

kutter

Das Magazin | nachhaltig-verantwortlich



Traumjob

Freya Hohmann hält die Auszubildenden auf Kurs

Seite 8



Quotenfisch

Stella Nemecky kämpft für den Fischbestand

Seite 12

Botschafter

Die Ministerpräsidenten des Nordens über ihre Leidenschaft für den Fisch

Seite 16



Schleswig-Holstein



Hamburg



Bremen



Mecklenburg-Vorpommern



Niedersachsen



Klima gleich Meer

Prof. Dr. Mojib Latif über die Auswirkungen des Klimawandels auf die Weltmeere

Seite 14

Liebe Leserinnen und Leser,

die erste Ausgabe in diesem Jahr ist tatsächlich auch die erste nach unserem Jubiläumsheft 2014. Wir hatten gut zu tun. Was genau, das lesen Sie in diesem Heft. Immer noch und immer wieder ist die Nachhaltigkeit in der Fischerei ein Thema, das uns umtreibt. Es braucht langen Atem, viele Gespräche und wissenschaftliche Expertise, um aus der Theorie gelebte Praxis zu machen. Mit der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) im Jahr 2014 hat die Europäische Kommission wichtige und überfällige Entscheidungen für die Fischbestände in Europa herbeigeführt. Wir bei Kutterfisch sind stolz darauf, einige dieser Meilensteine konstruktiv begleitet und umgesetzt zu haben.

Ein großer Erfolg ist sicherlich das Verbot der Rückwürfe von unerwünschtem Beifang. Seit 2008 setzen wir uns dafür ein, jetzt wird der sogenannte „Discard“, seit Jahrzehnten gängige Praxis auf den Schiffen, schrittweise gestoppt. Die positiven Auswirkungen auf den Bestand sind bereits messbar, aber natürlich gibt es noch die ein oder andere Herausforderung zu meistern (Seite 4). Auch die Überfischung ist ein Thema, das nur durch klare Regeln in den Griff zu bekommen ist. Kutterfisch geht hier wieder mit gutem Beispiel voran – bestätigt WWF-Fischereiexpertin Stella Nemecky (Seite 12). Unsere nachhaltige Fischerei lassen wir uns durch das MSC zertifizieren. Mit dem Naturland-Wildfisch-Siegel gehen wir jetzt noch einen Schritt weiter – und voran (Seite 20).

Ist die Fischerei ein Traumjob? Unsere Fischer sagen „Ja“. Es gibt keinen einzigen, der jemals etwas anderes tun wollte. Trotzdem ist es unglaublich schwer, geeigneten Nachwuchs zu finden. Die Zahl der Auszubildenden ist seit Jahren auf konstant niedrigem Niveau. Unsere Geheimwaffe gegen die stagnierenden Bewerbungen heißt Freya Hohmann (25), selbst ausgebildete Fischwirtin und heute unsere Lehrlingsbeauftragte. Sie ist mit unseren Azubis die beste Werbung für Kutterfisch als Arbeitgeber (Seite 8).

„Wenn die Meere eine Bank wären, hätte man sie schon längst gerettet.“ Ein Gespräch mit dem Klimaforscher Prof. Dr. Mojib Latif, das unter die Haut geht. Wir arbeiten seit vielen Jahren eng mit der Wissenschaft zusammen, weil ihre Erkenntnisse oft die Grundlage unseres Handelns sind. Das Interview auf Seite 14 ist Pflichtlektüre für alle, die das Meer und den Fisch lieben!

Wir bei Kutterfisch sind im Norden zu Hause und in Cuxhaven verwurzelt. Deshalb haben wir die Norddeutschen Ministerpräsidenten einmal gefragt, welcher Fisch bei ihnen auf den Tisch kommt. Um unsere Heimatstadt Cuxhaven zu würdigen, widmen wir ihr eine Doppelseite in diesem kutter. Das schöne Seebad feiert nämlich 200. Geburtstag. Sollten Sie mitfeiern, schauen Sie unbedingt bei Kutterfisch vorbei. Die Zeit nehmen wir uns!

Herzlich,



Kai-Arne Schmidt · Michael Seidel



Freya Hohmann, 25
Lehrlingsbeauftragte



Im Fokus

04 __ Entscheidung für den Fisch

„Stopp Discard“ – warum das Verbot sinnvoll ist und was Kutterfisch täglich antreibt

05 __ Fortschritt beim Rückwurf

Dr. Christopher Zimmermann im Gespräch über die größten Herausforderungen und Chancen von „Stopp Discard“

Horizonte

08 __ Sie hält die Männer auf Kurs

Für Lehrlingsbeauftragte Freya Hohmann kam nie etwas anderes als die Fischerei infrage. Ein Bericht über ihren Alltag zwischen Männern

Klartext

11 __ Überfischung verhindern!

„Der Grundgedanke der GFP ist gut, aber es kommt auf die konkrete Umsetzung an“ – Kai-Arne Schmidt über die neue GFP

Nachgefragt

12 __ Quotenfisch

WWF-Fischereiexpertin Stella Nemecky über die Fischbestände in der Nord- und Ostsee. „Es gibt noch viel zu tun!“

14 __ Frevel am Meer

Wie wirkt sich der Klimawandel auf die Weltmeere aus? Klimaforscher Prof. Dr. Mojib Latif im Gespräch

Aus der Region

16 __ Fisch im Norden

Fünf Ministerpräsidenten und Bürgermeister verraten ihr liebstes Fisch-Gericht – und was sonst noch los ist in Sachen „Fisch“

Bewusst genießen

20 __ Geprüfte Nachhaltigkeit

Viele Verbraucher orientieren sich an ihnen – den Gütesiegeln für nachhaltig gefangenen Fisch. Dafür stehen sie

Geschichte

22 __ Cuxhaven - 200 Jahre jung

3,5 Millionen Übernachtungen und eine halbe Million Tagesgäste pro Jahr – „Cuxhoben“ feiert seinen 200. Geburtstag

to discard - verwerfen, wegwerfen

Vorangehen aus Überzeugung

In Bezug auf die Fischerei in Europa steht „Discard“ für unerwünschte Fänge, die entweder tot oder lebendig ins Meer zurückgeworfen werden. Entweder der Fischer hat keine Quoten für diese Art, oder der Fang ist zu klein für den Konsum.

