

# WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

Der Weg des Aals vom Sargassomeer bis auf unseren Teller, Fischer schützen Schweinswale auch mit neuen Fangtechniken, aber sogar Fischer haben Fressfeinde, es geht hinaus mit einem Krabbenfischer und natürlich gibt es auch in dieser Ausgabe wieder die besten Fisch-Rezepte.



WIR FISCHEN.SH

# INHALT

2 0 2 3

## VERMISCHTES

- 04 ◦ Neues von den Küsten und den Anglern

## TITELGESCHICHTE

- 08 ◦ Der Aal macht was er will
- Seine Bedeutung für Fischer und Genießer
- Aalutsetten – Daniel Günther ist dabei

## OSTSEE INFO-CENTER

- 14 ◦ Persönliche Begegnungen mit der Ostsee
- Die Wächter der Schweinswale und Tauchenten

## BINNENFISCHER

- 18 ◦ Wir stellen vor: Ursula Knutzen von der Fischzucht Knutzen
- Sie stellt vor: die Fressfeinde der Fische und Fischer

## HANDWERK FISCHEREI

- 22 ◦ Alternative Fangmethoden für eine noch schonendere Fischerei

## KÜSTENFISCHER

- 24 ◦ Unterwegs mit Krabbenfischer Andreas Thaden

## REZEPTE

- 28 ◦ Nico Mordhorst vom Restaurant Bootshaus 1862 verrät, was Fische essen.
- Feine Fischrezepte aus seiner Küche

## SERVICE

- 34 ◦ Plattfischkunde
- GÜT und 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, Andrea Schmidt  
Druck: Westermann Druck GmbH, Georg-Westermann-Allee 66, 38104 Braunschweig



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

# VORWORT



Liebe Leserinnen und Leser,

man kann nicht behaupten, dass die Politik uns keine Aufmerksamkeit schenkt. In der letzten Ausgabe von WIR FISCHEN konnten wir mit dem Landwirtschaftsminister Plattfisch kochen und für die neue Ausgabe hat uns der Ministerpräsident Daniel Günther gleich zweimal mit seinem persönlichen Besuch beehrt: Im Ostsee Info-Center hat er den Bescheid zur finanziellen Förderung der Freiwilligen Vereinbarung zum Schutz der Schweinswale und Tauchenten übergeben und einen Monat später war er Ehrengast beim großen Finale des Aalutsetzens und hat persönlich einen Teil der insgesamt 80.000 Glasaale in die Schlei entlassen. Er stehe für Naturschutz und für eine erfolgreiche Fischerei, betonte er in seiner Rede, und er sehe eine Zukunft für die Fischer in Schleswig-Holstein.

Anlass genug für uns, in der Titelgeschichte den Aal vorzustellen, der eher einer Schlange als einem Fisch gleicht und dessen Vermehrung noch nie ein Mensch gesehen hat. Er gehört nicht nur zu uns und unseren Meeren und Binnengewässern, er hat darüber hinaus auch eine erhebliche wirtschaftliche Bedeutung für unsere Fischer und Angler. Deshalb unterstützen sie die Erhaltung seiner Art jedes Jahr wieder mit dem Aalutsetzen. Auch in anderen Bereichen leisten unsere Fischer erhebliche Beiträge zum Naturschutz. Zum Beispiel mit der schon erwähnten Freiwilligen Vereinbarung zum Schutz der Schweinswale und Tauchenten, die vom Ostsee Info-Center, kurz OIC, überwacht wird. Wir haben das OIC in Eckernförde besucht und sind außerdem mit einem Amrumer Krabbenfischer rausgefahren, der, wie alle seine Kollegen, seit 2017 MSC-zertifiziert ist und seine Krabben besonders umweltschonend fängt. Wir haben uns auch mit einem Forscher unterhalten, der gemeinsam mit Ostseefischern neue, noch schonendere Fangmethoden entwickelt, und schließlich verraten wir, mit welchen Fressfeinden unsere Fischer zu kämpfen haben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer fünften Ausgabe von WIR FISCHEN und viel Spaß beim Nachkochen der Fischrezepte aus dem Restaurant Bootshaus in Kiel – mit dem Fang von unseren Fischern, die trotz Schietwetter und viel Gegenwind von allen Seiten immer wieder hinausfahren, damit wir frischen Fisch und Meeresfrüchte aus Schleswig-Holstein genießen können.



Ihre Dr. Elke Horndasch-Petersen  
Fachbereich Fischerei der LKSH & Geschäftsführerin  
Landesfischereiverband Schleswig-Holstein

**WIR FISCHEN.SH**

# WIR FISCHEN FÜR SIE

## Wir knüpfen Netze

Es ist wie beim Eisberg: Unser Magazin WIR FISCHEN ist nur die Spitze, das was Sie jetzt vor sich sehen. Darunter, beziehungsweise dahinter steht ein ganzes Netzwerk aus Verbänden, Vereinen und Gremien, das gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein und dem Landwirtschaftsministerium 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 und dieser erfährt, was die Fischerei in Schleswig-Holstein tagtäglich leistet..

## Wir schlagen neue Seiten auf

Sie halten heute bereits die fünfte 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 andere Meerestiere. Dazu gibt es tolle Einkaufstipps und wertvolle Hintergrundinformationen. Die Ausgaben NR 01, NR 02, NR 03 und NR 04 sind noch erhältlich und können online kostenlos 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 [wir-fischen.sh](http://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 Produkte und Hintergrundgeschichten aus der Welt der Fischerei in Schleswig-Holstein. Außerdem gibt es immer wieder leckere Fischrezepte und attraktive Gewinnspiele, alles garniert mit tollen Fotos und Illustrationen.



### Hoffnung für den Hering in der westlichen Ostsee

Der Bestand des Herings in der westlichen Ostsee hat laut Dr. Christopher Zimmermann, Leiter des Thünen Instituts für Fischereiwirtschaft in Rostock, die Talsohle durchschritten und erholt sich wieder. Das sagte er anlässlich seines Vortrags bei der Mitgliederversammlung des Landesfischereiverbands Schleswig-Holstein im Juli 2023. Den Einbruch der Bestände führt er nach 15 Jahren intensiver Forschung auf den Klimawandel zurück. Durch Quotenvereinbarungen mit den Nachbarländern in der nördliche Ostsee und der Nordsee 2022 gibt es die Chance, dass sich der Bestand der Elterntiere erholt. Zimmermann schätzt, dass der Heringsbestand in den nächsten fünf bis sieben Jahren wieder auf die Hälfte des Bestands von vor 30 Jahren wachsen wird und eine nachhaltige Heringsfischerei dann wieder möglich sein könnte.



### Werden Krabben bald per Ultraschall gepulvt?

Nordseekrabben werden zum Pulen bis heute vor allem nach Marokko transportiert, weil dort die Lohnkosten für das manuelle Pulen niedriger sind. Nicht gut für die Umwelt und für das Produkt. Seit Jahren tüfteln Entwickler an Krabbenpulmaschinen, bisher mit mäßigem Erfolg. Vielsprechend ist das Projekt, das federführend vom Thünen Institut Bremerhaven entwickelt wird. Dort arbeitet man an dem Prototyp einer Krabbenpulmaschine mit Ultraschall-Technik. Ultraschall-Stoßwellen lösen dabei die Kalkeinlagerungen im Panzer, so brechen die Schalen, die anschließend mit Druckluft entfernt werden. Die Ergebnisse sind vielversprechend.

### Erfolgreiche MSC-Rezertifizierung der Krabbenfischerei

MSC steht für „Marine Stewardship Council“ und ist eines der weltweit strengsten Siegel für Wildfischfang aus



nachhaltigen, umweltschonenden Fischereien. Auch die deutschen Krabbenfischer dürfen im Rahmen einer trilateralen Zertifizierung im Jahr 2017 gemeinsam mit den dänischen und niederländischen Fischern das begehrte Siegel tragen. Die Erstzertifizierung galt für fünf Jahre, wurde aber coronabedingt bis Oktober 2023 verlängert. Der umfangreiche und komplexe Re-Zertifizierungsprozess dauerte fast ein Jahr und ist seit dem 31. Oktober 2023 endgültig abgeschlossen. Damit dürfen auch die schleswig-holsteinischen Krabbenfischer für weitere fünf Jahre ihre Nordseekrabben unter dem MSC-Siegel vermarkten.



## NEUES VON DEN KÜSTEN

### Neue App zur Meldung von Meeressäugern

Insgesamt werden in Schleswig-Holstein jährlich 2.500 bis 3.000 Meeressäugerfunde von den zuständigen Seehundjägern bearbeitet – in erster Linie Seehunde, aber auch rund 200 Kegelrobben und 200 Schweinswale. Die Funde werden überwiegend von Spaziergängern an die Polizei, die Seehundjäger und die Seehundstation Friedrichskoog gemeldet. Eine neue

Robben-App der Nationalparkverwaltung Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer ermöglicht jetzt die einfache und präzise Meldung von Meeressäugern. Erhältlich ist die kostenfreie App auf den gängigen App-Plattformen. Der Link dorthin und weitere Informationen sind online zu finden unter [www.nationalpark-wattenmeer.de/robbenapp](http://www.nationalpark-wattenmeer.de/robbenapp).



### Frische Garnelen aus Glückstadt

In der letzten Ausgabe „WIR FISCHEN #4 haben wir über die Bauarbeiten berichtet. Jetzt ist es soweit. Am 9. Oktober 2023 hat die Firma HanseGarnelen in Glückstadt Europas größte Farm für frische Garnelen und den Hofladen eröffnet. Auf dem rund 1,5 Hektar großen Areal steht eine hochmoderne Anlage, die eine Aufzucht von rund 85 Tonnen frischer HanseGarnelen pro Jahr nach sozialen, ökologischen und gesundheitlichen Kriterien ermöglicht. In Glückstadt wachsen jetzt heimische Garnelen ohne künstliche Zusätze in einer der Natur in ihren Bedingungen nachgeahmten Umgebung. Mehr unter: [www.hansegarnelen.de](http://www.hansegarnelen.de)

### Krabbenfischer: Keine Dolly Ropes und Fishing for Litter

Die Krabbenfischer verzichten freiwillig auf den Einsatz von sogenannten Dolly Ropes. Dabei handelt es sich um einen Scheuerschutz zur Verhinderung von Netzschäden insbesondere auf steinigem Untergrund und an Felsküsten. Abgerissene Fäden von derartig ausgestatteten Netzen tragen zur Belastung der Meeresumwelt mit Plastik bei. Vor allem in der Krabbenfischerei, die auf ebenem, sandigem Meeresboden erfolgt, lässt sich ein Durchscheuern der Netze auch anders verhindern. Aber damit nicht genug sind die Fischer auch die einzige Nutzergruppe, die zurzeit aktiv und nennenswert Müll aus dem Meer entfernt. Dazu gibt es mit „Fishing for Litter“ auch ein gemeinsames Projekt mit dem Naturschutz.



