

Ostsee schätze

Aus der Ostsee
auf den Teller

*Handwerk, Wissen,
Rezepte, Tipps*



Frau an Bord:
Zu Besuch bei Schleswig-
Holsteins jüngster
Fischwirtschaftsmeisterin
06

Kurs halten:
Nachhaltige
Küstenfischerei
14

Die besten Adressen
für Fisch direkt vom
Kutter **38**



INHALT

20

Ordentlich Seegang!



REPORTAGE

Wie kommt der Fisch zum Verbraucher? Ein Tag an Bord des Stellnetzfishers Dirk Jaudzim

HISTORIE

Wann gab es eigentlich die ersten Fischer im Norden und was hat die Fischerei im Laufe der Jahrtausende zum Kulturgut gemacht? Ein Streifzug durch die Geschichte.



Historisch.

10

REZEPTE

Dorsch schmeckt immer. Er lässt sich auf viele Arten zubereiten. Zwei verraten wir Ihnen. Plus Ideen für andere leckere Ostseefische

Lecker.



28

36

WISSEN Einen Fisch im Ganzen zu verarbeiten oder zu filetieren ist leichter, als Sie denken. Wir zeigen Ihnen wie

Petri Heil!



EDITORIAL

Frischer Fisch aus der Ostsee: eine beliebte Delikatesse von Skandinavien über Deutschland und Polen bis hin ins Baltikum. Die vielfältigen Fischarten sind nicht nur unverzichtbar für die regionalen Speisekarten, sondern auch Lebensgrundlage für die zahlreichen handwerklichen Fischer rund um die Ostsee. Für den Erhalt der artenreichen Fischbestände ist eine nachhaltige Fischerei von großer Bedeutung. EU-weit gelten daher verbindliche Vorgaben für Fangquoten und Maschenweiten, noch während des Fangs wird auf den Kuttern alles genau dokumentiert. Zusätzlich gibt es immer wieder Zusammenschlüsse von Fischern, die Schutzmaßnahmen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus entwickeln. So zum Beispiel der Landesfischereiverband Schleswig-Holstein und der Fischereischutzverband S-H. Zusammen mit dem Ostseeinformationszentrum in Eckernförde und dem Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume wurden Konzepte zum Schutz von Schweinswalen und tauchenden Seevögeln entwickelt. Spannende Geschichten und Informationen rund um den Ostseefisch und die Fischerei hat das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer für Sie zusammengestellt. Viel Spaß bei Ihrer Tour an und auf die Ostsee!

GRUSSWORT

Unsere Küstenfischer aus Schleswig-Holstein versorgen uns mit frischem Ostseefisch. Quasi nebenbei prägen sie mit ihren Kuttern unsere Häfen und damit ein heimatliches, maritimes Bild von Schleswig-Holstein. Im Vergleich zu anderen Tieren haben Fische einen besonders kleinen ökologischen Fußabdruck und sind Lieferant lebenswichtiger Nährstoffe. Die Stellnetzfischerei ist dabei im Gegensatz zu den großen Fischtrawlern wenig invasiv. Ostseefisch ist also ein besonders wertvolles Produkt. Und doch hatten die Fischer und ich einige Konflikte zu lösen: Um die bedrohten Schweinswale und tauchenden Meerestiere vor dem qualvollen Tod in Stellnetzen zu bewahren, haben wir harte Diskussionen geführt und um die beste Lösung gerungen. Ich bin froh, dass wir mit der freiwilligen Vereinbarung einen gemeinsamen Weg gefunden haben, um in Zukunft mehr Nachhaltigkeit und Artenschutz in der Küstenfischerei zu erreichen.

Fischern, die sich so an einer möglichst naturnahen und schonenden Fischerei beteiligen, wollen wir Absatzmärkte schaffen und für ihr Produkte werben. Mit dieser Broschüre können Sie sich über die freiwilligen Maßnahmen der Fischer informieren und das Produkt Ostseefisch näher kennenlernen. Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre.

Ihr Dr. Robert Habeck



Robert Habeck

Minister für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume

Fischfakten.

eiweißreich

gut für die Muskeln,
Haare, Fingernägel

Omega 3

ungesättigte Omega-3-Fettsäuren (stärken Herz und Kreislauf, senken die Blutfettwerte und steigern die Konzentration) >> *übrigens: je kälter das Wasser, desto höher der Omega-3-Anteil im Fischfleisch*

gut fürs Immunsystem,
stärkt die Knochen:
Calcium kann sich
leichter einlagern

Vitamin D

Vitamin A

gut fürs Nervensystem

B-Vitamine

gut für die
Sehkraft,
Haut und die
Schleimhäute

Jod

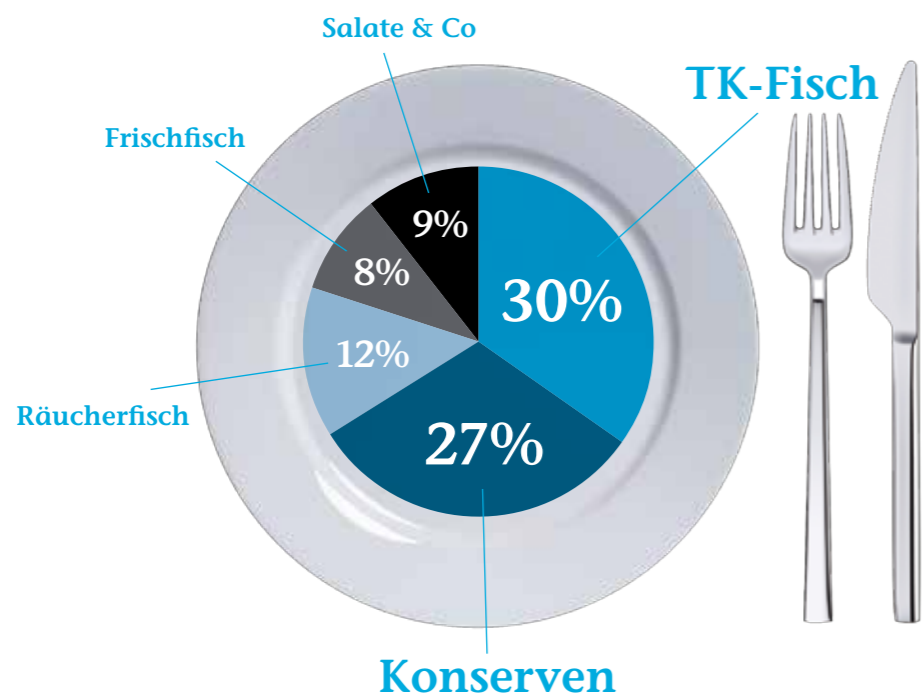
gut für Schilddrüse
und Stoffwechsel

Spurenelemente

Rind
30 kg CO₂
je kg verwertbares
Fleisch

Fisch direkt vom Kutter hat die kürzesten Wege zum Verbraucher und damit eine bessere CO₂-Bilanz als Fleischprodukte. Vergleichskriterium: Zeitpunkt der Anlandung/Zeitpunkt vor der Weiterverarbeitung von Rindern.

Dorsch
2,9 kg CO₂
je kg verwertbarer
Fisch



Meistens kommt der Fisch verarbeitet auf den Teller. Haupteinkaufsquelle ist der Supermarkt.

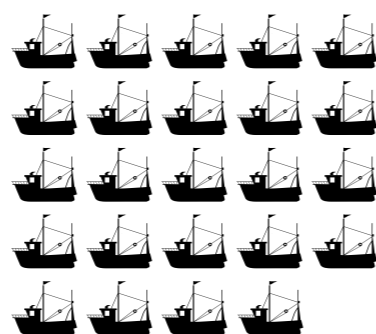
13,7 kg

Fisch wurden 2013 pro Kopf konsumiert (bezogen auf das Fanggewicht). Bundesweit beläuft sich der Konsum auf insgesamt 1,1 Millionen Tonnen Fisch.



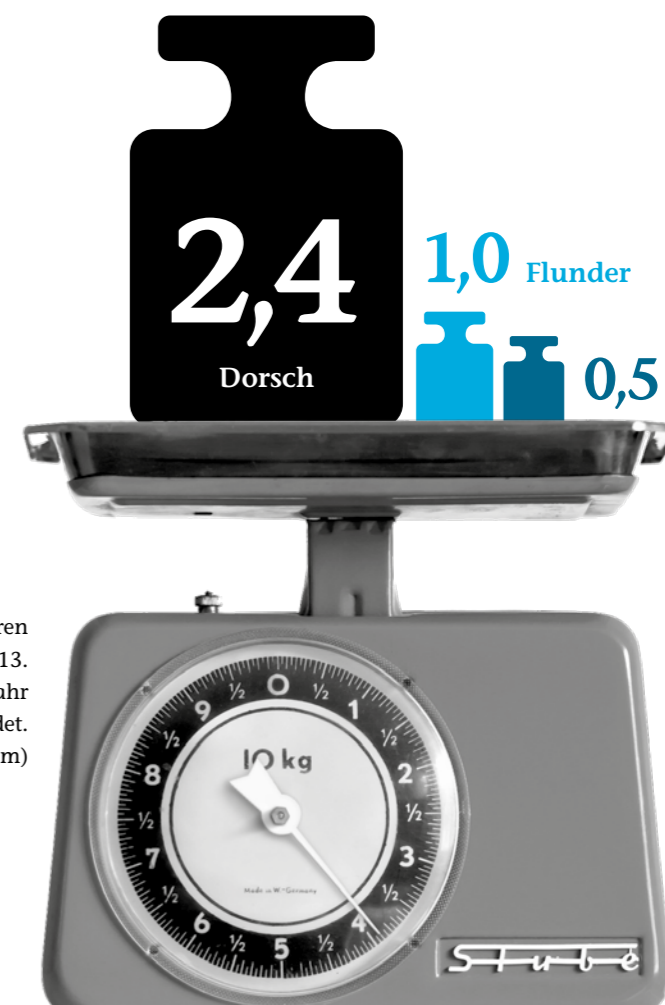
der konsumierten Fische und Fischereierzeugnisse sind aus dem Ausland importiert.

/vs/



Dabei kann man in Schleswig-Holstein an 24 Ostseehäfen Fisch direkt vom Kutter kaufen > siehe Übersicht auf Seite 36/37

Der Dorsch ist seit vielen Jahren der „Brotfisch“ der Ostsee. So auch 2013. Insgesamt wurden in dem Jahr 6.230 t Fisch angelandet. (Angabe in Mio. Kilogramm)



Quellen: Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume SH (LLUR), Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ), Stiftung für wissenschaftliche und industrielle Forschung (SINTEF), Das Erste/ Lebensmittelcheck



Was Freya Hohmann an ihrem Beruf fast ebenso schätzt wie einen guten Fang: auf See seine Ruhe zu haben.



