



Foto: © Martin Egbert

# Fisch vom Kutter

## Küstenfischerei an der Kieler Förde

KLAUS SIEG

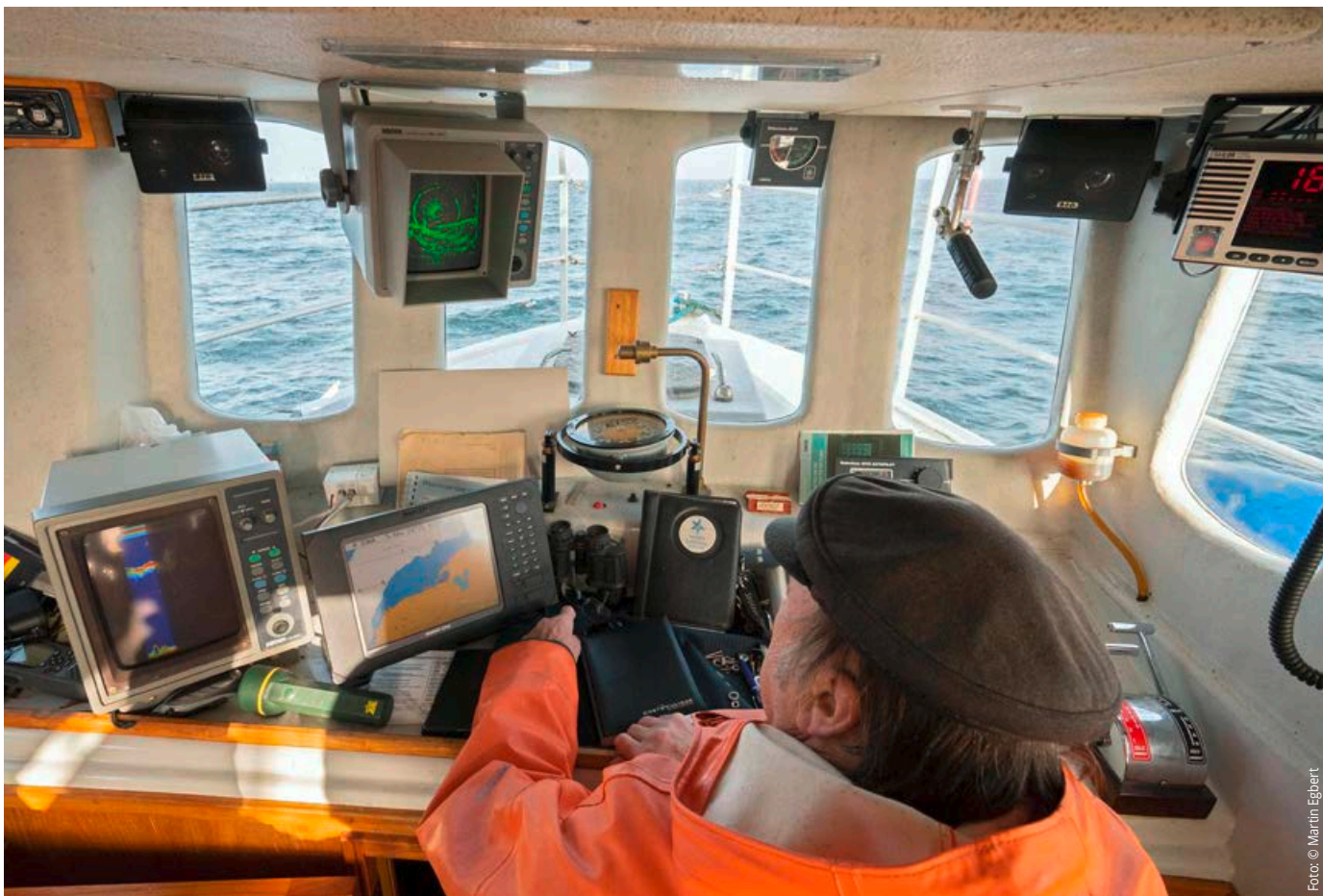
**Obwohl immer mehr Fisch gegessen wird, gibt es immer weniger Küstenfischer. Dabei kann das traditionelle Kleingewerbe die frischeste Ware liefern und das mit Fangmethoden, die Flora und Fauna schonen. Ein Onlineportal mit SMS-Ticker bringt Fischer und Verbraucher zusammen - zum Wohl aller Beteiligten und der Umwelt.**

