

WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN



6 DIE UR-MARÄNE
VOM SCHAALSEE

18 KREBSZUCHT
OEVERSEE

29 SCHUPP DEN
FISCH



WIR FISCHEN.SH

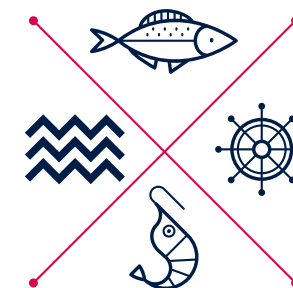


MIT REZEPTEN

WIR FISCHEN.SH

So heißt die junge Fischereimark Schleswig-Holsteins. Wir fischen – dabei geht es tatsächlich um die Fischerei. Nicht nur um einen Beruf, sondern um mehr. Um Menschen, die Wege finden, wo andere nur den Ausweg sehen. Von den Teichwirten bis zu den Küstenfischern. Von Aquakultur bis zum Angeltourismus. Das alles zusammen ist Fischerei. Und damit das so bleibt, gehört auch Fisch genießen dazu. Direkt vom Kutter, aus dem See oder dem naturnahen Teich. Natürlich regional. Der Satz „Wir fischen“ lädt alle ein, diesen wichtigen Aspekt nordischer Identität weiterzutragen. Sprechen Sie’s mal aus. Wir fischen.

VORWORT



Liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Heft geht es auf vielen Seiten um die Ostsee. Lesen Sie, wie wir Angler uns um die Arterhaltung der meerwandernden Arten Meerforelle, Lachs und Schnäpel bemühen. Trotz solcher Anstrengungen stelle ich mir manchmal die Frage, wann das Magazin „Wir Fischen“ wohl umbenannt werden muss in „Wir Fischten“.

Verschlechterung der Umweltbedingungen und Fang einschränkungen haben dazu geführt, dass immer mehr Berufsfischer ihren Beruf aufgeben müssen. Auch wir Angler müssen um jedes Angelrevier kämpfen. Mehr Ostseeschutz ist zwingend notwendig, das wissen besonders wir Angler und Fischer!

Aber wie machen wir die erforderlichen großen Schritte hin zur Verbesserung des Lebensraumes Ostsee? Wir Angler sind gerne bereit, unsere Fänge einzuschränken und sensible Gebiete zu meiden, wo es nachweislich Sinn ergibt. Aber Fangverbote sind nicht das Allheilmittel für den Ostseeschutz.

Viel zu hohe Nährstoffeinträge und der rasante Anstieg der Wassertemperaturen sind ebenso wie die Munitionslasten nicht von Fischerhand gemacht. Komplexe Probleme erfordern nun mal umfangreiche Maßnahmen, wenn denn wirklich etwas verbessert werden soll.

Wir Angler tragen gerne und aktiv unseren Teil zum Ostseeschutz bei. Nur eine gesunde Ostsee mit stabilen und artenreichen Beständen schenkt uns schöne Angelstunden an unseren Stränden.

Mit gemeinsamen Anstrengungen und sinnvollen Maßnahmen können wir es schaffen, damit es auch weiterhin heißt – „Wir fischen“!



Ihr Peter Heldt
Landesangelverband Schleswig-Holstein
WIR FISCHEN.SH

INHALT

2024
2025

6

SCHAALSEE-
MARÄNE

Von Eiszeitfischen,
Adlern und verwurzelten
Menschen

MIT REZEPTEN



15

AKTIONSPLAN
OSTSEESCHUTZ
2030

Über Umweltschutz
und das Aussterben
der Fischerei



18

KREBSZUCHT
OEVERSEE

29

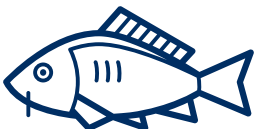
SCHUPP DEN
FISCH

Schwein, Skorpion
und Scholle – mit dem
Kutter die Wunder der
Ostsee erforschen

18

KREBSZUCHT
OEVERSEE

Vom Arme-Leute-
Essen zur raren
Delikatesse: Wie
einer den heimischen
Edelkrebs rettet



24

FISCHBRUT-
ANSTALT

Geburtshilfe: Wie
Schleswig-Holsteins
Angelvereine Natur-
schutz betreiben



34

EINKAUFSTIPPS

Nachhaltig Fisch
genießen



SCHAALSEE-MARÄNE

6

22

YOUNG
FISHERMEN

Mit Zukunft: Die
nächste Generation
übernimmt
Verantwortung

Herausgeber: Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein,
Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15-17, 24768 Rendsburg, lksh.de
Absender: Markenbeirat WIR FISCHEN.SH, c/o Landwirtschaftskammer SH
Konzeption, Redaktion, Gestaltung, Text: New Communication, Kiel,
new-communication.de; Marcus Braasch, Nelly Eliasberg, Elena Kruse,
Andreas Möglich, Christiane Reichmann
Druck: Westermann Druck GmbH, Georg-Westermann-Allee 66,
38104 Braunschweig
Fotos: Pepe Lange (S. 1/2/4-10/12-14/26/29-33/36); Sven Sindt
(S. 4/5/15-21); CP2 Werbeagentur (S. 22); David Sünderhaus (S. 23);
Johannes Radtke, LAV SH (S. 3/24-26/28); iStockphoto.com (S. 11/34/35)

Wir fördern Fischerei und Aquakultur



Kofinanziert von der
Europäischen Union



SH

Schleswig-Holstein
Landesamt für Landwirtschaft
und nachhaltige Landentwicklung

Landesprogramm Fischerei und Aquakultur:
Gefördert durch die Europäische Union,
Europäischer Meeres- und Fischereifonds (EMFF),
den Bund und das Land Schleswig-Holstein



SCHUPP DEN FISCH

29

UR-MARÄNE: DER WOLF IM SCHAALSEE

VON EISZEITFISCHEN, ADLERN UND
VERWURZELTEN MENSCHEN

Im südöstlichen Teil von Schleswig-Holstein teilt sich unser Bundesland einen See mit Mecklenburg-Vorpommern: den Schaalsee. Dieser See beheimatet mit der Schaalsee-Märane einen besonderen Fisch, der fast ausgerottet wurde, dann wieder angesiedelt und jetzt gut gehegt wird. Wir begleiten Maränen-Fischer und -Heger Jan Schneider zu seinen Schützlingen und zeigen, was diesen feinen Speisefisch ausmacht.



Die Schaalsee-Maräne gehört zu den endemischen Arten. Das sind Lebewesen, die an nur einem einzigen Ort auftreten.



Fischer Jan Schneider an einem erfolgreichen Fangmorgen

Als Jan Schneider seine Netze einholt, schaukelt sein kleines motorisiertes Boot. Eine tausendfach wiederholte Choreografie setzt ein: Mit geradem Rücken werden die Partien aus sechs aneinandergeknüpften Netzen an der Leine hochgeholt, die Fische einzeln herausgeholt, und das Gespann aus Nylonnetzen in Schlaufen in den schwarzen runden Bottich gelassen.

Der Fischer vom Schaalsee geht heute auf zwei Sorten Maränen: Die kleine Maräne und die Schaalseemaräne, auch Ur- oder Edel-Maräne genannt.

Fischen im Familienbetrieb

Während das Motorboot zum nächsten Netz über den spiegelglatten See gleitet, erzählt der 41-Jährige, dass er nicht ganz zufällig in diesem Beruf gelandet ist: Der gelernte Landmaschinenmechaniker kannte das Fischen schon von zu Hause.

„Der Wolf unter den Maränen“

Jan Schneider

Jan Schneiders Vater, Michael Bothstede, hat eine eigene Fischzucht. „Erst wollte ich gar nicht mit einsteigen. Ich wollte einfach schrauben. Dann habe ich mehr und mehr meinen Urlaub nach der Fischereisaison ausgerichtet. Da war die Entscheidung gefallen.“ Nach seiner zweiten Ausbildung zum Fischwirt ist Jan in den Familienbetrieb eingestiegen.

Eines Tages kam die Gutsbesitzerin Hannelore von Witzendorff vom Gut Groß Zecher auf die beiden *Fischer ut Grambek* zu: „Wollt ihr nicht auch noch den See machen?“ Ein Jahr wurde Jan von einem älteren Fischer in die Besonderheiten des wilden Gewässers eingeführt und hat schließlich selbst die gutseigenen Gebiete im Schaalsee gepachtet.