Geregelt wird diese Praxis durch die Gemeinsame Fischereipolitik (GFP). Die erste Gemeinsame Fischereipolitik wurde in den 1970er Jahren vereinbart und im Laufe der Jahre mehrfach aktualisiert. Die letzte Reform fand im Januar 2014 statt.

Die Europäische Kommission beschreibt die Ziele der GFP in Bezug auf das Fischereimanagement so: „Die GFP soll gewährleisten, dass Fischerei und Aquakultur umweltverträglich sowie langfristig wirtschaftlich und sozial tragbar sind und dabei gesunde Nahrungsmittel für Europas Bürgerinnen und Bürger liefern. Der Industriezweig soll dynamisch sein und in den von der Fischerei lebenden Gemeinden einen angemessenen Lebensstandard ermöglichen. Dazu sind hohe Fangmengen zwar wünschenswert, doch gibt es Grenzen. Die Fischerei darf die Fähigkeit der Schwärme zur Reproduktion nicht beeinträchtigen. Laut der aktuellen Politik sollen die Fangquoten von 2015 bis 2020 so festgelegt werden, dass die Fischbestände langfristig erhalten bleiben.“

Dass Rückwürfe sinnlos sind und die Ressourcen der Meere schwächen, hat die EU mittlerweile erkannt und mit der Reform der GFP Einhalt geboten: Im Oktober 2014 hat die Kommission in Form sogenannter delegierter Rechtsakte fünf Pläne für Rückwürfe angenommen, um die Durchführung der Anlande Verpflichtung vorzubereiten, die seit 2015 für pelagische und industrielle Fischereien in allen EU-Gewässern

und für Kabeljau in der Ostsee gilt. Seit dem 1. Januar 2015 müssen Fischer hier ihre gesamten Fänge anlanden und dokumentieren, dass die Quoten eingehalten werden. Bis 2019 wird diese Pflicht auf alle Fischer ausgeweitet. Die EU will durch diese schrittweise Einführung den Fischern die Umstellung erleichtern.

Vorangehen – das war für Kutterfisch beim Projekt „Stopp Discard“ keine Frage, sondern Überzeugung. Seit 2008 unterstützt Kutterfisch das Projekt der Europäischen Union. Es sammelt wissenschaftliche Daten, auf deren Basis die gesetzliche Einführung eines Discard-Verbots vorangetrieben wurde.

Warum ist das Verbot sinnvoll? Weil die meisten Fische diese Prozedur nicht überleben, ein Rückwurf also keine Rettung des Fisches bedeutet. Stattdessen schafft das Discardverbot die richtigen Anreize zur Vermeidung unerwünschter Beifänge, beispielsweise durch die Verwendung größerer Maschenweiten.

Bei Kutterfisch ist das Gesetz längst Praxis und wird kontrolliert. Drei eigene Fahrzeuge sind mit Kameras ausgestattet, das entspricht 30 Prozent. Die Kamera-Daten werden vom Thünen-Institut für Ostseefischerei in Rostock ausgewertet und anschließend der EU zur Verfügung gestellt. Die Geschäftsführung von Kutterfisch hat die Überwachung der Fänge mit Kameras immer unterstützt – freiwillig. Und das auch, um besser, transparenter, noch nachhaltiger zu werden. Viel Überzeugungsarbeit und Beharrlichkeit waren nötig, um diesen wichtigen Schritt für die Fischerei durchzusetzen. Der Erfolg ist da und der Einsatz hat sich gelohnt. Rückwürfe sind in Europa bald Geschichte.



Fortschritt

beim Rückwurf



„Wir haben gezeigt, dass es funktionieren kann.“

Viele Jahre wurde in Deutschland diskutiert und abgewogen, Unmengen wertvoller Fische sind über Bord gegangen - heute ist das Verbot von Rückwürfen einen guten Schritt vorangekommen. Vor allem durch persönliches Engagement Einzelner und die Kooperation von Wissenschaftlern und Praktikern. kutter hat mit Dr. Christopher Zimmermann gesprochen, Leiter des Thünen-Instituts für Ostseefischerei und Berater der Bundesregierung in Sachen Fischerei.

Fotos: Deutsche See/Jan Knäus (1), Jens Köhler/WWF (1)

Auf welcher Ebene kooperieren Sie mit Kutterfisch?

Dr. C. Zimmermann: Kutterfisch ist die größte deutsche Organisation in der Kleinen Hochseefischerei und hat sich früh an die Spitze der Bewegung gestellt, wenn es um das Verbot der Rückwürfe ging. Unsere Einblicke in die Praxis bekommen wir hier. Wissenschaftler unseres Institutes gehen mit auf Fangfahrt, und Kutterfisch stellt uns die Ergebnisse ihres ständigen Monitorings zur Verfügung. Wir arbeiten unter anderem bei den Themen Discard und Ecolabeling gut zusammen.

Stand heute: Was ist der wichtigste Erfolg in Sachen Discard?

Zimmermann: Wir haben das Discard-Verbot für die wichtigsten quotierten Arten in der Ostsee umgesetzt und gezeigt, dass es funktionieren kann. Beschlossen im Mai 2013, muss das Gesetz spätestens zum 1. Januar 2019 umgesetzt sein.

Womit kam der Durchbruch?

Zimmermann: Mit der Pflicht, unerwünschte Beifänge auf die Quoten anzurechnen. Bisher wurden nur die Anlandungen berücksichtigt. Das hat sich 2013 mit der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) geändert. Die Fischer haben erstmals einen Anreiz, den unerwünschten Beifang so gering wie möglich zu halten. Deutschland hat dabei eine gute Übereinstimmung zwischen Verfügbarkeit der Quoten und

der Zusammensetzung der Fänge. Das ist in anderen Ländern völlig anders und fördert dort die Rückwürfe.

Spielt neben der Gesetzeslage die Technik eine Rolle?

Zimmermann: Ja, sehr, denn der Beifang muss bereits im Wasser vermieden werden, damit die Tiere weiterleben. Nur so macht es für den Bestand Sinn. Die Selektivität des Fanggerätes ist hier der Schlüssel. Bei dem Thema sind wir noch lange nicht am Ende unserer Möglichkeiten angekommen. Trotzdem konnten wir durch Netzmodifikationen den unerwünschten

Beifang, zum Beispiel von Schollen in der Dorschfischerei, bereits um 80 Prozent reduzieren. Den Fischer kostet diese Umrüstung 200 Euro, er kann zudem selbst entscheiden, ob er die Fluchtöffnung öffnet oder schließt.

