmer so einfach weg, und deshalb ist auch ein weiteres Standbein, der Verkauf von Besatzfischen an Angelteichbetreiber, stark zurückgegangen: „Unsere Kundenliste für den Verkauf von Besatzfischen an Teichbesitzer hat



Foto: Christiane Herrmann

sich von etwa 90 auf circa sieben reduziert, weil auch deren Teiche leer geräubert werden.“ Der Grund für die starke Zunahme der Prädatoren ist nach Ansicht der Teichwirtschaft ein verfehlter Naturschutz, der einzelne Arten zu stark schützt und die Auswirkungen auf das Gesamtsystem ausblendet. „Naturschutz hört für die meisten an der Wasseroberfläche auf“, bringt Ursula Knutzen den Frust ihrer Branche auf den Punkt. Zeit also, sich etwas anderes aufzubauen. So wie den Hofladen der Fischzucht. Dort verkaufen die Knutzens erfolgreich ihren selbst gezüchteten und zugekauften Fisch, geräuchert oder ganz frisch: „Die Kunden suchen sich einen lebenden Fisch aus, der dann von uns geschlachtet und küchenfertig zubereitet wird“, erzählt Ursula Knutzen. Bei Bedarf wird der Fisch auch filetiert. Neben den traditionsreichen Karpfen schwimmen Lachsforellen, Saiblinge und Regenbogenforellen in den Teichen der Knutzens. Und die können sogar selbst geangelt werden. Denn vier von den Fischteichen haben die Knutzens in Angelteiche umgewandelt. Ein Riesenerfolg, denn besonders gern kommen Familien zu ihnen. Das

liegt nicht zuletzt daran, dass die Knutzens kein Rutengeld erheben, sondern die Angler ausschließlich die gefangenen Fische nach Gewicht bezahlen. Sogar lernen kann man den Angelsport: „Wir bieten Schnupper-Angelkurse bevorzugt für Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren an, die ja noch keinen Fischereischein machen können“, erzählt Jürgen Knutzen. Die Kids lernen unter der geduldgigen Anleitung von Tobias Heuchert, Fischwirt und Geselle bei den Knutzens, in dreistündigen Kursen, wie die Angel aufgebaut ist, wie sie funktioniert, welche Köder und Haken wie angebracht werden und schließlich, wie man angelt. „Einer der wichtigsten Punkte ist aber, wie der Fisch fachgerecht aus dem Wasser geholt, betäubt, getötet und ausgenommen wird“, sagt Tobias Heuchert. Doch nicht nur die Kids kommen, auch Familien oder ehemalige Angler, die ihr Wissen auffrischen wollen, vertrauen sich den Angelkünsten von Tobias Heuchert an. So wie die Knutzens mit Diversifizierung und neuen Standbeinen in die Zukunft gehen, versucht es auch ihr Berufskollege Thomas Deutsch, der Angler hinaus auf die Ostsee schippert.



Foto: Christiane Herrmann

## Der vorletzte Mohikaner



Foto: Detlef Arlt

Seine vielen Stammgäste halten Angelkutterkapitän Thomas Deutsch die Stange, auch wenn sie nur noch einen Dorsch pro Tag fangen dürfen.

Es gibt Angler und Menschen, die nicht verstehen können, wie man stundenlang fast wort- und bewegungslos auf das Wasser starren kann. Bis diese Angelverweigerer von Heiligenhafen mit einem Kutter hinaus aufs Meer fahren und ein ganz anderes Angelerlebnis kennenlernen: spannend bis zum Sehnenriss, sehr gesellig und oft genug äußerst erfolgreich. Heiligenhafen war noch vor zehn Jahren das Mekka der Hochseeangler. Mehr als 45.000 Petrijünger fuhren jedes Jahr mit einem der vielen Kutter hinaus ins Hochseeanglerparadies. Heute sieht es traurig aus um die Angelkutter in Heiligenhafen. Thomas Deutsch, Eigner der knallroten „MS Einigkeit“, ist der vorletzte Mohikaner im Becken des Kommunalhafens von Heiligenhafen. Außer ihm fährt nur noch sein Kollege Mirko Stengel mit der „MS SEHO“ raus, allerdings mit einem anderen Konzept. Fangbeschränkungen durch das Bag-Limit und Naturschutzeinschränkungen im Fehmarnbelt haben der früher florierenden Angelkutterei an der gesamten Ostseeküste praktisch den Garaus gemacht. „Unsere Gäste dürfen 2023 pro Tag nur noch einen Dorsch, einen Besatzlachs und Plattfische in vernünftiger Menge aus dem Wasser holen“, sagt Thomas Deutsch. Das verdirbt vielen Angelfans die

Im Durchschnitt holt jeder Angelgast zwei bis drei Fische aus dem Wasser. Oft ist das sprichwörtliche Glück mit den Anfängern.

Laune, denn wer reist schon für ein, zwei Fische frühmorgens aus Hamburg an. „Allein letztes Jahr haben zwei weitere Kollegen aufgegeben“, sagt der gelernte Fischwirtschaftsmeister. Er aber will noch weiterfahren, seine vielen Stammgäste, aber auch Heiligenhafen-Urlauber halten ihm die Stange, auch wenn es früh hinausgeht. Pünktlich morgens um halb acht legt die „MS Einigkeit“ ab, nahezu täglich, je nach Wind, Wetter und Buchungslage. Seit 27 Jahren ist er der Eigner und erster Ansprechpartner für seine Angelgäste an Bord. Ab sechs Uhr finden sich die ersten am Schiff ein, lösen ihre Fahrkarten, holen sich einen heißen Kaffee und lassen sich im wettergeschützten Aufenthaltsraum ein deftiges Frühstück servieren. Aber so einfach unangemeldet kommt man nicht auf die „Einigkeit“. „Sie rufen uns am besten zwei Tage vor Ihrem Wunschtermin an und buchen Ihren Platz“, sagt Mila Deutsch, die portugiesisch-stämmige Kapitänsfrau, die das Geschäftliche regelt. Und dann geht es los. Bummelig 15 Angelfans schippert Thomas Deutsch an einem milden Frühlingstag in einer gut anderthalbstündigen Fahrt ins Angelrevier draußen im Fehmarnbelt, außerhalb der 12-Meilen-Zone. Zeit genug, sich einen guten Platz an der Reling zu suchen, das



Foto: Pepe Lange

Angelgeschirr klarzumachen und ein wenig mit den Kollegen zu fachsimpeln. Es gibt erfahrene Stammgäste an Bord, die schon die dicksten Brocken gefangen haben – aber auch Anfänger ohne Schein und Rute: „Für Angeleinsteiger halten wir Leihhausrüstungen bereit, und da sie unter fachkundiger Aufsicht angeln, brauchen sie auch keinen Angelschein, wenn sie mit uns hinausfahren“, erklärt der Käpt'n. Angel, Pilker, Beifänger, Sonnenschutzmittel, Turnschuhe, bei Bedarf Regenkleidung und einen Pullover sollte man mitbringen, Proviant nicht, den gibt es an Bord. Heute ist das Wetter ideal, glatte See, angenehme Temperatur, kein Wetter zum Fischefüttern. Das ist nicht immer so: „Wir fahren auch bei schlechtem Wetter jeden Tag raus. Das ist dann eher etwas für hartgesottene Angelprofis. Gelegenheitsangler und Anfänger sollten möglichst nur bei ruhigem Wetter buchen“, empfiehlt Thomas Deutsch. Je weniger Wind und je glatter die See, desto besser sind die Aussichten für Anfänger. Gerade wenn man mit Kindern rausfährt. Im Zielgebiet angekommen stoppt die „MS Einigkeit“, und die Angler werfen ihre pilkerbestückten Ruten aus – eine Fanggarantie gibt es natürlich nicht. „Im Durchschnitt holt jeder Angelgast zwei bis drei Fische aus dem Wasser. Oft ist das sprichwörtliche Glück mit den Anfängern, die dann auch mal einen wirklich großen Fisch fangen“, erklärt Thomas Deutsch. Er weiß aus Erfahrung, wo sich die Fische aufhalten. Seine Stammkunden wissen, dass sie sich auf seine Nase verlassen können. Nach kurzer Zeit gibt es die ersten Bisse, und die gefangenen Fische wandern in die bereitgestellten Kisten. Der Decksmann geht herum und füllt sie mit kühlendem Eis. Nach vier Stunden ist Schluss, Thomas Deutsch gibt das Signal zum Einholen der Angeln und schon geht es zurück Richtung Heimathafen. Die

Rückfahrt nutzen die Gäste zum Filetieren ihrer Fische, wer es nicht selbst kann oder will, dem bietet der Decksmann seine Filetierdienste an. Pünktlich um 15.30 Uhr legt die „MS Einigkeit“ wieder an ihrem Ankerplatz in Heiligenhafen an, die Angler verlassen das Schiff und die dreiköpfige Crew säubert es. „Bis Morgen“, sagen einige Gäste. Das sind die Mehrtagesfahrer. Sie können ihren Fang im Hafen einfrieren lassen. Einen Insidertipp für Fangerfolge hat Thomas Deutsch nicht: „Es gibt keine Tipps und Regeln für einen guten Fang. Angeln ist jeden Tag anders, das ist es ja gerade, was den Angelsport so abwechslungsreich macht.“ Eine Meerforelle fangen seine Kunden übrigens nur sehr, sehr selten. Wie lange er noch rausfährt, weiß der Angelkapitän noch nicht. Seine Familie hat sich

Nach kurzer Zeit gibt es die ersten Bisse und die gefangenen Fische wandern in die bereitgestellten Kisten.