In der Teichwirtschaft ist das Familienunternehmen von der Karpfenzucht zur Aufzucht von Satzfishen für Angelvereine übergegangen. Außerdem plant Jan, demnächst Rote-Liste-Fische zu züchten. Wie ein Arche-Hof für bedrohte Fischarten.

Mit ursprünglichen Fischarten kennt Jan sich aus: Er hat mit anderen Fischern die Ur-Maräne zurück in den Schaalsee gebracht. Ohne sie, die Arbeit des Biosphärenreservats, die Initiative von privaten Seeigentümern wie Hannelore von Witzendorff und die massive finanzielle Unterstützung durch die Fischereiabgabe aus Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern würde er jetzt keine Ur-Maräne aus seinem Stellnetz pulen.

„Der Schaalsee gehört zu den am meisten erforschten Seen Deutschlands“, informiert Jan, während er das Boot ruhig unter dem strahlend blauen Himmel hinwegsteuert. Trotz seiner Fläche von knapp 24 Quadrat-Kilometern weiß der Fischer genau, welche Orte er ansteuern muss. Die Netze für die Maränen setzt er an besonders tiefe Stellen. Und davon hat der Schaalsee einige: Mit einer Maximaltiefe von 72 Metern ist er der tiefste Klarwassersee Norddeutschlands und gehört zu den

Wählerisches Netz: Die Maränen werden mit schonenden Stellnetzen gefangen. Kleine Fische schlüpfen durch die Maschen, während zu große unversehrt abprallen.

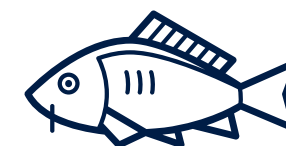
zehn tiefsten Seen in Deutschland. Er hat sich während der letzten Eiszeit gebildet, als Eismassen aus Norden kommend eine wellige Hügellandschaft mit tiefen Rinnenseen formten. Als sich nach und nach Pflanzen und Tiere in den Landschaften ansiedelten, gehörte die Schaalsee-Maräne dazu. „Ich vergleiche das gern mit domestizierten Hunderassen und den wilden Wölfen – die Schaalsee-Maräne ist hier vor Ort der Wolf unter den Maränen“, erklärt der Fischer Jan.

Durch frühere Verschmutzungen, Prädatoren und das Einsetzen fremder Maränen-Arten wurde die Ur-Maräne aus dem Schaalsee verdrängt. „Damals hat man sich keine Gedanken über Unterschiede zwischen den Maränen-Arten gemacht. Es wurden Besatzfische, beispielsweise vom Bodensee, mit dem Zug in den Norden gebracht“, erklärt Jan, während in einiger Entfernung plötzlich etwas in der Luft seine Aufmerksamkeit erregt.

Ein Fischadler. Er wirft eine eben aus dem Netz gepulte kleine Maräne in die Richtung des Adlers, fährt ein Stück weg. „Die Adler bekommen von mir immer eine Opfergabe.“ Als sich der große, beeindruckende Vogel den Fisch holt, wird der Zwiespalt deutlich, in dem sich Jan bewegt: Fischadler, Seeadler, Otter, Eisvogel, Haubentaucher – das sind alles auch

„Klar sind das Räuber, aber diese Tiere haben eine Daseinsberechtigung, die stehen über mir.“

Jan Schneider



An einem ertragreichen Tag verarbeitet Fischer Jan zwischen sieben und zehn Wannen Speisefisch.

Prädatoren, die sein Einkommen schmälern. „Klar sind das Räuber, aber diese Tiere haben eine Daseinsberechtigung, die stehen über mir. Hier auf dem freien Gewässer.“

Ein Gut, das alle verbindet

Jan bringt seinen Fang zum am See gelegenen Gut Groß Zecher in das hofeigene Restaurant *Zur Kutscherscheune*.

Eine handbeschriebene Tafel auf der Terrasse mit Seeblick zeichnet die Tageskarte für heute aus. Keine Maräne. „Die gibt es nicht immer“, erklärt Catharine von Witzendorff, Betriebsleiterin der *Kutscherscheune*. „Zwei bis drei Fischgerichte haben wir aber immer fest auf der Karte, da müssen auch wir zukaufen.“



Chefinnen Hannelore und Catharine von Witzendorff

"Fangfrische Maränen" – so steht es bald auf der handgeschriebenen Tafel

Deshalb wird Jan nach seiner Fangtour schon sehnsüchtig erwartet. „Wir führen Telefonlisten mit Maränenliebhabern. Die werden angerufen, sobald sie wieder auf der Karte stehen“, schmunzelt Catharine, „deshalb freuen wir uns immer, wenn wir ihn sehen.“ „Aber nicht nur wegen der Fische, wir sehen uns auch gern einfach so“, schiebt Catharines Mutter, Hannelore von Witzendorff, lachend hinterher. Die beiden leiten das Gut im Familienunternehmen. Die Beziehung zwischen den von Witzendorffs und ihren Geschäftspartnern geht über die dröge Geschäftsabwicklung hinaus. „Man sitzt hier manchmal länger als man will – mit Kaffee und Kuchen lässt sich das gut aushalten“, bestätigt Jan witzelnd.

Die Küche: kreativ, regional, nachhaltig

Die gefangenen Maränen wandern direkt in die Küche, in der dichtes Treiben von vier Köchen herrscht. Mit behändigen Handgriffen werden die Pfannen geschwenkt und die Teller

angerichtet. Die Zubereitung von Maräne interpretieren die Fachleute hier kreativ und nachhaltig. Gebratene Maräne an Pfifferlings-Risotto oder mit Kartoffeln vom Nachbarbauern, Maräne in Sauer oder das Maränenballett sind Gerichte, die ohne die regionalen Zutaten der Umgebung nicht auskommen. Die landwirtschaftlichen Flächen werden biologisch und konventionell bewirtschaftet. Der Weizen wird zum *Schaalseekorn* gemahlen. In der Kutscher-scheune wird dieses Mehl zum Backen und Kochen verwendet. Außerdem gibt es Honig vom Gut, Kräuter aus dem eigenen Garten und Fleisch aus der Umgebung – und am wichtigsten: die Schaalsee-Maräne.

Jan Schneider, der Schaalsee-Fischer, hat für heute seinen Dienst getan. Und der ist nicht einfach in einem wilden Gewässer mit Wölfen.

Wer selbst einmal mit der Angel im Schaalsee fischen möchte, bekommt unter anderem über das Gut einen Angelschein und kann ein Boot leihen. ■

Chefkoch Ariel Muniz



WESHALB DIE MARÄNE DEN SCHAALSEE MAG

Die Schaalsee-Maräne (*Coregonus holsatus*) ist ein Fisch, der ausschließlich im Schaalsee, einem See in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern, vorkommt. Dieser See ist Teil des UNESCO-Biosphärenreservats Schaalsee und zeichnet sich durch sein klares Wasser und seine reiche Artenvielfalt aus.

Lebensraum:

Ideale Bedingungen für den bis zu 70 Zentimeter großen Speisefisch bietet der Schaalsee. Er ist nährstoffarm, aber sauerstoffreich. Auch seine Topografie ist besonders: Flache Stellen wechseln sich mit tiefen Becken ab. Da fühlen sich sowohl die ausgewachsenen Exemplare in bis zu 40 Metern Tiefe wohl als auch die Fischbrut an flacheren Stellen. Nur an wenigen Stellen ist das Ufer bebaut und auch unruhestiftende Sportboote fahren hier in sehr geringer Dichte.

Aussehen:

Die Maräne kann ihre Verwandtschaft mit der Forelle nicht abstreiten: Die Fettflosse und die mit vielen kleinen Zähnen ausgestatteten Kiefer verraten sie. Die Schaalsee-Maräne schimmert hell-silbrig.

Nahrung:

Die Ernährung der Ur-Maräne besteht hauptsächlich aus kleinen Krebstieren, Insektenlarven, Kleinfischen sowie bei den Jungtieren aus Plankton.

Natürliche Feinde:

Zu den natürlichen Feinden des Süßwasserfisches gehören größere Raubfische wie Hechte und Barsche. Auch Wasservögel stellen eine Bedrohung dar.

Geschmack:

Als Delikatesse wird die Schaalsee-Maräne kulinarisch geschätzt. Ihr Fleisch ist fettarm, zart und hat einen feinen, leicht nussigen Geschmack. Geräuchert oder gebraten ist sie besonders beliebt.