Wo liegt immer noch die größte Herausforderung?

Zimmermann: In der Kontrolle. Wir erwarten, dass wenige, klare Regeln wie das Anlandegebote die richtigen Anreize für die Anwendung selektiver Netze schaffen. Dann merken die Fischer plötzlich, dass dieser Weg umsetzbar und sogar günstiger

Vorreiter Ostsee

Was das Anlandegebote bewirken kann – am Beispiel der **Scholle** in der westlichen Ostsee

2015

Gesamtfang

5.339 t

2017

Gesamtfang

7.862 t

80 %

der unerwünschten

Beifänge von Schollen lassen sich bereits 2017 gegenüber 2015 vermeiden. Der verbleibende Rest wird nicht über Bord geworfen, sondern angelandet und auf die Quote angerechnet.



25 %

1.328 t unerwünschter Beifang wurden als Müll ins Meer geworfen



5 %

400 t unerwünschter Beifang dürfen nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden

2015 wurden in der Ostsee 5.339 Tonnen Schollen gefangen. Davon wurden 1.328 Tonnen Fische als unerwünschter Beifang überwiegend tot über Bord geworfen. Sie waren entweder zu klein oder die Anlandung nicht erlaubt, weil der Fischer keine entsprechende Quote

hatte. Vor dem Anlandegebote betrug der Discard daher 25 Prozent des gesamten Fangs. Für **2017** haben die Wissenschaftler des Thünen-Instituts für Ostseefischerei im Auftrag des Europaparlaments eine Studie über Schollenbeifänge in der Ostsee erstellt. Danach liegt der

geschätzte Gesamtfang bei 7.862 Tonnen. Durch selektivere Netze werden nur noch 400 Tonnen unerwünschter Beifang sein, also 5 Prozent. Diese 400 Tonnen müssen laut Gesetz jetzt an Land gebracht werden. Discard: 0 Prozent.

Quellen: Fangempfehlung des Internationalen Rates für Meeresforschung für 2017 und Thünen-Institut für Ostseefischerei.



Kai-Arne Schmidt: „Für mich ist es selbstverständlich, beim Thema Discard voranzugehen. Wir dürfen der Natur nur so viel entnehmen, wie natürlich nachwächst. Alles andere ist Raubbau. Wer das in der heutigen Zeit noch nicht begriffen hat, handelt extrem egoistisch und verantwortungslos. Auch die Fischerei muss global denken und handeln. Wir erleben alle, was es bedeutet, wenn Menschen weltweit nicht ausreichend mit den Produkten der Natur versorgt werden können. Das heißt nicht, dass ich die Welt retten will, geschweige denn kann, aber Tiere töten, um sie dann wieder ins Meer zu schmeißen, das macht man nicht. Punkt.“

ist. Diese wenigen verbleibenden Regeln müssen aber durchgesetzt werden. Die Kontrolle ist jedoch schwierig, und es scheint, dass sich vor der Einführung des Anlandegebotes keiner ausreichend Gedanken dazu gemacht hat. Deshalb kommt es auch häufig noch zu Verstößen. Das ist vor allem für den Dorsch in der östlichen Ostsee ein Problem, denn für ihn ist es existenzbedrohend. Der Bestand muss sich erholen, aber derzeit werden viel zu viele Jungtiere gefischt, die in einigen Jahren 60 bis 80 Prozent des Einkommens ausmachen könnten. Die Fischer täten gut daran, sich über jeden neuen Jahrgang zu freuen, denn in zwei bis drei Jahren wird sich die heutige Praxis rächen und der Nachwuchs nicht in ihren Netzen ankommen.

Woher wissen Sie von diesen Verstößen? Wird denn gar nicht kontrolliert?

Zimmermann: Natürlich haben wir wissenschaftliche Beobachter an Bord, aber naturgemäß passiert bei diesen Fahrten nichts. Unsere Infos bekommen wir durch Whistleblower, also ist die Größenordnung, von der wir ausgehen, nur anekdotisch überliefert. Das ist ziemlich unbefriedigend. Deshalb appellieren wir auch an die Kontrollbehörden: Schickt Fischereischuttsboote los. Die Fischer nutzen hier „unsere“ Ressource, also die der Gesellschaft, und das, ohne dafür zu bezahlen. Da können wir mindestens erwarten, dass sie sich an unsere Regeln halten.

Wie sieht es mit der Moral der deutschen Fischer aus?

Zimmermann: Im Großen und Ganzen gut. Zu den meisten deutschen Fischern haben wir ein sehr gutes Verhältnis und können das dementsprechend einschätzen. Die Geschäftsführung von Kutterfisch ist extrem kooperativ, die haben verstanden, dass man nicht an dem Ast sägt, auf dem man sitzt. Kai-Arne Schmidt hat die Einhaltung der Regeln sogar in die Arbeitsverträge der Kapitäne aufgenommen.

In der Ostsee ist also alles gut. Ab 2017 ist das Discard-Verbot voll umgesetzt. Wie sieht es in der Nordsee aus?

Zimmermann: In der Nordsee liegen wir Lichtjahre zurück. Die Idee der Regionalisierung, die im Rahmen der GFP eingeführt wurde, ist an sich gut. Es gibt sogenannte High-Level-Groups, die die Umsetzung organisieren. In Person sind das die Fischereidirektoren der einzelnen Länder. Für die Ostsee

ist das die Baltfish-Gruppe, für die Nordsee die Scheveningen-Gruppe. Es liegt also nicht am Prinzip, wie das Beispiel Ostsee ja zeigt, sondern an handelnden Personen. Obwohl ich zugestehen muss, dass die Nordsee komplexer ist als die Ostsee. Hier müssen 20 kommerziell genutzte Fischarten, zwölf Nationen und 40 verschiedene Flotten koordiniert werden. In der Ostsee sind es nur fünf Arten und acht Nationen. Trotzdem: Wir sind auch deshalb bei der Ostsee so hartnäckig und empfehlen, keine Ausnahme zuzulassen, weil wir hier zeigen können, dass der Ansatz funktioniert und dass es sich lohnt – auch und gerade für die Fischerei.