„Das Wetter, das Schaukeln, das Schiff, die Fische – ich hatte das Gefühl, ich muss das machen.“

In die Wiege gelegt

FREYA HOHMANN'S WEG AUF'S MEER

Der Hafen von Laboe macht an diesem Morgen einen verschlafenen Eindruck. Nur wenige Fischer sind unterwegs zu ihren Booten, einer macht seine Netze klar. „Moin Freya!“, rufen sie. Schleswig-Holsteins jüngste Berufsfischerin Freya Hohmann lässt sich nichts anmerken, grüßt höflich zurück und lächelt in die Kamera. „Der Blaue da ist der Kutter von meinem Vater“, erzählt sie. „Auf dem habe ich gelernt.“

Der Beruf ihres Vaters hat sie von klein auf geprägt. „Am Wochenende haben meine Brüder und ich ihm das Frühstück zum Hafen gebracht. Manchmal durfte ich auch mit rausfahren. Das fand ich immer so spannend! Ich war schon als Kind extrem interessiert, was mein Vater so gefangen hat. Ich begeistere mich einfach dafür: Das Wetter, das Schaukeln, das Schiff, die Fische – ich hatte das Gefühl, ich muss das machen.“ Für ihren Traum, Fischerin zu werden, muss sie hart kämpfen. Ihr Vater ist ganz und gar nicht begeistert davon, dass seine Tochter sich für seinen Beruf entschieden hat. Nach dem Abitur vergehen ganze drei Monate, bis er einwilligt, Freya als Auszubildende auf seinem Kutter zu beschäftigen.

„Jeder Tag ist anders, auch wenn man tagtäglich aufs gleiche Wasser fährt“

Ihre Ausbildung wird zu einer echten Kraftprobe. Die Seekrankheit macht ihr zu schaffen. Bei Hitze und Kälte, tags, nachts und am Wochenende zu arbeiten zehrt an ihren Nerven. Und mit ihrem Vater auf See ist es auch nicht immer einfach. Konflikte entstehen, wenn man tagelang auf engstem Raum zusammen unterwegs ist und sich zu 100% aufeinander verlassen muss. Doch Freya hält durch.

Belohnt wird sie mit dem tollen Gefühl, einen der ältesten Berufe auszuüben, den es hier im Norden gibt. Mit der Spannung, nie zu wissen, was der Tag

bringt. Das Meer spielt nach seinen eigenen Regeln. Vom Jagdfieber erzählt sie mit einem besonders fokussierten Blick: „Man weiß nie, was unter einem vor sich geht, wo die Fische sind und was die vorhaben. Dann hat man einfach manchmal ein bisschen Glück – ist ja nicht nur Können, ist ja auch Glück – und man macht einen richtig guten Fang: Das ist richtig schön.“ Fast nebenbei, und ohne dass sie viele Worte darum macht, erwirbt sie nach ihrer Ausbildung ihr Kapitänspatent. „Bei uns Fischern gibt es nur richtig oder falsch. Ich habe gespürt, dass ich in dem Bereich richtig bin“, sagt sie.

Fischwirtin, Kapitänin, seit Kurzem: Fischwirtschaftsmeisterin.

In dem traditionellen blauen Fischerhemd, das sie heute trägt, fühlt sich Freya etwas komisch. Nachher nimmt sie ganz offiziell ihre Freisprechung zur Fischwirtschaftsmeisterin in Neumünster entgegen. Aus diesem Anlass wollten ihre Mitschüler und sie standesgemäß gekleidet sein. Alle werden das Fischerhemd tragen. Immerhin einundzwanzig junge Fischer und eine Fischerin haben in diesem Jahr den Meisterkurs erfolgreich absolviert. Nicht schlecht für einen Berufsstand, der seit vielen Jahren mit Nachwuchssorgen kämpft.

Ein Großteil der Absolventen kommt aus Fischerfamilien, so wie Freya. Auch ihr jüngerer Bruder hat eine Ausbildung zum Fischwirt angefangen. Doch ob er in der Branche bleibt, sieht sie skeptisch: „Ich könnte mir vorstellen, dass mein Bruder die Ausbildung als Sprungbrett nutzt, um andere Bereiche der Seefahrt kennen zu lernen.“ Für ihre eigene Zukunft hat die Zweiundzwanzigjährige erst einmal alles getan, um sich die verschiedensten Möglichkeiten offenzuhalten. Jetzt geht es darum, Erfahrungen zu sammeln und Kenntnisse auszubauen. Wie es dann weitergeht, wird sich zeigen.

Text: Friederike Neermann
Fotos: Manuel Weber

2014 haben 21 junge Menschen mit der Ausbildung begonnen

Zur See.

Foto: Pepe Lange

AUSBILDUNGSBERATER RÜDIGER BORNHOLDT ERLÄUTERT DIE WICHTIGSTEN FAKTEN RUND UM DIE AUSBILDUNG ZUM FISCHWIRT

Was muss man über die Ausbildung zur Fischwirtin/zum Fischwirt „Kleine Hochsee- und Küstenfischerei“ wissen?

Rüdiger Bornholdt: Die Ausbildung zum Fischwirt in der kleinen Hochsee- und Küstenfischerei dauert in der Regel drei Jahre. Während der Zeit in den Betrieben sind die jungen Leute z. T. mehrere Tage und Wochen mit den Kuttern auf See unterwegs und werden an Bord in den Fischfang, die Fischverarbeitung, sicherheitsrelevante Themen und die Navigation eingewiesen. Sie lernen dort im Prinzip alles, was mit der Fischerei und dem Schiffsbetrieb in der Praxis zu tun hat. Die theoretische Ausbildung findet als Blockbeschulung an der Fischereischule in Rendsburg statt: Neben den allgemeinbildenden Fächern werden hier Fischereibiologie, Motorenkunde, Sicherheitslehre, Netzkunde, Fangtechnik und Navigation unterrichtet. Nach dem 2. Ausbildungsjahr wird die Zwischenprüfung durchgeführt. Am Ende der Ausbildungszeit findet dann die Abschlussprüfung statt,

die sich in einen praktischen und einen theoretischen Teil aufteilt. Die Vergütung erfolgt nach den üblichen Regelsätzen, zudem kann es sein, dass zusätzlich zum Ausbildungsgehalt auch schon eine kleine Fangbeteiligung gezahlt wird.

Welche Tätigkeiten werden konkret ausgeübt?

Rüdiger Bornholdt: Die Ausbildung zum Fischwirt ist relativ umfangreich. Ähnlich wie in der Landwirtschaft muss auch der Fischer alles können, was auf seinem Kutter anfällt. Vom Fischfang selbst über die Verarbeitung der Fische bzw. Krabben, der Reparatur und Pflege der Fangeinrichtungen und technischen Geräte an Bord bis zum Ausrüsten des Schiffs im Hafen sind die Tätigkeiten sehr vielfältig. Im 3. Lehrjahr kommt noch die Steuerung und Navigation des Schiffes hinzu.

Welche Voraussetzungen gibt es für diesen Beruf? Welche Interessen und Fähigkeiten sollte man mitbringen?

Rüdiger Bornholdt: Die Auszubildenden müssen mindestens 16 Jahre alt sein und eine Seediensttauglichkeitsuntersuchung bei einem Vertrauensarzt der Berufsgenossenschaft bestanden haben. Ein Schulabschluss ist rechtlich keine Voraussetzung, in der Regel werden junge Leute mit mindestens Hauptschulabschluss eingestellt. Zudem ist eine robuste, körperliche Konstitution zwingende Voraussetzung für die harte Arbeit auf dem Fischereifahrzeug – meistens ist es nass, kalt und schaukelig. Sie sollten Freude an der Arbeit draußen auf dem Wasser haben und Lust haben, im Team zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen.

Welche Perspektiven gibt es? Wo werden Fischwirte eingesetzt?



„Die Ausbildung zum Fischwirt ist relativ umfangreich. Ähnlich wie in der Landwirtschaft muss auch der Fischer alles können, was auf seinem Kutter anfällt.“

RÜDIGER BORNHOLDT

Rüdiger Bornholdt: Jemand, der seine Ausbildung auf einem Kutter gemacht hat, ist für seine berufliche Zukunft sehr solide aufgestellt und kann auch in vielen anderen Schiffsbereichen arbeiten. Man findet Fischwirte auch im Wasserbau, auf Seenotrettungskreuzern, auf Fähren, auf Forschungsschiffen und Lotsenversetzfahrzeugen – um nur einige zu nennen. Außerdem besteht die Möglichkeit, sich zum Kapitän in der Küstenfischerei oder sogar zum Fischwirtschaftsmeister weiterzubilden.

Gibt es die Möglichkeit, vor der Entscheidung zur Ausbildung ein Praktikum auf einem Kutter zu machen?

Rüdiger Bornholdt: Ja, ein Praktikum auf einem Kutter zu machen, ist durchaus üblich. Interessenten können sich auf der Internetseite der Landwirtschaftskammer über die knapp 100 Ausbildungsbetriebe an der Nord- und Ostseeküste informieren und dort einfach mal vorbeigehen oder anrufen.



Foto: Manuel Weber

ZUR DUALEN BERUFAUSBILDUNG „FISCHWIRT/IN KLEINE HOCHSEE- UND KÜSTENFISCHEREI“ IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre
Ausbildungsjahr: vom 1. August bis 31. Juli
Schulischer Teil: Landesberufsschule Rendsburg
Mindestalter: 16 Jahre
Zulassungsvoraussetzung: nachgewiesene Seediensttauglichkeit, möglichst Hauptschulabschluss

Weitere Informationen unter www.lksh.de

Im Zeitraffer durch 7000 Jahre

Die Geschichte der Küstenfischerei ist immer auch eine Entwicklungsgeschichte von Besiedlung, Handwerk, Technik, Rechten, Transportmitteln und vielem mehr. Eine Auswahl.

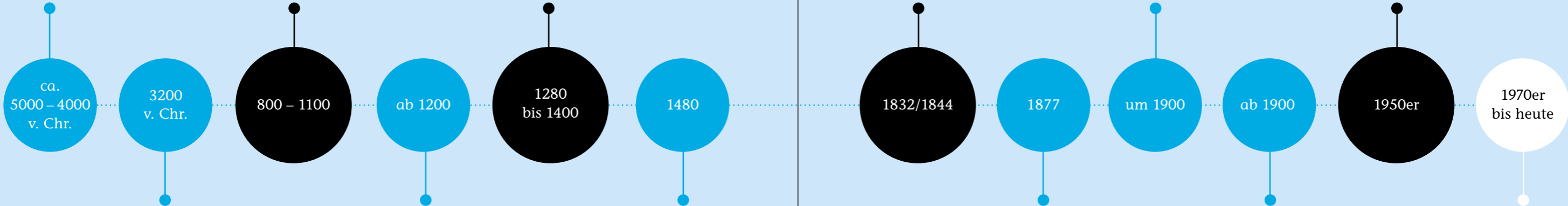
Aus Jägern und Sammlern werden sesshafte Bauern und Fischer. Sie besiedeln das Gebiet des heutigen Schleswig-Holsteins. Bevorzugt an den Küsten, wo es reichlich Nahrung aus dem Meer gibt, die den Speiseplan ergänzt. Die Küstenbewohner fischen vom Ufer aus oder aus Einbäumen heraus.



Im Frühmittelalter war Haithabu an der Schlei eines der wichtigsten Handelszentren Nordeuropas. **Die Wikinger zimmerten hochseetaugliche Segelschiffe.** Damit konnten sie nicht nur Handel mit weit entfernten Orten betreiben, neue Länder entdecken, sondern auch fernab der Küsten fischen. Wichtigste Nahrung an Bord: **luftgetrockneter Dorsch.** So konserviert, war der Stockfisch mindestens 3 Jahre haltbar.