FISH FACTS SCHAALSEE-MARÄNE



- Die Schaalsee-Maräne ist endemisch, das heißt, sie kommt weltweit nur im Schaalsee vor.
- Aufgrund ihres eingeschränkten Lebensraums und der Umweltveränderungen ist die Schaalsee-Maräne besonders schützenswert.
- Einer Sage nach wollte der Teufel einer Nonne in Zarrentin Maränen vom Bodensee liefern. Diese hat er aber durch einen Streich überm Schaalsee abgeworfen. So kamen dem Volksmund nach die Maränen in den See.





Zutaten für 4 Personen

800 g Maränenfilet von der Schaalsee-Maräne oder Edelmaränen aus der Binnenfischerei
100 g Frischkäse
50 g Schmand
800 g feine Gemüsestreifen (Porree, Möhren, Sellerie)

500 ml Fischfond
½ Bio-Zitrone
100 ml Sahne
50 g Butter
Salz
Weißer gemahlener Pfeffer
Zucker
Kräuter (Dill, Petersilie....)
Kartoffel- oder Reisstärke

MARÄNEBALLETT

GEFÜLLTE MARÄNEFILETRÖLLCHEN AUF EINEM GEMÜSEBETT AN ZITRONENRAHM MIT KRÄUTERKARTOFFELN

Zubereitung

Maränenfilet der Länge nach halbieren und ausdrücken, trocken tupfen und salzen. Frischkäse und Schmand verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Kräuter unterheben. Die fertige Masse auf den Filets verstreichen und aufrollen. Gemüsestreifen in Wasser mit Salz und Zucker blanchieren, abgießen und in eine ofenfeste Form mit Deckel geben. Fischfond erhitzen und Zitronensaft dazugeben. Zitronenabrieb dazu geben und aufkochen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und Sahne dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffel- oder Reisstärke abbinden und mit dem Schneebesen aufschlagen. Sauce in die Form geben, Fischröllchen aufsetzen, mit zerlassener Butter beträufeln. Bei 150°C mit Deckel ca. 15-20 Minuten garen. ■



GEBRATENE MARÄNE AN PFIFFERLINGS-RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

200 g Pfifferlinge
200 g Risottoreis
1 Zwiebel gewürfelt
200 ml Weißwein
100 g geriebenen Parmesan
4 Tassen Brühe
50 g Butter

Öl
Salz, Pfeffer
4 Maränen, ausgenommen und ohne Kopf
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Mehl

Zubereitung

Pfifferlinge putzen, ggf. etwas kleinschneiden. Die gewürfelte Zwiebel im heißen Öl glasig andünsten, Reis dazugeben und kurz mitrösten. Dann die Pfifferlinge dazugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln, dabei immer wieder etwas von der Brühe dazu gießen bis der Reis gar und die Flüssigkeit fast verdampft ist. Butter und Parmesan unterrühren und abschmecken. Maränen säubern und trockentupfen. Salzen, pfeffern, mehlieren und goldbraun braten. Risotto anrichten. ■

KLEINE MARÄNEN IN SAUER

Zubereitung

Piment, Koriander, Pfeffer, Wacholderbeeren, Senf-, Sellerie- und Fenchelsaat trocken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis die Gewürze anfangen zu knistern und zu duften.

Wasser, Weißwein und Essig in einen Topf geben und die restlichen Zutaten zufügen. Alles zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und den Sud bei mittlerer Hitze für 5 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Maränen säubern und trockentupfen. Salzen und pfeffern, dann von allen Seiten gut mehlieren.

In einer Pfanne goldbraun braten, dann herausnehmen und in eine verschließbare Schale stapeln, zwischendurch immer wieder Gewürze und Zwiebeln aus der Marinade auf die Fische geben, anschließend mit dem Sud auffüllen, die Maränen sollen vollständig bedeckt sein. Die Schale verschließen und die Bratmaränen für mindestens 3 Tage, besser aber eine Woche im Kühlschrank ziehen lassen. Sie können auch problemlos bis zu 4 Wochen ziehen.

Zur sauer eingelegten Maräne passen Bratkartoffeln oder ein deftiges Abendbrot. ■



Zutaten für 4 Personen

1 TL Körner Piment
1 TL Koriandersaat
1 TL Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
1 EL Senfsaat
1 TL Selleriesaat
1 TL Fenchelsaat
400 ml Wasser
250 ml Weißwein
350 ml Cidre-Essig
2 rote Zwiebeln, in feinen Streifen
½ Karotte, in dünnen Scheiben

1 Knoblauchzehe
Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
1 TL Salz
100 g Zucker
2 Lorbeerblätter
einige Stängel glatte Petersilie
4 kleine Maränen, ausgenommen und ohne Kopf
Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Mehl
Rapsöl zum Anbraten



BUTTER BEI DIE FISCHE

EIN REZEPT - DREIMAL ANDERS.
OB MIT MARÄNEN, SCHOLLEN
ODER BARSCHEN: ES LOHNT
SICH, ALLE DREI VARIATIONEN
AUSZUPROBIEREN!

Zutaten für 4 Personen

4 Maränen, Schollen oder Barsche,
ausgenommen und ohne Kopf
Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Mehl
Rapsöl zum Anbraten
1-2 EL Butter

Zubereitung

Den Fisch unter Wasser säubern und trocken-
tupfen. Salzen und pfeffern, dann von allen
Seiten gut mehlieren.

Die Pfanne heiß werden lassen. Den mehlierten
Fisch bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten von
beiden Seiten in der Pfanne goldbraun braten.
Gourmetipp: Kurz bevor der Fisch aus der
Pfanne genommen wird, ein wenig Butter bei
die Fische geben. Im Anschluss kann diese
auch über den Fisch und die Beilagen gegeben
werden.

Dazu passen Salzkartoffeln, gedünstetes Gemü-
se oder im Ofen gegartes Herbstgemüse, aber
auch Kartoffelsalat oder Reis. ■

Weitere Leckereien
präsentieren wir Ihnen auf
wir-fischen.sh/produkte/rezepte



WAS BRAUCHT DIE OSTSEE?

Der Nationalpark Ostsee ist vom Tisch. Dafür stimmte
am 19. März 2024 das Kabinett einem neuen 16 Punkte
Plan zur Verbesserung des Zustands der Ostsee zu. Der
„Aktionsplan Ostseeschutz 2030“ sei ein echter Meilen-
stein, sind sich Ministerpräsident Daniel Günther und
Umweltminister Tobias Goldschmidt einig. Es sollen
„Ruheoasen“ für die europaweit einzigartige Tier- und
Pflanzenwelt entstehen. Wirken sollen die Maßnahmen
über Schleswig-Holstein hinaus und in den gesamten
Ostseeraum hinein. Fischereiverbände sehen das kri-
tisch. Ulrich Elsner, Geschäftsführer der Kooperative
Küstenfischer Nord, und Lorenz Marckwardt, Fischer-
meister und Vorsitzender des Landesfischereiverbands
Schleswig-Holstein, reden Klartext.

**Mit dem Aktionsplan 2030 sollen
Probleme rund um die Ostsee ge-
löst und der Zustand der Ostsee
verbessert werden. Ist der Aktions-
plan 2030 aus Sicht der Fischerei
der richtige Weg?**

Elsner: Die im Aktionsplan ausge-
wiesenen maritimen Schutzgebiete
werden aufgrund ihrer Stückelung
einem Naturschutzgebietsstatus nicht
gerecht. Sinnvoller wäre es, ein zu-
sammenhängendes Schutzgebiet mit
einer Fläche von 12,5 % einzurichten.
Ich denke, der Aktionsplan hilft
der Ostsee nicht oder nur in einge-
schränktem Umfang. Er benennt die
falschen Aktionen. Es ist viel wichti-
ger, dass wir Kläranlagen nach vorne

bringen, dass wir Nährstoffeinträge noch stärker reduzieren. Die sollen bis 2030 freiwillig um 10 % reduziert werden, das finde ich aber zu wenig und zu spät. Ich glaube, dieser Aktionsplan, der im Wesentlichen auf die marinen Schutzgebiete abgestellt ist, hilft nicht weiter, weil die Fischerei keinen Einfluss mehr auf die Fischbestände hat. Außerdem verstößt der Aktionsplan massiv gegen den Koalitionsvertrag, der die handwerkliche, nachhaltige Fischerei schützen und erhalten wollte. Das größte Problem, die Prädatoren, wird im Aktionsplan gar nicht benannt.