Foto: Pepe Lange

mit dem „O Marinheiro“, einem portugiesischen Bistro und Café am Yachthafen von Heiligenhafen, ein eigenes Standbein aufgebaut und Thomas Deutsch hilft mit, wenn er nicht gerade draußen auf dem Meer ist, wo er eigentlich hingehört. Eigentlich.





DIE BINNENFISCHER VOM WITTENSEE

# FISCH MUSS WIEDER ZUM ERLEBNIS WERDEN

„Im Trüben fischen“ ist so eine alte Metapher für Spekulationen. Man weiß nicht genau, was man aus dem Wasser zieht. Doch das wissen die Binnenfischer ganz genau, die in den schleswig-holsteinischen Seen und Flüssen fischen. Sie kennen die Fischarten, denn die Hege und Pflege der Flora und Fauna in ihrem Revier gehört ganz selbstverständlich zu ihren Aufgaben. Wie zum Beispiel im Familienbetrieb der Familie Bening am Wittensee zwischen Rendsburg und Eckernförde.

Bei Google Maps sieht der Wittensee aus, als hätte ein Maler ein himmelblaues Stück Büropapier mitten in die Landschaft gemalt. Er ist tatsächlich viereckig – und garantiert nicht künstlich. „Der Wittensee ist das Überbleibsel eines Eiszeitgletschers und tatsächlich von der Natur so geformt worden“, erklärt Tim Bening, die nächste Generation Binnenseefischer am Wittensee, die den Familienbetrieb übernehmen wird, wenn Vater Arne mit 65 aufhört – und das ist bald. „Seit 1900 sind wir die Fischer vom Wittensee, mein Urgroßvater war der erste“, erklärt Senior Heinz Bening, der Opa von Tim. „Heute betreibt unsere Familie die Fischerei exklusiv in unserem See.“ Und der umfasst eine Fläche von knapp 1.000 Hektar, ziemlich viel für einen Landwirt, aber gerade groß genug für die Familie Bening. Die steht seit sechs Generationen früh auf, um die Fische für ihren Betrieb mit Stellnetzen und Reusen aus dem Wasser zu holen: „Schon im Morgengrauen, sobald es hell wird, fahren wir raus auf den See, um bei guter Sicht am Netz zu sein und im besten Fall die Fische herauszuholen“, sagt Tim Bening, der nie etwas anderes als Fischer werden wollte. Je nach Jahreszeit werden die Netze an unterschiedlichen Stellen aufgestellt: „Im Frühjahr und Sommer fischen wir in flacheren Tiefen, im Winter sammeln sich die Fische in tieferen Löchern, weil dort das Wasser wärmer ist. Dann stellen wir die Netze dort auf“, erklärt der angehende Fischwirtschaftsmeister. Neben den Stellnetzen sind die Reusen ihre wichtigsten Fanggeräte: „Mit den Pärchen- und Kastensackreusen fangen wir hauptsächlich Aale.“ Zur Erklärung: Die Kastensackreusen stehen im Uferbereich des Sees, die Pärchenreusen können flexibel im

gesamten See eingesetzt werden. Mit ihnen können die Benings dem Zug der Fische auch im Herbst und Winter folgen. Die Bevölkerung im See setzt sich aus den unterschiedlichsten Flossenträgern zusammen: Neben den Aalen tummeln sich Barsche, Plötze und natürlich die kampfstarken Hechte, über die sich besonders die Angler am Wittensee freuen. Von Mai bis August werden auch die köstlichen Silbermaränen gefangen. Der Barsch ist aber der unbestrittene Brotfisch des Familienbetriebs – und dort arbeiten alle Familienmitglieder mit. Vater Arne Bening ist noch der Chef, seine Tochter Lena arbeitet neben ihrem Studium im Imbiss, auf dem Wochenmarkt oder der Produktionsküche, und selbst der über 90-jährige Opa Heinz Bening ist täglich im Netzschuppen und hält die Netze in Ordnung. Auch auf den See fährt er ab und an noch mit, um zu helfen und zu schauen, ob noch genug Fisch darin schwimmt. Der kommt nämlich nicht von allein. Da helfen die Fischer mit dem Einsetzen von Jungfischen nach. Familie Bening sorgt kräftig für Nachwuchs, indem sie zwischen 60.000 und 150.000 Jungaale pro Jahr im Wittensee aussetzen, je nachdem, welche Menge auf dem europäischen Markt zur Verfügung steht. Die wachsen im Wittensee dann zu Gelb- und schließlich zu Blankaalen heran und machen sich dann idealerweise auf den Weg in die Sargassosee, dem Fortpflanzungsgebiet der Aale im Atlantik, östlich von Florida. Was übrig bleibt und nicht vom Kormoran gefressen wird, landet früher oder später in der Beningschen Reuse und endet dann zum Beispiel als köstlicher Spaltaal im Altonaer Räucherofen, direkt am Seeufer. Immerhin bis zu 20 Prozent ihres Gesamtfangs

Im Familienbetrieb der Benings packt jeder mit an. Selbst der 90-jährige Heinz Bening flickt noch jeden Tag die Netze und Reusen.

BINNENFISCHEREI



## Organisiert Angeln – der Landessportfischerverband



Der Fischimbiss der Familie Bening auf dem Parkplatz Holzbunge ist ein „Must-Stop“ für Fischfans. Hier gibt es auch köstlichen Räucheraal.

macht der Aal aus. „Damit stehen wir gut da“, meint Tim und das lohnt sich auch wirtschaftlich, denn Aal ist ein teurer Fisch. „Muss er auch, denn daran hängt verdammt viel Zeit, Geld und Arbeit.“ Die Glasaale gibt es auch nicht umsonst: Bis zu ca. 400-500 Euro kostet ein Kilo. Aber den Preis für Aal und Co. bezahlen die Kunden der Benings gern. Denn noch etwas zeichnet den Familienbetrieb aus: Sie vermarkten ihren Fisch ausschließlich direkt: „Wir verkaufen unsere Produkte im eigenen Restaurant am See, von Dienstag bis Samstag auf Wochenmärkten in der Umgebung und in unserem ständigen Verkaufstand auf dem Parkplatz an der B203“, zählt der Junior auf. „Diversifizierung“ heißt das Zauberwort, das Tim Bening nicht erst seit seiner Ausbildung zum Fischwirt kennt. „Kein moderner Binnenfischereibetrieb kann heute mehr allein vom Fang und dessen Verkauf an den Großhandel leben“, ist er sich sicher. Die Fischräucherei haben schon seine Vorfahren betrieben. Großvater Heinz Bening hat den legendären Spaltaal bereits in den 1970ern produziert. Dabei wird der Aal vor dem Räuchern vom Rücken aus aufgeschnitten und ausgenommen. Im Restaurant „Eeten un Meer“, dem zweiten Standbein der Benings, servieren sie ihren frischen Fisch knackfrisch gebraten mit bestem Blick über den See. Der Koch: Tim Bening. Der Star der Küche ist das Wittenseer Barschfilet. Man kann es aber auch selbst zubereiten und die Filets auf den Wochenmarktständen der Benings frisch kaufen. „Wir filetieren die meisten unserer Fische, auf Nachfrage können die Kunden allerdings auch ganze Fische bei uns bekommen.“ Neben Frischfisch verkauft die Familie auch

Salate, wie zum Beispiel den köstlichen Maränensalat mit Früchten und Wittensee-Maränen. Allerdings wird auch Meeresfisch zugekauft, denn Hering zum Beispiel gedeiht beim besten Willen nicht im Süßwasser des Wittensees. Aus den Nordsee-Heringsfilets stellen die Benings ihre Matjesspezialitäten her, die entweder im Stück oder in verschiedenen Heringssalatvariationen in den Verkaufstresen landen. Auch im dritten Standbein, dem Imbiss auf dem Parkplatz bei Holzbunge. „Mein absoluter Immer-Stopp, wenn ich von Rendsburg nach Eckernförde fahre“, schwärmt eine Stammkundin. Dort gibt es die selbst gemachten Salate, Räucherfisch, Backfisch mit Pommes und eben die sensationellen Fischbrötchen, die nicht nur in der Saison den Parkplatz mit Fischgenussüchtigen füllen. Die Diversifizierung des Betriebs ist kein Streben nach Gewinnmaximierung, sondern Überlebensstrategie. „Die Fischerei allein reicht heute nicht mehr“, stellt Tim Bening klar. Im Gegensatz zum reinen Fischverkauf, mit dem die Fischer vor 20 Jahren noch gutes Geld verdient haben, müssen sie aus ihren Produkten heute das Beste herausholen: „Wir müssen mit Trends wie Regionalität und Naturverbundenheit gehen, herausfinden, was die Leute wollen, das alles aufnehmen und in Angebote und Rezepte umsetzen, die auch für junge Menschen attraktiv sind. Zum Beispiel in unserem Restaurant, wo die Gäste merken, dass Gräten im Fisch nichts Schlimmes sind. Wir müssen das Thema Fisch einfach wieder zum Erlebnis machen.“ Mit dieser Einstellung ist sich Tim Bening sicher, den Betrieb auch in sechster Generation in die Zukunft führen zu können.