Foto: shutterstock.com

Foto: shutterstock.com

**Neuer Name für die Sportangler: Aus Landessportfischereiverband (LSFV) wird Landesangelverband (LAV)**

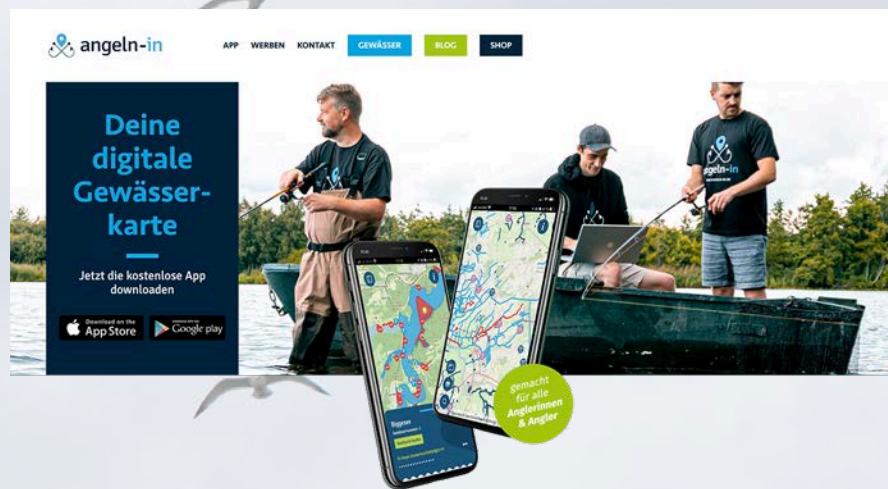


Der LSFV war seit 75 Jahren eine immer bekannter gewordene Marke, ein Garant für angemessene Interessenvertretung und ein gefragter Ansprechpartner zu fischereilichen und gewässerökologischen Themen. Aber der Namensbestandteil „Sport“ bot auch Anlass für kritische Nachfragen. Den Namen gewählt hatten die Verbandsgründer, um sich so von der Berufsfischerei abzusetzen. Die große Mehrheit der diesjährigen Hauptversammlung folgte

nun dem Vorschlag von Geschäftsführer Robert Vollborn für eine Satzungsneufassung einschließlich Namensänderung. Nicht zuletzt ist es auch für die Mitarbeiter der Geschäftsstelle leichter, am Telefon E-Mail- und Internetanschriften zu nennen, denn „LAV“ ist wesentlich leichter zu übermitteln als die nicht ganz unkomplizierte Buchstabenfolge L-S-F-V. Den neuen Auftritt kann man jetzt auf der Homepage des Verbandes anschauen: [www.lav-sh.de](http://www.lav-sh.de)

**Angeln digital: Angelgewässerkarten auf dem Handy**

Die Digitalisierung macht auch vor den Anglern nicht halt. Mussten sie sich bisher über ihre Gewässer und deren mögliche Verbotszonen vorab analog informieren, reicht schon bald das mobile Telefon. Durch die Zusammenarbeit mit „angeln-in“, dem Anbieter von digitalen Gewässerkarten, haben die Mitglieder der Vereine im Landesangelverband Schleswig-Holstein e.V. jetzt Zugriff auf immer mehr Gewässerkarten in Schleswig-Holstein. Bei Nutzung dieser App schafft die Anzeige der eigenen Position Klarheit darüber, in welcher Zone eines Gewässers man sich befindet – versehentliches Angeln im Schutzgebiet ist somit beinahe ausgeschlossen. Die mobile App „angeln-in“ kann für IOS und Android heruntergeladen werden.



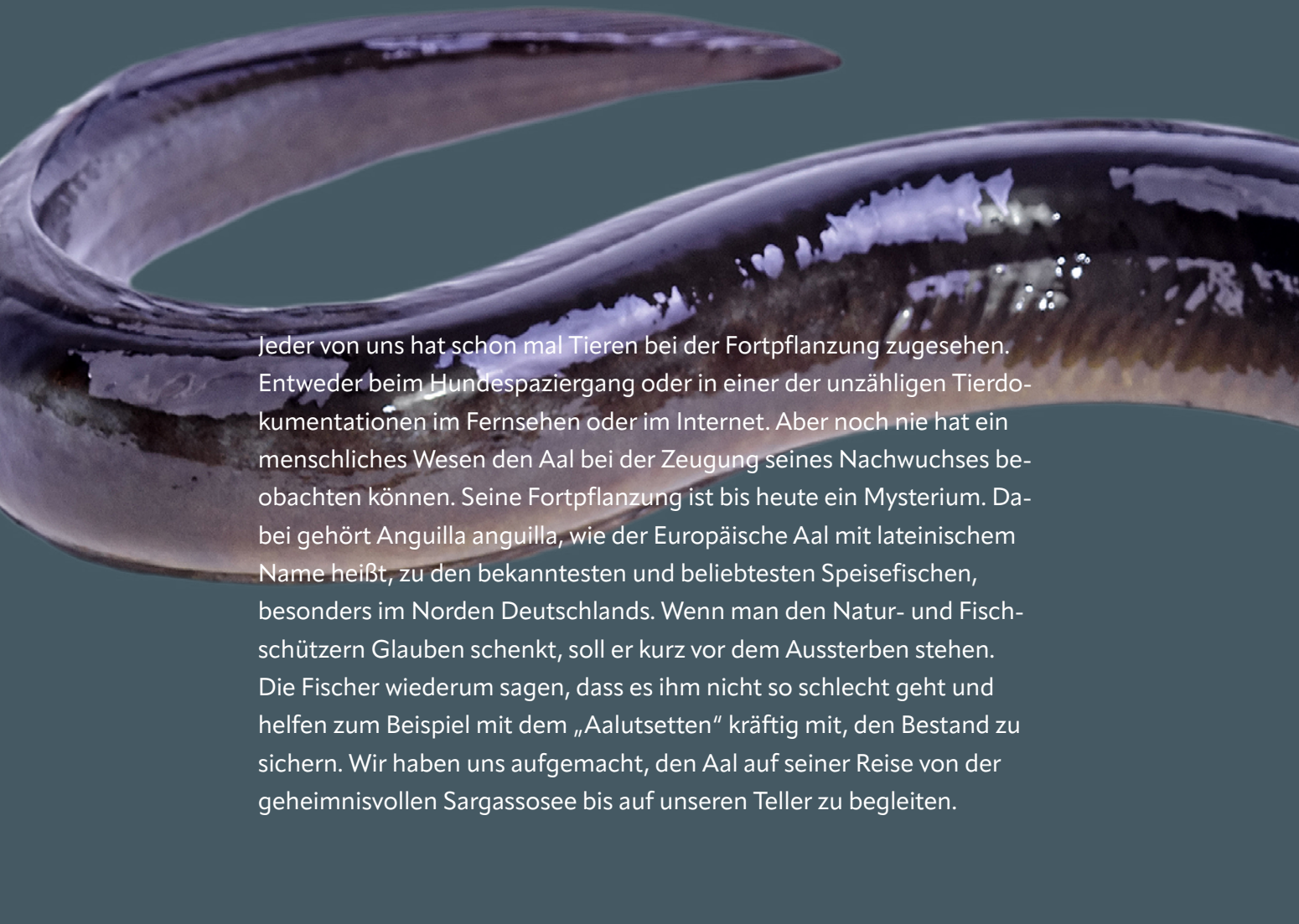
**Marken kleben ist bald Geschichte: der digitale Mitgliedsausweis ist da**

Der LSFV-(LAV)-Ausweis aus Papier mit eingeklebten Marken wird schrittweise abgelöst und durch den den digitalen Mitgliedsausweis im Scheckkartenformat abgelöst. Ab sofort können im LAV organisierte Vereine den modernen Ausweis mit Mehrwert kostenlos bestellen. Damit kann sich jeder Angler über den integrierten Chip der Karte legitimieren und seine Berechtigungen vorweisen. Denn spezielle Berechtigungsmarken zum Beispiel für Boote und Gewässer können digital definiert und elektronisch hinzugefügt werden. Auch für die Angelvereine vereinfacht dieses kostenfreie Werkzeug zur digitalen Vereinsführung die Verwaltung der Mitglieder und die Kommunikation mit ihnen ganz entscheidend. Die Erstausgabe des digitalen Angelscheins ist für Mitglieder kostenlos. Infos zum neuen Ausweis: [www.lsfv-sh.de/service/der-digitale-mitgliedsausweis-des-lsfv/](http://www.lsfv-sh.de/service/der-digitale-mitgliedsausweis-des-lsfv/)



BEGEGNUNGEN MIT EINEM BESONDEREN WESEN

# DER AAL HAT'N KOPP UND'N STEERT UND MACHT, WAS ER WILL



Jeder von uns hat schon mal Tieren bei der Fortpflanzung zugesehen. Entweder beim Hundespaziergang oder in einer der unzähligen Tierdokumentationen im Fernsehen oder im Internet. Aber noch nie hat ein menschliches Wesen den Aal bei der Zeugung seines Nachwuchses beobachten können. Seine Fortpflanzung ist bis heute ein Mysterium. Dabei gehört *Anguilla anguilla*, wie der Europäische Aal mit lateinischem Name heißt, zu den bekanntesten und beliebtesten Speisefischen, besonders im Norden Deutschlands. Wenn man den Natur- und Fischschützern Glauben schenkt, soll er kurz vor dem Aussterben stehen. Die Fischer wiederum sagen, dass es ihm nicht so schlecht geht und helfen zum Beispiel mit dem „Aalutsetten“ kräftig mit, den Bestand zu sichern. Wir haben uns aufgemacht, den Aal auf seiner Reise von der geheimnisvollen Sargassosee bis auf unseren Teller zu begleiten.



# Die vier Stadien des Aals

Der Aal ist schon etwas Besonderes. Er ist glitschig und schleimig, sieht eher aus wie eine Schlange und ihm wird nachgesagt, dass er sich auch zeitweise außerhalb des Wassers bewegen kann, was die Wissenschaft aber verneint. Aber: Trotz seines seltsamen Aussehens ist der Aal ein vollwertiger Fisch mit Flossen und Kiemen und allem, was dazugehört. Aber er ist auch der geheimnisvollste unter unseren heimischen Speisefischen. Das beginnt schon mit seiner Geburt. Die europäischen Aale paaren sich nur an einem einzigen Ort, beziehungsweise in einem einzigen Meer dieser Welt: dem Sargassomeer. Das liegt nordöstlich von Kuba und den Bahamas und östlich der nordamerikanischen Küste. Bis zu 7.000 Meter geht es in die Tiefe, zu tief, zu verwirbelt und zu mächtig, als dass Wissenschaftler dort hinkommen, um Aale bei der Fortpflanzung zu beobachten. Die Sargassosee ist sozusagen das Bermudadreieck der Aalforschung.



Foto: shutterstock.com

Den Rest der Aalgeschichte kennt die Forschung dagegen ganz genau. Irgendwann nach der mysteriösen Massenvermehrung treiben winzige Aallarven aus der Sargassosee Richtung Europa. Sie sehen aus wie kleine Weidenblätter, fast durchsichtig und nur wenige Millimeter groß. Allerdings lassen sie sich nicht nur vom Golfstrom treiben. Man weiß heute, dass sie aktiv schwimmen. Zwei bis drei Jahre kann es dauern, bis die stetig wachsenden Larven die europäische Küste erreichen. Etwa 100 Kilometer vor der Küste beginnt dann das zweite Stadium im Leben des Aal: Aus den Weidenblattlarven werden die Glasaale, „beinahe vollkommen durchsichtige Geschöpfe, sechs oder sieben Zentimeter lang, schmal, beweglich, transparent, als könnten sich weder Farbe noch Sünde in ihren Körpern festsetzen“, beschreibt der schwedische Autor Patrick Svensson sie in seinem Bestseller „Das Evangelium der Aale“. Massenhaft versammeln sie sich an der Küste. Viele von ihnen werden dort bereits abgefischt.

**7 Zentimeter lang und nur 0,3 Gramm schwer: die Glasaale, das zweite Stadium des Aals**

Die Glücklichen schaffen es in die Kisten von Züchtern und werden von Fischern beim berühmten „Aalutsetzen“, auf das wir noch zurückkommen, in norddeutsche Gewässer ausgesetzt. Wer als Glasaal Pech hat, landet in den Kochtöpfen der Basken oder Asiaten, die die Aalbabys für eine besondere Delikatesse halten.



Foto: shutterstock.com

Wer besonders viel Glück hat, sowohl Kisten als auch Kochtöpfen zu entkommen, wandert in die europäischen Flüsse ein und diese dann hinauf. Nun ist Süßwasser nicht Meerwasser und der Aal passt sich den veränderten Bedingungen mit einer weiteren Metamorphose an und beginnt sein drittes Lebensstadium: Er wird zum sogenannten Gelbaal, mit seinem schlangenhaften, muskulösen Körper, dunklen Augen und einem Kiefer, der sich den Lebensbedingungen in seinem Umfeld anpasst. „Jagt der Gelbaal eher größere und schnelle Beute wie kleine Fische, dann entwickelt er einen breiten kräftigen Kopf und wird zum Breitkopfaal“, erklärt Thomas Philipson von der Fischerei Brauer, der auf 16 Kilometern im Nord-Ostsee-Kanal und in der Obereider auch Aale fängt. „Ernährt sich der Aal vorwiegend von Garnelen, Krebsen und anderen Wirbellosen, entwickelt er einen schmalen Kopf mit spitz zulaufender Schnauze und wird zum Spitzkopfaal“, so der Fischer, der auch „Brauers Aalkate“ beliefert, ein berühmtes Aal- und Fischrestaurant am Nord-Ostsee-Kanal. Der Gelbaal ist ein Wanderer, der Flüsse, Bäche, Teiche, Gräben und sogar Sümpfe durchschwimmt. Und wenn er nicht weiterkommt, kann er sich angeblich bei Nässe durch

feuchtes Gras und Unterholz schlängeln, bis er das nächste Gewässer durchschwimmt. „So gesehen ist der Aal ein Fisch, der die Grenzen des Fischseins überschreitet“, schreibt Patrick Svensson. „Vielleicht weiß er nicht mal, dass er ein Fisch ist.“

Irgendwann entscheidet der gelbbraune Geselle dann, dass er angekommen ist und richtet sich in seinem neuen Zuhause ein. Er ist nicht anspruchsvoll, egal ob Küstengewässer, Fluss, Teich oder See, wenn genug Nahrung und Versteckmöglichkeiten da sind, bleibt er standorttreu. Das kann für eine lange Zeit sein. So ein Aal kann bis zu 15 Jahre alt werden, bevor plötzlich der Geschlechtsrieb erwacht und der Aal in sein viertes und letztes Stadium eintritt: Er wird zum Blankaal. Seine Flossen werden länger und kräftiger, seine Augen größer und blau, die Verdauungsorgane bilden sich zurück und seine Geschlechtsorgane wachsen massiv an. Der Blankaal frisst fortan nicht mehr und lebt von seinen Fettreserven. Im Herbst zieht er dann los in den Atlantik, bis zu 50 Kilometer schafft er am Tag – und irgendwann kommt er wohl wieder im Sargassomeer an und das Mysterium beginnt von vorn.