Marckwardt: Den Nationalpark hat man in der gesamten Breite abgelehnt, bis auf die Naturschutzverbände. Man hat aber geworben mit einem Naturschutzpark nach Vorbild des Wattenmeers, nur ohne Fischerei. Mit dem Aktionsplan haben wir nun weitere Schutzgebiete, zusätzlich zu den vielen bestehenden. Und das tut

der Fischerei weh. Der Aktionsplan ist also kein Kompromiss.

Welche Auswirkungen hat der Aktionsplan auf die schleswig-holsteinische Fischerei? Wie wäre diese davon betroffen?

Elsner: Laut Aktionsplan werden marine Schutzgebiete auf 12,5 % der Ostsee eingerichtet. Nun haben die Fischereifahrzeuge nur einen eingegrenzten Fahrtbereich von drei bis fünf Seemeilen. Über die Schutzgebiete hinaus können sie nicht. Wir haben Gebiete vorgeschlagen, die auch Natura 2000 Gebiete sind, die auch die 12,5 % umfasst hätten, die sind leider alle verneint worden. Der Plan, so wie er jetzt ist, wird dazu führen, dass die traditionelle handwerkliche Fischerei verschwindet oder nur rudimentär gegeben ist.

Marckwardt: Die Fischerei an der Ostseeküste wäre zu 90 % davon be-

troffen. Diese marinen Schutzgebiete sind genau die Gebiete, wo 90 % der Fischerei stattfindet und genau dort wird die Fischerei komplett verboten.

Welchen Einfluss hat die regionale Fischerei heute auf die Ostsee, die Fischbestände und das Ökosystem?

Elsner: Die regionale Fischerei an der Ostsee wird vorwiegend noch mit Stellnetzen betrieben, die nachweislich nur einen geringen Einfluss haben: Sie fangen so gut wie keine untermaßigen Fische und beeinflussen nicht den Boden. Die Industriefischerei ist gemäß KüFVO (Küstenfischereiverordnung des Landes SH) untersagt; lediglich bei der Schleppnetzfisherei können wir von einer beeinflussenden Wirkung ausgehen. Wegen der anhaltenden Strukturkrise in der Fischerei ist ein Großteil der Schiffe, vor allem über 24 m Länge, ausgeschieden. Heute existieren nur noch 27 Schleppnetzlizenzen für die Ostsee, wovon nur ein Bruchteil diese Art der Fischerei ausübt. Insofern ist meiner Meinung nach absolut kein signifikanter Einfluss auf die Fischbestände und das gesamte Ökosystem vorhanden.

Marckwardt: Die Fischerei hatte mal Einfluss, sie hat sich aber immer an die Quotenvorgaben der Wissenschaft gehalten. Und sie ist sehr umweltbewusst geworden: Sie akzeptiert und respektiert etliche bereits vorhandenen Naturschutzgebiete und -vorgaben, nutzt umweltverträgliche Fanggeräte und Antriebe. Und wenn sie komplett verschwindet, hätte das keinen Einfluss auf die Fischbestände. Ich bin Fischer in der fünften Generation und habe diese gewaltige technologische Reform beobachtet.

Welche Maßnahmen würden der Ostsee, der Artenvielfalt und der Natur aus Ihrer Sicht helfen? Was muss passieren, damit sich der Zustand der Gewässer tatsächlich verbessert?

Marckwardt: An die Munitionsalasten muss viel früher rangegangen werden. Je länger diese Altlasten da liegen, desto gefährlicher werden sie, durch fortschreitende Durchrostung und Freisetzung von Chemikalien. Mit den zur Verfügung stehenden Mitteln wird die Bergung ein Jahrhundert dauern. Die Nährstoffeinträge durch die Landwirtschaft müssen drastisch gesenkt werden. Die vorgesehenen jeweils zehn Prozent sind aus Sicht der Fischerei eine Lachnummer. Die Ostsee braucht wieder verstärkt Herbst- und Winterstürme wie früher, damit sie wieder richtig durchgerührt wird. Vor 20 Jahren mussten wir wetterbedingt mehrere Tage im Hafen bleiben, das ist heute nicht mehr so. Die Ostsee braucht salzhaltiges, mit Sauerstoff angereichertes, frisches Wasser aus dem Nordatlantik.

Elsner: Es muss unbedingt Prädatorenmanagement rein. Das sagt die Fischerei, das sagen die Wissenschaftler. Die Kormorane haben massiv zugenommen. Sie jagen extrem viel Dorsch und dadurch sind die Bestände stark dezimiert worden. Die Robben nehmen auch immer mehr zu, da ist es ähnlich. Die Küstenrandstreifen müssen außerdem ausgedehnt und dort darf kein Dünger bzw. Gülle aufgebracht werden.

Was würde es für Schleswig-Holstein bedeuten, wenn die regionale Fischerei verschwindet?

Elsner: Der Plan wird dazu führen, dass die traditionelle handwerkliche

"Für unsere Verbände ist Natur- und Umweltschutz enorm wichtig."

Lorenz Marckwardt, Fischermeister und Vorsitzender des Landesfischereiverbands Schleswig-Holstein



Fischerei aufgeben muss. Das führt auch zur Verelendung von Häfen und ich glaube, dass der Tourismus Auswirkungen davon spüren wird.

Marckwardt: Die gesamte Infrastruktur ginge verloren, und davon wären die Fischer, die Erzeugerorganisation, die Vermarkter, die Werften und Zulieferer, die Bootsbauer, die Elektronik betroffen. Schleswig-Holstein ginge ein wichtiger Traditionsbereich mit regionalen Erzeugnissen verloren.

Elsner: Wir importieren bereits 85 % des Fisches aus Norwegen oder aus dem Südpazifik und würden dann noch mehr in die Abhängigkeit gehen.

Marckwardt: Für unsere Verbände ist Natur- und Umweltschutz enorm wichtig. Wir brauchen sauberes Wasser,

um gesunden Fisch zu fangen und um dieses gute, regionale Nahrungsmittel zur Verfügung zu stellen. ■

"Die Fischerei hat keinen Einfluss mehr auf die Fischbestände."

Ulrich Elsner, Geschäftsführer der Kooperative Küstenfischer Nord



INFO

Mehr Details zum Aktionsplan gibt's hier:





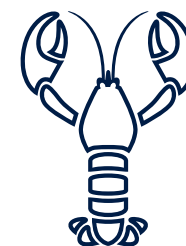
KREBSZUCHT OEERVERSEE

DIE SCHÖNHEIT DES FILIGRANEN

BEI DER ZUCHT VON EDELKREBSEN IST
FINGERSPITZENGEFÜHL GEFRAGT

Artenerhaltend ist die Arbeit von Helmut Jeske. Der Krebszüchter aus Oeversee bei Flensburg vermehrt gefährdete Edelkrebse aus Schleswig-Holsteins Gewässern. Die genetisch wertvollen Schalentiere sind als Besatz im europäischen Ostseeraum gefragt.

Da die Flusskrebse besonders saubere, klare und kühle Flüsse benötigen, sind sie heute gefährdet. Wasserverschmutzung, Begradigungen der natürlichen Flussläufe, Prädatoren und Krankheiten durch eingeschleppte invasive Arten machen den heimischen Krebsen das Leben schwer. Wer sie züchten möchte, muss sie verstehen. So wie Helmut Jeske.



Links: Am rötlichen Punkt an der Schere ist der heimische Edelkrebse gut erkennbar. Seine rauen Greiforgane beherbergen auch seine Geruchs- und Geschmacksorgane, die Chemosensoren.

Oben: Astacus astacus, der europäische Edelkrebse, und sein Züchter. Auf einer Reise vor 45 Jahren wurde Helmut Jeskes Interesse an Schalentieren geweckt.



„Früher muss das großartig gewesen sein“, schwärmt Helmut Jeske, während er an einem seiner zwölf Teiche steht. „Da haben die Leute die Krebse massenweise mit Heuharken aus den Bächen gezogen. Heute kämpfen wir darum, den natürlichen Bestand zu erhalten.“ Flusskrebse sind vom Arme-Leute-Essen zur raren Delikatesse avanciert. Helmut lässt seinen Blick über die 2 Hektar seines Grundstücks schweifen. Auf dem von Knicks, Teichen und Wiesen durchzogenen Familienbesitz hat Helmut Jeske seine Krebszucht aufgebaut – einzigartig in Schleswig-Holstein.