Fotos: Pepe Lange

Im Laufe der Sportfischerprüfung haben die meisten Anglerinnen und Angler das erste Mal Kontakt mit dem LSFV. Aber was macht so ein Angelverband neben der Abnahme der Fischereischeinprüfung eigentlich noch?

Der Landessportfischerverband (LSFV) ist der größte Landesverband der Angelei in Schleswig-Holstein. Die meisten Mitglieder eines Angelvereins sind gleichzeitig Mitglieder in diesem Verband. Mit ihrer Mitgliedschaft unterstützen sie wichtige Arbeit für Fische und Gewässer im Norden, die sonst niemand macht. Die acht Verbandsgewässer des LSFV bieten eine große Bandbreite hinsichtlich Angelei und Naturerlebnis. Ob der große Westensee mit reichlich Hecht und Barsch, der Nord-Ostsee-Kanal mit seinem exzellenten Zander- und Aalbestand oder die Elbe mit ihrem großen Artenreichtum – für fast alle Geschmäcker bietet der LSFV etwas. An den meisten Gewässern können die über 42.000 Mitglieder vergünstigt oder gar kostenfrei angeln, doch natürlich gibt es auch Gastkarten für alle anderen Anglerinnen und Angler. Damit jeder seiner Passion nachgehen kann, baut der LSFV mit finanzieller Unterstützung des Landes ein Netz barrierefreier Angelplätze auf. Inzwischen wurden 24 der sicheren Angelplattformen gebaut, welche die Anforderungen möglichst vieler Angelfans erfüllen. Eine engagierte LSFV-Jugendabteilung vertritt die Interessen der Anglerjugend Schleswig-Holsteins. Besonders beliebt sind die top organisierten Jungangler-Events wie die Meeres- oder Westenseefreizeit. Auch im Bereich Natur- und Artenschutz macht sich der Verband stark. Nicht nur beliebte Angelfische wie Lachs

und Meerforelle werden unterstützt, sondern ebenso anglerisch nicht genutzte Arten. Ob Schlammpeitzger, Bachneunauge oder welche bedrohte Art auch sonst, sie alle gehören in eine intakte Natur – und für den LSFV gehören intakte Natur und Angelei einfach zusammen. Um gesunde Fischbestände im Land zu bewahren oder aufzubauen, untersuchen und befischen Verbandsbiologinnen und Verbandsbiologen seit vielen Jahren landauf und -ab die Gewässer. Sollten negative Entwicklungen auftreten, hat der LSFV einen direkten Draht zu den entscheidenden Behörden oder ergreift selbst Maßnahmen wie Besatz oder Lebensraumverbesserungen. Anglerinnen und Angler oder Vereine können sich bei Problemen am Gewässer oder mit Fragen stets an den Fischereiberater des Landes wenden, der beim LSFV angestellt ist. Natürlich gehört auch die Lobbyarbeit zu den Aufgaben eines Interessenverbandes. Bei umwelt- und fischereipolitischen Entscheidungen wird der LSFV als kompetenter Gesprächspartner mit fachlicher Expertise gehört und geschätzt. In vielen Fällen konnten daher für die Fischwelt oder Angelei schädliche Regelungen aufgehoben oder abgemildert werden. Die vielfältigen Aufgaben des Landessportfischerverbandes verdeutlichen, dass es unerlässlich ist, ein starkes, zentrales Organ der Angelei im Land zu haben.  
[www.lsfv-sh.de](http://www.lsfv-sh.de)  
[info@lsfv-sh.de](mailto:info@lsfv-sh.de)

# FISCHEREI IST PURE LEIDENSCHAFT



Wo man auch hinkommt, wen wir auch fragen, die größte Herausforderung der Fischerei ist nicht der Klimawandel, sondern der Personalmangel. Sowohl Fischereibetriebe an der Küste als auch im Binnenland klagen über fehlenden Nachwuchs und viele von ihnen wissen nicht, wer ihren Betrieb einmal übernehmen wird. Ungewisse Zukunftsaussichten, unattraktive Arbeitszeiten und nicht zuletzt die harte körperliche Arbeit draußen bei Wind und Wetter schrecken viele Jugendliche ab. Und doch gibt es sie noch, die jungen Menschen, die Fischwirtinnen und Fischwirte werden möchten und sich dann sogar weiter zur Fischwirtschaftsmeisterin und zum Fischwirtschaftsmeister qualifizieren. Wir haben sie in der Fischereischule in Rendsburg getroffen.

„Reich wirst du nicht als Fischer. Fischer werden Leute, die Bock darauf haben, morgens um vier Uhr aufzustehen, bei jedem Wetter, um auch bei Minusgraden auf den See zu fahren. Fischerei ist pure Leidenschaft.“ Das sagt Tim Bening, unser Binnenfischer vom Wittensee aus voller Überzeugung. Er ist einer der 22 Meisterschüler, die zwischen dem 9. Januar und 24. Februar 2023 den siebenwöchigen Vorbereitungslehrgang mit anschließender Prüfung zum Fischwirtschaftsmeister bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein an der Fischereischule absolvieren. Tatsächlich muss hier nicht gegendert werden, denn im Klassenraum sitzen nur junge Männer. Warum das so ist? „Der Job ist körperlich sehr anstrengend, das schreckt viele junge Frauen ab“, sagt Frank Eli, der bei der Landwirtschaftskammer

für die Ausbildungsberatung in der Küsten- und Kleinen Hochseefischerei zuständig ist. Wir treffen den Fischwirtschaftsmeister in der Netzhalle der Fischereischule, wo er den angehenden Fischwirtschaftsmeistern alles über Netzkunde und Fangtechniken beibringt. Er selbst hat hier in Rendsburg 2014 seinen Fischwirtschaftsmeister gemacht und war 20 Jahre in seinem Beruf tätig. Voraussetzung für den Meisterbrief sind eine dreijährige Ausbildung zum Fischwirt und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis. So sagt es die „Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Fischwirt“. Wer den Beruf ergreifen will, sollte einige Voraussetzungen mitbringen, sagt Frank Eli: „Man muss schon hartgesotten sein, um auch bei Schietwetter rauszufahren. Die Azubis müssen aber auch eine gewisse Sensibilität im

Umgang mit Lebensmitteln und im Umgang mit Kunden mitbringen sowie über jede Menge handwerkliches Geschick verfügen, denn schließlich sollen sie auf dem Wasser auch ihre eigene Maschine und das Fanggerät reparieren können.“ Binnenfischer müssen zudem „gärtnern“ können, denn die Teich- und Uferpflege gehört zu ihrem Job. Das alles lernen die zukünftigen Fischwirte und erproben es nach ihrer Prüfung im Berufsleben, bevor sie sich zum Meister-Lehrgang anmelden dürfen. Aber halt, stopp, so schnell fischen die Küsten- und Hochseefischer nicht! Wer den eigenen Kutter oder den seines Arbeitgebers steuern will, braucht sein „BKü“, das kleine Kapitän-Patent für Küstenfischer. Fischwirte, die noch weiter raus wollen, brauchen das „BK“, das Befähigungszeugnis für Kapitäne in der kleinen Hochseefischerei. Den zehnwöchigen Kurs dafür absolvieren die angehenden Kapitäne an den Seefahrtsschulen in Flensburg, Cuxhaven oder Sassnitz. Die Patente sind aber keine Voraussetzung für die Zulassung zum Meisterlehrgang. Wenn sie dann ausreichend Praxiserfahrung gesammelt haben, können sie sich zum Meisterlehrgang in Rendsburg anmelden. Und dort treffen sie dann auch wieder auf Frank Eli. Vor vier Jahren haben wir seinen Arbeitsplatz zum ersten Mal besucht und in der gleichen Netzhalle eine Abschlussklasse von angehenden Fischwirten nach ihren Gründen und Plänen befragt. Heute treffen wir hier drei der damaligen Absolventen im Meisterkurs wieder. Sieben Wochen dauert der Lehrgang mit anschließender theoretischer und praktischer Prüfung. Die Inhalte haben es in sich, sagt Dr. Elke Horndasch-Petersen, Fachbereichsleiterin Fischerei der Landwirtschaftskammer: „Die angehenden Fischwirtschaftsmeisterinnen und -meister lernen bei uns vor allen Dingen Betriebswirtschaft und Rechnungswesen und sie absolvieren einen intensiven Unterrichtsblock in Berufs- und Arbeitspädagogik, der sie befähigt, in Zukunft angehende Fischwirtinnen und Fischwirte auszubilden. Im