45 (Küstengewässer) oder 50 cm (Binnengewässer) muss der Aal messen, bevor er gefangen werden darf.



# Da smitt sikk en Aal op

Das sagen die Schleswig-Holsteiner auf platt, wenn sich einer wichtigmacht. „Da schmeißt sich ein Aal auf“. Mensch und Aal haben ein enges Verhältnis zueinander, oder besser gesagt: der Mensch zum Aal. Dem Fisch ist der Mensch ziemlich egal, und der Mensch schätzt ihn fast ausschließlich als Speisefisch. Seit Jahrhunderten wird der der fette Aal gefangen, früher in Massen, heute eher weniger, und wer sein Fleisch mag, der schätzt es besonders geräuchert, gebraten, sauer eingelegt, in Aspik oder als Aalsuppe. Thomas Philipson und seine Mitarbeiter räuchern die Aale selbst, wie schon sieben Generationen vor ihm. Auch Olaf Jensen, Fischer auf Finkenwerder und in Kappeln, kommt aus einer uralten Fischerfamilie. Er räuchert seine Aale ganz traditionell nach „Vadderns Art“ ohne Schnickschnack auf Buchen- und Erlenholz, genau wie Thomas Philipson. Die Beiden gehören zu den letzten Haupterwerbsfischern, die auch Aale fangen, meist in Reusen, aber auch in Schleppnetzen. „Die Zeiten, als die Aale es ausschließlich auf natürlichem Weg zu uns geschafft haben, sind leider vorbei“, weiß Thomas Philipson. Seit Anfang der 2.000er-Jahre beobachten die Fischer teils drastische Rückgänge der Wildfänge, Umweltverbände sprechen von einem Rückgang von bis zu 90 Prozent. Natürlich sind auch die Fischer besorgt, aber für sie gilt „Schutz durch Nutzung“: „Bummelig 40 bis 50 Prozent meines Umsatzes mache ich auch heute noch mit dem Aal“, sagt Elbfischer Olaf Jensen. Für seine Kollegen aus der Binnen- und Küstenfischerei hat der schlangenähnliche Genosse eine ähnliche Bedeutung. „Eigentlich geht es dem Aal ein ganzes Stück besser als noch vor 10 bis 15 Jahren“, meint er. Dass sein Brotfisch kurz vor dem Aussterben stehe, sieht er ganz und gar nicht: „Die Fänge, die wir in der Küstenfischerei an Orten mit aber auch ohne künst-



lichen Besatz machen, decken sich nicht mit den Horrorszenarien, die in der Öffentlichkeit kursieren“. Im Gegenteil: Er und seine Kollegen haben keine Probleme, genügend Aal zu fangen. Natürlich fangen sie mal mehr und mal weniger, aber das war schon immer so in der Fischerei. „Der Aal hat'n Kopp und'n Steert und macht, was er will“, kommentiert der Finkenwerder Fischer die schwankenden Fangmengen. Jüngste Studien bestätigen Olaf Jensens Eindruck: Untersuchungen in der Ostsee zeigen, dass die Aal-Zahlen klar nach oben weisen. Sowohl Thomas Philipson als auch Olaf Jensen stehen vor einer anderen Herausforderung: „Vielen gerade jungen Menschen ist der Aal zu fett, zu teuer und die Zubereitung von Aalgerichten zu aufwändig. Die wollen lieber das Zanderfilet auf dem Salatbett“, sagt Thomas Philipson. Hinzu kommt, dass die Verbraucher, wenn sie Aale kaufen, eher die kleinen Größen zwischen 300 und 700 Gramm bevorzugen, eine Größe, die insbesondere die Zuchtaale abdecken. Als Aal-Mindestgröße gilt in der Küstenfischerei eine Länge von 45 Zentimeter, die Binnenfischer dürfen erst ab 50 Zentimeter vermarkten. „Das Idealmaß eines Aals liegt so bei 65 bis 70 Zentimetern“, weiß Thomas Philipson.



# Aalutsetten in de Schlie – ick bün dobi



Ministerpräsident Daniel Günther entlässt 80.000 Glasaale in die Schlei. An seiner Seite: Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer. Rechts im Bild: Lorne Marckwardt, Vorsitzender des Landesfischereiverbands.

Besatzmaßnahmen. Rund 3,3 Millionen Jungaale haben Fischer und Angler 2023 insgesamt in Schleswig-Holsteinische Flüsse, Seen und Förden ausgewildert. Dabei werden massenweise kleine Glasaale sanft ins Wasser entlassen, um in unseren heimischen Gewässern zu wachsen und zu gedeihen. Wichtig dabei ist, dass die jungen Aale in Gewässer mit Zugang zum Meer ausgesetzt werden, damit sie später ungehindert zur Fortpflanzung in die Sargassosee abwandern können. 830.000 Glasaale werden in der Schlei ausgesetzt und das große Finale des „Aalutsetten in de Schlie“ ist mittlerweile zu einem großen Event geworden – am 15. September 2023 sogar zu einem Staatsakt, denn Ehrengast des Finales, das dieses Mal in Maasholm stattfand, war unser Ministerpräsident Daniel Günther. „Aalutsetten in de Schlie – ick bün dobi“, reimte er launig in seiner Eröffnungsrede im Alten Netzschuppen zu Maasholm. „Ich finde es spitzenmäßig, dass ihr diese Aktion durchführt und diese Tradition mit Unterstützung von vielen aus der Region auch hochhaltet. Es ist in der Sache wichtig, dass wir wieder mehr Aale dazu bekommen. Auch das Land unterstützt diese Aktion“, betonte der Ministerpräsident. Er stehe für mehr Naturschutz, aber auch für eine wirtschaftlich erfolgreiche Fischerei, für die er durchaus eine prosperierende Zukunft sehe. Zu der traditionellen Veranstaltung hatte die Bürgerinitiative „Aalutsetten in de Schlie“ und der „Förderverein zur Erhaltung maritimer Lebensformen und Lebensräume“ den Ministerpräsidenten und zahlreiche Gäste aus Politik und Wirtschaft eingeladen. Mitorganisator der Veranstaltung war Olaf Jensen, der auch Erster Vorsitzender

Damit auch genügend Aale so groß werden können, brauchen sie heute Nachhilfe vom Menschen. Seit 2010 helfen Fischer und Angler an der Schlei ihnen auf die Sprünge, unterstützt von der EU, die 2007 ein Programm zur Wiederauffüllung der gesunkenen Aalbestände beschlossen hatte. „Aalutsetten“, also Aalaussetzen, heißt die Aktion an der Schlei – anderswo in Schleswig-Holstein nennt man es prosaischer „Aalbesatzmaßnahme“. So heißt es zum Beispiel bei Thomas Philipson, der sein Grundstück am Nord-Ostsee-Kanal der örtlichen Hegegemeinschaft zum Aalaussetzen zur Verfügung stellt. Bis zu 90 Prozent der gefangenen Aale stammen mittlerweile aus früheren

**„Ohne regelmäßigen Besatz würde es keine Aale mehr in der Schlei geben“, sagt Fischer Peter Jöhnk.**

des Fördervereins ist. Er sagt: „Das Aalutsetten spielt in zweierlei Hinsicht eine große Rolle für uns. Erstens bringt er den Fisch in den Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit, und zweitens konnten wir den Bestand in der Schlei und in anderen Gewässer soweit stabilisieren, dass sich die Aalfischerei immer noch lohnt.“ Sein Kollege, Fischer Peter Jöhnk, wurde noch deutlicher: „Ohne regelmäßigen Besatz würde es in der Schlei keine Aale mehr geben.“ Anschließend fuhr Olaf Jensen mit Daniel Günther und anderen Ehrengästen in einem orangefarbenen Fischerboot ein Stück hinaus auf die Schlei. Rund 80.000 vorgestreckte Aale entließen Daniel Günther und die Besatzung des Fischerbootes eigenhändig in die Schlei. „Unsere kleinen Aale sind gut in Schuss“, schwärmte Olaf Jensen. Doppelte Kugelschreiberlänge und immerhin fünf Gramm Gewicht wiesen die gar nicht so kleinen Winzlinge auf. Natürlich gibt es die nicht umsonst. Der Trägerverein bezieht die gefangenen Glasaale von Aufzuchtfirmen wie dem Aalhof Götting aus Cloppenburg, der die Glasaale nach Maasholm lieferte. Bummelige 90.000 Euro kostet das Aalutsetten in diesem Jahr in Schleswig-Holstein. 60 Prozent davon werden über öffentliche Mittel aus der Fischereiabgabe und dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds finanziert, den Rest muss der Förderverein über Spenden selbst aufbringen. Und dabei geht er kreative Wege und erfand zum Beispiel die „Aal-Aktie“. Für einen Betrag von 20, 50 oder 100 Euro erhält der Käufer eine wertige Aktie, mit der er das Aalutsetten und damit den Erhalt der Aalpopulation in Schleswig-Holstein unterstützt. Dividenden gibt es nicht, höchstens in Form der Sicherheit, dass wir auch noch in der Zukunft diesen faszinierenden Fisch beobachten, angeln und genießen können.

**„Unsere Glasaale sind gut in Schuss“, meint Fischer Olaf Jensen vom Förderverein zur Erhaltung maritimer Lebensformen und Lebensräume.**



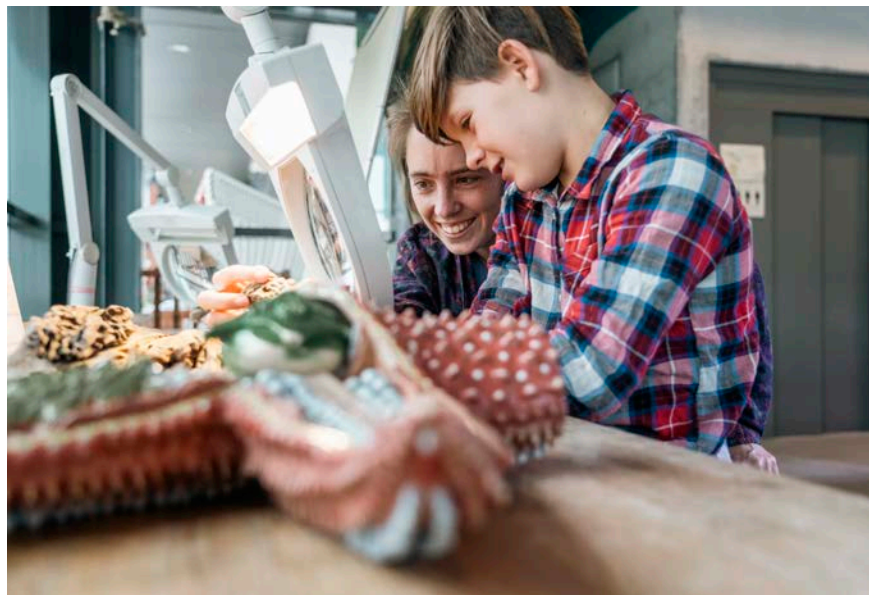
A young boy with brown hair, wearing a red and blue plaid shirt, is leaning over a wooden counter, looking intently at a small, dark whale calf held in a person's hand. A woman with blonde hair, wearing a purple and blue plaid shirt, is smiling and looking down at the calf. The background is a blurred indoor setting, likely a museum or aquarium.