In Bordeaux entdeckte Helmut Jeske die Langsamkeit der Krebse

Seine Leidenschaft für die Krustentiere entfachte eine ungeplante Schnorchel-Tour. Ende der 70er Jahre strandete der heute 67-Jährige auf einer Interrail-Reise an der französischen Atlantik-Küste, nahe Bordeaux. Über mehrere Zufallsbekanntschaften



Klares Wasser mit viel Sauerstoff: In den zwölf Teichen finden die Krebse ideale Bedingungen.

nahm ihn jemand mit zum Schnorcheln und zeigte dem damaligen Studenten, wo Taschenkrebse und Hummer sich aufhielten. Abends kochten sie die Beute und „ganz langsam und voller Genuss aßen wir die Krebse. Das eröffnete mir eine Welt, in der man sich mit seinem Essen beschäftigt und sich währenddessen lange unterhält“, begeistert sich der Schleswig-Holsteiner. Wieder Zuhause dauert es keine zwei Jahre, bis 1981 die ersten Krebse in Oeversee einziehen. Heute besitzt er eine der größten Kreislaufanlagen zur Krebszucht Nordeuropas.

Neben Krebsen schlafen

Zur Außenanlage mit den verschiedenen Teichen gehört auch eine Halle, in der die Brut der heimischen Edelkrebse ihr Leben beginnt. Beim Betreten dieses kühlen Raums fällt direkt der Temperaturunterschied zur warmen Augustluft draußen auf. Ideale Verhältnisse für verschiedene Arten der kälteliebenden Tiere können in den zwölf Becken geschaffen werden. Und weil er die Möglichkeit und die Neugierde besitzt, geht Helmut's Begeisterung für Schalentiere über die regionalen Flusskrebse-Arten hinaus: Helmut erforscht und züchtet auch aus Koblenz stammende Steinkrebse. Außerdem bietet er Wissenschaftlern



In der Halle steuert Helmut Temperatur, Sauerstoff, Nährstoffe und Licht der Becken. Das Neonlicht ist Teil eines Projekts zur Wachstumssteigerung von Steinkrebsen.

und Nachwuchsforschern Platz zum Arbeiten. Abgetrennt von den Becken liegt eine spartanische Forschungskammer: In ihr befinden sich nicht nur verschiedene Messgeräte und ein Mikroskop. Auch ein Bett steht an einer Wand. „Hier können die Studenten schlafen, wenn sie an den Krebsen forschen“, stellt Helmut in einer ruhigen Selbstverständlichkeit diese ungewöhnliche Möglichkeit vor.

Wilde Flusskrebse aus heimischen Gewässern

Draußen in der Sonne holt Helmut an einem dünnen Seil eine blaue Kunststoffreuse aus einem Teich. Und da ist er: *Astacus astacus* – der europäische Edelkrebs. Seine sich bewegenden Beine, Antennen und Scheren geben schmatzende Geräusche von sich. Berührt man einen solchen Krebs, ertasten die Fingerspitzen raue Scheren und einen glatten, harten Panzer. Mit einem Krebsweibchen in der Hand erklärt Helmut: „Die Krebse in Schleswig-Holstein sind besonders – in einigen Seen konnten Edelkrebse mit einzigartigen diversen Genetiken überleben. Wir haben hier unter anderem Schulenseekrebse, Langseekrebse und welche aus dem Benzer See, die wir alle unabhängig voneinander nachzüchten.“

"Ich mag gern Dinge wachsen sehen – das macht das Leben aus – oder nicht?"

Helmut Jeske

Die urzeitlich erscheinenden Schalentiere in den sogenannten Laichteichen befinden sich im dritten und vierten Sommer ihres Lebens. Tragen die Weibchen im Frühjahr reife Eier, entnimmt Helmut den Rogen. Nach einigen Monaten in geschützten Becken in der Halle, wird der Nachwuchs als Sömmerling mit vier bis sechs Zentimetern Größe in einen eigenen Teich gesetzt. Pro Häutung nimmt der Edelkrebs 60-80% an Körpergewicht zu. Nach ein bis drei Jahren kommen sie im Herbst in den Verkauf. Privatpersonen, Spitzenköche und Teichwirte gehören zu Helmut's Kunden. Die Edelkrebse sind durch ihre einzigartige genetische Variabilität als Besatz für geeignete Gewässer gefragt. „Wir haben einen schmackhaften Krebs in Schleswig-Holstein, der nicht

erst importiert werden muss“, strahlt Helmut, während er durchs hohe Gras seiner Krebszucht in Oeversee Richtung privatem Badeteich verschwindet.

Wer jetzt Lust auf echt schleswig-holsteinische Edelkrebse hat, kann diese Exquisiten ab Herbst 2025 wieder bei Helmut Jeske erwerben. ■

Helmut spricht mit Leidenschaft und Fachwissen von seinen Krebsen. Der 67-Jährige denkt noch nicht an den eigentlich wohlverdienten Ruhestand und will so lang weitermachen, wie er kann.





YOUNG FISCHERMEN

YOUNG FISHERMEN

DIE ZUKUNFT SPRICHT MIT



Fischerei ist mehr als nur ein Beruf – es ist eine Leidenschaft, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Doch in einer sich schnell verändernden Welt stehen junge Fischer vor großen Herausforderungen. Um den Spagat zwischen Tradition und modernen Ansprüchen zu meistern, haben sich junge Fischerinnen und Fischer wie Anna Klupp und Isabell Schwegel im Netzwerk Young Fishermen zusammengeschlossen. Davon profitieren auch diejenigen, die den Fisch lieber essen als fangen.

Der Verband Young Fishermen ist ein dynamisches Netzwerk junger Menschen. Sie teilen die Leidenschaft für das traditionelle Handwerk der Fischerei und bringen es mit neuen Ideen voran. Gegründet, um die nächste Generation von Fischern zu unterstützen, bietet der Verband eine Plattform für den Austausch von Wissen, Erfahrung und Innovation.

„Die Idee zu einem jungen Netzwerk“, berichtet Mitinitiatorin Anna Klupp, „kam in mehreren Fischereiverbänden auf.“ Mit Blick nach vorn haben sich die Young Fishermen

Links: Isabell Schwegel zeigt stolz einen Stör aus ihrer Zucht.



entschlossen, sich keinem der 16 Landesverbände anzuschließen, sondern durch den Anschluss an den bundesweiten Verband der Deutschen Binnenfischerei und Aquakultur (VDBA) auch politisch neue Wege zu gehen. „Der VDBA bringt uns nicht nur deutschlandweit zusammen, sondern kann auch auf europäischer Ebene agieren“, erklärt Anna Klupp.

Die jungen Fischerinnen und Fischer sind die Zukunft des Handwerks. „Daher, liebe Fischereikollegen, Verbandsvertreter, Politiker und Verwaltungsbeauftragte: Fragt uns nach unserer Sichtweise!“, appelliert das Netzwerk. Mit Herz und Hand setzen sich die jungen Fischer für eine nachhaltige und ressourcenschonende Fischerei ein. Ihre Arbeit sichert nicht nur ihren eigenen Fortbestand, sondern auch den der Meere und Seen – und damit die Fischqualität, die wir alle schätzen.

Mit flachen Hierarchien, Tradition und modernen Werten

Ob Berufseinsteiger oder junge Berufserfahrene – die Young Fishermen erweitern gemeinsam ihr Wissen auf Exkursionen zu Fischereibetrieben oder ziehen an einem Strang im Austausch mit der Politik.

Die jungen Mitglieder arbeiten nicht nur hart daran, die Fischerei nachhaltig und umweltschonend zu gestalten, sondern setzen sich auch dafür ein, dass wir alle auch künftig

gesunde, hochwertige Fischprodukte genießen können. Young Fishermen ist mehr als nur ein Verband – es ist eine Bewegung, die die Tradition der Fischerei mit modernen Werten verbindet und die Zukunft der Branche aktiv mitgestaltet.