Dr. Christopher Zimmermann (50) leitet seit 2013 das Thünen-Institut für Ostseefischerei. In dieser Funktion betreibt er Ressortforschung für den Bund und berät mit seinen Kollegen das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Der Bund hat alle Monitoringaufgaben für kommerziell genutzte Meeresfischbestände an das Thünen-Institut übertragen. Zimmermann ist deutscher Vertreter im Advisory Committee des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES-ACOM), Mitglied zahlreicher Expertengruppen des ICES und wissenschaftlicher Ratgeber für Bundes- und Landespolitik, die EU-Kommission und das Europaparlament,



Umweltverbände und Wirtschaft. Er ist Initiator und Projektleiter von „Fischbestände online“ (www.fischbestaende.portal-fischerei.de), Projektleiter der deutschen Projekte zum Catch Quota Management und Elektronischen Monitoring, Vorsitzender des Technischen Beratenden Gremiums des Marine Stewardship Councils (MSC-TAB) und ehrenamtliches Mitglied des MSC Aufsichtsrates.

Sie hält die Männer auf Kurs

Wer bei Kutterfisch lernt, ist gut beraten und wird außerdem gut betreut. Das Unternehmen leistet sich eine Lehrlingsbeauftragte: Freya Hohmann, 25 Jahre, aus Wentorf bei Laboe, selbst Fischwirtin in der Kleinen Hochsee- und Küstenfischerei. Sie ist eine der ganz wenigen Frauen, die es wagen und schaffen, diesen Beruf zu ergreifen. Ihr selbst ist in Deutschland keine Kollegin bekannt – und das in einer Branche, in der jeder jeden kennt. Nach dem Abitur startete sie ihre Ausbildung in der Stellnetzfisherei. Da, wo schon ihr Opa, Vater, Onkel und Bruder arbeiteten, in der Ostsee. „Für mich kam nie etwas anderes als die Fischerei infrage und ich würde auch heute keinen anderen Weg einschlagen“, sagt sie überzeugt. Und das trotz der harten Anforderungen an Bord. Dass der Weg kein Spaziergang ist, streitet sie nicht ab. „Aber der Beruf füllt aus, macht zufrieden.“ Auch die beengten Verhältnisse an Bord, allein unter Männern, waren nie ein Problem: „Klar hatte ich anfangs Bedenken, aber tatsächlich gab es nie ein Problem. Der Respekt ist immer gewahrt worden.“

Heute kann sie sich zwar vorstellen, wieder zur See zu fahren, ist auch hin und wieder dabei, um die Auszubildenden an Bord zu unterstützen, aber die Betreuung des Nachwuchses macht ihr gerade zu viel Freude: „Die Arbeit mit den Lehrlingen bringt Spaß, und als Frau ist es auch besser, finanziell nicht von der



Freya Hohmann, 25
Lehrlingsbeauftragte

Fischerei abhängig zu sein.“ Glück für die jungen Kutterfischer, die teilweise älter sind als Freya Hohmann und trotzdem ihrem Rat folgen.

Ihre Arbeit findet in erster Linie in Heikendorf bei Kiel statt, wo auch die Genossenschaft der Fischereigesellschaft sitzt. „Hier haben wir einen schönen Raum, in dem man in Ruhe arbeiten und zum Beispiel auch mal Netze machen kann.“ Die aktuell sieben Kutterfisch-Azubis gehen in Rendsburg zur Berufsschule, in der Zeit ist der Austausch mit Freya Hohmann intensiver als während des restlichen Jahres. Vieles findet über Mobiltelefone in einer Whatsapp-Gruppe statt.

Die Ausbildung

Mit Abitur kann man die Ausbildung im 2. Lehrjahr beginnen und damit auf zwei Jahre verkürzen – wenn der ausbildende Betrieb einverstanden ist. Regulär beträgt die Lehrzeit drei Jahre. Die Berufsschule wird außerhalb der Saison in Blöcken absolviert und dauert 10 Wochen. Die restliche Arbeitszeit des Jahres verbringt man auf See und auch mal an Land. Auch Wertzeiten gehören dazu, doch die Tätigkeiten sind flexibler als bei einem Bürojob. Natürlich ist jeder Arbeitgeber bemüht, die vorgeschriebenen Frei- und Ruhezeiten einzuhalten, aber wenn das Netz hochmuss, ist es vorbei mit der Ruhe. Alles dreht sich um den Fang. Nach zwei Jahren gibt es eine Zwi-



Freya's Checkliste

Was braucht es, um in diesem Beruf zu bestehen?

Durchhaltevermögen – man muss schon mehr aushalten als in anderen Berufen. Kurz nach Hause fahren geht nicht.

Robustes Wesen – mal eben krank melden ist nicht drin.

Nähe mögen – man ist über lange Zeiträume auf engstem Raum zusammen, das sollte man aushalten können.

Gesunde Sozialkompetenz – sich gegenseitig auch mal eine Freude machen, zum Beispiel für alle ein leckeres Essen kochen. Das motiviert.

Teamfähigkeit – das Individuum steht hintenan, man ist Teil einer Mannschaft und aufeinander angewiesen. Das Miteinander muss funktionieren.

Seefestigkeit – ein absolutes Muss.

Fotos: Kutterfisch (4)

Azubi

Johannes Wolfert

Schon seit meiner Kindheit fühle ich mich mit dem Meer stark verbunden. Meinen Fischereischein habe ich mit 12 Jahren gemacht und den Fischen mit der Angel nachgestellt. Nachdem ich einiges ausprobiert und meine Schulbildung nachgeholt hatte, entschied ich mich relativ spät für eine Ausbildung in der Fischerei. Ich wollte wieder etwas Handfestes machen, mit dem sich nach relativ kurzer Lehrzeit ein vernünftiges Einkommen erzielen lässt.

An Bord ist man an dem Fang und der Schlachtung diverser Fischarten beteiligt. Auch die Wartung und Instandhaltung des Fischkutters spielt eine große Rolle im Arbeitsablauf. Das Schöne am Beruf des Fischers ist, dass er durch seine handwerklichen, technischen sowie nautischen Facetten eine Diversität beinhaltet, wie sie in wenigen Berufen zu finden ist. Jede Fangfahrt ist erneut spannend – man weiß nie genau, was einem ins Netz geht, was das Wetter für einen bereithält oder was sonst noch Unerwartetes passiert.