Je haltbarer der Hering, umso weiter lässt er sich transportieren. Dafür brauchte man reiche Fanggründe und Salz. Die mächtige Hansestadt Lübeck besaß beides. Dank des Monopols auf die Lüneburger Salinen und einer organisierten Fischereiwirtschaft florierte der Handel mit den Heringsfässern. 900 bis 1000 Heringe passten in ein Fass.

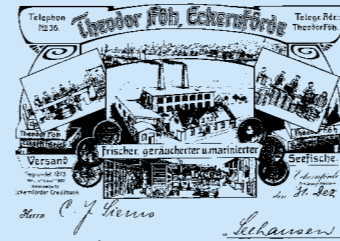


Viele Fangtechniken sind Jahrtausende Jahre alt. Manche haben sich durch neue Materialien weiterentwickelt, andere im Zusammenhang mit dem Schiffsbau oder mit immer präziseren Messverfahren. Zu den ältesten Belegen der Ostseefischerei gehört die **Lyster – der Fischspeer der Steinzeit**, gefunden im Kreis Ostholstein. Er wurde zum Aalfang verwendet. Verbreiteter war und blieb die Fischerei mit Reusen.



Die **Christianisierung** im Norden führte zu neuen Stadtgründungen – oft in der Nähe der Laichplätze von Hering. Sie führte auch zu neuen Geboten: Fisch statt Fleisch an Fastentagen. Das förderte den Absatz. Der leicht verderbliche Seefisch durfte nur küstennah und frisch auf dem Fischmarkt angeboten werden. Für den Verkauf im Landesinneren musste der Fisch geräuchert oder gesalzen sein.

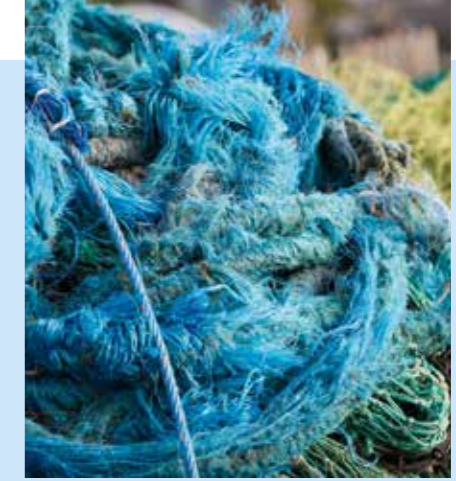
Verbrieft Rechte und Pflichten für die Fischer gibt es, seit Herrschaftsgebiete von Adeligen, der Kirche oder Kaufleuten verteidigt werden. Die Privilegien waren wichtig, denn die Fanggründe waren oft heiß umkämpft. Ein Beispiel ist das Schleiprivileg von 1480. König Christian I. sicherte den Holmer Fischern das alleinige Recht zu, auf der Schlei zu fischen. Es gilt bis heute.



16 – 9 – 2: So viele Stunden dauerte jeweils der Weg von Kiel nach Altona per Pferdewagen auf unbefestigter Straße, ab 1832 auf der neuen Altonaer Chaussee und ab 1844 mit der Bahn. Der weitere Ausbau des Bahnnetzes brachte den Fischerorten mit Bahnanschluss enormen Aufschwung. Denn jetzt konnten geräucherte Fische innerhalb kürzester Zeit aus dem Norden ins gesamte Deutsche Reich und die Nachbarländer versendet werden.



Dicke Luft in Eckernförde: Dampf aus 30 Räumereien vernebelt die Stadt, wenn die Sprotten Hochsaison haben – und die silbernen Fischlein im Buchenrauch der damals hochmodernen Altonaer Öfen zu Gold veredelt werden. Die „Kieler Sprotte“ ist berühmt und begehrt. Ihren Namen verdankt sie dem Frachtstempel am Kieler Bahnhof: Dort wurden die Holzkisten umgeladen und in alle Welt verschickt.



Bis in die 1950er Jahre wurde hauptsächlich mit Netzen aus Baumwolle, Hanf oder Jute gefischt. Dies hatte mehrere Nachteile: Die Netze waren sehr pflegeintensiv, mussten zum Trocknen aufgehängt und regelmäßig repariert werden. Seit der Erfindung der Nylonfaser steht der Fischerei ein Material zur Verfügung, das nicht nur sehr reißfest, sondern auch ungemein leicht ist. Innerhalb kürzester Zeit setzten sich die **Netze aus Nylon** bei den Ostseefischern durch. Heute bestehen die Netze aus Polyäthylen, einer Kunststofffaser, die noch leichter, fester und haltbarer ist als Nylon.

Erstmals organisieren sich die Fischer landesweit und schließen sich zum „**Central-Fisch-Verein für Schleswig-Holstein**“ zusammen. Das ist der Vorläufer des heutigen Landesfischereiverbands.

In den Eckernförder Fischräumereien packte die ganze Familie mit an. Zusätzlich halfen „Aufsteckfrauen“ bei der Verarbeitung von Sprotten und Heringen.



Um die Jahrhundertwende verändert der rasante technische Fortschritt den Berufsalltag der Fischer. Mit **Dampfmaschinen** betriebene Schiffe lösen zunehmend die mit Wind oder Körperkraft angetriebenen Fischereifahrzeuge ab. Der **Kieler Physiker Alexander Behm** entwickelt 1913 das Echolot, das über einen ins Wasser abgegebenen Schallimpuls und dessen Echo die Meerestiefe vermisst. Erstmals wird mit Hilfe dieser Technik auch das gezielte Auffinden großer Fischschwärme unter Wasser möglich.



Ende der 1970er Jahre wird mit der Einrichtung der **Ausschließlichen Wirtschaftszonen (AWZ)** die Grundlage für eine gemeinsame europäische Fischereipolitik gelegt. Die AWZ sichern dem jeweiligen Land die ausschließlichen Fischereirechte in einer 200-Meilen-Zone vor der Küste zu. Wenig später werden nationale Fangquoten für Staaten der europäischen Gemeinschaft eingeführt. **Heute ermittelt die EU anhand wissenschaftlicher Gutachten für die meisten Fischbestände eine jährliche Gesamtfangmenge, die als Fangquote an die Mitgliedstaaten vergeben wird.**

Text:
Friederike Neermann
Fotos:
Manuel Weber

Holmer Tradition. Seit 1734

FAMILIE ROSS IST EINE DER LETZTEN „FISCHER-DYNASTIEN“
IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

Am Ende der Süderholmstraße in Schleswig steht das Haus der Fischerfamilie Ross. Im Flur hängt eine kleine Bildergalerie mit historischen Fotos. Auf einem Bild ist ein alter Mann mit weißem Bart und struppigem Haar zu sehen, der dabei ist, ein Netz zu flicken. Ein anderes zeigt eine Hochzeitsgesellschaft auf einem festlich geschmückten Fischerboot.



Neben dem Hochzeitspaar sind mehrere Erwachsene und ein Kind abgebildet. „Die Braut ist meine Großmutter“, sagt Jörn Ross. „In dieser Art heirateten die Holmer Fischer traditionell bis heute. Mein Sohn hat das auch so gemacht.“ In seinem Wintergarten, der auf die Bootsanlegestelle und den Netzrockenplatz der Familie hinter dem Haus hinausblickt, erzählt Herr Ross stolz aus seiner Familiengeschichte: „Meine Familie ist seit 1734 auf dem Holm in der Fischerei tätig. Der Beruf wurde immer in direkter Erbfolge weitergegeben, vom Vater auf den Sohn. Wir sind schon so lange dabei, dass Fotos von unserem Haus in Büchern über die Geschichte des Holms abgedruckt werden. Einige Familienerbstücke sind sogar schon ins Schleswiger Stadtmuseum gewandert.“

Mit dem direkten Zugang zur Schlei und einem Haus auf dem Holm sind die Voraussetzungen optimal, um mit der Fischerei sein Brot zu verdienen. Von seinem Vater lernt er, zu welchen Zeiten im Jahr die Fische auf welchen Routen durch die Ostsee unterwegs sind. Von wo sie kommen, wann sie laichen und in welche Richtung sie weiterwandern. Und obwohl er die überlieferten Orte der Fische kennt, braucht er trotzdem den richtigen Riecher, „die Nase“, um zu erahnen, wo genau sie sich verstecken.

Hinsichtlich seiner eigenen Berufswahl gibt es „gar keine zwei Meinungen“, erzählt Herr Ross. „Es gab ja auch nicht die gleiche Auswahl wie heute. Für mich stand das fest, ohne dass ich mit meinem Vater darüber gesprochen hätte. Nach der Schule bin ich mit fünfzehn einfach bei ihm angefangen.“ Er wächst in eine Familien- und Arbeitstradition hinein wie viele seiner Vorfahren vor ihm.

Die Holmer Fischerzunft spielt dabei eine entscheidende Rolle. 1765 wurde ihr Vorläufer, die Fischergesellschaft, auf dem Holm gegründet. Seither dient sie den Fischern als Versicherung, Genossenschaft und Gewerkschaft in einem. Aufnahmebedingung ist, dass die Fischer im Vollerwerb tätig und auf dem Holm wohnhaft sind. Ein enger Zusammenhalt entsteht, eine Gesellschaft mit eigenen Regeln und Gesetzen, einer eigenen Identität. Mit der „Holmer Beliebung“, die sich noch vor der Zunft zusammenschließt, wurde auch für den Todesfall vorgesorgt.

„Mein Vater ist in den ärmsten Jahren eingestiegen“, berichtet Herr Ross. „In den 1950er Jahren haben viele aufgehört.“ Wenn er von der Zunft erzählt, spricht er von „Gemeinschaft“: „Von der Gemeinschaft gab's damals noch die Winterwade. Jeder hat seinen Anteil an Netzmaterial gegeben, abends vor dem Ofen wurden die Netze instand gesetzt. Ab Oktober wurde gemeinsam gefischt. Auch bei Eis. Wenn die Schlei zugefroren war, wurden mit Eisäxten Löcher ins Eis gehauen, dann die Netze gesetzt. Das ging nur, weil alle an einem Strang gezogen haben.“ Sein Vater Harald Ross wird als „Öllermann“ – Ältermann – 1975 zum Vorstand der Schleswiger Zunft gewählt.

Heute hat die Holmer Fischerzunft noch zehn Mitglieder. Vier gehören zur Familie Ross: Auch Jörn Ross' Söhne Nils und Christian wurden aufgenommen. Dass seine Söhne den gleichen beruflichen Weg eingeschlagen haben wie er, freut ihn. „Mitmachen lassen“, sagt er auf die Frage, wie man einen Beruf vererbt, „damit kann man die Kinder locken.“

Eine Investition in die Zukunft ist auch der jährliche Aalbesatz in der Schlei, der von der Holmer Fischerzunft durchgeführt wird. Die Familie Ross beteiligt sich seit Jahren an diesem Nachhaltigkeitsprogramm. „Wir machen das, um langfristig den Bestand zu halten und uns neue Perspektiven zu erschließen“, erläutert Herr Ross. Das Haus in der Süderholmstraße, direkt am Wasser gelegen, mit dem prächtigen Ausblick über die Schlei, wird wohl auch die nächsten hundert Jahre in Familienhand bleiben.