Der Verband freut sich immer über neue Unterstützer, Spenden und Kooperationen! ■

„Wir wollen die nächste Generation in die Verantwortung bringen.“

Anna Klupp, Mitinitiatorin der Young Fishermen



INFO

- 2020 gegründet
- Ehrenamtliches Netzwerk für umweltfreundliche und zukunftsfähige Fischerei
- Mitglieder sind junge Fischerinnen und Fischer
- Zukünftig auch EU-weite Vernetzung geplant
- Mehr über das Netzwerk und seine Initiativen: www.vdba.org/de/young-fishermen



FISCHBRUTANSTALT

HÜTER DER GEWÄSSER

SCHLESWIG-HOLSTEINS ANGLER UND DIE
FISCHBRUTANSTALT ALT-MÜHLENDORF

Was hat Angeln mit Naturschutz zu tun? Nicht viel, würden viele meinen. Über eines der am meisten missverstandenen Hobbys. Über einen blinden Fleck im Naturschutz. Und über Geburtshilfe für Millionen kleine Fische.

Meerforellen sind eigenartige Wesen. Sie leben in den Meeren und kehren zur Fortpflanzung zurück ins Süßwasser. Manche legen tausende Kilometer zurück, reisen – ganz ohne Google Maps und GPS – an den einen Ort ihrer eigenen Geburt, um selbst die nächste Generation in die Welt zu rufen, die den Kreislauf von Neuem beginnt: in die Stör, Treene, Trave und weitere Fließgewässer, selbst in kleinste Bäche und Rinnale, deren Namen niemand kennt. Vielleicht ist diese Eigenartigkeit, die uns Säugetieren fremd erscheint, ein Grund für ein verkanntes Problem.

Johannes Radtke ist für die Öffentlichkeitsarbeit und Digitalisierung des Landesangelverbandes (LAV) zuständig. Der Dachverband vertritt etwa die Hälfte der 80-100.000 Angler und insgesamt ca. 320 Vereine in Schleswig-Holstein. Die politische Interessenvertretung werde vor allem beim Thema Naturschutz immer wichtiger. Ist Expertise in Sachen Wasserqualität, Zu- und Bestand von Fisch, Insekt und Pflanze rund um den aquatischen Lebensraum gefragt, konsultieren Angler, Land und Behörden den LAV.

Teil der Fischerei und Angelei: Engagement für Umwelt- und Artenschutz, zum Beispiel durch Laichfischfang für die Nachzucht gefährdeter Arten

Umweltschutz endet an der Wasseroberfläche

Tausende Angler sind dabei Augen und Ohren der Gewässer. Sie sehen Fischsterben und Veränderungen aller Art – Dinge, die sonst unentdeckt blieben. „Die Betrachtung des Umweltschutzes endet häufig an der Wasseroberfläche“, stellt Johannes fest. Er studierte Fischereimanagement und Aquakultur in Berlin, weiß ganz genau, wofür er Öffentlichkeitsarbeit betreibt. Eine von Berliner Forschern durchgeführte repräsentative Studie mit der Fragestellung, wie der Deutsche die Angelei sieht, liefert Erklärungsansätze für den blinden, oder zumindest schlecht beleuchteten Fleck im Umweltschutz. „Je biologisch unähnlicher die Tierart uns ist, desto weniger fühlen wir für sie mit, interessieren uns für ihre Belange“, erklärt Radtke, der an der Auswertung beteiligt war. „So ein glitschiger Aal lässt sich schlechter verkaufen als ein niedlicher Seehund.“

Im Herbst geht es zum Laichfischfang. Mit dabei: viele freiwillige Helfer, die sich für den Artenschutz engagieren.



Artenschutz statt Eigennutz: Die Fischbrutanstalt

„Wir machen viele Sachen, die anglerisch nichts bringen, sondern ausschließlich dem Artenschutz dienen.“ Die Angler kümmern sich beispielsweise im Artenschutzzentrum in Langwedel um die Nachzucht von Arten wie dem Schlammpeitzger. Der Fisch, der auch humor- wie liebevoll gleichermaßen ‚Furzgrundel‘ genannt wird, wird nicht beangelt. Doch auch ihn schütze man, „er gehört zu unserem Ökosystem dazu“.

2023 hat der LAV die Fischbrutanstalt vom Verband der Teichwirte und Binnenfischer gepachtet. Die Fischbrutanstalt in Alt-Mühlendorf ist die





Kilian Lauff betreut als einziger Vollzeitmitarbeiter die Fischnachzucht in Alt-Mühlendorf.

größte der drei Anlagen im Land, die sich der Meerforellennachzucht widmen. Betrieben werden alle drei von Anglern. Neben der Meerforelle arbeitet der LAV hier neuerdings auch für den Erhalt des Ostseeschnäpels. Ohne die Geburtshilfe der Angler hätten es diese Wanderfische äußerst schwer. Gefördert wird das Meerforellenprojekt durch das Förderprogramm „Fischhorizonte“ des Landes. Finanziert wird das Programm durch die Einnahmen aus der Fischereiabgabe - letztlich sind es also zum überwiegenden Teil die Angler selbst, die den Artenschutz unterstützen. Auch nach der Übernahme der Fischbrutanstalt ist ihre Zukunft dennoch ungewiss. Der zweijährige Pachtvertrag läuft im Juli 2025 aus. „Die Fischbrutanstalt würden wir gern kaufen, sanieren und mit unseren wichtigen Artenschutzprojekten weitermachen“, sagt Johannes. Mit der Übernahme der Fischbrutanstalt ging es auch für den einzigen Vollzeitangestellten weiter.

Nehmen und zurückgeben

2019 fand Kilian Lauff sein berufliches und privates Zuhause in Schleswig-Holstein. Seither betreut er die Kinderstube von Millionen kleiner Fische. Von Oktober bis Dezember ist er auf den Flüssen im ganzen Land unterwegs und fängt Elterntiere, bevor sie die Eier ablegen. Pro Jahr sind 500 bis 1.000 Tiere bei Kilian zu Gast. In 15 kleinen Becken mit je 2.000 Liter passen jeweils 40 bis 50 Elterntiere, vier große Becken fassen je 200 Fische. Die Anzahl der



Beim Abstreifen werden den Fischen Eier entnommen, bevor sie ablaichen. Der Zeitpunkt ist entscheidend.



Brütlinge pro Jahr gibt das Landesprojekt vor, „zum Beispiel 40.000 für Mühlenau-Wehrau“. „Es wird so viel Leidenschaft und Zeit investiert, dabei haben Angler kaum einen direkten Nutzen von der Fischeaufzucht: Forellen werden in den Fließgewässern mit am wenigsten geangelt.“ Aber auch das gehört zur Angelei dazu – nehmen und zurückgeben. „Wenn man aufhört, sich darum zu kümmern, wird der gesamte Apparat enorm beeinträchtigt.“

Helfende Hände für Flossen

Die Becken stehen ruhig, abgedunkelt, mit Zäunen vor Ottern geschützt, mit Sauerstoff und passendem Untergrund versorgt. So können sich die Elternfische optimal entwickeln, und nach einer

kleinen Stressphase gesund in die Natur zurückkehren. Von November bis Januar werden die Eier von den Elternfischen gewonnen. Für jedes Gewässersystem gibt es eigene Becken. In 300 Brutkästen mit einem Fassungsvermögen von je maximal 10.000 Fischeiern erblicken so jährlich bis zu zwei Millionen kleine Forellen das Licht, das sich im Wasser bricht. Auch der Lachs ist immer häufiger Gast der Fischbrutanstalt. „Wir versuchen, auch die Quappe zu etablieren.“

Ein ganzjähriges Unterfangen, bei dem Kilian jede Hilfe gebrauchen kann. „Meine Freundin hilft in der Wintersaison und die Anglervereine sind enorm engagiert“, freut sich Kilian. Die Arbeit wird dabei von den Jahreszeiten strukturiert. „Wir machen, was der Fisch braucht und was die Natur vorgibt“, sagt Kilian. Nach dem Laichfischfang beginnt das Erbrüten: Wasserqualität und andere Parameter prüfen und optimieren,

FISCHBRUTANSTALT

Fischeier und Brutfische umsetzen. Im April und Mai ziehen die kleinen Fische in die Gewässer ein, aus denen ihre Eltern stammen. Danach wird, repariert, gewartet, dokumentiert, organisiert. Zu Sommerbeginn hat Kilian um die 300 Überstunden gesammelt.

„Wir machen, was der Fisch braucht und was die Natur vorgibt“
Kilian Lauff

Welcher Fisch kommt ausschließlich im Schaalsee vor?

Du kennst dich mit dem maritimen Lebensraum aus? Dann mach mit und gewinne eins von 3 heimische Räucherfisch-Pakete im Wert von je 100 €!