Die größten Herausforderungen, neben der körperlichen Arbeit, sind die lange Abwesenheit von zu Hause und das Zusammenleben auf engstem Raum.

Ich habe mich für die richtige Ausbildung entschieden, weil sie meinen Interessen entspricht, eine gute Struktur und gute Aufstiegsmöglichkeiten bietet.



Beste Arbeitsbedingungen

Eine zusätzliche Unfallversicherung für die Besatzungsmitglieder, die auch das Privatleben abdeckt – dies nur ein Beispiel dafür, wie sich Kutterfisch für seine MitarbeiterInnen einsetzt.

So ist die Kutterfisch Zentrale GmbH in Europa das einzige Unternehmen der Kleinen Hochseefischerei, das die Bedingungen des MLC-Zertifikates erfüllt und entsprechende Zertifikate für die einzelnen Kutter erhält. Die „Charta der Grundrechte für Seeleute“, wie es auch genannt wird, der **Maritime Labour Convention** trat 2013 in Kraft und fasst eine Vielzahl bereits vorhandener Vorschriften zusammen, vereinheitlicht die Regelungen und verschärft in manchen Bereichen. Dazu gehören unter anderem Mindeststandards für Unterkunft, Verpflegung, medizinische Versorgung, Arbeitsbedingungen und Arbeitszeiten sowie Sozialversicherung für die Besatzungsmitglieder. Die MLC 2006 ist die vierte Säule des internationalen Schifffahrtsregelwerkes. Daneben stehen das Internationale Übereinkommen zum Schutz des menschlichen Lebens auf See (Solas), das Übereinkommen zum Schutz der Meeresumwelt (Marpol) und das Internationale Übereinkommen über Normen für die Ausbildung, die Erteilung von Befähigungszeugnissen und den Wachdienst von Seeleuten (STCW).

schenprüfung (wenn man verkürzt, schon nach dem ersten Jahr). Mit der bestandenen Abschlussprüfung darf man sich Fischwirt nennen. Unterschieden werden dabei die Fachrichtungen „Fischhaltung und Fischzucht“, „Seen- und Flussfischerei“ und eben die „Kleine Hochsee- und Küstenfischerei“. Verdienst: 1. Ausbildungsjahr: 450 – 630 Euro · 2. Ausbildungsjahr: 480 – 680 Euro · 3. Ausbildungsjahr: 530 – 730 Euro

Azubi

Tom Sommerfeldt



Warum ich mich für die Ausbildung zum Fischwirt entschieden habe ...

Da ich mehr oder weniger ja schon aus einer Fischerfamilie komme, war diese Entscheidung für mich nicht schwer. Schon von klein auf hat es mich an und aufs Wasser gelockt. Man kann dieses Gefühl eigentlich gar nicht beschreiben, dieses Freisein auf See, kein Tag ist wie der andere, kein Hol ist gleich. Meilenweit nur Wasser und dann mal 2 bis 3 Fischerkollegen am Horizont. Würde ich mich doch mal von der Fischerei trennen, würde es mich immer wieder ans Wasser zurückziehen. Wer dies einmal miterleben durfte, der weiß, was „Seefahrerromantik“ bedeutet. ;)



Kay Briesewitz (M.), der Kapitän der „Christin Bettina“, ist mit seinen Auszubildenden Nils Lauth (li.) und Eric Hagspiel (re.) mehr als zufrieden: „Wer die Fischerei meistert, der bleibt.“

Alles im Griff

„Ich bin ja noch ein ‚alter Rostocker Fischer‘“, sagt Kay Briesewitz, gerade mal 47 Jahre alt. Er ist seit 2009 bei Kutterfisch, war fünf Jahre Kapitän auf der „Westbank“ und mittlerweile zwei Jahre auf der „Christin Bettina“. Mit seiner Mannschaft fischt Briesewitz von Sassnitz aus auf der Ostsee. Im Moment

hat er Glück in Sachen Nachwuchs, sein Auszubildender, Nils Lauth (18), „ist einer, der mal wieder was taugt“. Die Verantwortung als Kapitän ist groß, das Tempo an Bord schnell bis hektisch, da wird auch mal gebrüllt. Für die jungen Männer auf See nicht immer leicht, aber so ging es ihm auch: „Ich habe bei meinem Vater das Fischen gelernt, und es hat seine Zeit gebraucht, bis ich sein vollstes Vertrauen hatte und jeder Handgriff saß. Ein Kapitän muss alles im Blick haben – immer.“ Sein Steuermann ist Eric Hagspiel (25), der bei Kutterfisch gelernt hat und jetzt selbst ein Kapitänspatent besitzt. „Die Fischerei ist anspruchsvoll, sie hat ihre Reize, aber auch ihre Herausforderungen.“, weiß Briesewitz. „Wer die meistert, der bleibt.“

Azubi

Robert Kolbe



Was macht einen richtigen Fischer überhaupt aus? Küstenfischer sollten teamfähig sein, körperliche Fitness ist absolut notwendig. Die Netze und Kisten sind schwer. Trotz moderner Technik ist die Küstenfischerei noch immer ein Knochenjob. Aber genau das gefällt mir am meisten.

Auf hoher See ist kein Tag wie der andere. Heute ist die Ostsee bei strahlender Sonne ruhig und spiegelglatt, morgen herrscht ein rauer Wind, das Boot schaukelt von links nach rechts und der Regen peitscht dir ins Gesicht. Man muss seefest sein, um seine Sache gut machen zu können. Aber das ist okay, man ist nie alleine und rückt jeden Tag in der Gemeinschaft enger zusammen.

Als junger Fischer hält man sich an die erfahrenen Männer, die genau wissen, wo zum Beispiel gute Fanggebiete sind und wie die Fische eingeholt, sortiert, gesäubert und gelagert werden müssen. Ich lerne so jeden Tag etwas Neues dazu. Bei langen Ausfahrten bin ich immer etwas zwiespalten. Auf der einen Seite freue ich mich auf das Abenteuer mit meinen Fischerkollegen, auf der anderen Seite bin ich einige Tage und Wochen weit weg von meiner Familie und meinen Freunden. Aber ich glaube, dass jeder Beruf seine Schattenseiten hat. Ich habe mich so langsam daran gewöhnt und kann jetzt mit voller Überzeugung sagen: Ich habe die für mich beste Berufswahl getroffen, die ich mir heute vorstellen kann.