Ein kalter Wind weht über die Ostsee der Kieler Förde. Erik Meyer löst die Leinen des Kutters. Routiniert steuert sein Vater Jan Meyer die zehn Meter lange California aus dem Hafen, vorbei an der langen Mole aus Steinen, auf der Möwen und Kormorane hocken. Nur langsam kämpft sich die Sonne durch die graue Wolkendecke. Zudem stampft das Schiff durch kabbelige Wellen. Das Auf und Ab ist nichts für empfindliche Mägen. Jan Meyer wischt sich eine Träne aus dem Auge, die ihm die eisige Brise beschert hat. Dann blickt er wieder über die See, um die Boje mit der roten Fahne ins Visier zu nehmen. Sie markiert das Stellnetz, das Vater und Sohn gleich leeren wollen. „Mal sehen, was heute aufgedeckt wird.“ Jan Meyer grinst. Sein Sohn zwinkert schalkhaft mit den Augen. Dass die beiden Männer in den orangefarbenen Ölanzügen durch und durch Fischer sind, können sie nicht verbergen. Wollen sie auch nicht.

„Mein Opa hatte Schuld, der hat mich mit der Fischerei angesteckt. Ich hätte schon mit zwölf Jahren die Gesellenprüfung ablegen können“, erzählt Jan Meyer. Um so mehr freut es ihn, dass sein 41-jähriger Sohn jetzt in der achten Generation fischt. „Wir können die Fischerei in unserer Familie bis ins beginnende 18. Jahrhundert zurück verfolgen.“ Damals wanderten zwei Brüder vom nahen Selenter See auf der Suche nach einem besseren Fischereistandort an die Küste der Ostsee.

Seitdem gehört die Familie Meyer zu der immer seltener werdenden Spezies der Küstenfischer. Nur noch 80 Küstenfischer gibt es heute zwischen Flensburg und Lübeck. Früher waren es 3000. In Wendtorf, wo die California ihren Liegeplatz hat, gab es einst zwanzig Fischer. Heute sind es noch zwei. Ihre Kutter wirken verloren neben dem einige Hundert Liegeplätze großen Sportboothafen und den dazu gehörigen Blocks mit Ferienwohnungen.

In vergangenen Zeiten deckte die Küstenfischerei fast den gesamten Bedarf Deutschlands an Meeresgetier. Heute sind es gerade einmal zwölf Prozent. Der weit überwiegende Teil kommt aus Zucht und globalem Fang, meist auf hoher See in internationalen Gewässern. Deutschlands größter Umschlagplatz für frischen Fisch ist des-



Beim Kapitän in der Kajüte.

halb das Perishable Center am Frankfurter Flughafen. 25.000 Tonnen werden im Jahr in dem 9.000 Quadratmeter großen Kühllager mit unterschiedlichen Temperaturzonen umgeschlagen.

Wie findet ein kleiner Küstenfischer wie Jan Meyer auf diesem Markt einen Platz? Schwer. Wenn ein Fischer von der Ost- oder Nordseeküste seinen Fang – wie allgemein üblich – über eine Genossenschaft vermarktet, wird dieser zunächst per Kühl-LKW ins dänische Esbjerg oder zu einem der Auktionsplätze in den Niederlanden gefahren. In Deutschland gibt es keine Auktionen mehr.

Von dort reist der Fisch zu einem Großhändler, Fischgeschäft oder auf einen Wochenmarkt. Wenn der Endverbraucher in Deutschland den Fisch kauft, ist er also wahrscheinlich schon einige Tagen aus dem Meer. Gelangt der Fisch über das Verteilzentrum einer Supermarktkette in eine der Filialen, kann daraus eine Woche werden. Frisch ist anders.