FISCHVERKAUF BEI FAMILIE ROSS
Im Stadthafen Schleswig verkauft Familie Ross freitags von 9 bis 11 Uhr fangfrischen Fisch. Freitags von 11 bis 12 Uhr findet der Verkauf im Yachthafen des Fahrdorfer Segelvereins statt.

Wenn die Schlei zugefroren war, wurden mit Eisäxten Löcher ins Eis gehauen, dann die Netze gesetzt.

„Nachhaltigkeit verstehe ich so, dass Ökologie, Ökonomie und die soziale Komponente in Einklang gebracht werden.“

BENJAMIN SCHMÖDE, Prokurist Fischereigenossenschaft Fehmarn EG und Vorstandsmitglied im Landesfischereiverband SH

„Wir dürfen nur so viel Fisch fangen, wie das Ökosystem verkraftet. Die Ostsee ist allerdings weit mehr Einflüssen ausgesetzt als der Fischerei.“

HANNAH SLIWKA, Umweltgeographin und stellvertretende Leiterin des Ostsee Info-Centers

„Ich wünsche mir, dass die Freiwillige Vereinbarung eines Tages für alle in der Europäischen Union gilt.“

LORENZ MARCKWARDT, Vorsitzender des Landesfischereiverbands SH, Fischermeister und seit 1959 Küstenfischer.

EIN EXPERTENGESPRÄCH ÜBER BEDINGUNGEN UND MÖGLICHKEITEN EINER SELBSTBESTIMMTEN, NACHHALTIGEN FISCHEREI

Nachhaltigkeit funktioniert nur gemeinsam

Wenn es um Nachhaltigkeit und Artenschutz geht, liegen die Ziele von Fischern und Naturschützern eigentlich nah beieinander. Trotzdem ist es nicht immer leicht, sich auf einen einvernehmlichen Weg zu einigen. Für den Schutz von Schweinswalen und Tauchenten ist beiden Seiten eine tragfähige Lösung gelungen.

Tauchende Meerenten werden ungewollt zu Beifang, wenn sie auf der Suche nach Muscheln in der Nähe von Stellnetzen unterwegs sind. Diese werden gerne in der Nähe von Muschelbänken aufgestellt, weil auch viele Fische dort auf Nahrungssuche gehen. Beim Tauchen auf dem Meeresgrund können Meerenten sich daher leicht in den Maschen der Netze verheddern. Ähnlich kann es Schweinswalen ergehen, den einzigen Meeressäugern, die in der Ostsee heimisch sind. Sie nehmen die feinen Netze nicht immer wahr. Es kommt vor, dass sie sich darin verfangen. Die Stellnetz Fischer wollen diese Arten besser vor dem Ertrinken schützen. Anstatt einer Gesetzesvorgabe haben Umweltminister Robert Habeck, der Landesfischereiverband,

der Fischereischutzverband und das Ostsee Infocenter (OIC) Eckernförde am 18. Dezember 2013 eine freiwillige Vereinbarung dazu unterzeichnet. Die teilnehmenden Küstenfischer verpflichten sich darin, während der Kalbungs- und Paarungszeit der Schweinswale im Sommer ihre Stellnetzflächen deutlich zu verringern. Außerdem meiden sie die Hauptfraßgebiete der Tauchenten in den Wintermonaten. Die Freiwillige Vereinbarung ist ein Bekenntnis zur nachhaltigen Fischerei und zur Kooperation aller Beteiligten. Ein knappes Jahr danach traf sich eine kleine Expertenrunde wieder in Eckernförde, um über erste Erfahrungen und die Dimensionen von Nachhaltigkeit zu sprechen.

Moderation:
Susanne Kollmann
Fotos:
Manuel Weber



ÖFFNUNGSZEITEN

OSTSEE INFO-CENTER:
01. April bis 31. Oktober
täglich 10:00 bis 18:00 Uhr

01. November bis 31. März
von 11:00 bis 17:00 Uhr

Von November bis März ist
montags geschlossen.

www.ostseeinfocenter.de



Warum ist die Freiwillige Vereinbarung etwas Besonderes?

Lorenz Marckwardt: Weil hier Vertreter der Fischerei, des Ministeriums und des Umweltschutzes einen Weg gefunden haben, ihre zum Teil sehr unterschiedlichen Interessen unter einen Hut zu bringen. Der Diskussionsprozess war nicht ganz einfach. Kein Fischer will Schweinswale oder Enten als Beifang haben – am liebsten hätten wir ja gar keinen. Es lässt sich aber leider nicht immer vermeiden. Wir leben mit und von der Natur und wollen von unserem Handwerk leben können. Die Freiwillige Vereinbarung ist eine Einschränkung, die die Existenz der Fischer zwar berührt, die sie über das Jahr gesehen aber verkraften können. Das sieht auch die Mehrzahl so.

Hannah Sliwka: In den ersten zehn Monaten haben schon rund 140 Fischer ihre Beteiligung erklärt. Wir sind optimistisch, dass sich weitere anschließen und setzen uns auf allen Ebenen dafür ein, dass das Projekt insgesamt gelingt.

Benjamin Schmöde: Schleswig-Holstein ist nicht nur das erste Bundesland, in dem so eine Vereinbarung zu Stande gekommen ist. Wir sind auch die ersten in der Europäischen Union. Und das ist auch deshalb etwas Besonderes, weil die zentralen Maßgaben für die Fischerei im Wesentlichen auf EU-Ebene geregelt werden. Die Fischereiminister der Mitgliedsstaaten legen zum Beispiel Fangquoten, Schonzeiten und Fangmethoden bis hin zu Maschengrößen fest. Die Freiwillige Vereinbarung haben wir nun für unsere Region selbst mitgestaltet. Sie zeigt auch,

wie wir Nachhaltigkeit verstehen: Wir möchten Ökologie, Ökonomie und die soziale Komponente in Einklang bringen.

Lorenz Marckwardt: Ich wünsche mir, dass die Freiwillige Vereinbarung eines Tages für alle in der EU gilt. Aber das wird nicht kommen. Dafür sind die Interessen der Einzelstaaten viel zu unterschiedlich.

Claus Müller: Aber es gibt ein großes Interesse auf Bundesebene. Naturschutzverbände beobachten, wie der Prozess hier bei uns im Norden läuft. Wir vom OIC verstehen uns da auch als Mittler zwischen Naturschützern und Fischern. Aus meiner Sicht gibt es eine große Schnittmenge an Interessen, daran müssen wir anknüpfen.

Die Mittlerrolle entspricht ja auch einem wichtigen Teil Ihrer Öffentlichkeitsarbeit. Wie sieht denn das in der Praxis aus?

Hannah Sliwka: Gespräche und Begegnungen sind sehr wichtig. Vor Kurzem hatten wir eine Umweltschutzgruppe hier. Wir sind zusammen rausgefahren und haben ihnen gezeigt, wie Stellnetzfischerei funktioniert. Sie haben das erste Mal gesehen, wie aufwändig das ist. Solche Erfahrungen helfen, Vorurteile abzubauen. Wir sorgen mit dafür, dass der Dialog fortgeführt wird.

Sie sprachen eben von Schnittmengen. Die sind sicher hilfreich, wenn es um nachhaltiges Handeln geht. Wo sehen Sie die vor allem?

Claus Müller: Beide Seiten wollen gesunde, stabile Bestände der Arten – nicht nur der Fischarten –, sauberes Wasser und saubere Luft. Wir kommen nur weiter, wenn wir das Ganze in einem größeren Zusammenhang sehen. Die ökologischen Rahmenbedingungen der Ostsee sind von allen Meeren der Welt die unsichersten und schwierigsten: Es ist ein junges Meer, relativ flach, salzarm und damit extrem anfällig. Dazu kommen Pestizide, Einträge von Schadstoffen aus Mastbetrieben der Anrainerstaaten, die als Nährstoffe im Meer landen und Algenwachstum verursachen. Natürliche Bedingungen und Übernutzung aller Anrainer zusammen genommen sorgen dafür, dass wir Bedingungen haben, die alles andere als fischfördernd sind.

Benjamin Schmöde: Ja, das sehe ich auch so. Wenn ein Forschungsinstitut feststellt, ein Fischbestand sei in einem schlechten Zustand, kann das viele Gründe haben. Pestizide können sich nachteilig auf die Entwicklung des Nachwuchses auswirken und die Zahl der Larven mindern. Aber es gibt auch ganz natürliche Gründe. Fischbestände agieren ja auch untereinander: Eine Art jagt die andere oder ernährt sich von den Eiern einer anderen.

Lorenz Marckwardt: Außerdem kommt eine Art, nehmen wir mal den Dorsch, in der Ostsee in mehreren Beständen vor. Jeder Bestand hat ein eigenes Laichgebiet. Je nachdem wie die Bedingungen in dem jeweiligen Gebiet sind, entwickeln sich die Bestände unterschiedlich.

CLAUS MÜLLER leitet das Ostsee Info-Center Eckernförde und hat als Vertreter des Umweltschutzes die Freiwillige Vereinbarung mitverhandelt und unterzeichnet. Der Ökologe koordiniert zusammen mit Hannah Sliwka die Umsetzung der Maßnahmen im Rahmen der Freiwilligen Vereinbarung.

Das heißt, wenn es einem Bestand schlechter geht, betrifft das nicht die ganze Art?

Lorenz Marckwardt: Zumindest hier bei uns in der Ostsee nicht. Die Kernfrage, was einen gesunden Bestand ausmacht ist doch: Wie groß muss er sein? Wie groß kann die Elternschaft anwachsen, so dass es das eigene Gebiet verkraftet? Wo ist die Grenze? Auch ein kleiner Bestand kann für einen guten Nachwuchs sorgen. Wie groß müssen die anderen Bestände anwachsen, um sich alleine ernähren zu können? Nachhaltige Fischerei sorgt dafür, nicht mehr zu entnehmen als nachkommt. Zum Beispiel durch Schongebiete, Schonzeiten, größere Maschenweiten. Gegen Auswirkungen des Klimawandels nutzen die allerdings nichts.

Wie macht sich der denn bemerkbar?

Hannah Sliwka: Die Ostsee wird wärmer. Das wirkt sich unter anderem auf das Vorkommen verschiedener Arten aus: Der Dorsch braucht kaltes Wasser, zehn Grad oder kälter. Es kann also sein, dass es dem Ostseedorsch langfristig hier zu warm wird. Dann werden die hiesigen Bestände verschwinden.

Benjamin Schmöde: Es ist also längst nicht nur die Fischerei, die sich auf einen Fischbestand auswirkt – aber für die Politik ist sie am besten greifbar. Hier bietet sich der Gesetzgebung eine der wenigen Möglichkeiten, die Stellschraube anzusetzen. Im Januar 2014 trat die Gemeinsame Fischereipolitik der EU in Kraft. Bis 2020 sollen sich die Bestände spürbar erholen. Für die Ostsee gilt erstmals ein mehrjäh-

riger Mehrarten-Managementplan für Dorsch-, Herings- und Sprottenbestände.

Klingt kompliziert. Was bringt so ein Managementplan?