fachlichen Ausbildungsteil unterrichten unsere Dozentinnen und Dozenten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Fischereibiologie, Bewirtschaftung der Lebensräume oder Hygiene“, zählt Dr. Elke Horndasch-Petersen auf, die neben ihrer Tätigkeit als Fachbereichsleitung und Geschäftsführerin des Landesfischereiverbands auch selbst als Dozentin unterrichtet: „Ich bin für den Tierschutz, das korrekte Betäuben und Töten der Tiere und Lebensmittelhygiene zuständig.“ Weitere Dozentinnen und Dozenten unterrichten die angehenden Meister über aktuelle Forschungsergebnisse, neue Fangtechniken, Zertifizierer informieren über Schiffs- und Arbeitssicherheit und alles, was relevant für die Meisterausbildung ist. Nach den sieben Wochen geht es dann an die theoretische Prüfung, die laut Verordnung die Fächer Fischereibiologie, Bewirtschaftung des fischereilichen Lebensraums, Behandlung und Vermarktung der Fischereierzeugnisse und Fischereitechnik sowie Arbeitswirtschaft enthält. Da kommt selbst der coolste Krabbenfischer mehr ins Schwitzen als beim Krabbenabkochen. Im praktischen Teil müssen die Prüflinge einen vierstündigen Arbeitseinsatz wahlweise in einem der drei Bereiche Fischhaltung und Fischzucht, Seen- und Flussfischerei oder Kleine Hochsee- und Küstenfischerei planen und durchführen. Wer schon sein Patent „BKü“ oder „BK“ hat, kann sich



auf Antrag davon befreien lassen. Wenn das alles erfolgreich bestanden ist, dann dürfen sich die frischgebackenen Fischwirtschaftsmeister ihren Meisterbrief an die Wand oder in ihre Kajüte hängen – und nach erfolgter Anerkennung als Ausbildungsbetrieb selbst ausbilden, wie zum Beispiel der angestellte Krabbenfischer Matthias Schäfer aus Greetsiel: „Ich mache den Meisterkurs, damit ich selbst Fischwirte ausbilden kann, denn der Fachkräftemangel ist das größte Problem der Fischerei und dagegen möchte ich etwas unternehmen.“ Ein tolles Motiv, finden wir.



## Meisterschüler 1: der Krabbenvirtuose mit eigenem Boot

“Ich mag nicht so  
gern Fisch, aber  
Krabben esse ich gern.“

Warum er Fischer geworden ist, hat Brian Schumacher aus Friedrichskoog uns schon 2018 in der ersten Ausgabe von WIR FISCHEN verraten: „Als Hobby habe ich früher immer mit meinem Opa Reusen aufgestellt, dann bin ich auch öfter auf einem Kutter mitgefahren, und das hat mich so begeistert, dass ich dabei geblieben bin.“ Und wie er dabei geblieben ist: Wir treffen den 24-jährigen Krabbenfischer Anfang Februar 2023 wieder, im Lehrgang zum Fischwirtschaftsmeister, kurz vor der Prüfung. Dabei kommt er überhaupt nicht aus einer Fischerfamilie: „Meine Mutter ist Bürokauffrau, mein Vater ist sozialpädagogischer Assistent, die haben mit der Fischerei nichts am Hut.“ Aber Brians größter Traum war es immer, Fischer auf seinem eigenen Schiff zu werden, doch da gab es ein entscheidendes Hindernis: Ich bin auf dem Kutter des Vaters meines Kumpels mitgefahren und ich bin so seekrank geworden, dass wir nach 18 Stunden wieder in den Hafen zurück mussten.“ Damit war das Thema erst einmal vom Tisch und Brian hat ein Praktikum als Maurer gemacht. Kurz bevor

er seinen Ausbildungsvertrag unterschreiben sollte, ist er noch einmal mit einem befreundeten Krabbenfischer rausgefahren, und da ging es auf einmal: Die Seekrankheit war wie weggeblasen. Kurzerhand hat er die Maurerkelle an den Nagel gehängt und hat seine Ausbildung zum Krabbenfischer in Friedrichskoog gemacht. Anschließend ist er noch ein Jahr als Helfer auf dem Kutter mitgefahren und hat sich dann seinen Traum erfüllt: ein eigenes Schiff! Mit ein wenig zusammengespartem Eigenkapital und einer Bankfinanzierung konnte er sich seinen 15-Meter-Holz Cutter leisten und auf Krabbenfang gehen. Aber es gab ein Problem: „Ich hatte den Cutter gekauft, bevor ich mein Patent hatte, deshalb musste ein Kollege das Schiff für ein Jahr fahren.“ Das hat geklappt und das Patent für die kleine Küstenfischerei hat er dann auf der Seefahrtsschule in Sassnitz nachgeholt. Seitdem steuert er sein Boot selbst – mit einer Helferin aus der Familie: „Meine Schwester Alina ist nach ihrer Ausbildung zur Steuerfachangestellten mit mir gefahren und das hat ihr so gut gefallen, dass sie bei mir angefangen hat.“ Seinen Fang liefert er an „die Firma“ in Büsum ab, wie er die Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenkutter nennt. Die ersten drei Jahre seiner Selbstständigkeit waren hart – wie für alle Krabbenfischerinnen und Krabbenfischer. Volle Lager, Corona, explodierende Dieselpreise, die Krisen haben ihm hart zugesetzt. Und dann hat er sich im letzten Jahr auch noch die Achillessehne abgerissen. Aber Brian Schumacher geht trotzdem optimistisch in die neue Saison: „Ich hoffe, dass wir einen guten Fang haben, den wir zu einem guten Preis verkaufen können.“ Er träumt von einem größeren Kutter aus Metall und will bei den Krabben bleiben. Ein Grund: „Ich mag nicht so gern Fisch, aber Krabben esse ich gern.“



## Meisterschüler 2: der Norwegenfahrer mit dem größten Schiff

“Ich möchte erst einmal  
möglichst viele Erfahrungen  
an Bord sammeln, um bereit für  
den nächsten Schritt zu sein.“

Auch Philipp Brüggemann wollte schon immer als Fischer zur See fahren – ein ungewöhnlicher Berufswunsch für einem Düsseldorfer Jungen: „Im Urlaub an der Küste fand ich es immer toll, wenn große Schiffe in den Hafen einfuhren und die vielen verschiedenen Fische an den Pier stellten. Ich wollte immer wissen, wie es so an Bord ist, und habe deshalb nach meinem Abi in Düsseldorf ein Praktikum in Cuxhaven in der Konsumfischerei gemacht“, erzählte uns Philipp vor vier Jahren. Auch er hat seine Ausbildung zum Fischwirt durchgezogen, ist nach Cuxhaven gegangen und hat dort alle Patente gemacht, die er braucht, um für seine Firma „Kutterfisch“ als Steuermann auf einem Hochseekutter bis nach Norwegen hochzufahren, um dort Seelachs und andere Nordseefische zu fangen. Mittlerweile ist er seit acht Jahren bei der Firma und der Meisterlehrgang in Rendsburg soll seine Ausbildung komplettieren. „Man weiß ja nie, wozu ich das mal brauche, und sei es nur, um den Nachwuchs auszubilden“, sagt der Hochseefischer. Sein 35-Meter-Kutter, das mit Abstand

größte Schiff in seiner Meisterklasse, liegt im dänischen Hanstholm, im Norden Jütlands, und von dort geht es die norwegische Küste hinauf, im Winter fahren sie sogar bis zu den Shetlandinseln. „Wir sind mit fünf Mann Besatzung meist zwei Wochen unterwegs und dann zwei Wochen zu Hause“, beschreibt Philipp seinen Arbeitsrhythmus. Die Firma sorgt für den Shuttle von Norddänemark nach Cuxhaven. Er findet das Arbeiten so ganz angenehm, weil es ihm Zeit für die Freundin und die Familie lässt. Seinen Job auf dem Hochseekutter findet er total abwechslungsreich: „Es gibt keine feste Routine. Der Fisch gibt den Rhythmus und den Arbeitsalltag vor. Wir fahren raus und fischen die ganze Zeit, denn wenn die Netze nicht im Wasser sind, verdienen wir kein Geld.“ Vor der Zukunft als Fischer hat Philipp Brüggemann keine Angst: „Ich glaube schon, dass die Fischerei eine Zukunftsperspektive hat, und dabei helfen auch die enormen Kontrollen und Quotierungen“, sagt der Fischwirtschaftsmeister in spe voraus. „Es wird zwar weniger Fisch geben, aber die Kunden werden auch bereit sein, dafür mehr zu zahlen, und so werden wir auch in Zukunft sehr gut vom Fischfang leben können.“ Deshalb ist sich Philipp auch sicher, dass er in der Fischerei bleiben wird. Auch in seiner Freizeit bleibt er dem Fisch treu. Er geht gern Angeln und verbringt viel Zeit mit Freundin und Hund. Sein großes Ziel hat er vor Augen: „Ich möchte erst einmal möglichst viele Erfahrungen an Bord sammeln, um bereit für den nächsten Schritt zu sein.“