# TILDA UND DIE KLEINEN WALE

Das Ostsee Info-Center in Eckernförde ragt wie ein Fischkutter vom Strand in Eckernförde Richtung Ostsee, genauer gesagt in die Eckernförder Bucht. Es informiert seine Besucher über das Leben in unserem Binnenmeer und ist gleichzeitig Hüter und Kontrolleur eines kostbaren Schatzes: der „Freiwilligen Vereinbarung zum Schutz von Schweinswalen und tauchenden Meeresenten“.

Vorsichtig taucht Tilda ihre Hand in das große Schaubecken im Ostsee Info-Center, kurz OIC, und führt sie im Sand unter einen kleinen Seestern. „Das fühlt sich komisch an“, sagt die Neunjährige aus Kiel, die an diesem Tag mit ihrem Papa das OIC besucht. Sie bekommt heute eine exklusive Führung von Hannah Sliwka, die seit 2017 Leiterin des OICs ist. „Wir sind in erster Linie eine Umweltbildungseinrichtung für Familien, Schulklassen, Kindergärten, aber auch für Touristen und Interessierte querbeet durch die Gesellschaft und Altersklassen.“ Direkt hinter dem Eingangsbereich mit einem gut besuchten Café beginnt die Ausstellung, die dem Leben in der Ostsee auf den Grund geht. „Unsere Exponate sind möglichst interaktiv, unsere Gäste sollen bei uns die Ostsee erleben, anfassen und begreifen“, erklärt Hannah Sliwka den Ansatz des OICs. So kommt auch Tilda im großen Fühlbecken direkt in Kontakt mit Seesternen, Schollen, Flundern und anderen Ostseebewohnern. „Schau mal, die Seesterne sitzen direkt auf den Miesmuscheln“, sagt die Umweltgeographin und erklärt Tilda, wie die fünfarmigen Slow-Food-Genießer an ihre Beute kommen: „Sie sitzen auf der Muschel und warten geduldig, bis die sich wieder öffnen. Dann stülpen die Seesterne ihren Magen nach außen, dringen in die Muschel ein und saugen sie aus.“ Ein bisschen eklig findet Tilda diese Art der Nahrungsaufnahme, aber schnell ist sie ganz woanders, als sie eine kleine Scholle streicheln darf. „Fühlt sich glatt an“, meint sie. „Geführte Begegnung“ nennt sich das pädagogische Konzept, das auch für die Tiere einigermaßen erträglich ist. Da passen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gut auf – niemand darf ohne Anleitung einfach ins Fühlbecken greifen. Vom Konzept

**Nach vielen Versuchen ist es dem OIC gelungen, echtes Seegras im Aquarium anzusiedeln.**



ist Hannah Sliwka überzeugt: „Wir möchten, dass unsere Besuchenden eine Beziehung zu den Lebewesen in der Ostsee herstellen, denn nur was man kennt, kann man schätzen und später auch schützen.“ Das interaktive Kennenlernen geht draußen weiter: Die kleinen und großen Gäste schieben am Wassersaum große Kescher durch das Flachwasser und fangen so kleine Plattfische, Garnelen und andere Kleinlebewesen, die dann begutachtet werden. Begleitend erzählen die Guides Interessantes und Wissenswertes und

**Ostsee-Bewohner einmal unter die Lupe nehmen. Intensives Erleben gehört zum Konzept des OIC.**



“ Wir möchten, dass unsere Besuchenden eine Beziehung zu den Lebewesen in der Ostsee herstellen.“

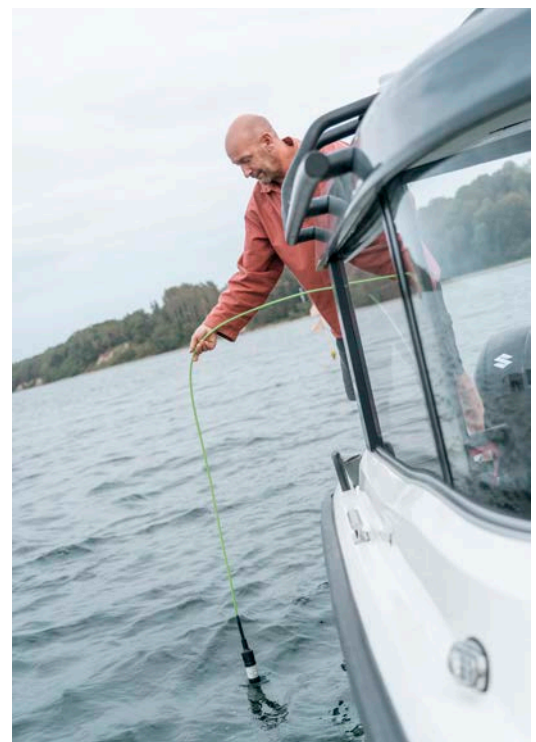


### 1:1-Modell des Tauchbootes JAGO

Schautafel zeigt, wie die kleinen Wale mit ihrem Echolot Beute aufspüren. „Wie bei Fledermäusen“, ruft Tilda begeistert. So ist es, nur dass die Schweinswale durch die zunehmende Geräuschflut der Menschen die Echos nicht mehr hören und dadurch sogar schwerhörig werden können. Ein großes Problem sind auch die Stellnetze der Fischer, die das Echolot der Wale oftmals nicht wahrnimmt. Und damit wären wir bei der zweiten großen Aufgabe des Ostsee Info-Centers. Es koordiniert nämlich die Umsetzung der Maßnahmen, die 2013 in der Freiwilligen Vereinbarung zum Schutz von Schweinswalen und tauchenden Meerentn zwischen dem Landesfischereiverband, dem Fischereischutzverband, dem Landwirtschaftsministerium und dem OIC gemeinsam mit dem damaligen Umweltminister Robert Habeck getroffen wurde. „In der Vereinbarung geht es darum, Schweinswale und tauchende Meerentn vor dem Ertrinken in Stellnetzen zu schützen“, fasst Gernot Gännsle die Vereinbarung zusammen. Er ist der Mann im Außendienst, sozusagen der „Ranger“ des OIC. Der Schwabe ist dazu gemeinsam mit einem Team des OICs unterwegs und kontrolliert die Einhaltung der vereinbarten Maßnahmen. Dazu

beantworten die vielen auftauchenden Fragen. Und dazu gehören natürlich auch die Herausforderungen, vor denen die Ostsee und ihre Lebewesen stehen: „Natürlich sprechen wir im zweiten Schritt auch Probleme wie die übermäßige Einbringung von Nährstoffen durch Düngung, Plastikmüll und andere Belastungen an und wecken im dritten Schritt so das Bewusstsein, dass die Ostsee ein schützenswerter Naturraum ist.“ Doch zurück in die Innenräume. Im vorderen Teil sind Aquarien mit kleinen und größeren Fischen zu besichtigen. Auf eines ist Hannah Sliwka besonders stolz: „Es ist uns nach vielen Versuchen gelungen, echtes Seegras in einem Aquarium zu halten“. Sie deutet auf die kleinen Luftbläschen, die vom Seegras aufsteigen: „So versorgt das Seegras das Wasser und die Luft mit Sauerstoff“, erklärt sie Tilda, die aber längst von einer anderen Attraktion abgelenkt wird: der JAGO. Dieses Tauchboot wurde im Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung bis 2021 für Forschungstauchfahrten in eine Tiefe von bis zu 400 Metern eingesetzt. „Natürlich ist das hier nicht die echte JAGO, sondern ein 1:1-Modell“, sagt Hannah Sliwka. Trotzdem ist Tilda gar nicht mehr aus dem Spielboot herauszubekommen. Letztendlich lässt sie sich doch von den Schweinswalen locken. Eine interaktive

**Gernot Gännsle lässt das Hydrophon zu Wasser, um die Funktion der PALs zu testen.**





## Ministerpräsident Daniel Günther überreicht den Bewilligungsbescheid an Hannah Sliwka.

gehört zum Beispiel der Einsatz sogenannter „PALS“ (Porpoise Alerts), die den Fischern kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Diese an den Netzen befestigten Geräte stoßen nur für Schweinswale hörbare Warnsignale aus, wenn sich einer dieser hungrigen Gesellen einem Stellnetz nähert. „Allein dadurch kann die Rate ungewollter Schweinswalbeifänge um 70 Prozent reduziert werden“, sagt der gelernte Bootsbauer. Den korrekten Einsatz und die Funktionsfähigkeit prüfen Gernot Gänssle und seine Kollegen regelmäßig mit einem empfindlichen Hydrophon, das vor den Stellnetzen ins Wasser abgelassen wird. Aber die Fischer tun noch viel mehr, um ihren Teil der Vereinbarung einzuhalten: Sie reduzieren zwischen dem 1. Juli und dem 31. August freiwillig die Längen ihrer Stellnetze – je nach Fahrzeuggröße um 60 - 85 % gegenüber der von der EU erlaubten Länge. Für die Tauchenten wurde eigens eine „Enten-Ampel“ entwickelt, die die Fischer in der Entensaison zwischen Mitte November und Ende Februar vor Entenschwärmen in den 23 Entenschongebieten an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste warnt. Sichten Gernot Gänssle und seine Kollegen, Fischer oder Naturschützer in dieser Zeit einen Entenschwarm in einem der Schongebiete, springt die Ampel auf Rot und die Fischer verzichten in dieser Zeit dort auf den Stellnetzfang bis der Schwarm abzieht und die Ampel auf Gelb, nach der Entenschonzeit, auf Grün springt. Die Fischer werden direkt per SMS und über Karten im Internet informiert. Besonders erfreut sind Hannah Sliwka, Gernot Gänssle und alle Mitarbeitenden im OIC darüber, dass die freiwillige Vereinbarung vor einem Jahr ein weiteres Mal verlängert und fortgesetzt wurde. Am 14. September 2023 übergab nun Ministerpräsident Daniel Günther im OIC den Bewilligungsbescheid zur Umsetzung der Freiwilligen Vereinbarung in Höhe von 1,4 Millionen Euro an Hannah Sliwka. „Die freiwillige Vereinbarung



**“ Beim Umweltschutz müssen wir alle an einem Strang ziehen. Dazu tragen die Vereinbarung und der pragmatische Dialog bei. Das hat absoluten Vorbildcharakter.“**

zeigt, dass Arten- und Umweltschutz und das schonende Nutzen unserer natürlichen Ressourcen gemeinsam am besten funktionieren. Mit gegenseitigem Respekt und Verständnis. Beim Umweltschutz müssen wir alle an einem Strang ziehen. Dazu tragen die Vereinbarung und der pragmatische Dialog bei. Das hat absoluten Vorbildcharakter“, sagte der Ministerpräsident. Neben diesem großen Projekt gibt es im OIC immer wieder viele kleinere Projekte. Hannah Sliwka hat gerade einen Projektantrag bei „Bingo! Die Umweltlotterie“ eingereicht, denn das OIC möchte gern zwei Kinderbücher herausgeben: „Wahrscheinlich eins über Seegraswiesen und vielleicht noch eines über Schweinswale oder etwas Ähnliches, mal schauen.“

Fotos: Sven Sindt

**Ostsee Info-Center Eckernförde**  
Jungfernstieg 110 (Am Seesteg), 24340 Eckernförde  
Telefon: 04351 726266, [www.ostseeinfocenter.de](http://www.ostseeinfocenter.de)



# JÄGER UND BEUTE

Viele können mit dem Wort „Prädatör“ vielleicht nichts anfangen. Die Fischwirte, Fluss-, See-, und Küstenfischer sowie Angler in Schleswig-Holstein allerdings schon, denn ihr Hab und Gut hängt im Wesentlichen vom Verhalten dieser Räuber ab. Prädatoren haben es mit Vorliebe auf Teichfische abgesehen. Sie ernähren sich schlicht und einfach von ihnen. Die

bekanntesten sind wohl Kormoran, Fischotter, Graureiher, Silberreiher, Seeadler, Fischadler, Gänsesäger und Eisvogel. Ursula Knutzen, die mit ihrem Mann Jürgen seit Jahrzehnten eine rund 30 Hektar große Teichwirtschaft in Hohenlockstedt nahe des Naturparks Aukrug betreibt, gibt einen Einblick über die tägliche Begegnung mit den Prädatoren.