„Ich würde eher von Reisefisch sprechen“, sagt Uwe Sturm vom Arbeitskreis Fischerei. Sturm leitet ehrenamtlich den Museumshafen in Wendtorf und sitzt im Beirat der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein im Bereich Fischerei. Er lebt im Nachbarort Stein und hat für den Museumshafen unter anderem ein historisches Fischerboot nachgebaut. Uwe Sturm sprudelt über vor Geschichte und Geschichten der Küstenfischerei. Zusammen mit anderen Menschen aus der Region hat er sich seit Jahren gefragt, warum es hier an der Küste kaum noch frischen Fisch vom Kutter gibt. Obwohl die Fischer vor den Augen der anderen Küstenbewohner ihrer Arbeit nachgehen. Also haben sie den Arbeitskreis Fischerei ins Leben gerufen, an dem sich Bürgermeister, Naturschützer, Gastronomen, Studenten, Gourmets, Tourismusmanager und Künstler beteiligen. In dieser sehr bunt zusammengesetzten Arbeitsgruppe entstand eine Idee, die den bedrohten Küstenfishern eine neue Perspektive bietet. Mit dem Internetportal „Fisch vom Kutter“ und einem dazu gehörigen SMS-Ticker bringen sie das Angebot der Fischer mit der Nachfrage der Verbraucher zusammen. Schon auf See können die Fischer dort ihren Fang posten und mitteilen, an welchem Hafen sie diesen anlanden – ob in Kiel, Schleswig, Laboe, Lippe, Fehmarn, Dagebüll, List auf Sylt oder eben Wendtorf.



Der Fang wird in Kisten auf Eis gelagert.

„Täglich nutzen im Schnitt 400 bis 700 Menschen unser Portal. 24 Fischer sind beteiligt“, sagt Uwe Sturm. Davon profitieren beide Seiten. Die Verbraucher bekommen sehr frischen Fisch, der Umsatz der Fischer ist zum Teil um ein Drittel gestiegen. „Sie erzielen ein Vielfaches des Preises, den sie beim Verkauf über die Genossenschaft erhalten.“ Kein Wunder, dass es mittlerweile Zusammenschlüsse und Portale von Nachahmern gibt, ob an der mecklenburgischen Ostseeküste, an der Müritz, im dänischen Bornholm oder in Italien.

„Fisch vom Kutter“ ist aber viel mehr als ein Portal zur Vermarktung für günstigen Fisch. „Die Menschen vor Ort wollen vor allem, dass die Fischerei erhalten bleibt“, sagt Uwe Sturm. Außerdem geht es um Ökologie und Naturschutz. Die Portalnutzer wohnen im Durchschnitt acht Kilometer von den Häfen entfernt, in denen sie kaufen. Ihr Fisch wird nicht Hunderte oder gar Tausende Kilometer weit transportiert. Und nicht zuletzt fischen die meisten Küstenfischer mit nachhaltigen Methoden, etwa Stellnetzen. Mithilfe einer beschwerten Unter- und einer schwimmenden Oberleine stehen die Netze auf dem Grund. Die Fische verfangen sich darin so, dass sie auch viele Stunden später noch lebend aus dem Wasser gezogen werden. Mit den Netzen kann der Fischer gezielt auf bestimmte Bestände fischen und den Beifang - eines der größten Probleme vor allem der industriellen Hochseefischerei - sehr niedrig halten. Auch das Umpflügen des Meeresbodens wie bei der Schleppnetzfischerei bleibt aus. „Es gibt in der Kieler Förde nur noch drei Fischer, die Schleppnetze haben, aber selbst die arbeiten überwiegend mit Stellnetzen.“ Hinter Jan Meyer beginnt Sohn Erik mit einer Winde das fast einen Kilometer lange Netz aus dem Wasser zu ziehen. Sein Vater hält derweil Kurs.