„Meine Familie  
fischt hier schon  
seit 1.000 Generationen.“

und später mit dem Schleppnetz raus auf die Ostsee. Der Unterschied zu heute: „Es gab viel mehr Fisch und man konnte gut davon leben“, sinniert Jörn Ross. Seine Familie ist seit 1706 auf dem Holm als Fischer ansässig, die Familiengeschichte ist allerdings noch älter: „Wir waren Rückwanderer aus Schottland, wo wir vor 1.000 Jahren mit den Wikingern gelandet sind, um den Schotten Gin und Whisky zu bringen, damit wir den Rum behalten konnten“, tühnt der Döntjeerzähler. Tatsache ist, dass die Familie Ross auch in Schottland ansässig ist, samt Familiensitz und Ahnentafel. Es gibt so einen Schnack unter den Holmer Fischern: „Meine Familie fischt hier schon seit 1.000 Generationen.“ „Das kann ich bezeugen“, sagt der Landwirt aus dem Nachbardorf. „Meine Familie hat

# DIE ETAPPENSCHLÄFER

Die Schleifischer sind eine ganz eigene Spezies. Sie sind sowohl Binnen- als auch Küstenfischer, sie fangen Süßwasserfische genauso wie solche, die im brackigen Ostseewasser zu Hause sind. Sie sind seit Tausenden von Jahren auf der Schlei unterwegs, manche von ihnen führen ihren Stammbaum ganz ernsthaft bis auf die Wikinger zurück. Noch vor 50 Jahren gab es über 100 Schleifischer, jetzt sind im traditionellen Fischerviertel Holm in Schleswig gerade noch einmal sechs übrig geblieben. Davon sind nur noch drei hauptberuflich auf der Schlei und der Ostsee unterwegs. Einer davon ist Jörn Ross.

Wenn er im Frühjahr auf Plattfisch raus auf die Ostsee will, muss Jörn Ross früh aufstehen: „Unsere Kutter liegen in Kappeln und Maasholm. Da müssen wir morgens zwischen eins und vier Uhr hier in Schleswig los, je nachdem, wo wir hinwollen, damit wir rechtzeitig auf der Ostsee sind“, sagt der Fischwirtschaftsmeister, der offiziell seit August 1979 Fischer ist. Aber das ist nur ein Datum. Gefischt hat Jörn Ross eigentlich schon immer, als kleiner Buttje mit Onkels, Vaddern und seinen Kumpels: „Wir waren so gut, dass der Vorstand der Fischerzunft zusammengetreten ist und uns in die Schranken verwiesen hat“, erzählt der Fischer und grient. „Als Helfer waren wir Jungs natürlich gern gesehen, besonders wenn es darum ging, die schweren

Schwedenkisten voll mit Hering zu schleppen. Das waren gute 50 Kilo, aber es gab ja auch Tantieme.“ Wer als Fischer geboren wird, der hat es im Blut. Da wird nicht gefragt, man macht einfach – bis heute. Und von wegen Vadders Betrieb übernehmen, das war nicht: „Ich habe mich mit meinem eigenen Betrieb selbstständig gemacht, mit einem Boot, das ich mir schon in der Lehre gekauft hatte.“ Und dann ging es raus auf die Schlei, Reusen aufstellen, Stellnetze legen



euch die Kartoffeln geliefert.“ So weit, so gut. Heute ist der Beruf des Schleifischers trotz Maschinen und Technik immer noch anstrengend. Besonders wenn man, wie Jörn Ross, an zwei Standorten fischt: „Früher hatten wir von Aal bis Zander fast alle Fischarten in der Schlei, heute fangen wir eigentlich nur noch Aal und Hering.“ Aal dürfen die Schleifischer noch fischen, für sie gelten die strengeren EU-Vorschriften für Küstenfischer im Moment noch nicht. Außerdem engagieren sie sich mit dem Förderverein zur Erhaltung maritimer Lebensformen und Arten für die Erhaltung der Aale: „Im Schnitt schmeißen wir circa 750.000 Glasaale pro Jahr für bummelige 100.000 Euro in die Schlei, die wir über Spendengelder einsammeln.“ Auch Plattfische fangen Jörn Ross und seine Kollegen in ihren Reusen und Netzen: „Wir holen hier hauptsächlich Flundern aus der Schlei, aber die sind nicht so beliebt bei den Kunden wie die Scholle, obwohl sie fleischiger und schmackhafter sind.“ Die fängt er eher von Kappeln und Maasholm aus draußen vor Schleimünde. Dort fischt Jörn Ross mit dem Schleppnetz, vorwiegend Plattfische, zurzeit Schollen, Platen und Flundern, mit dem einen oder anderen Dorsch, Steinbutt, Rot- oder Seezunge als Beifang. Zwischen vier und fünf Uhr morgens legen sie los. „Anschleppen“ nennt sich die Positionierung des Schleppnetzes, und wenn das erst mal läuft, dann sind vier Stunden Pause. Die nutzen Jörn Ross und sein Sohn dann



für abwechselnde Schlafpausen in der Koje, denn so ein normaler Tag auf der Ostsee dauert gute 16 bis 20 Stunden. „Meistens bin ich dann erst so gegen 22 Uhr wieder zu Hause, das sind normale Tage.“ Zwei bis drei Stunden Schlaf hintereinander sind für einen Fischer normal. „Daran sind wir gewöhnt. Aber je reifer man wird, desto schlechter steckt man das weg.“ Nachgeholt wird der Schlaf bei Schlechtwetter. Auf der Schlei fischen Jörn und Nils Ross auch mit dem Zugnetz, der Wade. „Im Unterschied zum Schleppnetz, das der Kutter hinter sich herzieht, liegt er beim Zugnetz fischt fest vor Anker“, erklärt der Fischermeister. „Das Zugnetz wird in Hufeisenform ausgefahren und dann mit Seilwinden wieder eingeholt.

Der Fisch fängt sich im Sack in der Netzmitte.“ Damit fischen sie hauptsächlich Aale, Brassens und Heringe. Jörn Ross und sein Sohn sind im Moment die letzten Zugnetz Fischer auf der Schlei. Der Grund: Personalmangel. „Fischer gehören auf die rote Liste der gefährdeten Arten“, kommentiert Jörn Ross die Lage. Die Fangprognosen für das laufende Jahr sieht Jörn Ross vorsichtig optimistisch. „Nachwuchs ist von allen Sorten in der Schlei genug da. Was davon übrig bleibt, kann ich bei den Kormoranbeständen noch nicht sagen.“ Flächendeckend ist genug Dorschnachwuchs vorhanden, sogar kleine Schollen, „Fünfmärkstück-Schollen“ genannt, tummeln sich neuerdings vor Schleswig. Aber meist bleibt davon nicht viel übrig – zu viele Schnäbel essen mit. „Und daran wird sich auch nichts ändern, solange der Kormoran nicht einreguliert wird“, ist sich der erfahrene Fischer sicher. Das, was die Schleifischer auf der Ostsee noch fangen, liefert ihre Genossenschaft hauptsächlich nach Holland. Der Schleifang geht an Händler aus ganz Europa, einen Teil behält Jörn Ross selbst und verkauft ihn direkt vom Kutter im Schleswiger Hafen. Allerdings nur noch freitags von neun bis elf Uhr, je nachdem ob und wie viel Fisch er anbieten kann. Früher waren es noch drei Tage. Und selbst am Freitag läuft das Geschäft nicht wie früher: „Wir haben nicht nur zu wenig Personal, sondern auch zu wenige Kunden. Die Leute nehmen sich einfach nicht mehr die Zeit, Fisch

zuzubereiten, und können es auch oft nicht mehr.“ Tiefkühlware geht schneller und ist garantiert grätenfrei. „Dabei gibt es nichts Besseres und Gesünderes als frischen Fisch“, weiß Jörn Ross, der gern und oft fast jeden Fisch isst. Es gibt allerdings einen Favoriten: „Wenn ich denn mal eine Meeräsche fange, dann ist das die erste, die nicht in den Verkauf kommt.“

Fotos: Manuel Werber



„Früher hatten wir von Aal bis Zander fast alle Fischarten in der Schlei, heute fangen wir eigentlich nur noch Aal und Hering.“

## PLATT SCHNACKEN, PLATT GENIESSEN

**Die Scholle:** Sie ist Deutschlands beliebtester und bekanntester Plattfisch. Wegen ihrer rotgoldenen Punkte auf dem hellen Rücken wird sie auch Goldbutt genannt. Normalerweise lebt sie in Wassertiefen von 10 bis 50 Metern, ist aber auch in flacheren Wassern zu fischen.