## Die Fischwirtin und die Räuber

Ursula Knutzen war schon immer Tier- und Naturfan. Sie ist auf dem Land mit Nutztieren und Pferden aufgewachsen und wusste schon sehr früh, dass sie Tierärztin werden wollte. Die gebürtige Niedersächsin verfolgte ihre Ziele konsequent: Neben dem Studium der Tiermedizin arbeitete sie weiter bei einer Fischzucht im Ort, in der sie eine Ausbildung begonnen hatte. Sie schaffte es, neben dem Studium die Lehre als Fischwirtin abzuschließen. „Mit 19 Jahren habe ich Jürgen in der Berufsschule kennengelernt, mit 26 kamen wir aber erst zusammen.“ Der Familie ihres Mannes gehörte die Fischzucht Knutzen. Und schon war die junge Ursula mittendrin in den Karpfenteichen. „Es ist ein wunderschöner Beruf. Unglaublich vielseitig“, schwärmt die 56-Jährige. Auch die drei Töchter helfen immer mal mit. Die mittlere – Tanja – hat sogar Fischwirtin gelernt.

Doch der Beruf ist nicht ganz einfach, und das hat viel mit den Prädatoren zu tun. Nur jeder zweite Karpfen kann am Ende verkauft werden – viel wird weggefressen und das Jagen und Töten der Räuber ist nur sehr beschränkt erlaubt. Durch die Inflation hat sich noch ein anderes Problem verschärft: „Den Leuten fehlt das Geld für den Luxus, Fisch zu essen, und wir haben Umsatz-Einbrüche von 30 Prozent.“ In diesem Jahr wird nicht mal mehr ein neuer Azubi eingestellt, um Kosten zu sparen. Dennoch: Die Knutzens machen weiter, entwickeln neue Standbeine, machen viel Direktvermarktung über den Hofladen und kaufen weiterhin Besatzkarpfen, Saiblinge oder Forellen zu. Jürgen und Ursula setzen auf extensive, naturnahe Teichwirtschaft und Tierwohl. Ihre Fische haben viel Platz. In den EU-Vorschriften wird empfohlen, dass Karpfen pro Kilogramm Körpergewicht etwa zehn Kubikmeter Wasser „für sich“ haben sollten. Bei den Knutzens haben sie mindestens dreimal so viel Freiraum. „Sie können sich bei uns wohlfühlen wie Wildfische.“ Chemikalien oder Medikamente? Gibt es alles nicht.

Ursula Knutzen ist ein sehr positiver Mensch. Sie lebt im Rhythmus mit der Natur, mag das Gärtnern, baut eigenes Gemüse an, reitet die eigenen Pferde. Rückschlägen im Leben und Beruf begegnet sie mit stoischer Ruhe. „Ich bin Pastorentochter und mein Charakter ist geprägt von einem unverwüstlichen Gottvertrauen.“ Sie lacht beim Erzählen. Es wird schon alles weitergehen, auch wenn

ihr die Prädatoren auf den Fischzucht-Anlagen das Leben schwer machen und rund 50 Prozent der Speisefische weggefressen. Zumindest gibt es jetzt vom Land und der EU Ausgleichszahlungen für Prädatorenschäden, jetzt auch für die Teichwirtschaft. Dafür haben Ursula Knutzen und ihre Kollegen lange gekämpft.



Foto: shutterstock.com

**Ursula Knutzen ist Fischwirtin aus Leidenschaft.**



Foto: Pepe Lange

# Die Fisch-Jäger:

Manche Prädatoren dürfen bejagt werden, manche stehen streng unter Artenschutz. Die folgenden Infos über die Tiere stammen aus den Jahresberichten 2021 und 2022 zur Biologischen Vielfalt „Jagd und Artenschutz“ und sind angereichert mit Beobachtungen der Teichwirtin Ursula Knutzen.

## Kormoran



Der Kormoran hat eine Flügelspannweite von bis zu 1,60 Metern. Er fliegt über das Wasser, lässt sich fallen und taucht den Fischen hinterher. An der Ostseeküste Schleswig-Holsteins gab es im Jahr 2021 mehr als 1.600 Kormoran-Paare – mit den „Durchzüglern“, die nur zum Brüten zu uns kommen, kann sich die Zahl vervierfachen. Die Knutzens haben auf ihrer Fischzucht in Hohenlockstedt regelmäßig Kormorane. Mal ist es nur einer, mal sind es fünf, mal bis zu 30, die zum Teil in Gruppen jagen und die Teiche durchpflügen. „Wir Teichwirte dürfen sie auch schießen, wenn wir denn einen Jagdschein haben, aber die Kormorane sind klug und schwer zu schießen.“ Der Vogel darf in Schleswig-Holstein per Landesvorschrift von Anfang August bis Ende März bejagt werden. Kormorane haben einen scharfen Haken an der Schnabelspitze. „Sie verletzen die Fische damit auch oft bei dem Versuch, sie zu fangen. Diese Verletzungen sind häufig im Nachhinein

tödlich, aber auch verletzte Fische sind nicht mehr marktfähig.“, sagt Ursula Knutzen. Ein Kormoran braucht etwa 350 bis 550 Gramm Fisch pro Tag.

## Graureiher

Vielen ist dieser etwa ein Meter große Vogel auch als Fischreiher bekannt. Er hat lange staksige Beine, ein grau-weißes Gefieder und einen spitzen Schnabel. Der Graureiher gilt als Klassiker unter den Fischfressern. Er darf bejagt werden, allerdings nur in den Monaten August, September und Oktober und nur in einer gewissen Anzahl. Ursula Knutzen beschreibt das Jagdverhalten der Graureiher so: „Der Reiher steht am Ufer, wartet, hebt die Fische aus, piekt oft mehrere an, bevor er einen fängt und frisst.“ Sie und ihr Mann haben den Graureiher das ganze Jahr über auf der Fischzucht zu Gast. Mal sind es fünf, mal 15 Tiere. Der Artenschutzbericht des Landes hat das Vorkommen gezählt: 2021 gab es 83 Kolonien und Einzelbrutvorkommen. Insgesamt wurden knapp 1.900 Graureiher-Nester gezählt. Im Jahr zuvor waren es noch 24 Prozent mehr.



## Silberreiher

Auch der Silberreiher ist ein Prädatör und hält sich ebenfalls auf den Teichanlagen Schleswig-Holsteins auf. Dieser Vogel ist komplett weiß



Foto: shutterstock.com

und sieht fast exotisch aus. Er schreitet langsam durch das flache Wasser und stößt dann flink nach der Beute. Der Silberreiher ist eine eingewanderte Art. Er darf nicht bejagt werden.

### Seeadler

Der Greifvogel steht auf Fische und kann nicht genug davon bekommen. Auch Vögel und Säugetiere frisst er. „Wir haben meisten zwei oder drei, manchmal auch 16 Seeadler bei uns. Und im Herbst fehlen dann schon mal 750 Kilo Karpfen“, seufzt Fischwirtin Ursula Knutzen. Doch auch sie ist beeindruckt von der „unglaublichen Schönheit“ des streng geschützten Seeadlers, von dem fast brettartigen, eleganten Flug. „Er



Foto: shutterstock.com

ist so majestätisch und ich erstarre in Ehrfurcht. Aber wenn er mit seiner Beute wegfiegt, denke ich auch: Da fliegen schon wieder 30 Euro weg.“ Laut NABU war der Seeadler vom Aussterben bedroht. Jetzt brütet er häufig in der Nähe von Küsten oder an Seen. Die Projektgruppe Seeadlerschutz zählt inzwischen rund 100 brütende Seeadlerpaare in Schleswig-Holstein. Die Knutzen beobachten häufig, dass die Seeadler von Krähen umschwärmt werden. Sie ärgern den Greifvogel so lange, bis er seine Beute fallen lässt und erneut jagen muss.

### Fischotter

Im Artenschutzbericht 2022 lässt sich nachlesen, dass sich die Population der Fischotter in Schleswig-Holstein in den vergangenen Jahren immer weiter ausbreitet. Er ist jetzt flächendeckend nachweisbar. Biologe Arne Drews schätzt die aktuelle Zahl der Otter auf 550 bis 1.000 Tiere. Gejagt werden darf der niedliche Otter mit sei-



Foto: shutterstock.com


nem dichten, braunen Fell nicht. Er frisst mehrmals am Tag jeweils etwa 300 Gramm – sehr gerne Fisch – und nimmt sich gern das Leckerste heraus. „Bei unseren Karpfen frisst er oft nur die besten Teile, der Rest bleibt liegen und dann kommen die anderen“, erzählt Ursula Knutzen. Die guten Schwimmer sind schwer zu finden – selbst mit installierten Kameras. Im Winter versuchen die Knutzen, ihre Hälter-Teiche mit Elektrozäunen vor dem Fischotter zu schützen. „Aber die Tiere sind so klug und krabbeln und schwimmen überall durch.“

Weitere bekannte Prädatoren sind der Fischadler, der Gänsesäger und der Eisvogel. Der Fischadler kommt im Frühjahr und geht im Herbst und holt sich dann täglich Karpfen und Forellen aus den Teichen. Der Gänsesäger frisst gerne die kleinen Karpfen zu Dutzenden – laut Ursula Knutzen ein hübscher, aber gefräßiger gänseartiger Vogel. Und der Eisvogel ist auch ständig zu Gast. Er ernährt sich von kleinen Fischen, macht insgesamt aber wenig Schaden.



# DIE PERFEKTE FANGMETHODE

Es wäre doch zu schön, wenn wirklich immer nur die eine Fischart ins Netz geht, die man auch fangen will. Wenn sich keine Vögel oder Schweinswale in den Stellnetzen verheddern. Wenn Naturschützer, Verbraucher und Fischer gleichermaßen glücklich sind. Die perfekte Fangmethode – zu schade, aber es gibt sie noch nicht. Forscher wie Daniel Stepputtis vom Thünen-Institut für Ostseefischerei hängen sich jedoch richtig rein, um Fanggeräte weiterzuentwickeln. Schon mal was gehört von klingenden Plastikperlen?



Fischer arbeiten bekanntlich gern allein. Frühmorgens mit dem Kutter raus aufs Meer, den Fang an den Stellnetzen einsammeln und zurücktuckern. Beifang? Tote Wasservögel oder sogar ein verletzter Schweinswal? Darüber reden die Fischer nicht gerne – und Daniel Stepputtis (Foto links) weiß auch, warum: „Der Fischer ist in unserer Gesellschaft zu häufig der Böse.“ Aber kein Fischer möchte gerne einen Schweinswal im Netz haben. „Es tut ihm in der Seele weh, doch er kann es manchmal nicht verhindern.“ Daniel Stepputtis vom Thünen-Institut für Ostseefischerei in Rostock versteht sich ein bisschen als Vermittler. Als Problemlöser. „Wir wollen Gesellschaft und Fischer zufriedenstellen.“ Und so tüfteln er und seine Arbeitsgruppe seit langem, wie eine ideale Fangmethode aussehen könnte, um den Beifang stark zu reduzieren.

Wie ist die Ausgangslage? Die meisten Fischer in der Ostsee arbeiten mit fest verankerten Stellnetzen. „Der Fischer fährt ein paar Hundert Meter raus, stellt sein Stellnetz auf und kommt am nächsten Tag wieder, um den Fang zu kontrollieren. Die Kosten sind gering und klimafreundlich ist es auch“, nennt Stepputtis die Vorteile. Durch unterschiedliche Maschengrößen kann der Fischer auch bestimmen, welche Arten er fangen will.

Dennoch: Es kommt immer wieder zu Beifang, da Schweinswale mit ihrem Biosonar die dünnen Fäden der Stellnetze kaum sehen können. Deshalb arbeiten die Forscher daran, die Netze „sichtbarer“ zu machen. Zusammen mit der Bundeswehr in Kiel probierten die Wissenschaftler verschiedene Materialien aus, versuchten, kleine Hindernisse ins Netz zu hängen. Dieses Projekt mit dem Namen „Stella“ wird vom Bundesamt für Naturschutz gefördert. Am Ende wurden Perlen aus Acrylglas entwickelt, klein wie Kichererbsen. Wenn die Kugeln in einem bestimmten Abstand hängen, fangen sie an zu schwingen. „Und wenn es schwingt, kommt ein wahnsinnig großes Echo zurück – wie bei einer Gitarrenseite.“

**Mit Fischfallen am Ostseeboden können auch Dorsche gefangen werden, ohne Schweinswale zu gefährden**

Das neue Perlennetz wurde zunächst im Schwarzen Meer getestet, da dort viele Schweinswale in den Netzen sterben. Das Ergebnis: Fünf Schweinswale starben beim Fischen mit herkömmlichen Stellnetzen, nur zwei Wale



Foto: Thünen-Institut/A. Schuetz

verendeten in Perlennetzen. Neue Fragen tauchten auf: Warum starben trotzdem zwei Schweinswale? Waren sie abgelenkt durch ein Motorboot oder

einen Schwarm Sardinen? Vielleicht schliefen die Wale auch gerade und haben das Netz nicht gesehen.