Zwar gibt es auch Kritik an der Stellnetzfischerei wegen der Bedrohung von Schweinswalen und tauchenden Meeressäugern. Die Fischer haben aber vor einigen Jahren mit dem damaligen schleswig-holsteinischen Umweltminister Robert Habeck eine freiwillige Vereinbarung zum Schutz dieser Tierarten abgeschlossen. Diese beinhaltet unter anderem, dass sie einige Gebiete zu bestimmten Zeiten meiden. Zudem dürfen die Stellnetze nicht länger als 24 Stunden im Wasser stehen.

Nun geht es schnell. Unablässig zieht die Winde das Netz an Bord und mit ihm unzählige Plattfische und Dorsche. Erik Meyer befreit alle Fische per Hand aus dem Netz und wirft sie in die bereit gestellten Kisten. Fische, die zu klein sind, fliegen gleich wieder zappelnd über Bord. Ein kreischender Schwarm Möwen begleitet die California. „Die haben schon das Lätzchen umgebunden.“ Erik Meyer grinst. Doch die lebenden Fische tauchen so schnell wieder ab, dass die Möwen kaum eine Chance haben. Also müssen sie warten, bis die beiden Fischer ihre Beute schlachten und ausnehmen. Schnell füllen sich vier Kisten mit frischem Fisch. Jan Meyer schätzt den Fang auf 150 Kilogramm. „Damit kommen wir die nächsten drei Tage über die Runden.“ Die Meyers, die beide sowohl Koch als auch Fischer gelernt haben, vermarkten ihren Fisch nämlich in ihrem eigenen Hotel und Fischrestaurant im Nachbardorf Kalifornien.

Das hat Jan Meyers Vater 1958 aufgebaut. „Der hat damals schon gewusst, dass die Küstenfischerei ohne Direktvermarktung wenig Perspektive hat“, erklärt Jan Meyer, während sein Sohn mit dem Smartphone auf der Internetplattform frisch gegrillten Dorsch und Plattfisch ab 17:30 Uhr im Restaurant ankündigt. Braucht der Familien-



Teilweise werden die Fische schon an Bord küchengerecht vorbereitet.

Foto: © Martin Egbert

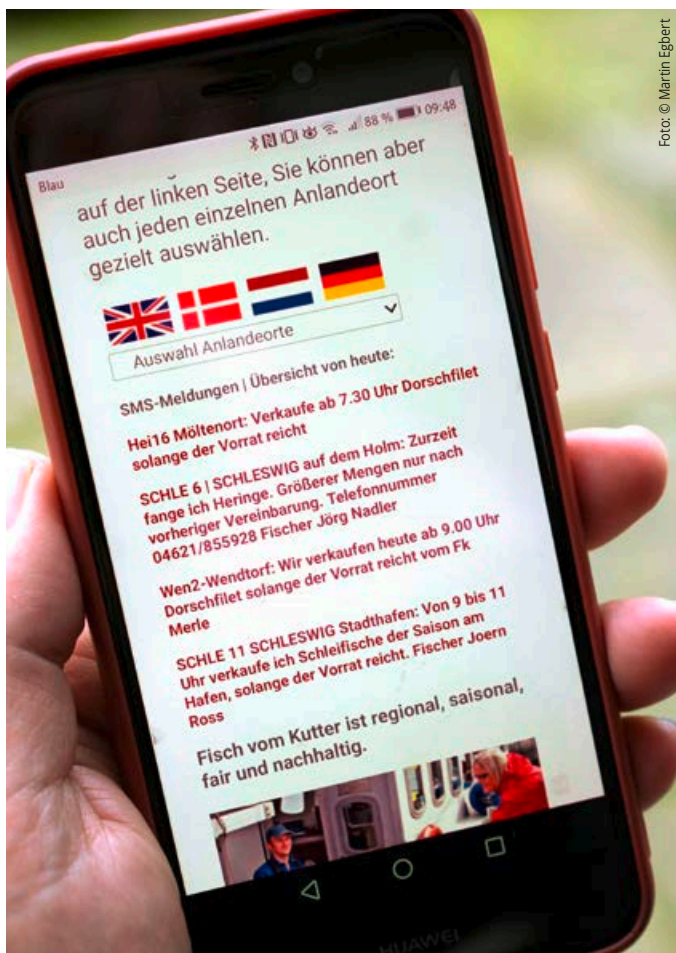


Foto: © Martin Egbert

Per SMS wird bekannt gegeben, wann und wo der Frischfisch im Direktverkauf bei den Fischern erhältlich ist.