So nimmst du am Gewinnspiel teil:

Beantworte die folgende Gewinnspielfrage: Welcher Fisch kommt ausschließlich im Schaalsee vor?

Sende die Lösung bis zum 15. März 2025 per Mail an wir-fischen@lksh.de oder per Post an:

Landwirtschaftskammer SH
FB Gütezeichen
Gründer Kamp 15-17
24768 Rendsburg

Teilnehmen kannst du auch online unter www.wir-fischen.sh/gewinnspiel
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Viel Glück!

**GEWINN-
SPIEL**





„Wir sind an einem Punkt, wo wir kaum weitermachen können“

Während Kilian im Sommer seine Überstunden „abfeiert“, hält er die Augen offen: nach Equipment, Technologien, nach allem, was die Aufzucht seiner Schützlinge verbessern würde. Die Zeit drängt. Das Gebäude der Fischbrutanstalt ist 150 Jahre alt und sanierungsbedürftig. Einige Becken werde Kilian im kommenden Jahr nicht mehr einsetzen, zu groß sei das Risiko für die kleinen Fische. Es fehlt an Geld für überfällige Investitionen. „Wir sind an einem Punkt, wo wir kaum weitermachen können“, sagt der Fischwirtschaftsmeister.

Ohne Nachzucht würden Lachse verschwinden, Forellen wären vom Aussterben bedroht. „Wir müssen uns als Gesellschaft darüber klar werden, wie wichtig uns das Ganze ist. Natürlich wünsche ich mir, dass unsere Arbeit nicht mehr gebraucht wird. Aber dazu muss die Renaturierung schneller vorangehen.“ Johannes Radtke ergänzt: „Wir müssen der Natur Platz geben und sicherstellen, dass sie sich entwickeln kann. Im Moment arbeiten wir größtenteils nur die größten Fehler der Vergangenheit auf. Da ist noch jede Menge zu tun. Die Landwirte müssten Uferrandstreifen zu den Gewässern einhalten, was teils aber noch nicht mal vorgeschrieben ist.“ Ein Vorwurf sei das keineswegs. Eine Entschädigung für den Verzicht zugunsten von Uferrandstreifen entlang unserer Fließgewässer sei daher angemessen. „Ich habe selbst mit vielen Landwirten gesprochen, sie wären liebend gern dabei, wollen die Gewässer ebenfalls schützen. Doch bei vielen geht es eben auch um die Existenz.“

Gewässerschutz ist nicht sexy

Der Gewässerschutz sei nicht plakativ genug, sei aber das Thema der nächsten Jahrzehnte und müsse mehr in das Gesamtkonzept Naturschutz integriert werden. Dazu sei der Ausbau kommunaler Klärwerke, die erheblich zur Belastung der Gewässer und damit zu den Problemen für viele Fischarten beitragen, entscheidend. Die Grenzwerte des Landes seien vielerorts „jenseits von Gut und Böse“. Die Institutionen wie Wasserbehörden müssten gestärkt werden, um Gewässerschutzmaßnahmen umzusetzen und zu kontrollieren. „Das wäre ein richtig großer politischer Wurf und würde jeder Partei gut zu Gesicht stehen“, sagt Johannes. Von einem gut finanzierten Gewässerschutz würden alle profitieren – schließlich wollen wir alle unbelastetes, gesundes Wasser.

Bis die Meerforellen genügend Laichplätze in sauberen, fließenden Gewässern Schleswig-Holsteins finden, bis die menschlichen Fehler durch Bebauung und Veränderung der Flussläufe behoben sind, wird Zeit vergehen. Bis dahin arbeiten tausende Ehrenamtliche und die wenigen Hauptamtlichen wie Kilian und Johannes an allen Fronten: Sie klären über die Probleme der Gewässer auf, sorgen für Öffentlichkeit. Sie führen selbst Verbesserungen herbei, betreiben aktiven Artenschutz. Versuchen dem Gewässerschutz die nötige Aufmerksamkeit zu verschaffen. Während tausende Angler still über die Gewässer wachen. ■

Links: Ohne Nachzucht wäre die Meerforelle vom Aussterben bedroht.

Rechts: Kapitän und Chef Peter Dietze mit Schnacker Sven Oldhof (v.l.n.r.)



SCHUPP DEN FISCH

MIT FISCHERN FORSCHEN

PETER DIETZE BETREIBT DEN EINZIGEN SCHAUFISCH-KUTTER IM NIENDORFER HAFEN

Seeskorpione, Schollen und sogar Verwandte der Seepferdchen: In der Lübecker Bucht gibt es einiges zu entdecken. Unter fachgerechter Leitung bringen die Fischer von Schupp den Fisch Touristen wie Einheimischen, Kindern wie Erwachsenen die Faszination Ostsee näher. Doch so wichtig die Kutterfahrten für das Verständnis von Ostsee und Fischereihandwerk sind, so sehr zeigt dieses Angebot auch, dass die Fischer in unseren heimischen Gewässern nach neuen wirtschaftlichen Lösungen in der Zeit des kontinuierlichen Speisefischrückgangs suchen.

Unten: Für zwölf Passagiere geht es gleich mit dem Kutter Freedom zu den Geheimnissen der Ostsee.
Rechts: Das eingespielte Team vorm Niendorfer Strand.



Über die metallene Gangway steigen unter der gleißenden Augustsonne zwölf Neugierige auf den roten Fischkutter. „Heute haben wir Fanggarantie – denn der Chef ist mit!“ Die Ansprache hält Sven Oldhof – der Mann der Worte auf den Ausfahrten. Sein Chef und Gründer von *Schupp den Fisch*, Peter Dietze, steuert den 40 Jahre alten Kutter. „Die Freedom habe ich von einem älteren Fischer abgekauft. Vorher bin ich nur mit der Paula, einem Ruderboot, rausgefahren.“

Unter leichtem Schaukeln tuckert der Kutter Freedom aus dem Niendorfer Hafen. Herrlichstes Wetter lockt auch eine Mittelsägerfamilie an: acht oder neun kleine Entenvögel schwimmen ihrer Mutter hinterher.

Kormorane mit 5G-Netzabdeckung

Seebär Sven warnt die Zuhörer vor: „Wenn wir gleich die Stellnetze einholen, kann es sein, dass wir einige tote Fische dabei haben. Manche werden von Kormoranen angeknabbert, andere leiden unter dem Sauerstoffmangel, der in einigen Teilen unserer Bucht vorherrscht.“

Im ersten Netz, das Peter und Sven auf dieser Tour aus dem Wasser hieven, sind neben einigen lebenden Fischen auch viele angefressene Schollen zu sehen. Sven kommentiert diesen Ertrag aus dem Stellnetz mit Witz: „Die Kormorane haben ein eingebautes 5G-Netz – die empfangen sofort, wo wir unsere Netze ausgelegt haben und tauchen nach den Fischen darin.“

Sven war jahrelang Hafenmeister und hat mit 51 Jahren im Quereinstieg Fi-



Nur noch eben die Aalreuse enttöddeln, bevor sie wieder ins Wasser kommt.

scher gelernt. Nun arbeitet er neben der Rente mit Leib und Seele mit bei Peter als Kapitän und „Schnacker“.

Forschung und Fischerei gehören zusammen

Schweinswale kommen immer mal wieder in die Lübecker Bucht. Damit die stark gefährdeten Säuger, die mit dem Delfin verwandt sind, nicht in Peters Netze gehen, beteiligt er sich an einem Forschungsprojekt des Thünen-Instituts: Acryglasperlen machen die Fanggeräte akustisch für den Kleinwal sichtbar.

Nach einigen Seemeilen wird es ernst. Sven zieht sich seine wasserdichte Wathose über das blau-weiß gestreifte Fischerhemd. Unter leichtem Wellengang schaukeln wir weiter über die Lübecker Bucht. Unser Ziel: Die schwarzen Fähnchen. Gleich holen wir die Aalreusen ein. „Wir fangen während der Kutterfahrten nicht wirklich etwas zum Verzehr, wir machen hauptsächlich Bildungsarbeit“, erzählt

„Die Kutterfahrten sind aus der Not geboren.“

Kapitän Peter Dietze

Peter einer fragenden Mutter. „Ist ja auch so schon genug zu tun“, lacht sie und deutet auf die erwartungsvollen Kinder.