Einer der bleibt – Karriere bei Kutterfisch

Eric Hagspiel ging mit 16 Jahren bei Kutterfisch in die Lehre, fuhr anschließend ein Jahr als Decksmann. Heute ist er 25 und hat mittlerweile das zweite, Mittlere Kapitänspatent (BK) in der Tasche. Damit kann er theoretisch alle Schiffe der Kutterfisch-Flotte führen. Die zwei Jahre Fahrt, die man nachweisen muss, um das Patent zu halten, sind um. „Ich will bei Kutterfisch bleiben und würde die Chance ergreifen, ein Schiff zu übernehmen, wenn einer der Kapitäne in Rente geht. Das wäre schon ein Traum.“ Für seinen Arbeitgeber hat er nur Lob: „Die Ausbildung ist top, auf dem Weg zu beiden Patenten bin ich gefördert und unterstützt worden.“

Patente und Befähigungszeugnisse für Kapitäne auf Fischereifahrzeugen sind nach Fahrtgebieten eingeteilt. Es wird in Küstenfahrt, Kleine, Mittlere und Große Fahrt unterschieden. Die Küstenfahrt ist in den küstennahen Seegebieten bis zur seewärtigen Hoheitsgrenze. Die Kleine Fahrt (BKü) geht darüber hinaus, das Schiff bewegt sich jedoch nur in küstennahen Gebieten, wie zum Beispiel der Nord- oder Ostsee. Die Mittlere Fahrt (BK) umfasst alle europäischen Häfen ohne Island, die Azoren und Spitzbergen. Bei der Großen Fahrt (BG) werden alle Seegewässer weltweit befahren.

Gemeinsame Fischereipolitik: Überfischung verhindern!

Jahrelang wurde um ihn gekämpft, am Ende war das Votum des Europäischen Parlamentes eindeutig: 480 Jastimmen bei 68 Gegenstimmen und 39 Enthaltungen. Mit großer Mehrheit nahmen die Parlamentarier der Europäischen Union (EU) im Juni dieses Jahres den ersten mehrjährigen Ostsee-Bewirtschaftungsplan für Dorsch, Hering und Sprotte an. Er ist ein zentraler Bestandteil der neuen Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) der EU – und ein Muster für weitere Regionen. Nicht mehr rausholen als nachwächst – das ist der Leitgedanke der Anfang 2014 reformierten GFP. Dafür steht der Begriff „Maximum Sustainable Yield“, kurz: „MSY“. Er beschreibt den höchstmöglichen Dauerertrag, der dem Meer entnommen werden kann, ohne die Fischbestände zu gefährden. Nachhaltig, langfristig rentabel, ökologisch und unter sozialen Bedingungen soll die Fischerei nach dem Willen der GFP erfolgen.

An die Stelle der jährlich festgesetzten Quoten treten für die Fischer mehrjährige Bewirtschaftungspläne. Die Fangmengen werden von Wissenschaftlern des Internationalen Rates für Meeresforschung empfohlen, sind aber nicht verbindlich. Aus Deutschland eingebunden sind etwa Forscher aus dem bundeseigenen Thünen-Institut. „Der Grundgedanke der GFP ist gut, es kommt aber auf die konkrete Umsetzung an und darauf, ob natürliche Wechselwirkungen und Schwankungen ausreichend



Gesunde Bestände wirken sich auch positiv auf die Gewinne der Fischer aus. Ulrike Rodust

berücksichtigt werden“, sagt Kai-Arne Schmidt, Geschäftsführer von Kutterfisch.

Erstmals beschränkt sich die Planung nicht auf die Bewirtschaftung nur einer Art, sondern die Quoten werden gemeinsam festgelegt, sie berücksichtigen die Interaktion zwischen den Fischen. Der Kabeljau vertilgt Sprotten und teilweise Hering, während Heringe und Sprotten sich von den Eiern der Kabeljaue ernähren. „Wächst ein Bestand, schrumpft automatisch ein anderer“, sagt Schmidt.

Die Planung ist flexibel, sie soll jährlich überprüft werden. Geht aus einem wissenschaftlichen Gutachten hervor, dass zum Beispiel die Biomasse des Laicherbestandes unter einen kritischen Punkt fällt, sollen „geeignete Abhilfemaßnahmen“ ergriffen werden können. Das gilt auch, wenn die Bestände durch Virenbefall oder eine Veränderung des Salzgehaltes abnehmen.

„Mit dem neuen Bewirtschaftungsplan kommen wir zumindest in der Ostsee unserem Ziel deutlich näher, die Bestände zügig wieder aufzubauen“, sagt die Europaabgeordnete und SPD-Fischereixpertin Ulrike Rodust. „Gesunde Bestände wirken sich auch positiv auf die Gewinne der Fischer aus. Die Einführung des Mehrjahresplanes macht es der Fischerei zudem leichter, Fangmöglichkeiten einzuschätzen. So können die Fischer besser für die Zukunft planen und sparen Anpassungskosten.“

Ziel ist es, im Jahr 2020 alle Bestände nachhaltig zu befischen. Über den Erfolg des Plans erstattet die Europäische Kommission im Jahr 2019 erstmals Bericht.