Benjamin Schmöde: Es ist der erste Bewirtschaftungsplan für gemischte Fischbestände über sechs bis sieben Jahre – eine kluge Entscheidung. Er ermöglicht unter anderem den Einstieg in die MSC-Zertifizierung für den Hering. Dieses Siegel vergibt der Marine Stewardship Council für Fischarten aus nachhaltiger Fischerei. Insgesamt erhalten die Fischer mehr Planungssicherheit. Die Fangquoten werden aber weiterhin jährlich festgelegt. Darauf haben wir keinen Einfluss.

Zum Schluss noch mal zurück zur Freiwilligen Vereinbarung: Taugt sie als Modell, um künftig auch einige der diskutierten Probleme zu lösen?

Claus Müller: Davon bin ich überzeugt. Wir sind unseren Zielen näher gekommen, weil wir uns an der Sache orientiert haben. Die Probleme sind und bleiben komplex, wir können uns ihnen nur schrittweise nähern. Gemeinsame Interessen zu nutzen und zu überlegen, wie man gemeinsam vorgehen kann, so dass etwas Gutes für die Umwelt und für die Fischer dabei herauskommt: Darin liegt viel Potenzial für die Zukunft.



DAS PROGRAMM

Um Schweinswale zu schützen, beschränken die Fischer im Juli und August je nach Schiffsgröße ihre ausgebrachten Stellnetzlängen auf 15 bis 40 Prozent gegenüber der rechtlich zulässigen Länge. Wenn es doch zu Beifang kommt, werden die toten Schweinswale für weiterführende wissenschaftliche Untersuchungen abgegeben. Zum Schutz der Tauchenten meiden die Fischer vom 16. November bis zum 1. März die Seegebiete, in denen besonders viele Tiere rasten und aktiv nach Nahrung suchen. Sie melden Vogelschwärme ans OIC, das die anderen Fischer per SMS warnt und die Meldungen in Seekarten verzeichnet. Das OIC koordiniert und kontrolliert die Maßnahmen und führt ein begleitendes Monitoring durch, um den Erfolg des Projekts bewerten zu können.

Mehr zur Freiwilligen Vereinbarung auf www.fischerleben-schleswig-holstein.de

So wird gefischt.

DIE FANGMETHODEN DER OSTSEEFISCHER

Nicht jede Fangmethode ist für jeden Fisch und jedes Gewässer geeignet. Abhängig von der gewünschten Fischart, ihrem Schwimmverhalten und ihrer bevorzugten Position innerhalb des Gewässers werden unterschiedliche Techniken eingesetzt. Dabei unterscheidet man zwischen passiven (Stellnetze oder Reusen) und aktiven Methoden (Schleppnetze oder Ringwaden).

01 STELLNETZE

Diese Netze aus fast unsichtbarem Garn werden schwimmend eingesetzt oder fest auf dem Meeresgrund verankert und durch Gewichte und Schwimmerbojen offen gehalten und mit Bojen gekennzeichnet. Die Maschengröße wird an die gewünschten Fischarten angepasst, so dass Fische der richtigen Größe hängenbleiben, während kleinere hindurch schwimmen können.

Fischarten: Hering, Dorsch und Plattfische

02 SCHLEPPNETZE

Das Schleppnetz wird von einem oder zwei Schiffen (Kuttern) gezogen – entweder schwimmend wie in der Abbildung (pelagisches Schleppnetz) oder auf dem Meeresboden (Grundschleppnetz). Seine Öffnung wird in der Horizontalen bei Einschiff-Schleppnetzen durch spezielle Bretter (Scherbretter) bei Zweischiff-Schleppnetzen durch den Abstand der Kutter und in der Vertikalen durch Gewichte und Schwimmkörper offen gehalten. Es läuft trichterförmig in einer Tasche aus, in der die Fische gesammelt werden – dem Steert.

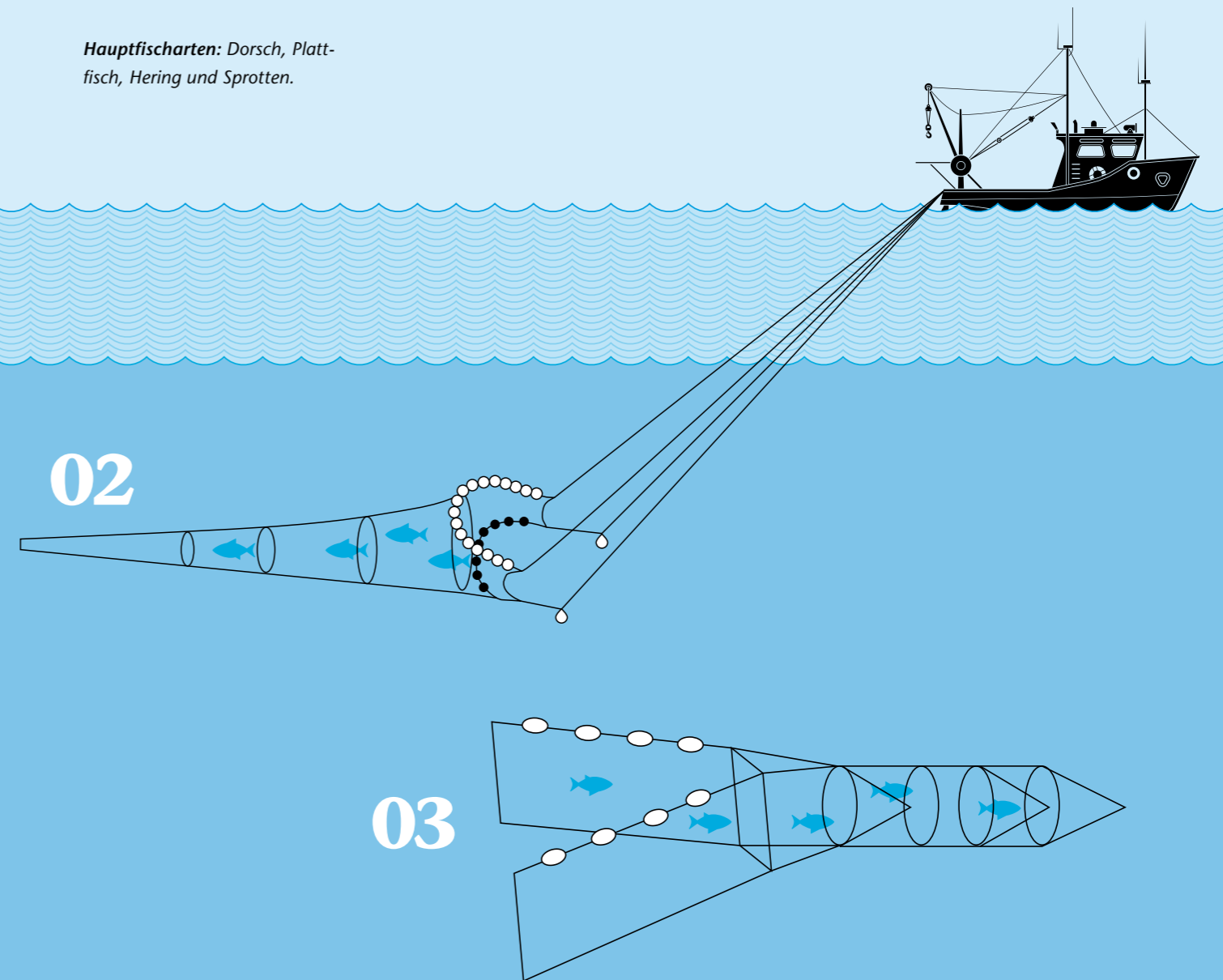
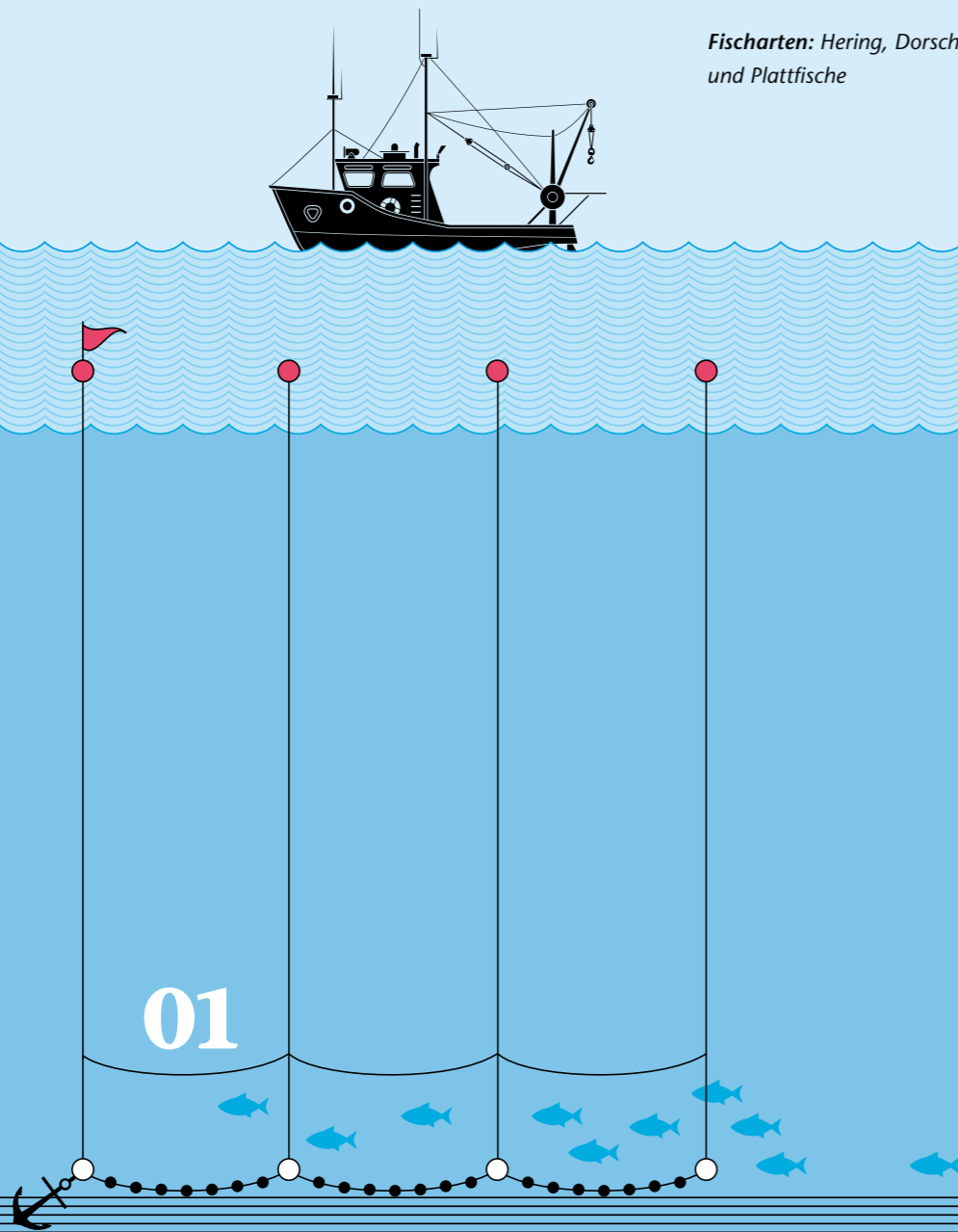
Hauptfischarten: Dorsch, Plattfisch, Hering und Sprotten.