Vielleicht macht es auch Sinn, zusätzlich mit sogenannten PAL-Pingern zu arbeiten. Wie das funktioniert, lässt sich gut im Ostsee Info-Center in Eckernförde beobachten. Fast alle Fischer im Norden nutzen mittlerweile die neuen Geräte. Sie geben Geräusche in der Sprache der Wale von sich und warnen so die Wale vor den Netzen. „Studien belegen, der Beifang hat sich dadurch um 70 Prozent reduziert – eine kleine Erfolgsstory“, sagt Daniel Stepputtis. Allerdings: Es gibt kein richtiges Monitoring und man weiß nicht so recht, ob sich die Wale inzwischen an die Geräusche gewöhnt haben.

Die Wissenschaftler forschen weiter nach der idealen Fangmethode und sind schon beim Projekt „Stella 2“. Neben der Perlengeschichte, die übrigens ein schleswig-holsteinischer Fischer demnächst kommerziell einsetzt – mit



Foto: Thünen-Institut/A. Schuetz



HANDWERK FISCHEREI

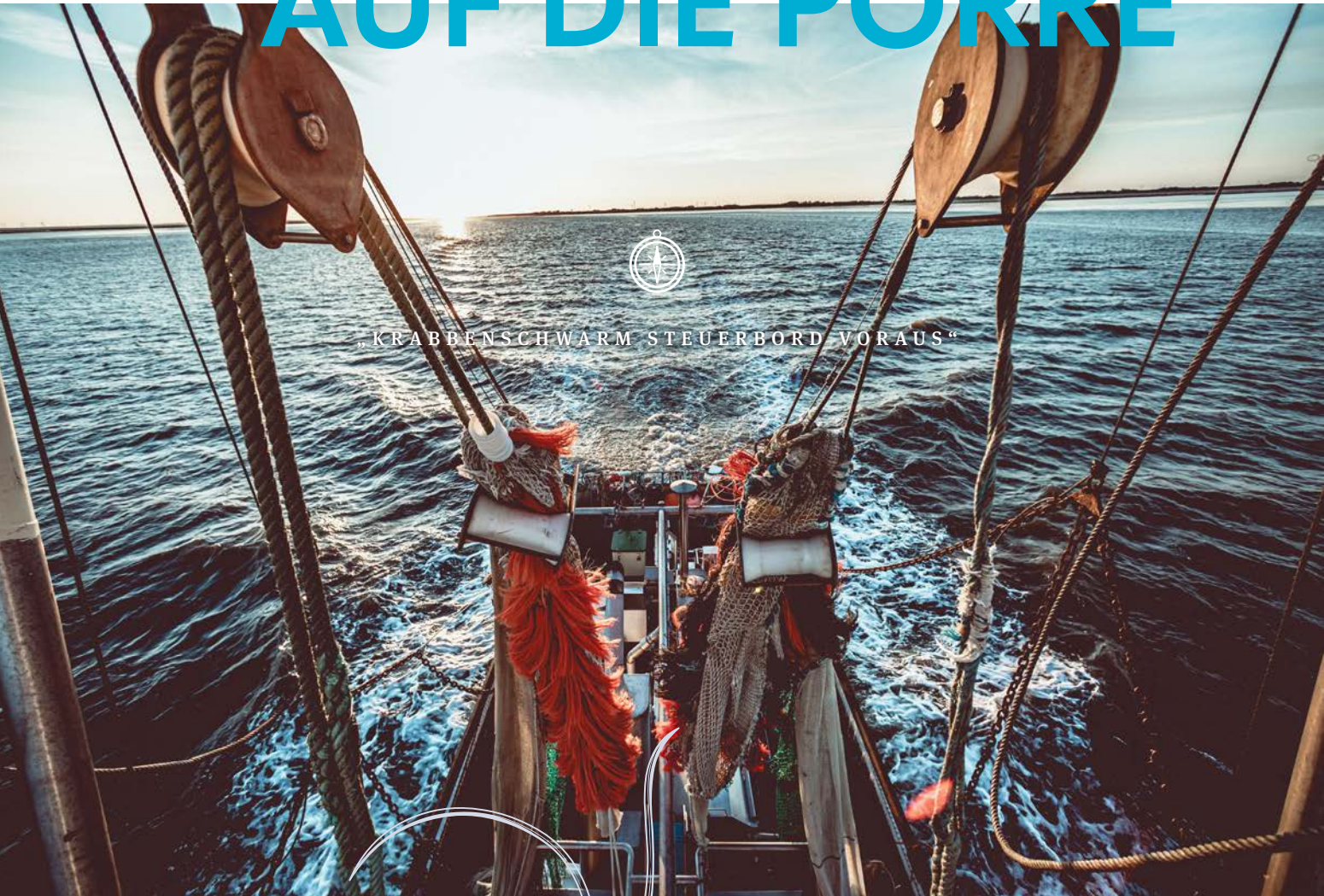
Foto: Thünen-Institut/T. Noack

Förderung des Landes Schleswig-Holstein – werden auch zwei weitere Fangmethoden weiterentwickelt. Die eine ist die Fischfalle, ein System, das auch für den Schutz von Kegelrobben Sinn machen könnte. „Kegelrobben sind schlaue Tiere, die sehen den Kutter mit den Stellnetzfahnen und denken sich: Da muss ein Stellnetz sein – und dann fressen sie den Fang aus dem Netz.“ Und manchmal verfangen sie sich leider selbst in den Fäden. Mit Fischfallen am Boden könnte das vermieden werden. Diese mit einem Netz bespannten Kisten aus Stahlrahmen sind etwa einen Meter lang und einen halben Meter breit und hoch.

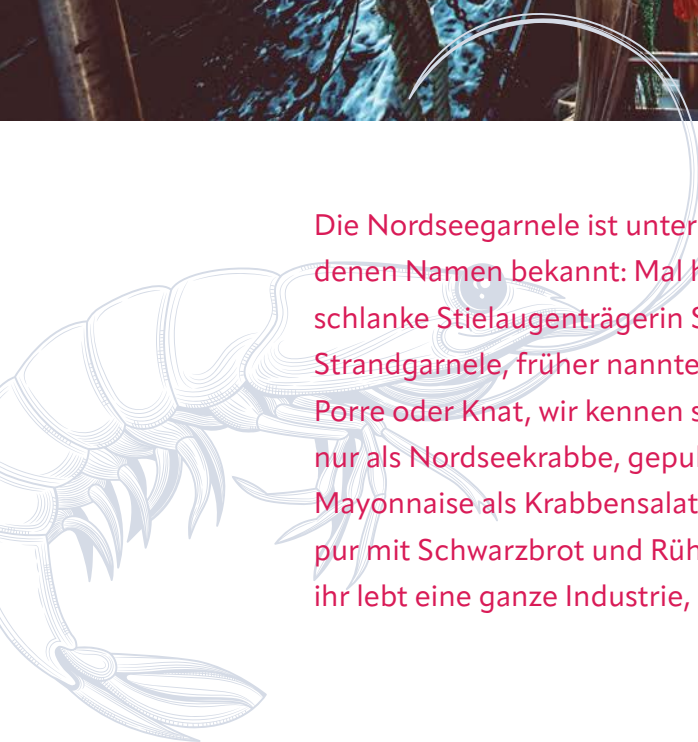
Auch große Reusen aus Skandinavien werden am Thünen-Institut für Ostseefischerei erforscht und weiterentwickelt. „Man kennt ähnliche Reusen zum Beispiel vom Großen Plöner See – mit einem langen Leitnetz senkrecht zur Küste. Das Leitnetz soll die Fische zu einer Fangkammer leiten.“ Und diese Fangkammer ist mit etwa fünf Metern Länge richtig luxuriös. Die Fische schwimmen dort wie in einem großen Aquarium. Es gibt noch einiges zu verbessern – sowohl bei Reusen, Fischfallen, Pinger und Perlennetzen. Für die Ostseefischer sind weder die Fischfallen noch die Reusen bisher eine brauchbare Alternative zum Stellnetz. Eine große Bitte hat der Wissenschaftler Stepputtis aber: Die Umweltverbände sollten aufhören, mit dem Finger auf die Fischer zu zeigen. Oder anders ausgedrückt: „Die Gesellschaft müsste anerkennen, dass der Fischer sein Bestes tut. Die Netze geben einfach nichts anderes her.“

**Die Fangkammer der großen Reusen hat mit fünf Metern Länge das Format eines großen Aquariums.**

# MIT DER KURRE AUF DIE PORRE



„KRABBENSCHWARM STEUERBORD VORAU“



Die Nordseegarnele ist unter verschiedenen Namen bekannt: Mal heißt die schlanke Stielaugenträgerin Sand- oder Strandgarnele, früher nannte man sie Porre oder Knat, wir kennen sie meist nur als Nordseekrabbe, gepult, mit Mayonnaise als Krabbensalat oder pur mit Schwarzbrot und Rührei. Von ihr lebt eine ganze Industrie, denn die

Nordseekrabbe ist eine der wenigen Kaltwassergarnelen, die besonders an der Nordseeküste in Dänemark, Deutschland und den Niederlanden eine wichtige wirtschaftliche Rolle spielt. Gut 170 deutsche Krabbenfischer gehen auf die Jagd nach ihr. Mit einem von ihnen, Andreas Thaden von Amrum, sind wir rausgefahren.



Andreas Thaden ist stolz auf seinen Diesel – und auf den Kutter seines Sohnes Marten, die „Maria L.“



Fast schon zärtlich wienert Andreas Thaden an seinem blitzsauberen Motor: „Das ist ein Deutz Dieselmotor, 1987 in Köln gebaut, 21 Liter Hubraum, 221 Kw, der jetzt 110.000 Betriebsstunden hinter sich hat und mich noch nie im Stich gelassen hat.“ Der Krabbenfischer von der Insel Amrum ist nicht nur stolz auf seinen zuverlässigen Dieselmotor, sondern auf das ganze Schiff, den Fischkutter „Butjadingen“ mit der Fischereinummer FED5. „Butjadingen heißt die Halbinsel zwischen Jade und Weser und FED steht für meinen Heimatort Fedderwardersiel, wo ich herkomme“, verrät er mit einem Oldenburgisch-Bremer Zungenschlag, der seine Herkunft auch nach vielen Jahren auf der Nordseeinsel nicht verleugnet. Wir treffen Andreas Thaden in Schüttsiel, wo er nach dreitägiger Fangreise seinen Krabbenfang entlädt und frischen Diesel bunkert. Während der Reise wird durchgefischt, der Kapitän und die Mannschaft sind abwechselnd auf Wache, während der andere Teil in der Wohnküche mit Bad hinter dem Steuerhaus schläft. Bummelige 1.600 kg Nordseekrabben hat Andreas Thaden auf dieser Reise mit seinen „Baumkurren“, wie die Netzausleger mit den Grundschleppnetzen heißen, gefangen. Er ist ganz zufrieden mit dem Fang, besser geht natürlich immer. „Entscheidend

für mich ist nicht die Menge, sondern auch der Umsatz“, sagt der maritime Unternehmer. „Die Preise sind im Moment verhältnismäßig hoch, reichen aber nicht aus, um dieses Jahr einen guten Abschluss zu erreichen.“ Es ist ein ständiges Auf und Ab, wie der zunehmende Wellengang auf unserer Reise nach Amrum. Die Krabben werden sofort nach dem Fang gewaschen und gekocht – alles automatisch. So sind sie haltbar und können bis zu 72 Stunden im Kühlraum bei 2 °C gelagert werden. Am Kai steht schon der Laster von „Klaas Puul“, einem der größten europäischen Produzenten für alles, was aus dem Meer kommt. Der Transporter fährt die Krabben von Andreas Thaden nach Büsum, wo sie nach Größen gesiebt und dann weiter nach Holland, in die Heimat von Klaas Puul, gefahren werden. Vier der orangefarbenen Krabbenkisten behält der Fischer für seine Frau zurück. Die verkauft sie auf Amrum in ihrem eigenen Laden, dem „Steuerhaus No1“, der in einem alten Kutter-Steuerhaus untergebracht ist. Doch zurück zum Fang: Was weiter mit ihnen geschieht, ist allgemein bekannt: 90 Prozent des Fangs gehen nach Nordafrika, wo sie meist von Frauen gepult werden, um dann wieder zurück nach Europa geschickt zu werden. Anders geht es leider noch immer nicht, obwohl seit vielen