betrieb dann überhaupt noch eine zusätzliche Vermarktung über die Website? „Die Zahl unserer Gäste ist durch „Fisch vom Kutter“ deutlich gestiegen“, sagt Meyer. Vor allem aber freue ihn das starke Interesse der Menschen an der Küstenfischerei, einer lokalen und traditionellen Kultur, die er immer noch leidenschaftlich betreibt. Wenn Jan Meyer und sein Sohn um 21:30 Uhr ihre Küche schließen, fahren sie häufig noch aufs Meer, um die Stellnetze auszubringen. Im Sommer bleiben sie oft draußen, bis es hell wird. „Das ist so herrlich, aus dem Mief der Küche noch einmal raus aufs Meer zu kommen.“

Jan Meyer klettert wieder in die Kajüte, wo Fotos von seinen Enkeln neben Erste-Hilfe-Kasten, Garnrollen und Angelködern hängen. Das Funkgerät knarzt. Jan Meyer zeigt auf einen anderen Kutter am Horizont. Er sieht kaum größer als ein Spielzeugboot aus. Der erfahrene Fischer erkennt ihn trotzdem sofort. „Das ist die Maria. Die haben mal eine 100 Jahre alte Flaschenpost im Netz gehabt, die älteste, die je in der Kieler Förde gefunden wurde.“

Als die Meyers ihre California am Kai festmachen, schließt Fischerfamilie Rönnau gerade ihren Verkaufskutter Merle ab. Fast drei Kisten Butt und Dorsch haben sie direkt an Endkunden verkauft, obwohl an diesem kalten Frühjahrstag mitten in der Woche nicht gerade optimale Bedingungen herrschen. „Wir verkaufen durch die Plattform mittlerweile die dreifache Menge an Fisch direkt“, sagt Heike Rönnau. So muss ihr Mann nur noch eine Kiste vom Tagesfang in den Kühlcontainer stellen, wo sie auf den LKW der Genossenschaft wartet. Jan und Erik Meyer beladen derweil ihren Hänger und brausen



Foto: © Martin Egbert

Nach jedem Fang werden die Netze geprüft und bei Bedarf repariert.

ab nach Kalifornien. Nach einer kurzen Mittagspause nehmen sie weitere Fische aus und beginnen mit dem Filetieren. Nur noch zwei Stunden, dann öffnen sie ihr Restaurant.

Unter 16 Stunden Arbeit am Tag kommen die beiden Männer nicht weg. Trotzdem freuen sie sich auf den Frühsommer, wenn sie wieder direkt vor ihrem Haus am Strand mit der Wade fischen können, einem Küstennetz. „Wir sind wohl die letzten, die das noch machen.“ Wenn es noch dunkel ist, befestigen sie die beiden Flügel des Zugnetzes am Strand und legen den Netzsack in einem großen Bogen zwischen den Bühnen aus. Mit Hilfe zweier Handwinden verkleinern sie den Bogen, bis sich der Fang direkt vor ihnen tummelt. „Und abends gibt’s den Fisch dann in unserem Restaurant.“ Jan Meyer nickt zufrieden. Gut, dass es sie noch gibt, die Küstenfischer von Schleswig Holstein. ■



**DER AUTOR**

Nach einer Tischlerlehre studierte Klaus Sieg Geschichte, Archäologie und Musikwissenschaften und war von 1998 bis 2001 Chefredakteur für Sonderhefte beim Stadtmagazin Szene Hamburg. Seitdem ist er freiberuflicher Autor und Redaktionsleiter unterschiedlicher Publikationen.

Klaus Sieg  
 Rothestraße 66, 22765 Hamburg  
 klaus@siegtext.de