03 REUSEN

Eine stationäre Fangmethode, die in erster Linie zum Aalfang eingesetzt wird. Dabei werden Netzschläuche mit trichterförmigen Öffnungen in Ufernähe ausgelegt. Sind die Fische hinein geschwommen, gelangen sie durch den Reusenkörper in die hintere Fangkammer, in der sie durch Rückschwimmsperren festgehalten werden.

Fischarten: Aal, Plattfische

HINTERGRUND
Umfassende und aktuelle Informationen zu Fangmethoden, Fischbeständen und Fanggebieten liefert das Portal des Thünen-Instituts Rostock, Fischbestände online: <http://fischbestaende.portal-fischerei.de>





„Du weißt nie,
was kommt“



EIN TAG AN BORD DES OSTSEE- STELLNETZFISCHERS DIRK JAUDZIM

Frühmorgens im Hafen von Burgstaaken. Wenige Worte fallen, wenn Fischer Dirk Jaudzim und sein Decksmann Devin Stieg den Kutter BUR 15 startklar machen. Sie ziehen sich quietschend-gelbes Ölzeug und gefütterte Stiefel mit Stahlkappen an, lösen die Tauen vom Anleger, der Motor wird angeworfen. Tuckernd lenkt der Fischwirtschaftsmeister sein Schiff routiniert aus dem Hafen auf die offene Ostsee. „Wir haben gestern unsere Stellnetze etwas weiter östlich vom Hafen, rund einen Kilometer vor der Küste, aufgestellt. Momentan gibt es da ganz gut Dorsche“, erklärt Jaudzim am Steuer stehend. Am Horizont taucht die Morgensonne allmählich aus dem Dunst hervor auf. Obwohl der Wind nur mit der Stärke 3 aus Südsüdwest weht, tanzt der neun Meter lange Kutter zwischen den Wellen hin und her. Für Ende Oktober ist die Luft noch erstaunlich warm und die Wassertemperatur liegt bei hohen 14 Grad Celsius.

Moderne Technik hilft beim Navigieren und beim Auffinden von Fischschwärmen



Immer wieder wandert der Blick des Fischers auf einen Bildschirm, der unter der Decke des kleinen Schiffsaufbaus hängt. Sie bildet eine Seekarte ab, die mit Daten des Global Position Systems (GPS) arbeitet.

„Ich markiere mir in dieser Karte alle Standorte, an denen ich die Stellnetze in den letzten Jahren positioniert habe“,

sagt der 46-Jährige. Rote Kreuze signalisieren diese Stellen. An diesem Tag steuert er das Kreuzchen mit der Ziffer 162 an.

Nur eine halbe Stunde braucht es, und die altgediente BUR 15, Baujahr 1982, hat den angepeilten Ort erreicht. Hier beträgt die Wassertiefe rund sechs Meter. Von der Wasseroberfläche aus sind die ausgestellten Netze nicht zu erkennen. Sie sind mit Senkblei und auftreibendem Kork so ausgelotet, dass sie mit einer Höhe von zwei Metern auf dem Meeresboden stehen.



2013 wurden in den Häfen der schleswig-holsteinischen Ostseeküste 6.229 t Fisch mit einem Wert von 5,3 Millionen Euro angelandet.

Gewandt schnappt Jaudzim sich die Markierungsboje, an dessen Spitze zwei kleine, rote Fähnchen zappeln. Sie zeigen an, dass hier entweder das Ende oder der Anfang eines Stellnetzes ist. Schwupp, und die Boje ist aus dem Wasser gezogen. Der 20-jährige Stieg löst das Seil aus dem Karabiner und legt es in den so genannten Netzholer, zwei elastische vom 120 PS starken Schiffsmotor angetriebene Rotoren, durch die das Netz und die darin gefangenen Fische an Bord geholt werden. Bevor das Einholen beginnt, schaltet der Fischer noch den Autopiloten ein, der seinen Kutter schnurstracks zum Endpunkt des Stellnetzes lenkt. Während der Chef den Netzholer bedient, stellt sich der Jüngere etwas weiter zum Heck hin bereit, um dort die Fische aus dem Netz zu befreien und in bereitgestellte Kisten zu werfen. „Wir fahren heute insgesamt 40 Netze ab“, erklärt Jaudzim beim Einholen. „Sie stehen miteinander verbunden in zwei Linien mit einer Länge von jeweils einem Kilometer.“ Mit dieser Netzlänge liegt er im Übrigen weit unterhalb der freiwilligen Vereinbarung zum Schutz von Schweinswalen und tauchenden Meeresenten, die der Landesfischereiverband und der Fischereischutzverband im Namen der gewerblichen Ostseefischer

und Umweltminister Habeck im Dezember 2013 unterzeichneten. Zwar hat der Fehmarnaner Fischer die Erlaubnis, Stellnetze mit einer Länge von zehn Kilometern auszuwerfen, doch nimmt er diese Option nur bis zu einer maximalen Netzlänge von fünf Kilometern wahr. „Der Fangenerfolg hängt nicht von der Länge ab, sondern vielmehr von der optimalen Positionierung.“

Gebannt werfen die beiden Fischer ihre Blicke auf den Netzholer. „Das ist immer wieder spannend. Du weißt nie, was kommt“, verrät ein gut gelaunter Fischer. Für ein paar Augenblicke bleibt das Netz leer, dann, endlich, der erste zappelnde Dorsch.

„Gestern haben wir richtig gut gefangen, sechs Kisten, vielleicht läuft es heute ähnlich gut.“



Weitere Dorsche mit einer Länge von rund 50 Zentimetern und einem Gewicht von 800 Gramm bis einem Kilogramm im Netz. An einigen Stellen kommt nichts, an manch anderen folgt ein Fisch nach dem anderen. „Schau mal hier“, ruft Jaudzim, hält den Netzholer an und holt einen toten Dorsch aus dem Netz. „Der ist über Nacht von Krebsen angebissen worden.“ Im hohen Bogen wirft er das Exemplar über Bord. Ein gefundenes Fressen für die Mantelmöwen, die kreischend über der BUR 15 hinwegfliegen. Mehrere Vögel stürzen zugleich auf den Happen. Wenn sich mal ein zu kleiner Dorsch im Netz verheddert hat, befreit Stieg ihn und wirft ihn wieder ins Wasser. „Wir hatten in der Vergangenheit auch schon mal einen Schweinswal im Netz, das ist aber schon lange her.“

Nach einer knappen Stunde ist der erste Kilometer Netz eingefahren. „Nee, heute läuft es nicht so gut wie gestern“, bemerkt Jaudzim gelassen, „aber immerhin, besser als gar nichts“. Nun heißt es, das an Bord gezogene Netz wieder auszubringen. Jaudzim wirft die Markierungsboje, an dem er das Seil des Netzes wieder befestigt hat, zurück aufs Meer, programmiert dann den Autopiloten auf den neuen, angepeilten Kurs. Das Netz fällt Meter für Meter auf der vorgegebenen Strecke in die Ostsee. Manche Teile des Netzes sind voller Algen, die der Fischereiwirt vornüber an der Reling stehend vor dem Abtauchen ins Wasser abschüttelt. „In diesem extrem warmen Jahr haben wir so viel Algen, das ist richtig eine Plage“, klagt Jaudzim. „Für mich ist das ein klares Zeichen dafür, dass die Ostsee überdüngt ist. An manchen Küstenstreifen auf Fehmarn landen die Algen zuhauf an.“



Vom Kutter in die Küche: frischer als hier
in Burgstaaken geht's nicht.



Nachdem das eine Netz ausgebracht worden ist, wird das zweite Stellnetz abgefischt. Neben Dorsch fängt das Fischer-Duo noch ein paar Flunder und ein paar Meerforellen. An diesem Morgen fangen die beiden insgesamt rund 75 Kilogramm Fisch. Nicht sonderlich viel, wenn man bedenkt, dass seine von der EU zugewiesene Fangquote bei 22 Tonnen Dorsch liegt. Nach dem Fangen beginnt Stieg, der bald eine Lehre zum Fischwirt beginnen möchte, an Bord mit dem Ausnehmen der Fische, während Jaudzim das Schiff gen Hafen steuert und dem Fang im Fischereilogbuch dokumentiert. Am Kai wartet schon eine Mensentraube auf die heimkehrende BUR 15. Der Kutter wird am Anleger festgemacht, der Motor ausgestellt. „Moin, moin!“ „Habt ihr zwei Kilogramm Filet für mich?“ ruft jemand. „Ja, klar, geht gleich los, noch etwas Geduld“, antwortet der Fischer.

Wie auf See ist auch im Hafen Arbeitsteilung angesagt: Der eine filetiert, der andere zieht die Haut ab. Mit einer Waage werden die gewünschten Filets für zehn Euro und ganze Fische für vier Euro das Kilogramm gewogen, in Tüten gelegt und den Kunden direkt von Bord auf den Bootssteg hinübergereicht. Das Geld wandert in eine Kasse, die am Steuer aufgestellt ist. Gäste und Einheimische kommen, ordern und erhalten Fisch, der frischer wohl kaum sein kann. „Haben Sie auch Plattfische?“ Ja, aber nur eine Handvoll, die da in der Kiste sind“, entgegnet er und zeigt auf ein paar Flunder. „Okay, die nehme ich alle“, freut sich die Kundin an Land. Nur eine Stunde und der Tagesfang ist fast gänzlich über Bord an fischhungrige Kunden überreicht worden.

„Der Verkauf läuft hier immer gut. Heute bleiben nur noch knapp zehn Kilogramm übrig, die einer meiner Stammkunden, ein Fischimbiss in Lemkenhafen, bestellt hat“,

zeigt sich Jaudzim zufrieden, wenngleich es auch kein sonderlich toller Fang-Tag war.

Mit der Direktvermarktung verdient er am meisten. Zwar hält er die Idee der Fisch-App, die anzeigt, in welchem Hafen gerade welche Fische angelandet werden, für eine gute Sache, doch macht er dabei nicht mit. Der Grund ist simpel: Er wird seinen Fang auch ohne Hilfe des Internet los.

„Wir verkaufen rund 90 Prozent unserer Fische direkt von Bord, der Rest geht an die Fischereigenossenschaft Fehmarn, der ich zusammen mit den anderen Kollegen von der Insel angehöre.“

Allerdings erhält er von der Genossenschaft für seinen Fang nur ein Viertel von dem Preis, den er bei der Direktvermarktung erzielt.

Gegen Mittag endet der Arbeitstag an diesem warmen Sonntag im Herbst 2014. Vielleicht findet er am Nachmittag noch Zeit, um seinem Hobby, Karpfen-Angeln am Teich (!), nachzugehen. Auf jeden Fall geht es am nächsten Morgen wieder früh raus. Sofern es das Wetter und die EU erlauben – darf er doch nicht mehr als an 147 Tagen mit Stellnetzen fischen. Überdies besteht im April, wenn die Dorsche laichen, bis auf wenige Tage absolutes Fang-



verbot. So betreibt Jaudzim neben der Stellnetzfisherei noch die so genannte Bundgarnfisherei: Von der Wasser-schiffahrtstsdirektion Lübeck hat er zwei Reusen gepachtet, in denen er Hering, Aal, Meeräsche und Schollen fängt. Die Reusen lässt er von zwei weiteren, am Umsatz beteiligten Angestellten mit seinem zweiten Schiff, der BUR 4, täglich ansteuern.