Jahren an Krabbenpulmaschinen getüftelt wird. Ein echt europäisches Produkt – übrigens auch in lebendigem Zustand. Die Nordseekrabbe, lateinisch Crangon Crangon, lebt zwischen dem weißen Meer im Norden Russlands und der Atlantikküste Marokkos. Natürlich sind die langen Transportwege nicht nachhaltig, aber die Pulerei in Deutschland ist einfach zu teuer, und Nordseekrabben sind für die Verbraucher schon jetzt kein billiges Vergnügen. Aber das ist auch gut so, denn sie sind nun mal eine köstliche Delikatesse. Andreas Thaden genießt sie am liebsten pur: „Halb gepult aus'm Pott und dann aus der Schale nuckeln, so schmecken sie mir am besten“, gibt er zu. Seine Familie ist seit vielen Jahrhunderten mit der Nordsee verbandelt: „1792 sind meine Vorfahren von Pommern nach Butjadingen und seitdem sind wir in der Fischerei unterwegs.“ Sein Bruder ist immer noch an der niedersächsischen Küste tätig, ebenfalls als Krabbenfischer. Andreas ging bei seinem Vater in die Lehre, ging dann drei Jahre als Hochseefischer auf große Fahrt bis an die norwegische Küste und ließ sich 1988 seinen Fischkutter nach seinen Vorstellungen maßschneidern. Besonders stolz ist er auf seine hydraulisch gesteuerte Ruderdüse. „Damit kann ich auf dem Teller drehen“, meint er, als wir in Schüttsiel ablegen und Richtung Heimathafen Steenodde nach Amrum fahren. Er ist nicht allein auf dem Kutter. Mit

ihm fahren zwei Decksmänner von den Philippinen, die er über eine Agentur für jeweils ein Jahr anheuert. „Phantastische Seeleute, die ihr Handwerk perfekt beherrschen“,



schwärmt er. Die Verständigung funktioniert mit einem Kauderwelsch aus Englisch und Deutsch, unterstützt von klar verständlichen Gesten. „So haben wir das Personalproblem für uns gelöst und es klappt hervorragend“, sagt der Senior-Krabbenfischer. Den Tipp mit der Vermittlungsagentur für philippinische Seeleute hat er von seinem Sohn Marten, ebenfalls Krabbenfischer mit eigenem, hochmodernem Kutter, den er sich vor einigen Jahren für einen siebenstelligen Betrag hat bauen lassen. „Maria L.“ heißt das Schiff seines Sohnes – so wie seine Mutter Maria Louise, Andreas Thadens Frau. Mitsamt seiner „Butjadingen“ und Familie ist er Ende der 1980er-Jahre nach Amrum übersiedelt, das sowieso zu seinem Fischereigebiet gehörte. Mit 40 Jahren fingen sie dort neu an. Das ist Geschichte, der 18,24 Meter lange, stolze Kutter ist abbezahlt und eigentlich wollte der mittlerweile 64-Jährige bald in Rente gehen. Eigentlich,

“*Halb gepult aus'm Pott und dann aus der Schale nuckeln, so schmecken sie mir am besten.*“



Die Krabben werden direkt nach dem Fang automatisch gewaschen und sortiert.

“ Wenn ich überhaupt  
Beifang habe, dann  
ist das unter fünf Prozent.“



denn eine Säule seiner Altersversorgung ist ihm weggebrochen: Ausgerechnet der Kutter hat aufgrund der schwierigen wirtschaftlichen Lage der Fischerei massiv an Wert verloren und ist derzeit nur noch knapp 10 Prozent dessen wert, was sich Andreas Thaden ausgerechnet hatte. Verständlich, dass der temperamentvolle Mann auf Naturschutz und Politik und deren „Regulierungswut“ wie er es nennt, nicht immer gut zu sprechen ist. „Unsere Krabbenfischerei ist so nachhaltig, nachhaltiger geht es nicht mehr“, schimpft der Fischer. Seit 2017 fischt er wie alle Krabbenfischer unter dem MSC-Siegel, seine Netze sind entsprechend der MSC-Vorschriften geknüpft. „Wenn ich überhaupt Beifang habe, dann ist das unter 5 Prozent. Und die kommen unverzüglich in einen Auffangbehälter mit Meerwasser und werden so schonend wie möglich sortiert, sodass ein hoher Anteil des Beifangs wieder lebend über Bord geht.“ Auch die Netze selbst gleiten bodenschonend über den Grund, gehalten von Gummirollen, die nur ab und an den Boden berühren. „Damit zerstören wir den Meeresgrund nicht“, meint er. „Ein Wintersturm in der Nordsee verschiebt so viel Sand, wie die Insel Amrum groß ist und zerstört an einem Tag mehr Meeresgrund als alle

Fischer zusammen“, so sein Vergleich. Heute fischt er hauptsächlich um Amrum und in Gebieten, von denen er aus Erfahrung weiß, wo die Krabben sein könnten und nutzt die Abwärme seinen Schiffsdiesels, um ein weiteres Produkt herzustellen: Amrumer Meersalz aus handgeschöpftem und gefiltertem Nordseewasser. „So erhalten wir unraffiniertes, naturbelassenes Meersalz, alle Spurenelemente verbleiben, es werden keinerlei Zusätze verwendet“, so der Produzent. Seit einem Jahr ist Andreas Thaden auch jenseits der Fischerei aktiv als Erster Vorsitzender der Erzeugerorganisation Tönning, Eider, Elbe und Weser w.V. (TEEW) in Schleswig-Holstein und jetzt auch in einer Steuergruppe als MSC-Vermittler zwischen den Fischern und den Zertifizierern. Als Funktionär wünscht er sich mehr Engagement von den jüngeren Fischern, schlagkräftigere Strukturen in der Interessenvertretung und ein besseres Marketing, das das Image der Fischer aufwertet. Nun ja, deshalb sind wir heute mit ihm auf Reisen gegangen. Wer Andreas Thaden selbst einmal erleben möchte, kann ihn sich in einem Film anschauen. Einfach den QR-Code scannen.

**Andreas Thaden**  
[www.derkrabbenfischer.de](http://www.derkrabbenfischer.de)



“24 Gäste, 7 Gänge  
und ein Tisch, das  
ist meine Idee vom inno-  
vativen Fine Dining.“

# TOLLER ABEND MIT FISCH

Die meisten Menschen essen gern Fisch – mal mehr, mal weniger. Während wir in Deutschland rund 13,5 Kilo pro Person und Jahr verzehren, sind es in Zentralasien nur fünf Kilogramm. Es gibt sogar Menschen, die sich vorwiegend vegetarisch ernähren, bei Fisch jedoch nicht nein sagen. Das sind die Pescetarier. Aber was fressen eigentlich Fische? Wir haben uns mit einem unterhalten, der es wissen muss: Nico Mordhorst vom Restaurant Bootshaus 1862 in Kiel.

Nico Mordhorst liebt das Meer. Deshalb hat der gebürtige Kieler auch nicht gezögert, als der Erste Kieler Ruderclub von 1862 e.V. ihm das Restaurant mit grandiosem Förderblick anbot: „Seit 1. März 2023 bin ich alleiniger Herr im Bootshaus, wie ich mein Restaurant in Anlehnung an seine Tradition als Haus des Ruderclubs genannt habe.“ Die Einrichtung hat er auf die maritime Vergangenheit angepasst. An der Decke des großen Saal hängt ein schnelles Ruderboot, selbst der Tisch seines Buffets ist ein Boot. Die lange Tafel

hat ihm ein befreundeter Tischler aus einem einzigen Baum gefertigt, genau wie die Platte des Tresens. Es sieht modern und trotzdem maritim aus – jedenfalls im Innenraum. Außen herrscht nach wie vor Clubhaus-Atmosphäre und das möchte Nico Mordhorst nach und nach ändern. „Manche Gäste haben noch Scheu, uns zu besuchen, weil sie denken, es sei ein privates Vereinshaus. Dabei sind wir ein ganz normales Restaurant“, versichert der gelernte Koch und Küchenmeister. „Wir sind ein Platz für alle. Bei uns trinkt das



Clubmitglied nach der Rudertour in Shorts sein Bier auf der Terrasse, während nebenan Gäste ihr Vier-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung genießen.“ Vom Wein versteht der zertifizierte Weinsommelier auch eine ganze Menge. Schließlich hat er im Sterne-Restaurant Haerlin im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten und anderen Top-Adressen gekocht. Er war sogar ein Jahr auf den Philippinen und hat dort einen exklusiven Club für die richtig Reichen geleitet. Diese ganze Erfahrung bringt er jetzt in sein Bootshaus mit ein. Kulinarisch bewegen sich Nico und seine Crew zwischen Fine Dining mit Sieben-, Acht-Gängen auf der einen Seite und Pommes auf der anderen. Denn auch die „Fritten-Kombüse“ direkt an der Promenade gehört zu seinem Haus. „Natürlich sind wir eher fischlastig in der Küche, ich habe aber auch immer einige Fleischgerichte auf der Karte, weil das ein Steckenpferd von mir ist.“ Nico liebt es, ganze Tiere zu zerwirken, Fleisch zu braten und Saucen zuzubereiten. Er hat da seine Jäger und Tierzüchter aus der Gegend, mit denen er zusammenarbeitet. Auch den Fisch bekommt er ganz frisch, zum Beispiel von der Fischzucht Reese aus Sarlhusen, aber auch direkt vom Kutter. „Es kommt vor, dass mich der Fischer nachts um halb eins anruft und sagt „ich hebb Fisch“ und ihn mir dann morgens um halb fünf direkt an den Steg vor dem Restaurant liefert.“ Frischer und besser geht es nicht.

Mit seinem Bootshaus füllt er, man glaubt es kaum, eine Lücke im gastronomischen Angebot im Zentrum der Fördestadt. „Das Angebot an Fischrestaurants direkt in Kiel ist dünn und das will ich ändern“. So serviert er seine raffinierten Fischgerichte á la carte oder als tagesfrisches Angebot von der Kreidekarte und ganz besonders gern im Rahmen seiner 24/7 Dinner: „24 Gäste, 7 Gänge und ein Tisch, das ist meine Idee von innovativen Fine Dining – einfach ein toller Abend mit Fisch“, sagt der kreative Gastronom, der immer schon sechs neue Ideen in petto hat, bevor er die erste umgesetzt hat. Die Teilnehmenden dieses begehrten Events kennen sich nicht, kommen über das Menü in wechselnden Sitzordnungen ins Gespräch – ein tolles Event, für das man tunlichst rechtzeitig reserviert. Fine Dining, coole Events und ein Mörderblick



auf das Wasser bedeutet aber nicht, dass es im Bootshaus hanseatisch steif zur Sache geht. Nico und seine Mannschaft sind ausgesprochen locker unterwegs, rustikale Holztische und bequeme Ledersessel statt Samtpolster und steifgebügelte weiße Tischdecke. Jenseits von Fine Dining gibt es im Bootshaus auch die guten alten Fischklassiker wie Matjes Hausfrauenart oder Finkenwerder Scholle, aber eben auch edlen Steinbutt oder Aal-Tacos, die er für uns zubereitet.

Und natürlich weiß Fischexperte Nico Mordhorst auch, wie sich die Fische ernähren, die bei ihm auf den Teller kommen: „Es gibt wie überall in der Natur Pflanzenfresser, räuberische Fleischfresser und Allesfresser.“ Manche Fische ernähren sich ausschließlich von Pflanzen, wie zum Beispiel die Rotfeder.