**Die Flunder:** Außen ist sie dunkel mit roten Flecken und rauher als die Scholle, aber innen genauso gut. Die Flunder heißt überall anders. An der Ostseeküste wird sie Strufbutt und an der Nordseeküste Wattbutt, Elbutt, Weserbutt oder schlicht Butt genannt.

**Die Seezunge:** Äußerlich ist sie eher unscheinbar, aber Gourmets schätzen sie als die Königin der Plattfische. Die Seezunge gehört zu den ältesten bekannten Speisefischen aus der Nordsee und lebt in den Küstengewässern von Norwegen bis zum Senegal und den Kanaren. Auch im Mittelmeer und in der westlichen Ostsee kann man sie antreffen.

**Der Glattbutt:** Er wird auch „Kleist“ genannt, hat aber nichts mit dem Dichter zu tun. Er ist eng mit dem Steinbutt verwandt und schmeckt auch fast so. Er unterscheidet sich von der Verwandtschaft durch seine ovalere Körperform und er hat eben keine Höcker, sondern eine glatte Haut.

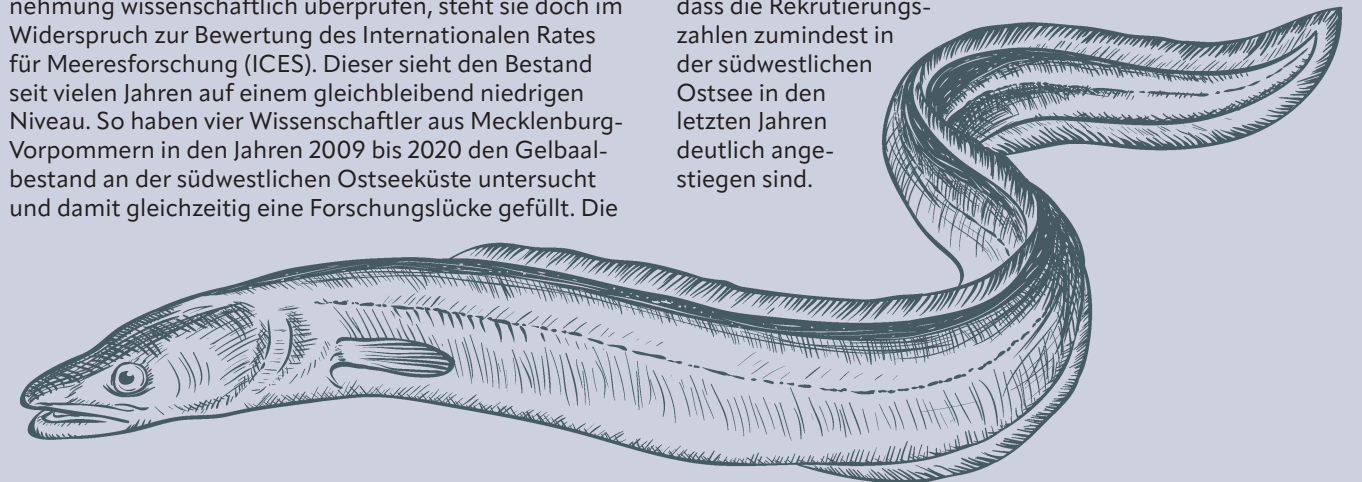
**Die Kliesche:** Sie ist der Fisch der vielen Namen. Man nennt sie auch Plate, Scharbe, Eisflunder, Skantjes oder Rauhe Scholle. Man erkennt sie an ihrer markant halbkreisförmig gebogenen Seitenlinie über der Brustflosse. Die Kliesche ist einer der häufigsten Plattfische im Norden und reagiert sehr sensibel auf Veränderungen ihrer Umwelt.

**Der Steinbutt:** Der Edelmann unter den Plattfischen ist gut an den steinartigen Höckern auf der Oberseite zu erkennen, denen er auch seinen Namen verdankt. Der Steinbutt lebt bevorzugt in Wassertiefen von 50 bis 70 Meter nahe der Küsten im Nordostatlantik, von Nord-Norwegen bis Portugal.

## WILLKOMMEN ZURÜCK, IHR AALE!

Fischer und Angler beobachten seit Jahren einen positiven Trend in heimischen Gewässern. Von Jahr zu Jahr gehen wieder mehr Aale in die Netze und an die Angelhaken. Eine fischereiunabhängige Studie wollte diese Wahrnehmung wissenschaftlich überprüfen, steht sie doch im Widerspruch zur Bewertung des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES). Dieser sieht den Bestand seit vielen Jahren auf einem gleichbleibend niedrigen Niveau. So haben vier Wissenschaftler aus Mecklenburg-Vorpommern in den Jahren 2009 bis 2020 den Gelbaalbestand an der südwestlichen Ostseeküste untersucht und damit gleichzeitig eine Forschungslücke gefüllt. Die

frisch veröffentlichte Studie bestätigt die Wahrnehmung der Fischer. Dabei zählten die Wissenschaftler nicht nur von Jahr zu Jahr mehr Aale, sondern auch eine wachsende Zahl an jungen Aalen. Dies deutet wiederum darauf hin, dass die Rekrutierungszahlen zumindest in der südwestlichen Ostsee in den letzten Jahren deutlich angestiegen sind.



# VIelfalt DER PLATTFISCHE ENTDECKEN

**Fischereiminister Schwarz auf kulinarischer Entdeckungsreise**

Ob Flunder, Steinbutt, Scholle oder Kliesche: In der Ostsee gibt es neben Dorsch und Hering eine Vielfalt an Plattfischen, die von schleswig-holsteinischen Fischerinnen und Fischern nachhaltig gefischt und regional vermarktet werden. Das ist vielen gar nicht bewusst. Um diese Fischarten stärker in den Fokus von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu rücken, haben sich Fischereiminister Werner Schwarz und Köchin Sonja Lugowski sowie Serviceleiterin Jessica Froese zum gemeinsamen Kochen im Restaurant „Donnerlütchen“ in Kiel getroffen. Bevor es allerdings ans Filetieren und Zubereiten ging, hat der Minister noch einen Blick auf die aktuellen Herausforderungen und Chancen der Fischerei in Schleswig-Holstein geworfen.

**Wie sehen Sie die Situation beziehungsweise den Zustand der schleswig-holsteinischen Fischereiwirtschaft?**

■ **Werner Schwarz:** Die Situation für die Fischerei- und Aquakulturbetriebe in unserem Land ist aktuell herausfordernder denn je. Während die traditionelle Krabbenfischerei an der Nordsee sich nach drei sehr schweren Jahren im letzten Jahr wirtschaftlich ein bisschen erholen konnte, kämpfen die Ostseefischerinnen und Ostseefischer weiterhin mit immensen Herausforderungen. Viele davon



lassen sich leider auch nicht von heute auf morgen lösen. Das ist ein langfristiger Prozess, den wir als Ministerium konstruktiv und lösungsorientiert begleiten werden.

**Gibt es perspektivisch Lösungen für die Ostseefischerei?**

■ Wenn ich die aktuelle Situation der Ostseefischerei als Bild beschreiben sollte, würde ich einen trüben Wintertag sehen. Zumal jetzt auch die Regelung zum Aal in der EU-Quotenverordnung geändert worden ist, die noch

weitere Einschränkungen mit sich bringt. Ich bin kein Meeresbiologe und befinde auch nicht über Quoten. Aber klar ist: Wir müssen jetzt sehen, wie wir dieses Tief – das hoffentlich nicht zu lange anhält – mit den Mitteln, die die Europäische Union über den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds (EMFAF) zur Verfügung stellt, überwinden können? Denn was nützen uns erholte Fischbestände, wenn wir keine Fischerinnen und Fischer mehr vor Ort haben. Hoffnung setze ich auch in die Ergebnisse der vom Bund eingerichteten und mit Experten aus Verbänden, Wissenschaft, Gesellschaft und Verwaltung besetzten Leitbildkommission, die Vorschläge für eine Zukunftsperspektive für die deutsche Ostseefischerei erarbeiten soll.