Für den Vater von zwei kleinen Töchtern ist auch nach 25 Jahren Berufsausübung die küstennahe, bestand-schonende Fisherei immer noch ein Traumjob. Ob seine Töchter irgendwann einmal wie ihr Vater auf die Ostsee hinausfahren werden, bezweifelt er, „aber, wer weiß, man wird sehen.“

HINTERGRUND

In der Fisherei an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste sind insgesamt **271** Haupt- und **351** Nebenerwerbsfisher mit **113** Kuttern und **377** Booten tätig.

Im Vergleich: 1964 waren es noch insgesamt rund **1700** Fischer. In ganz Deutschland sind in der Küstenfisherei **1525** Fishereifahrzeuge unterwegs.



Zwölfmal Ostseefisch: Unsere heimischen Arten



Aal (*Anguilla anguilla*)

Der Aal ist ein Wanderer zwischen Salz- und Süßwasser. Der Raubfisch wächst langsam: Ein 50 Zentimeter langer Aal ist bereits sechs bis acht Jahre alt. Er ist grätenarm, aber fett. Ein bekannter Räucherfisch mit festem Fleisch, den man auch frisch zubereiten kann. Ein Tipp für den Verzehr in feiner Gesellschaft: Man isst Aal nicht mit dem Fischbesteck.



Hering (*Clupea harengus*)

Das Silber der Meere kennen wir in vielen Varianten: als Bückling heiß geräuchert, als Matjes in Salz gereift, als Rollmops um eine Gurke gewickelt, als Brathering eingelegt und als „grüner Hering“ frisch gebraten. Eiweiß- und fettreich enthält er einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Die gesunde Köstlichkeit für jeden Tag.



Dorsch (*Gadus morhua*)

Wir kennen ihn auch als Kabeljau. Aber aus der Ostsee stammend heißt er immer Dorsch und gilt hier auch als „Brotfisch“: Für die meisten Fischer ist er am wichtigsten. Mager, weißfleischig und sehr lecker. Enthält besonders viel Vitamin A, D und Jod. Seine Rückenfilets haben sehr wenige Gräten. Ein Fisch für Einsteiger und Fortgeschrittene.



Kliesche (*Limanda limanda*)

Einer der häufigsten Plattfische im Norden, ist ebenfalls eine Verwandte der Scholle. Man kann die Kliesche genauso zubereiten. Sie ist auch als Plate, Scharbe oder unter ihrem lateinischen Namen Limanda bekannt. In Butter gebraten und mit Krabben garniert einfach lecker.



Flunder (*Pleuronectes flesus*)

Außen ist der Plattfisch etwas rauer als die Scholle. Aber innen genauso gut. Qualität und Geschmack des Fleisches sind ähnlich, der Preis ist etwas geringer. Und Flunder-Filets mit Senfsoße dauern nur 10 Minuten. Zum Verlieben!



Makrele (*Scomber scombrus*)

Sehr saftiges, aromatisches und zartes Fleisch. Die Makrele nimmt einen Spitzenplatz in puncto Omega-3-Fettsäuren ein. In der Ostsee wird sie vor allem in den Sommermonaten gefischt. Wer sie bislang nur geräuchert kannte, sollte mal die einfache Variante in Folie im Ofen probieren.



Meeräsche (*Mugil cephalus*)

Eine Vegetarierin unter den Speisefischen: Sie ernährt sich hauptsächlich von Algen. Ihr schmackhaftes weißes und saftiges Fleisch hat wenige Gräten. Eine leckerere Entdeckung, die gedünstet oder gedämpft am besten schmeckt.



Sprotte (*Sprattus sprattus*)

Sie gehört zur Heringsfamilie. Weil sie früher in Eckernförde geräuchert, aber ab Kiel versendet wurde, kennen wir sie als Kieler Sprotte. Traditionell wird sie noch immer geräuchert oder gekräutert. Sie können den frischen Fisch aber auch einfach mehlieren und frittieren.



Meerforelle (*Salmo trutta trutta*)

Die Lachsverwandte ist eine Wanderin zwischen den Welten, die Süßwasser und Salzwasser mag. Sie ist eine der beliebtesten Fische. Ihr Geschmack überzeugt uneingeschränkt, ebenso der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren und nicht zuletzt ihr zarter Rosa-Ton.



Steinbutt (*Psetta maxima*)

Der Edelmann unter den Plattfischen ist gut an den steinartigen Höckern auf der Oberseite zu erkennen. Wegen seines exquisiten Geschmacks ist er besonders begehrt. Ein Fisch für Hobby-Köche und Gourmets.



Scholle (*Pleuronectes platessa*)

Der bekannteste Plattfisch. Bei diesem wandert während des Wachstums ein Auge auf die rechte Körperseite. Die Seitenschwimmer graben sich zur Tarnung im Meeresboden ein. Wegen ihrer rotgoldenen Punkte auf dem hellen Rücken auch Goldbutt genannt. Schmeckt von Juni bis Oktober besonders lecker.



Wittling (*Merlangius merlangus*)

Der Name ist vielen nicht so geläufig. Man kennt ihn von Südeuropareisen als Merlan. Aber es gibt ihn an der Ostseeküste, ganz frisch und von hier. Seine Grundfärbung in der Ostsee ist meist silbrig. Der Wittling ist fettarm, sein zartes Fleisch hat einen feinen Geschmack. Schmeckt gebraten genauso gut wie geräuchert.

Fisch gehört zum Küstenland Schleswig-Holstein wie die Ostsee und der Wind. Nicht alle Arten sind so bekannt wie Dorsch und Scholle, aber jede ist eine Entdeckung wert.

Frisch auf den Tisch.

Pierre Binder, Küchenchef des Restaurants Fischers Fritz verarbeitet nur frische regionale und saisonale Produkte. Das gilt natürlich auch für die Fischgerichte, die er auf seine Karte setzt. Wir haben ihn in seiner Küche besucht und uns zeigen lassen, was sich aus Dorsch, Hering und Co. alles zaubern lässt. Dann mal ran an die Fischbuletten!

Rezepte:
Pierre Binder
Fotos:
Pepe Lange

Zu Gast im
„Fischers Fritz“ im Kieler
Hotel Birke



Pochiertes Filet vom Ostseedorsch

mit Dijonsensoße

Für die Dijonsensoße

1l hellen Fischfond (oder Gemüsefond)
80g Butter
50g Mehl
weißer Pfeffer, etwas Zitronensaft
150ml frische Sahne
200g Dijonsenf (wer es kräftiger mag, auch mehr!)

Für den Dorsch

800g Dorschfilet
200g Karotten mit
200g Sellerieknolle
100g Lauch
0,5l Fischfond
etwas trockenen Weißwein

Für die Soße die Butter in einem Topf auslassen. Das Mehl dazugeben und etwas mitschwitzen lassen. Unter Rühren mit 1 Liter Fischfond auffüllen und aufkochen lassen. Die Soße sollte etwas auskochen. Dann durch ein feines Haarsieb passieren und mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss die Sahne dazugeben. Heiß halten. Den Dijonsenf erst kurz vor dem Essen in die heiße Soße mixen. Der Senf darf nicht kochen, da er sonst die Schärfe verliert.

Die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Fisch in vier Portionen teilen. Den Fischfond aufkochen und mit etwas Wein, Salz und Pfeffer würzen. Dann den Fisch mit den Gemüsestreifen darin gar ziehen lassen. Der Fond sollte nur leicht simmern. Der Fisch ist nach wenigen Minuten gar. Auf einem Teller anrichten und die Gemüsestreifen darüber schichten. Jetzt die Soße dazugeben und genießen.

Fischfrikadelle

Wenn Sie für den Dorsch in Senfsoße einen ganzen Fisch selbst filetieren, machen Sie doch aus den Bauchlappen köstliche Fischfrikadellen. Das geht natürlich auch mit anderem Ostseefischfleisch.

400g Fischfleisch durch den Wolf gedreht
Karotten, Sellerie, Lauch, Fenchel, so viel man mag, in feine Würfel geschnitten (kann auch weggelassen werden)
1 Ei
40g Paniermehl (evtl. etwas mehr, falls die Masse zu feucht ist und nicht hält.)
Salz, Pfeffer
Oliven- oder Rapsöl

Wichtig ist die Reihenfolge, in der die einzelnen Produkte verarbeitet werden. Als Erstes das Gemüse in feine Würfel schneiden. Das Fischfleisch durch den Wolf lassen und darauf achten, dass der Fisch schön kalt bleibt. Das Ei untermengen, salzen und pfeffern. Jetzt die feinen Gemüsegewürfel dazugeben und alles kräftig kneten. Zum Schluss die Semmelbrösel mit der Masse vermengen. Alles noch mal abschmecken. Die Frikadellen formen und in etwas Öl bei mäßiger Hitze braten, bis sie schön braun und knusprig sind.



TIPP:

Am besten isst man dazu Remouladensoße und ein frisches Brötchen.



REZEPTE

Lecker!

Am besten passen dazu
Salzkartoffeln wie
Annabelle, Linda oder
Belana.



Am besten
passt dazu frisches
Baguette.
Personen

Kräftige Fischconsommé mit Safran und Anis

Für den Fischfond (am besten einen Tag vorher zubereiten)

3 kg Fischgräten von weißfleischigen Ostseefischen
(z. B. Dorsch, Butt)
5 l Wasser
0,5 l Weißwein
je etwas Sellerie, Fenchel, Lauch in relativ kleine
Würfel geschnitten
Salz
1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, je ½ Tl Senfsaat
und Fenchelsaat

Der Fischfond

Die Fischgräten säubern, die Kiemen aus den Köpfen entfernen - oder die Köpfe ganz herausnehmen. Die Gräten mit Wasser und Wein ansetzen und langsam zum Kochen bringen. Mit einer Schaumkelle den aufsteigenden Schaum entfernen. Das Salz dazugeben und wieder abschäumen. Jetzt das Gemüse dazu, alles kurz und nicht zu stark aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Jetzt durch ein Passiertuch passieren. Den Fischfond abkühlen lassen und entfetten.

Die Consommé

Am nächsten Tag etwas Fenchel und Zwiebel in kleine Streifen schneiden und mit etwas Butter glasig dünsten. Den Fischfond zu 2/3 auf das Gemüse geben und mit etwas Safran zum Kochen bringen. Die 7 Eiweiße in einer großen Schüssel zerquirlen und den restlichen kalten Fond dazu mischen. Nun den kochenden Fischfond unter kräftigem

Für die Consommé

1 kleiner Fenchel
1 kleine Zwiebel
2–3 Fäden Safran
7 Eiweiße
Salz
Pernod oder Küstennebel (Anislikör) zum Abschmecken

800 g gemischtes Fischfilet ohne Haut, z. B. Dorsch, Meeräsche, Meerforelle, Flunder

Rühren langsam in die Schüssel zu der Ei-Fischfond-Suppe geben und untermengen. Alles wieder zurück in den Topf schütten, auf die Herdplatte setzen und langsam unter stetigem Rühren aufkochen. Dabei gerinnt das Eiweiß, bindet die Schwebstoffe und steigt nach oben auf. Vorsichtig, am besten mit einem Kochlöffel, immer schön am Boden rühren, damit nichts anbrennt. Weiter langsam zum Kochen bringen und vorsichtig aufwallen lassen. Nicht zu stark kochen! Sonst kehrt sich der Effekt um und alle Arbeit war umsonst. Nach dem Aufkochen noch etwas an der Seite stehen lassen und durch ein sauberes Passiertuch passieren. Die Fischsuppe mit etwas Salz und Pernod oder Küstennebel abschmecken. Das Wurzelgemüse in feine Steifen schneiden. Die Fischfilets würfeln und zusammen mit dem Gemüse in der heißen Brühe einige Minuten garen. Dann kann serviert werden.