**Toll Fisch essen mit Traumblick auf die Förde. Und an der Decke hängt ein Ruderboot - das ist das Bootshaus 1862.**



Dann gibt es die Gruppe der Friedfische, wie Angler sie gern bezeichnen. Das sind Fischarten, die keine anderen Fische jagen, sondern sich von Insektenlarven, Schnecken, Würmern und im Meer auch von Plankton ernähren. Dazu gehören Schleie aber auch Planktonfresser wie der Hering oder der größte Fisch der Welt, der Walhai. „Ich habe mich ja schlau gemacht“, sagt Fischexperte Nico und grinst. „Die Omnivoren zum Beispiel sind Allesfresser. Der Karpfen wühlt den Boden auf und frisst alles, was er verwerten kann.“ „Da kenne ich auch noch einen“, wirft sein Kollege und Koch Frerk Kruse ein: „Der Aal versteckt sich gern in Rinderköpfen. Mein Opa ist noch mit einem auf Aalfang gegangen. Den Kopf zwei Tage im

Wasser versenken, danach war er voller Aale.“ Die reinen Fleischfresser und Jäger finden sich sowohl in Teichen und Flüssen als auch im Meer. „Der Hecht, der Barsch, der Lachs und die Makrele, alles Raubfische“, zählt Nico auf. „Dann vergiss mal nicht die Plattfische wie die Scholle,“ ergänzt Frerk. „Das sind Lauerjäger. Die buddeln sich im Sand ein und warten darauf, dass Beute vorbeischwimmt.“ Und was serviert uns Nico Mordhorst in seinem Restaurant Bootshaus heute? Raub- oder Friedfisch? „Lasst Euch überraschen“, antwortet der Chef de Cuisine und lacht.

**Restaurant Bootshaus 1862**  
Düsternbrooker Weg 16, 24105 Kiel  
Telefon: 0431 2108585, [www.bootshaus-kiel.de](http://www.bootshaus-kiel.de)

## KRABBen-BRUSCHETTA

KRABBen · BROTCHeIPS · ESTRAGON · MAYONNAISE · BRIOCHE · GARNITUR

### Zutaten für 4 Personen

---

200 g Krabbenfleisch

---

20 ml Olivenöl

---

Schnittlauch (in feine Ringe geschnitten)

---

Graubrot

---

200 ml Rapsöl

---

40 g Estragonblätter

---

40 g Spinat, gewaschen

---

2 Eigelbe

---

20 g Senf

---

4 Scheiben Brioche ca. 2 cm dick

---

Salz, Pfeffer, Zucker

---

Kresse, Wakame

---



### Zubereitung

Das Brioche in etwa 10 cm lange Quader schneiden und in einer Grillpfanne von allen Seiten angrillen.

Das Graubrot in dünne Scheiben schneiden, mit einem Ring ausstechen, auf Backpapier legen, mit ein wenig Öl beträufeln, salzen und bei ca. 180° im Ofen goldbraun rösten.

Für die Mayonnaise die Estragonblätter und den Spinat mit dem Rapsöl sehr fein pürieren.

Eigelbe mit Senf verrühren und das Estragonöl unter stetigem Rühren in feinem Strahl zufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Mayonnaise anschließend in einen Spritzbeutel umfüllen.

Die Krabben mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Schnittlauchringen abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen.



# SCHOLLENFILET

SPINATEMULSION · ROMANESCO · PASSE PIERRE · BUNTE RADIESCHEN · CRUMBLE

## Zutaten für 4 Personen

8 Schollenfilets
50 g Schalottenwürfel
300 g Spinat
100 ml Sahne
8 Scheiben Speck (knusprig geröstet)
20 g Schnittlauch (in feine Ringe geschnitten)
100 g Passe Pierre
1 Bund Bunte Radieschen (halbiert oder geviertelt)
1 Kopf Romanesco (als kleine Röschen)
6 Scheiben Graubrot (dünn geschnitten, goldbraun geröstet)
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

## Zubereitung

20 g Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten und den Spinat anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Anschließend mit der Sahne aufgießen, einmal aufkochen, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.

Romanesco und Radieschen in Butter bei mittlerer Hitze anbraten, Passe Pierre zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

Die Schollenfilets mit Salz würzen und in Butter von einer Seite goldbraun braten. Das Brot und den Speck klein hacken, mit dem Schnittlauch vermengen und kurz vor dem Anrichten auf die Filets geben. ■



# AAL-TACO

RÄUCHERAAL · GUACAMOLE · CRÈME FRAÎCHE · BUNTE BETE · GURKENSTREIFEN  
AUSTERSAUCE · LIMETTE · ZWIEBELRINGE · RÖSTZWIEBELN · KRESSE



## Zutaten für 4 Personen

8 Weizentacos  
400 g Räucheraalfilet  
2 Avocados  
1 Tomate  
2 Schalotten  
20 g Kerbel (zum Garnieren)  
2 Limetten  
1 Knoblauchzehe  
50 g Röstzwiebel  
200 g Crème Fraîche  
½ Gurke  
500 g Bunte Bete  
300 g grobes Meersalz  
Olivenöl  
Austernsauce  
Salz, Pfeffer, Kresse  
(Chili und Koriander wer mag)

## Zubereitung

Tomate häuten, entkernen, würfeln und in Olivenöl sanft zum Tomaten-Concassée einkochen, abkühlen lassen. Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken, eine Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln und mit Tomaten-Concassée zufügen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Räucheraal

enthäuten, filetieren, in feine Würfel schneiden und mit Austernsauce lackieren  
Das Meersalz in eine feuerfeste Form geben und die Beten darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175° Umluft für ca. 40 Minuten (je nach Größe) garen, sodass sie noch bissfest ist. Die Beten etwas abkühlen

lassen und noch warm pellen. Beten in Würfel schneiden, mit Olivenöl und Salz würzen und abglänzen.  
Schalotte in feine Ringe schneiden, die Gurke halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Tacos ohne Fett leicht angrillen bzw. erwärmen und alle Zutaten darauf anrichten.





# WOLFSBARSCH

WOLFSBARSCHFILET · PAK CHOI · MARONEN, BUCHENPILZE · KRUSTENTIER-BISQUE  
LACHSFORELLENKAVIAR

## Zutaten für 4 Personen

4 Stücke Wolfsbarschfilet à 150 g  
100 g Butter  
Rapsöl  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe  
4 Stück Pak Choi  
200 g Buchenpilze  
200 g Maronen gegart  
50 g Lachsforellenkaviar  
Kerbel  
Salz, Pfeffer, Zucker  
100 ml Krustentier-Bisque (gibt es fertig zu kaufen)

## Zubereitung

Den Pak Choi halbieren oder vierteln, auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett angrillen, sodass er Farbe bekommt. Die Hitze reduzieren, 50 g Butter zugeben, die Maronen und Buchenpilze zugeben, glasieren und mit Salz, Pfeffer und Sesam abschmecken. Die Hautseite des Wolfsbarschs fein einschneiden, die Fleischseite mit Salz würzen. Die Fischfilets bei mittlerer Hitze mit wenig Öl nur auf der Hautseite

anbraten. Kurz bevor sie komplett durchgezogen sind, ein wenig Butter in die Pfanne geben, Kräuter und angedrückte Knoblauchzehe in der gebräunten Butter anrösten, die Filets wenden und das Gargut mehrfach mit der aromatisierten Butter überschöpfen. Die Bisque erhitzen und aufschäumen. Den Schaum über das angerichtete Gemüse geben und den Wolfsbarsch darauflegen. Mit Lachsforellenkaviar dekorieren. ■



# PLATT MACHT SATT

Scholle Finkenwerder Art mit Speck und Bratkartoffeln, ein Steinbutt-Filet auf der Haut gebraten oder auch ein seltenes Stück Kleist auf Rahmsauerkraut. Man kann mit Plattfisch köstlich kochen und noch besser essen. Wir stellen die ganze Bandbreite dieser köstlichen Lauerjäger einmal vor.



## Die Scholle kommt nicht aus Finkenwerder

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, kommt aber auch in Wassertiefen von zwei bis vier Metern vor. Sie ist köstlich im Stück und auch als Filet.

## Platt wie eine Flunder

Außen ist sie dunkel mit roten Flecken und rauer als die Scholle, aber innen genauso gut. Die Flunder heißt überall anders. An der Ostseeküste wird sie Struffbutt und an der Nordseeküste Wattbutt, Elbbutt, Weserbutt oder schlicht Butt genannt. Sie schmeckt ähnlich wie die Scholle und wird auch so zubereitet.



## Der Glattbutt oder Heinrich von:

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 Konsistenz seines Fleisches ähnelt der Scholle, der Geschmack ist aber ganz klar Butt.

## Die Kliesche widersteht jedem Klischee

Klein im Umfang aber groß im Geschmack. Die Kliesche ist der Fisch der vielen Namen. Man nennt sie auch Plate, Scharbe, Eisflunder, Skantjes oder Raue Scholle. Man erkennt sie an ihrer markant halbkreisförmig gebogenen Seitenlinie über der Brustflosse. Die Kliesche ist einer der häufigsten Plattfische im Norden, ihr weißes Fleisch ist zart und schmeckt leicht süßlich.



## Ihre Hoheit, 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. Wer im Restaurant eine echte Seezunge ergattert, muss tief in die Tasche greifen. Aber es lohnt sich!

## Günter, der Steinbutt

Man kennt den Edelmann unter den Plattfischen von Günter Grass oder den Gebrüdern Grimm. Er 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. Gourmets schätzen seinen einzigartigen Duft und seine Geschmacksintensität.



# Ganz neu: GÜT – das Magazin des Gütezeichens

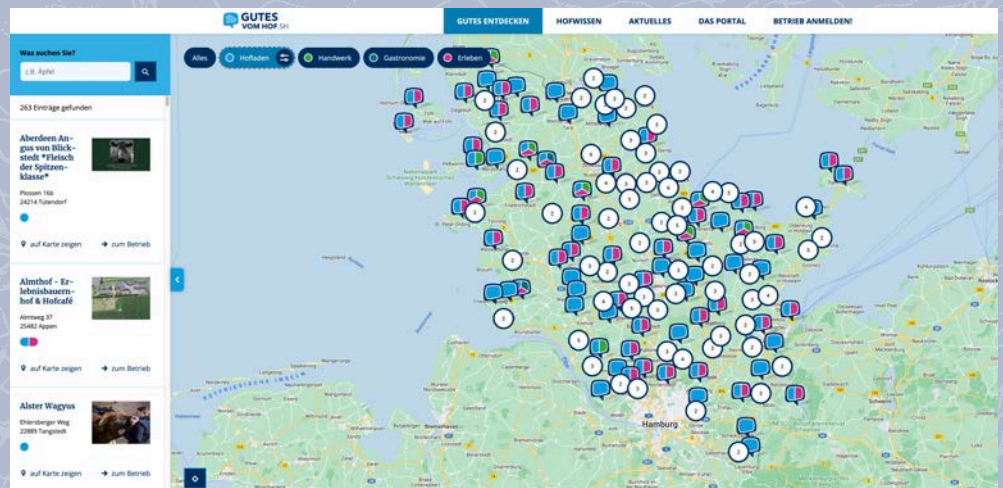


Jetzt ist es da, das neue Magazin unseres traditionsreichen Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“, und es ist genau so wie unsere zahlreichen ausgezeichneten Betriebe: bunt, jung und vielfältig, genau wie die neue Generation der Landwirte, die jetzt nach und nach die Höfe bei uns übernimmt. Von ihnen erzählen wir bunt und bildstark im Magazin GÜT. Wir stellen ihre Produkte und deren nachhaltige Erzeugung vor, werfen aber auch einen Blick auf unsere Fischerei, befassen uns mit heimischer Warenkunde und stellen natürlich leckere Rezepte vor. Kurz und GÜT: unser Magazin ist so modern, vielfarbig und interessant wie die Landwirtschaft, die Direktvermarktung über eigene Hofläden und die Menschen, die unsere Ernährung so vielfältig machen. GÜT, das Magazin, finden Sie als Beilage in zahlreichen Zeitschriften, sie können es im Internet herunterladen oder bestellen.  
**Download: [www.gzsh.de/download](http://www.gzsh.de/download), Shop: [shop.die-seite-verlag.de](http://shop.die-seite-verlag.de)**



**Gut zu wissen:** Viele empfehlenswerte Einkaufsadressen für Fisch von schleswig-holsteinischen Fischern gibt es auch im Internet unter GUTES VOM HOF.SH.

Die Website 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 Genussereinkaufstouren. 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.





**DER KRABBENFISCHER  
KNABBERT KNABBERKRABBen,  
KNABBERKRABBen KNABBERT  
DER KRABBENFISCHER.**

963 Fischer, Fischzüchter und ihre fleißigen Helfer in Schleswig-Holstein sorgen täglich dafür, dass die leckersten Bissen frisch in unsere Regale und auf die Märkte kommen. Gerne auch, wenn du dich morgens nochmal rundrehst. Wir fischen. Für Dich!



**WIR FISCHEN.SH**

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.