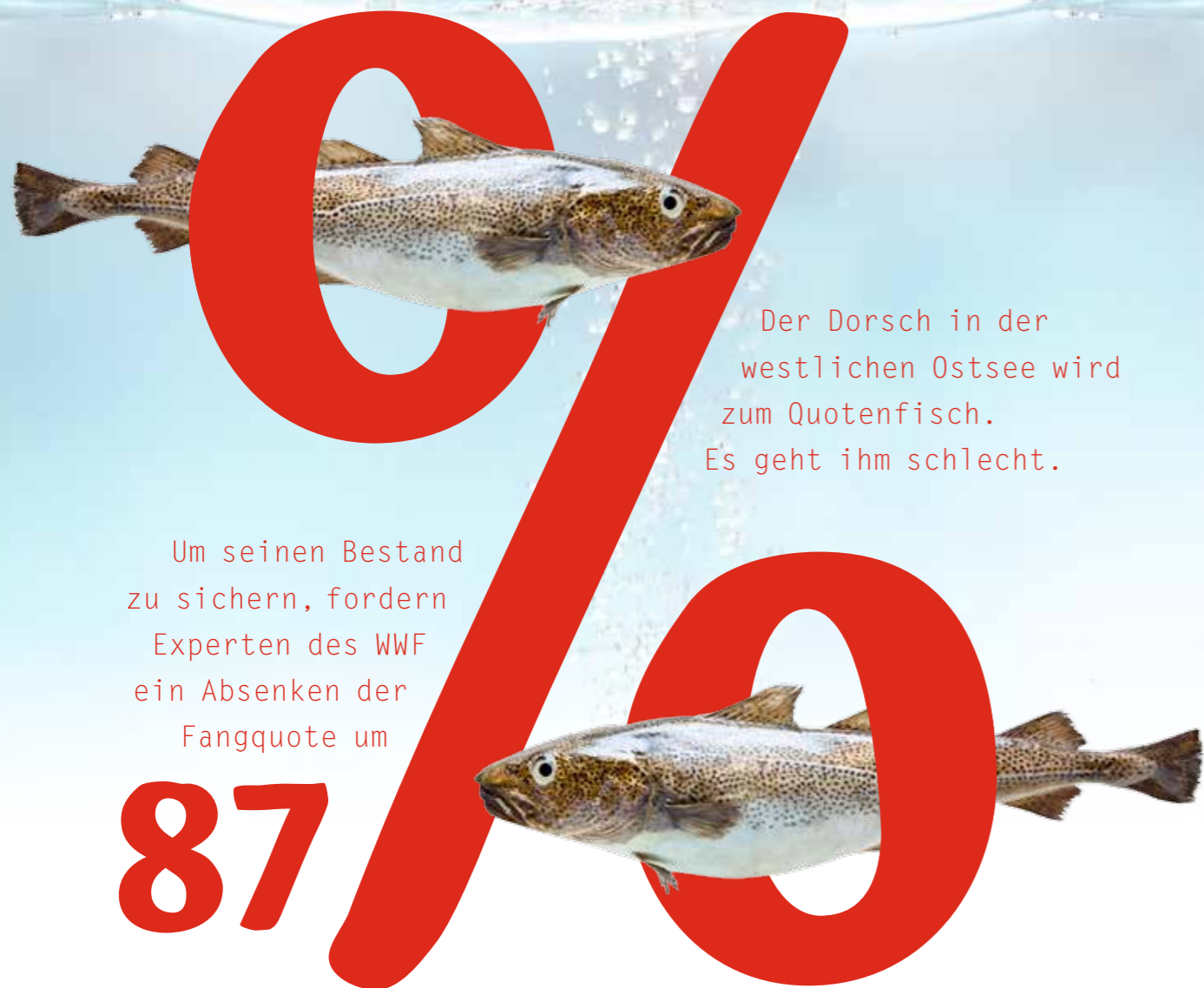
Gemischte Gefühle nach dem Brexit

Mit großer Mehrheit haben britische Fischer für den Brexit gestimmt. Doch nach dem gewonnenen Referendum herrscht auch bei ihnen Unsicherheit. „Wir brauchen jetzt möglichst schnell Klarheit von unseren Regierungen, wie es weitergeht“, sagt Bertie Armstrong von der Schottischen Fischereivereinigung. Die Fischer empfanden vor allem die Fangquote als unfair, sie forderten die Oberhand über die Zwölfmeilenzone zurück. Dass sie nach dem Brexit nun allerdings so viel fischen können, wie sie wollen, ist mehr als unwahrscheinlich. Fischereiminister George Eustice glaubt, sich mit der EU auf neue Quoten einigen zu können, und verweist auf Norwegen und Island. Dort funktioniere das auch. Die britische Fischindustrie beschäftigt rund 11.800 Personen.

Fotos: Kutterfisch (2), Sarahinforolia (1), Perrine-Fotografie (1)



Quotenfisch

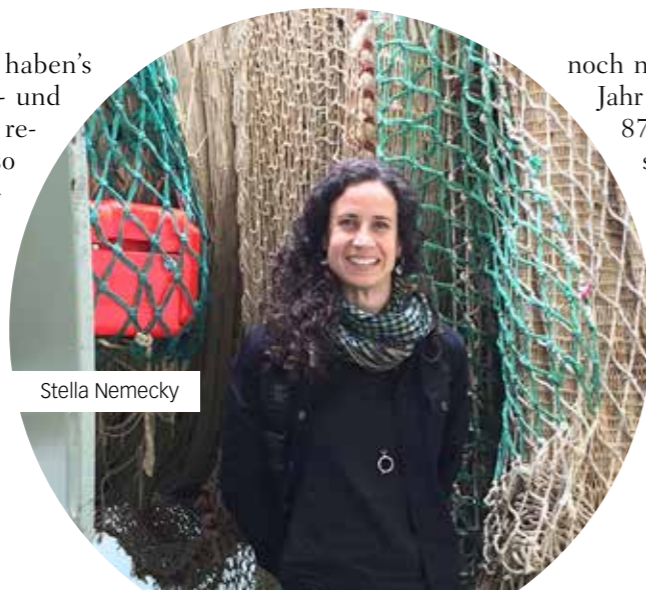


Der Dorsch in der westlichen Ostsee wird zum Quotenfisch. Es geht ihm schlecht.

Um seinen Bestand zu sichern, fordern Experten des WWF ein Absenken der Fangquote um

87

Sprotte, Seelachs und Hering haben's gut. Ihre Fischbestände in Nord- und Ostsee scheinen langfristig auf reproduzierbarem Niveau. Nicht so der Dorsch. Stella Nemecky, Fischereiexpertin des World Wildlife Fund (WWF) ist sich sicher: „Wäre seine Fangquote bereits im vergangenen Jahr gekürzt worden, würde es dem Bestand heute nicht so schlecht gehen.“ In der westlichen Ostsee schwimmen so wenige Jungdorsche wie



Stella Nemecky

noch nie seit Beginn der Messungen im Jahr 1994. Ein Absenken der Quote um 87 Prozent empfehlen die Wissenschaftler des Internationalen Rates für Meeresforschung – eine Katastrophe für die Küstenfischerei.