**Wie können wirtschaftliche Interessen mit den Anforderungen des Naturschutzes unter einen Hut gebracht werden, Stichworte Fangverbote, Null-Nutzungszonen, Prädatorenprobleme der Teichwirtschaft?**

■ Die Herausforderungen sind da und der Naturschutz spielt eine große Rolle. Diskussionen zu möglichen Nullnutzungszonen und Schutzgebieten in der Ostsee tragen aktuell zu einer weiteren Verunsicherung bei und sind wenig hilfreich. Wenn wir die traditionelle Fischerei in Schleswig-Holstein erhalten wollen, müssen wir eine langfristige Perspektive schaffen. Dies wird uns nur im gemeinsamen Dialog gelingen. Dabei muss auch das Thema Prädatorenmanagement offen diskutiert werden: Die Kormorane an der Ostsee nehmen kontinuierlich zu, und auch die Fischotter scheinen sich gerade in Teichwirtschaften sehr wohl zu fühlen. Wir müssen uns darüber Gedanken machen, wie die Prädatorenbestände in Zukunft aussehen sollen.

**Was unternimmt das Land beziehungsweise Ihr Ministerium, um die Fischereiwirtschaft zukunftsfähig zu machen?**

■ Wir nutzen die Fischereiabgabe, um gemeinsam mit den Betroffenen Maßnahmen zu entwickeln und Informationen zu gestalten, die der Erwerbs- und Angelfischerei helfen, ihr Umfeld besser gestalten zu können. Ein weiterer wichtiger Baustein sind die schon angesprochenen europäischen Fördermittel. Diese werden gezielt eingesetzt, um die Wirtschaftskraft unserer Fischereibetriebe im Land zu erhalten und nachhaltige Zukunftsperspektiven zu erschließen. Dabei ist mir eine enge Abstimmung mit den Praktikerinnen und Praktikern vor Ort besonders wichtig. Dies gilt beispielsweise für die Weiterentwicklung

von umweltverträglichen Fangtechniken und -geräten sowie für die Stärkung der Wertschätzung und regionalen Wertschöpfung des Fischereisektors im Land. Auch Privatinitiativen wie beispielsweise das Aal-Utsetzen in der Schlei oder die Nachzucht von Fischen durch die Erwerbs- und Angelfischerei selbst leisten einen wesentlichen Beitrag. Hier gilt es Voraussetzungen zu schaffen, dass dieses ehrenamtliche Engagement auch in Zukunft erhalten bleibt.

**Müssen Kutterkapitäne, Teichwirte und Binnenfischer ihre Geschäftsmodelle anpassen, um wettbewerbsfähig zu bleiben?**

■ Ich glaube, die Fischerei hat sich in den letzten Jahrzehnten ständig gewandelt. Ein Anpassungsprozess an die sich ändernden Bestände und Vorgaben, aber auch der bevorstehende Generationswechsel haben dazu beigetragen. Die Diversifizierung – also die Aufnahme neuer Geschäftsfelder wie beispielsweise im Bereich des Tourismus oder der Direktvermarktung – kann für einige Betriebe eine sinnvolle Ergänzung darstellen – dies unterstützen wir im Übrigen auch mit Fördermitteln aus dem EMFAF.

**Hat die Fischereiwirtschaft in Schleswig-Holstein eine Zukunft und wie kann die aussehen?**

■ Eine Perspektive liegt wie in allen Berufszweigen in der Ausbildung. Es gibt immer noch junge Menschen, die die anspruchsvolle Ausbildung zur Fischwirtin oder zum Fischwirt machen. Und ich glaube fest daran, dass diese jungen FischwirtInnen und FischwirtschaftsmeisterInnen gute Chancen haben, einen Arbeitsplatz zu finden. Vielleicht nicht sofort als Selbstständige, aber die Berufskolleginnen und -kollegen berichten mir immer wieder von der Not, geeignete Fachkräfte für ihre Betriebe zu finden.



Fotos: Sven Sindt

**Können Sie sich Schleswig-Holstein ohne Kutter, Fischteiche und Binnenfischer vorstellen?**

Die Frage impliziert ja schon die Antwort: Nein, das kann ich mir natürlich nicht vorstellen. Die Fischerei in ihren vielfältigen Formen hat in Schleswig-Holstein eine jahrhundertlange Tradition und ist hier nicht mehr wegzudenken. Und bitte nicht nur als ein touristisches Highlight, bei dem man noch einen Hering vom Kutter kaufen kann. Gerade für Familienbetriebe gilt es hier Perspektiven zu entwickeln.



Wie man Klieschen und Flundern richtig filetiert, zeigt Köchin Sonja Lugowski Minister Werner Schwarz anschließend in der Küche. Zudem richten sie gemeinsam einen frisch gebratenen Steinbutt mit Nordseekrabben und Speck zum Probieren an. „Mein persönlicher Favorit ist die Speck-Variante“, sagt Schwarz.

**Haben Sie schon mal geangelt?**

Ja, klar.

**Sind Sie Angler?**

Nein, wir haben aber einen Hofteich und halten darin Karpfen und Schleie. Der Weihnachtskarpfen kommt seit Jahrzehnten vom eigenen Hof.

**Wie ist Ihr Verhältnis zu Fisch aus Schleswig-Holstein und essen Sie gern Fisch?**

Ich esse sehr gern Fisch und durch meine neue Aufgabe erlebe ich die Fischerei auch noch mal aus einem ganz neuen Blickwinkel. Wenn man als Konsument in ein Restaurant oder ein Geschäft geht, nimmt man die aktuellen Herausforderungen der Fischerei in der Regel nicht oder nur am Rande wahr. Durch mein neues Amt als Fischereiminister ist mir noch mal deutlich vor Augen geführt worden, welche Probleme es zügig anzugehen gilt.

**Gibt es einen oder mehrere Lieblingsfische?**

Wenn es um Seefisch geht, ist der Dorsch ein hervorragender Fisch. Im Winter esse ich gerne Karpfen – sowohl blau als auch gebraten.

Zu Plattfischen hat Werner Schwarz bisher eine klare Meinung: „Schmecken gut, ist aber auch immer ganz schön viel Gepule mit den Gräten.“ Die Gerichte aus den filetierten Klieschen und Flundern überzeugen ihn dann aber doch: „Das schmeckt wirklich lecker“, sagt er zu den Fischstäbchen von der Kliesche. Sein Favorit sei aber der Steinbutt Finkenwerder Art. Seit 2020 gibt es das Restaurant „Donnerlütchen“ im Uni-Viertel von Kiel. Wer einen Tisch ergattern möchte, sollte am besten vorher anrufen.



Fotos: Sven Sindt

## KLIESCHEN-STULLE

### Zutaten für 4 Personen

8 Klieschenfilets  
250 ml Wasser  
250 ml Apfelessig  
2 EL Zucker  
1 EL Zuckerrübensirup  
1 TL Fenchelsaat  
1 TL Senfsaat  
Salz, Pfeffer  
30 g Linsen  
frischer Meerrettich  
Sonnenblumenöl  
½ Zitrone  
4 Scheiben Brot  
4 Salatblätter  
eingelegtes Gemüse

### Zubereitung

Klieschenfilets waschen, abtupfen und die Haut entfernen. Wasser mit Apfelessig, Zucker, Zuckerrübensirup, Fenchel- und Senfsaat aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den kochenden Sud über die Fischfilets gießen. Die Filets etwa 4 Minuten im Sud ziehen lassen, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Linsen in gesalzenem Wasser garkochen und abgießen. Linsen zusammen mit frisch gehobeltem Meerrettich und etwas Öl pürieren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Brote mit dem Meerrettichdip bestreichen, mit Salat sowie dem Fisch belegen und mit eingelegtem Gemüse ausdekorieren.