Zweimal Heringe: Erst grün, dann süßsauer

Grüne Heringe

je nach Größe und Appetit 2–3 ausgekommene
Heringe pro Person und Variante
Butter für die Pfanne
Salz
etwas Mehl

Die Heringe waschen und trocken tupfen, dann salzen und leicht von beiden Seiten mehlieren. In einer beschichteten Pfanne reichlich Butter erhitzen und die Fische darin 5–7 Minuten knusprig braten. Zum Schluss noch mal einen Klacks Butter drauf schmelzen lassen.

Die Heringe, die nicht gegessen werden, schmecken auch hervorragend süßsauer eingelegt:



GUT ZU WISSEN:

Schon im Mittelalter war der Hering ein begehrter Speisefisch. Eingezalzen und in Fässer geschichtet blieben die Fische lange haltbar.

Eingelegte Heringe

1 l Weinessig 5–7 %
150 g Zucker
150 g Karotten, Sellerie und andere Wurzelgemüse
in Streifen geschnitten
200 g Zwiebelscheiben
80 g Meerrettichwurzel
½ Tl Senfsaat
½ Tl Fenchelsamen
2 Lorbeerblätter
5 Nelken
10 Pfefferkörner
Wacholderbeeren

Alle Zutaten zusammen aufkochen lassen. Die gebratenen Heringe in eine Schüssel geben und den heißen Fond darüber gießen. Zwei bis drei Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

Zu beiden Varianten passen am besten Remouladensoße und schön krosse Bratkartoffeln.

EXTRATIPP:

Meeräsche schmeckt auch gedünstet oder gedämpft sehr gut.



Gebratenes Filet von der Meeräsche

auf knusprigen Schwarzwurzeln
mit Pommes Anna

700 g Schwarzwurzeln

1 l Wasser vermischt mit 1 EL Essig oder Zitronensaft zum Säuern

160–180 g Filet von der Meeräsche pro Person

Salz, Pfeffer, etwas Mehl

Butterfett

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

100 g geklärte Butter

80 g fein geriebener Parmesan

4 runde feuerfeste Förmchen

Butter zum Ausstreichen

Vorbereitung

Die Schwarzwurzeln in kaltes Wasser legen, mit einer Bürste kräftig den Schmutz abbürsten und gründlich waschen. Am besten Handschuhe tragen, der Wurzelensaft kann die Haut verfärben. Spitzen und Stielansätze abschneiden und mit einem Sparschäler die Schale entfernen. Damit die Wurzeln ihre schöne helle Farbe behalten, werden sie sofort in das gesäuerte Wasser gelegt, so, dass sie vollständig bedeckt sind.

Kräftig gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Wurzeln aus dem Essigwasser nehmen, in dünne Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten in dem Salzwasser bissfest kochen. Kurz mit Eiswasser abschrecken, damit sie nicht zu weich werden. Beiseite stellen.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Förmchen mit Butter ausstreichen. In einer Schüssel die Kartoffelscheiben mit der geklärten Butter und dem Käse mischen und mit Salz abschmecken. Dann die Scheiben kreisförmig in die Formen einlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C goldbraun backen. (Mit Nadel oder spitzem Messer testen, ob sie gar sind). Man kann die Formen auch mit Backpapier auslegen, dann lassen sich die Kartoffeln sicherer stürzen.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Schwarzwurzelstücke dazugeben. Dann die Temperatur erhöhen und die Schwarzwurzeln schwenken, damit sie etwas Farbe annehmen. Zum Schluss ein wenig Semmelbrösel in die Pfanne streuen und langsam knusprig braten. Würzen mit Salz, Prise Zucker und etwas Pfeffer nicht vergessen.

Nebenbei den Fisch erst in Mehl wenden und dann in Butterfett auf der Haut knusprig braten. In der Pfanne etwas salzen und ein, zwei Spritzer Zitronensaft auf den Fisch geben. Die Pommes Anna aus dem Ofen nehmen und stürzen. Die Schwarzwurzeln in der Mitte des Tellers anrichten, die Kartoffeln daneben stellen und den Fisch auf den Wurzeln anrichten. Voilà!

Labskaus

1 kg gepökelte Ochsenbrust vom Galloway

800 g Zwiebeln

500 g Rote Bete süßsauer eingelegt

500 g mehlig Kartoffeln

Gewürze: Lorbeer, Pfefferkörner, Piment, Nelke

Als Beilage zum Labskaus pro Person:

1 Rollmops

ingelegte Rote Bete

2 Cornichons

1 Spiegelei

Die Ochsenbrust in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, ganz lassen. 2,5 l Wasser zum Kochen bringen, die in Streifen geschnittene Ochsenbrust, die Zwiebeln und die Gewürze ins kochende Wasser hinzugeben und ca. 1,5 Stunden garen. Vorsichtig salzen – das Fleisch kann schon sehr salzig sein. Wenn die Brust gar ist, diese aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe passieren und beiseite stellen. Die Zwiebeln mit der ausgekühlten Ochsenbrust durch einen Fleischwolf drehen. Danach die eingelegte Rote Bete (einige Stücke noch aufbewahren für die Beilage) abtropfen lassen, den Sud auffangen und die Bete separat durch den Wolf drehen. Die Kartoffeln gar kochen und heiß stellen.

Die Hälfte der Fleischbrühe erhitzen und das Gemisch aus Zwiebeln und Ochsenbrust hineinrühren, so dass eine breiige Konsistenz entsteht. Bitte alles gut erhitzen und bei Bedarf noch etwas Brühe hinzugeben.

Jetzt den Rote-Bete-Sud in einem separaten Topf zum Kochen bringen und so reduzieren, dass ein schöner roter Sirup entsteht. Den Sirup mit der passierten Rote Beete zur Ochsenbrust geben und unterrühren.

Nun die ganze Masse vorsichtig zum Kochen bringen und mit den durchgedrückten heißen Kartoffeln binden. Nur kurz aufkochen, damit die schöne rote Farbe nicht ins Graue umschlägt. Zum Schluss alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Das Labskaus mit Rollmops, Roter Bete und Cornichons auf einem Teller anrichten. Über das Labskaus werden noch ein oder zwei Spiegeleier gegeben und fertig ist eine schöne nord-deutsche Spezialität.

Lieblingsrezept
von Claus Müller
(OIC)



Vier Zeichen für Frische



KLARE AUGEN. Die Augen sollten klar und nach außen gewölbt sein – und keinesfalls trübe oder eingefallen.



GLÄNZENDE SCHUPPEN: Die Haut sollte fest und glänzend sein – ohne Druckstellen, Verletzungen oder Verfärbungen.



DUFT NACH MEER: Frischer Fisch riecht neutral oder dezent nach Meer und Algen – und auf keinen Fall fischig.



BLUTROTE KIEMEN: Die Kiemen sollten fest anliegend und kräftig rot sein – und nicht grau, braun oder verklebt.

Fisch richtig filetieren



ZUM BEISPIEL SCHOLLE: Zuerst auf der Oberseite mit einem scharfen Messer einen Schnitt in der Mitte vom Kopf bis zur Schwanzflosse machen.



Dann das erste Filet vorsichtig mit kleinen Schnitten in einem Stück auslösen.



Für das zweite Filet einen Schnitt leicht schräg hinter dem Kopf ansetzen, ...



... auf der Gräte in Richtung Schwanz schneiden und das zweite Filet ebenfalls auslösen.



Anschließend den Fisch auf die Unterseite drehen, wieder einen Schnitt entlang der Mittelgräte machen ...



und zum Schluss beide Filets nacheinander vorsichtig auslösen.

Fisch vom Kutter

24 gute Adressen von Flensburg bis Travemünde



FLENSBURG STADTHAFEN
Kanalschuppen 6
24937 Flensburg

FLENSBURG FAHRENSODDE
Fahrensodde
24944 Flensburg

LANGBALLIGAU
Strandweg 5
24977 Lanballigau

FISCHEREIHAFEN KAPPELN
Am Hafen
24376 Kappeln

HAFEN MAASHOLM
Hauptpier
24404 Maasholm

STRANDHALLE SCHLESWIG
Süderholmstraße 23
24837 Schleswig

STADTHAFEN
Süderholmstraße 66a
24837 Schleswig

FISCHEREIHAFEN ECKERNFÖRDE
Schiffbrücke
24340 Eckernförde

STRANDE
Fischersteg
24229 Strande

FISCHEREIHAFEN MÖLTENORT
24226 Heikendorf-Möltenort

FISCHEREIHAFEN LABOE
Hafenstraße
24235 Laboe

STEIN-WENDTORF
24235 Stein-Wendtorf

SCHÖNBERGER STRAND
24217 Schönberger Strand

WEISSENHAUS
Strandstr. 4
23758 Weißenhaus

HAFEN HEILIGENHAFEN
Am Hafen
23774 Heiligenhafen

KOMMUNALHAFEN GROSSENBRODE
von-Herwarth-Straße
23775 Großenbrode

DAHME
An der Strandpromenade
23747 Dahme

HAFEN BURGSTAAKEN
Burgstaaken
23769 Fehmarn

KELLENHUSEN
Strandpromenade/Seebrücke
23746 Kellenhusen

HAFEN GRÖMITZ
Jachthafen
23743 Grömitz

HAFEN NEUSTADT IN HOLSTEIN
Am Hafentstieg
23730 Neustadt in Holstein

HAFFKRUG
Strandallee/Seebrücke
23683 Haffkrug

HAFEN NIENDORF OSTSEE
Strandstraße
23669 Niendorf Ostsee

FISCHEREIHAFEN TRAVEMÜNDE
Auf dem Baggersand
23570 Travemünde

Aktuelle Informationen
und Anlandungen gibt es hier:
www.fischvomkutter.de
www.fischerleben-schleswig-holstein.de



Das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der Landwirtschaftskammer steht für hochwertige heimische Produkte, die regelmäßig nach genau festgelegten Kriterien geprüft werden: beste Qualität für Genuss aus dem echten Norden.

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein,
Fachbereich Gütezeichen, Sandra van Hoorn

Konzeption, Gestaltung, Redaktion:

boy | Strategie und Kommunikation GmbH, Kiel

**Landesfischereiverband
Schleswig-Holstein**
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
info@landesfischereiverband-sh.de
www.landesfischereiverband-sh.de



**Fischereischutzverband
Schleswig-Holstein e.V.**
Erster Vorsitzender:
Wolfgang Albrecht
Dörpstraat 5
23758 Neurathjensdorf



**Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein**
Fachbereich Gütezeichen
Grüner Kamp 15 – 17
24768 Rendsburg
www.lksh.de



*Das Zukunftsprogramm Fischerei wird kofinanziert
aus dem Europäischen Fischereifonds (EFF)*