Als über uns eine dicke Silbermöwe in den blauen Himmel gackert, holt Peter drei aneinandergeknüpfte Aalreusen aus dem Wasser. Besonders die kleinen Abenteuerer drängen sich gespannt um das knisternde, schwarze, röhrenförmige Netz. Strandkrabben, Flundern, Schollen, Seeskorpione und Schwarzmundgrundeln lässt Sven aus den Öffnungen gleiten. Und sogar ein Aal schwimmt nun im gläsernen Schaubecken. Während die Besucher noch fasziniert die Tiere im Schaubecken beobachten, legt Peter Backbord bei langsamer Fahrt die Reusen wieder aus.



Auf dem Kutter gehören alle zur Crew

Vor der Niendorfer Seebrücke müssen Peter und Sven noch einmal richtig anpacken. Die beiden werfen das Schleppnetz, das an einer selbst gebauten Konstruktion, dem sogenannten Krabbenarm, hängt, über Steuerbord. Mit dem Webelein-Knoten ist das Grundschleppnetz am Kutter festgemacht.

Beim Einholen mithilfe der Gummirollen des Netzholers müssen die beiden Fischer nicht groß ankündigen, wo die Gäste in diesem Moment stehen sollen; innerhalb der letzten Stunde sind alle schon zu einer Crew zusammengewachsen.

Norddeutsche Unterkühltheit? Nicht mit Schnacker Sven!

Der Inhalt, den das Netz vom Meeresgrund gesammelt hat, landet im Bottich zum Vorsortieren. Da sind viele kleine lila Seesterne, Garnelen, Plattfische und einige Seenadeln. Die Verwandten der Seepferdchen treiben wie Seegrashalme durchs Wasser.

Einen kleinen Dorsch mit seiner typischen Bartel am Unterkiefer haben wir aus dem Netz gezogen. Dieser Fund zeigt, dass die Kutterfahrten auch als Bestands-Monitoring für Laien fungieren: „Dieses Jahr haben wir ganz wenig Dorsch“, erklärt Sven. Für viele der Gäste stellt die Kutterfahrt eine Verbindung zwischen Nachrichten aus den Medien und Meeresrealität dar. Wenn Sven erzählt, dass die Netze noch vor einigen Jahren voll von Dorsch waren, und wir jetzt einen einzigen aufgesammelt haben, wird verständlich, weshalb Freizeitangler seit diesem Jahr keinen Dorsch mehr aus der Ostsee fangen dürfen. Die Bestände sind einfach zu klein. Die mögliche Alternative zeigt Sven im Anschluss: „Und hier haben wir unseren zukünftigen Speisefisch: Die Grundel.“

„Heute haben wir Fanggarantie – der Chef ist an Board!“

Fischer Sven Oldhof

Ohne Berührungsangst siedeln die Kinder die Meerestiere aus dem Bottich in das wassergefüllte Schaubecken um. „Wir sind schon zum dritten Mal dabei“, strahlt ein Vater. Sein Sohn ergänzt: „Das ist immer spannend und nie das gleiche!“ Mit wissendem Blick raunt Sven: „Mit Begeisterung lernen die Leute am besten.“

Die Bestände sind zu klein

Dass Peter einmal Bildungsarbeit leistet, hätte er vor 15 Jahren nicht gedacht. 2009, mit 21 Jahren, hat er sich nach seiner Ausbildung zum Fischwirt als Fischer selbstständig gemacht. Zwei Jahre später kam er mit Freunden auf den Namen *Schupp den Fisch*. „Das war so eine Idee am Lagerfeuer.“ Dem Jungfischer merkt man die Liebe zum Beruf an. Drei Mal die Woche fährt Peter ohne Gäste raus. „Meine Lieblingsmomente erlebe ich, wenn ich morgens um 05:00 Uhr allein rausfahre. Die Stille im Boot, nur ich und mein Fang – das macht für mich meinen Traumberuf aus.“



Keine Berührungsangst beim Fühltest: Die Scholle ist glatt, die Flunder rau.

„Die Kutterfahrten sind aus der Not geboren“, erklärt der Vollblutfischer. „Der Fisch in unseren Fanggründen wurde immer weniger, da mussten wir uns etwas einfallen lassen.“ Nun vermitteln die beiden Fischer neben der Fischerei Grundlagenwissen zu ihrem Beruf und den Bewohnern der Ostsee.

Auf dem Rückweg dürfen die Besucher einmal selbst ans Steuer. Nur fürs Gefühl natürlich, denn wir laufen auf Autopilot. Ein kleiner Bildschirm zeigt das Echolot, das den Meeresgrund abbildet. Auf dem Fernseher läuft das Gegenprogramm: Traumhafte Bahnstrecken in der Schweiz.

An Segelbooten und Motoryachten kommen wir bei der Einfahrt in den Hafen vorbei, reihen uns wieder in die kleine Riege an Fischkuttern und Fangbooten ein. Jetzt ist Feierabend. „Mein Tag hat immer zwölf Stunden. Durch die Kutterfahrten, das Fischen, das Räuchern und den Verkauf ist immer etwas zu tun.“ Peter muss jetzt los – seine Kinder ins Bett bringen.

Neugierige Passagiere willkommen! Anfassen erwünscht!

Kutterfahrten finden im Sommer vier Mal täglich statt. Den frischen Fang aus der Lübecker Bucht oder schon geräucherten Fisch erhalten Sie am Verkaufsstand von Schupp den Fisch im Niendorfer Hafen. ■

Heimische Seepferdchen: Die langen Halme sind kein Seegras, sondern Seenadeln.



MIT GUTEM GEWISSEN:

NACHHALTIG FISCH KAUFEN



„Der Fisch in unseren Fanggründen wurde immer weniger.“ Wer Peter Dietzes Worte von Schupp den Fisch auf Seite 33 gelesen hat, fragt sich vielleicht auch: Welche Fische aus dem Meer können wir guten Gewissens noch essen? Die Fischer sprechen von harten Zeiten für den Fischfang. Die Beschränkungen zum Schutz der heimischen Arten werden enger gezogen (siehe Aktionsplan 2030, Seite 15). Eine dieser Beschränkungen ist die Festlegung der

jährlich veröffentlichten Fangquoten. Die Fangquoten für Nord- und Ostsee geben an, wie viele Fische jeder Sorte in deutschen Gewässern gefangen werden dürfen. Sie sind wichtige Instrumente für eine nachhaltige und zukunftssichere Fischerei. Wenn Sie Fisch aus nachhaltigen Quellen wählen, unterstützen Sie eine umweltfreundliche Fischerei, die auch in Zukunft dafür sorgt, dass Fische und Meeresfrüchte weiterhin verfügbar sind. ■



Weitere Infos unter
bmel.de

BELIEBTE SPEISEFISCHE AN DER KÜSTE:

Sprotte



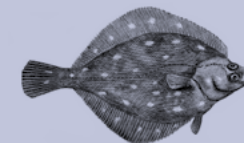
Die Heringsfische gehören seit Jahrhunderten zu den wichtigsten Nutzfischen. Ihre Bestände nehmen jedoch ab.

Flunder



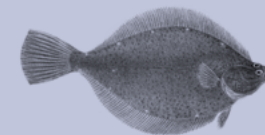
Auch diesen Plattfischen geht es momentan gut. Als Speisefisch werden die mittelgroßen Exemplare empfohlen.

Scholle



Die Plattfische profitieren von der abnehmenden Zahl an Dorschen. Durch den Wegfall dieses Räubers werden sie mehr.

Kliesche



Sowohl aus der Nord- als auch aus der Ostsee kann dieser platte Speisefisch ohne Bedenken gegessen werden.

Dorsch



In der Ostsee wird der Kabeljau Dorsch genannt. Der gefährdete Fisch darf heute nur noch in wenigen Teilen der Ostsee gefischt werden.

Makrele



Die Thunfischverwandten kommen häufiger im Atlantik als in deutschen Gewässern vor. Ihr Bestand ist rückläufig.

Hering



In der Nordsee sind die Heringsbestände stabil. In der Ostsee aber zeigen die Schwärme einen rückläufigen Trend.

Kabeljau



Der Fisch des Jahres 2024 weist durch die Verbindung zum Atlantik in der Nordsee gesündere bestände auf, dennoch gilt er als übernutzte Art.

ES KLAPPERT DER KLABAUTERMANN IN DER KUTTERTAKELAGE

722 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.