## FLUNDERSTÄBCHEN

mit bunten Kartoffelchips und Remoulade

### Zutaten für 4 Personen

500 g Flunderfilet	1 Schalotte
10 bunte Kartoffeln	½ Zitrone
Fett zum Frittieren	Schnittlauch
1 Ei	grobes Paniermehl
1 EL Senf	Mehl zum Panieren
400 ml Sonnenblumenöl	geklärte Butter oder Butterschmalz zum Braten
¼ Salatgurke	
2 saure Gurken	

### Zubereitung

Die Flunderfilets waschen, trockentupfen, die Haut entfernen und das Filet in Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und über einen Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Die Chips in einer Fritteuse oder einem Topf mit Öl ausfrittieren. Währenddessen die Salatgurke der Länge nach vierteln und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurke, die Gewürzgurke und die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Ei trennen, das Eigelb mit dem Senf vermengen und das Eiweiß beiseite stellen. Eigelb und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät aufschlagen. Das Öl nach und nach in einem feinen Strahl zufügen,

dabeiiterrühren. Zu der so entstandenen Mayonnaise die Gurken und Schalottenwürfel geben und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz abschmecken. Den Schnittlauch schneiden und hinzugeben. Die Fischstäbchen salzen. Danach erst in Mehl, dann im übrigen Eiweiß und dann in Paniermehl wenden. Die Fischstäbchen in geklärter Butter oder Butterschmalz goldbraun braten und gemeinsam mit den Chips und der Remoulade anrichten. ■



## SEEZUNGE

### Zutaten für 4 Personen

4 Portionen küchenfertige, abgezogene Seezunge
Salz
2 EL Mehl
Pflanzenöl
1 Zitrone
80 g Butter
frischer Meerrettich
Brot

### Zubereitung

Die Seezunge salzen und mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Seezunge von beiden Seiten braten. Aus der Zitrone Filets schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf

braun werden lassen. Meerrettich reiben. Den Fisch mit Meerrettich, Brot, Zitronenfilets und brauner Butter anrichten. ■



## STEINBUTT Finkenwerder Art



### Zubereitung

Den Steinbutt waschen, trockentupfen, mit Öl bestreichen und salzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Steinbutt je nach Größe 15 bis 25 Minuten im Ofen backen. Speck in einer Pfanne auslassen. Sobald der Speck knusprig und gebräunt ist, die Butter hinzufügen. Den fertigen Steinbutt mit der Speckstippe und den Krabben anrichten. ■

### Zutaten für 4 Personen

Steinbutt, küchenfertig
Pflanzenöl
Salz
100 g Speck
80 g Butter
80 g Krabbenfleisch



## PANNFISCH

### Zutaten für 4 Personen

1,2 kg festkochende Kartoffeln	1 rote Zwiebel
800 ml Gemüsebrühe	1 Gewürzgurke
200 g mittelscharfer Senf	Pflanzenöl
80 g süßer Senf	Butter
Salz	Petersilie
8 Flunder- oder Klieschenfilets	Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe mit dem Senf aufkochen lassen, mit Salz abschmecken. Die Fischfilets waschen und trockentupfen. Zwiebel und Gurke in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben goldbraun braten. Am Ende zwei kleine Stücke Butter, Zwiebel, Gewürzgurke und Petersilie hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer weiteren Pfanne die Fischfilets in etwas Öl anbraten, dann die Hitze reduzieren. Butter hinzugeben, Fischfilets wenden und fertig garen. Die Fischfilets mit der Senfsauce anrichten, mit Bratkartoffeln servieren. ■

# AUS DEM WASSER IN DIE TASCHÉ

## Das Einkaufsnetz für fangfrischen Fisch

Unsere Fischer gehen immer wieder neue Wege, um ihren Fang frisch an die Kunden zu bringen. Da geht es darum, die maritimen Schätze auf möglichst kurzen Wegen direkt an die Verbraucher zu liefern, ohne Umwege über Großhandel und Zwischenhändler. Vom Kutter in den Korb, aus

dem Teich in den Einkaufsbüdel, aus dem Fluss auf die Flosse. Doch nicht nur fangfrische Ware, sondern auch verarbeitete Produkte können Kunden direkt vom Erzeuger kaufen. Hier einige Adressen.

### [www.fischvomkutter.de](http://www.fischvomkutter.de) – Das Internet der Frischfische:

Das InfoPortal „Fisch vom Kutter“ ist der direkte Weg vom Fischer zum Verbraucher. Die Website der gleichnamigen Interessengemeinschaft bietet ein dynamisches Informationsangebot für Fischfans. Und so funktioniert es: Die Fischer melden täglich noch vom Kutter ihre Fänge, die dann ins InfoPortal gestellt werden. Mit einem Klick auf einen Anlandeort in der Nähe können sich Verbraucher, aber auch Gastronomen darüber informieren, ob und was welcher Fischer in ihrer Nähe heute im Angebot hat. 26 Anlandeorte und deren Fischer können per Dropdown-Menü ausgewählt werden. Eine Übersichtskarte zeigt, was wo erhältlich ist.



Foto: Pepe Lange



Foto: Pepe Lange

**lofisk, high profile:** Noch einen Schritt über das Internet hinaus geht „lofisk“, eine nagelneue App und Internetseite, die jetzt an den Start geht. „lofisk“ ist Teil des Landesprogrammes für Fischerei und Aquakultur und wird gefördert durch die EU, den Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF), den Bund und das Land Schleswig-Holstein. Mit den Fördergeldern haben die beiden jungen Gründer Max Schock und Georg Mentz im August 2022 mit der Umsetzung begonnen. „Wir wollen die Lücke zwischen dem Angebot des Fischers und seiner Kunden schließen“, sagt Max Schock. „Oftmals warten die Kunden am Hafen und wissen nicht, ob und was ihr Fischer gefangen hat.“ Mit der lofisk-App finden die Verbraucher den Fischer in der Nähe, können sich tagesaktuell über seinen Fang informieren und den Fisch sogar schon vorbestellen. So weiß



Foto: LOFISK

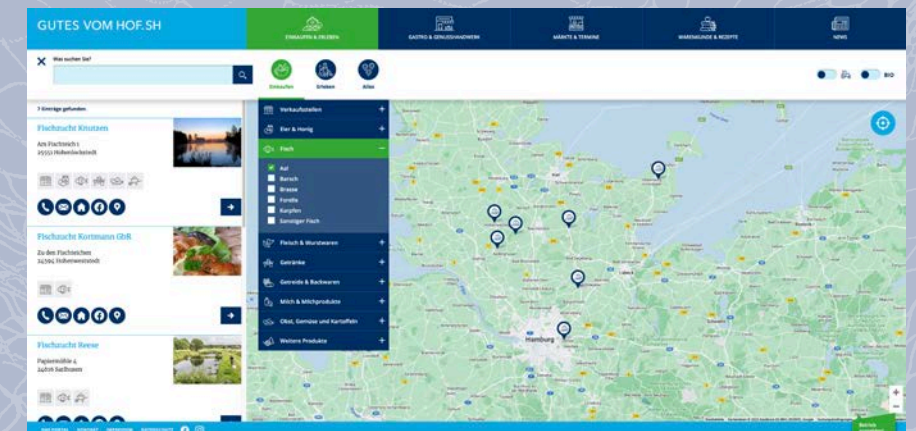
Max Schock und Georg Mentz wollen mit der LOFISK-App die Lücke zwischen dem Angebot des Fischers und seiner Kunden schließen.

auch der Fischer, dass er seinen Fang verkaufen kann. Aber mit dem Kauf hört der Service der lofisk-App nicht auf. Auf der App und der Website finden die Fischkäufer auch Rezepte und jede Menge Informationen über die heimischen Fischer und eine Fischkunde. „Wir sind noch im Wachsen und Werden“, sagt Max Schock. „Die App erscheint im März und es lohnt sich, immer mal wieder vorbeizuschauen.“


[www.lofisk.de](http://www.lofisk.de) oder die App ab März 2023 herunterladen.

**LOFISK**  
LOKALE MEERESPRODUKTE

**Gut zu wissen:** Viele empfehlenswerte Einkaufsadressen für Fisch von schleswig-holsteinischen Fischern gibt es auch im Internet unter GUTES VOM HOF.SH. Das Direktvermarkterportal des Landes bietet einen einzigartigen Überblick über regionale Anbieter und ihr Sortiment. Auch wer Fisch von hier sucht, wird hier sicher fündig – aktuell sind weit über 200 direktvermarktende Betriebe unter [www.gutes-vom-hof.sh](http://www.gutes-vom-hof.sh) verortet, gelistet und verlinkt und in Wort und Bild dargestellt. Dank interaktiver Karte mit Umfeldsuche ist das Portal das perfekte Werkzeug zur Planung von Genusseinkaufstouren. Und dazu gibt's Veranstaltungstipps und eine Wochenmarkt-Übersicht, seit 2021 außerdem einen großen Bereich mit Genusshandwerksbetrieben wie Restaurants, Bistros und Cafés, die in mindestens drei relevanten Warengruppen auf regionale Produkte setzen, sowie mit Genussmanufakturen wie Käseereien und Schlachtereien.



**GUTES  
VOM HOF.SH**



DAS WASSER LIEGT  
UNTER DEM NEBEL  
UNSER LANGER ATEM  
MALT LEISE  
SPRECHBLASEN INS GRAU  
DER ALTE KESCHER WARTET  
NOCH GEDULDIGER  
ALS WIR AUF ERFOLG  
WIR FISCHEN UNS GLÜCK  
WIR FISCHEN IM NORDEN  
WIR FISCHEN FÜR UNS  
WIR FISCHER

Die beste Zeit ist, wenn alle noch schlafen. Wenn die Luft noch schwanger ist von der Feuchte des Sees. Wenn man klar ist und konzentriert und die Geduld nicht schwer fällt. Und egal, wer am Ende das Glück auf seiner Seite hat, du oder der Fisch, hast du etwas gewonnen. Diesen Moment. **Wir fischen. Für uns!**



**WIR FISCHEN.SH**

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.