Aber sonst? „Grundsätzlich gilt: Der ganz große Fischereidruck hat, zumindest in unseren Gewässern, abgenommen. Bei etwas mehr als der Hälfte der kommerziell wichtigen Bestände in

Nord- und Ostsee haben wir mittlerweile eine nachhaltige Bewirtschaftung“, sagt die Meeresbiologin. So sind die Bestände von Sprotte und Hering, die Kutterfisch um Gotland und Rügen fischt, hoch. Beides hat miteinander zu tun; vor allem Sprotten fressen gerne Dorscheier, ein hoher Sprottenbestand dezimiert so den Dorschnachwuchs.

Nicht viel anders sieht es in der Nordsee aus. Dem Kabeljau geht es langsam wieder gut, der Seelachsbestand, den Kutterfisch vor allem vor der Westküste Norwegens fängt, ist in gutem Zustand. Ähnliches gilt für die Scholle. Und doch: Aus Sicht des WWF bleibt noch viel zu tun. „Wir müssen weg von den Entscheidungen von Jahr zu Jahr. Nur mit langfristig angelegten Mehrjahresplänen auf Basis strikter Nachhaltigkeitsprinzipien können wir auf Dauer ein nachhaltiges Management für die quotierten Bestände gewährleisten“, meint die WWF-Expertin.

Ganz klar im Sinne der Fischerei sei auch die Einhaltung des höchstmöglichen Dauerertrags, wie er in der neuen Gemeinsamen Fischerpolitik der EU beschrieben ist, meint Stella Nemecky. In den Gewässern rund um die USA hätten sich die Bestände erholt, weil nicht mehr gefischt werde, als jedes Jahr nachwachsen könne. „Nur wenn das gegeben ist und die Bestände groß genug sind, kann man nachhaltig Fischerei betreiben.“

Nur mit langfristig angelegten Mehrjahresplänen auf Basis strikter Nachhaltigkeitsprinzipien können wir auf Dauer ein nachhaltiges Management für die quotierten Bestände gewährleisten

Stella Nemecky

Weniger Baumkurrenfischerei, wie zum Beispiel auf Krabbe oder Scholle, die den Meeresboden beeinträchtigt, und weniger unwillkommenen Beifang im Netz wünscht sich die WWF-Expertin. Dafür verstärkt den Einsatz selektiverer Fangmethoden. „Es gibt einige Glimmlichter, die Vorreiterrollen einnehmen, Kutterfisch gehört sicher dazu“, sagt sie. „Insgesamt würde ich es begrüßen, wenn die Fischer mutiger wären und neuen Fangmethoden öfter eine Chance gäben. Aber auch der Prozess zur Fördermittelvergabe sollte kritisch beleuchtet werden – hier gibt es offenbar Verbesserungspotenzial.“

Wer gerne Fisch esse, brauche aber nicht auf Zuchtfisch auszuweichen, denn auch konventionelle Aquakulturen müssen an ihrer Umweltverträglichkeit arbeiten. Persönlich bevorzugt Stella Nemecky Wildfisch gegenüber Fisch aus Zuchtanlagen – sofern er aus nachhaltiger Fischerei stammt. „Ich kann jetzt leider nicht sagen: Leute, esst Dorsch! Dafür ist die Bestandssituation einfach zu schlecht.“ Aber Hering, Sprotte aus der Nord- und Ostsee und auch die Kliesche seien eine gute Wahl. Eine Orientierungshilfe bietet das MSC-Gütesiegel, über das auch Kutterfisch verfügt. Wer genau wissen will, welcher Fisch mit gutem Gewissen gegessen werden kann, der kann nachschauen unter www.wwf.de/fischratgeber

Das ist perfekter Fisch. Fernsehköche küren Kutterfisch zum Testsieger

Starkoch Nelson Müller wollte es genau wissen: Wie frisch ist Discounter-Fisch? Für die Fernsehsendung „ZDFzeit“ testeten Experten vom Institut für Lebensmitteluntersuchungen und Konserventechnologie Nehring in Braunschweig zwei Fischproben: Eine stammte von der Frischetheke eines Händlers, die andere von LIDL – Fisch von Kutterfisch, der unter dem Namen „Fischerstolz“ verkauft wird. Das Ergebnis: Sowohl hinsichtlich der Frische als auch bei der Keimbelastung schnitt der LIDL-Fisch besser ab als der von der Frischetheke.

Zuvor schon hatte Fernsehkoch Rainer Sass in der NDR-Sendung „Markt“ je ein Lachs- und Kabeljaufilet von vier unter-



„Fischerstolz – Testsieger beim Discounter“

Nelson Müller

schiedlichen Discountern und von einem Wochenmarkt unter die Lupe genommen. Auch hier belegte der Kutterfisch-Fisch den ersten Platz. Rainer Sass: „Das ist perfekter Fisch.“

Frevel am Meer

Der Klimaforscher Prof. Dr. Mojib Latif über die Auswirkungen des Klimawandels auf die Weltmeere.

Herr Latif, Sie arbeiten mit Blick auf die Kieler Förde, am GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel. Wie geht es der Ostsee?

Mojib Latif: Sie hat in den letzten Jahrzehnten viele Veränderungen erlebt, und zwar keine positiven. Erwärmung, wachsende Versauerung, zunehmende Algenblüte und Sauerstoffarmut sind Stichwörter, die diese Veränderungen beschreiben.

Was davon ist dem Klimawandel zuzuschreiben?

Latif: Die Erwärmung geht, wie auch an der Nordsee, zu einem beträchtlichen Teil auf den Klimawandel zurück. Aber sonst ist die Zuordnung schwer. Nehmen wir den Sauerstoffgehalt: Der hängt in der Ostsee extrem davon ab, wie gut sie durch die Nordsee belüftet wird. Hauptverursacher des Algenwachstums ist der Schadstoffeintrag vor allem durch die Landwirtschaft. Sterben die Algen ab, verbrauchen sie Sauerstoff, es kommt zumindest temporär zu Sauerstoffarmut. Die Erwärmung selbst fördert auch das Algenwachstum.

Mal grundsätzlich gesprochen: Welche Funktion hat das Meer für unser Klima?

Latif: Zwei Drittel der Erdoberfläche sind vom Meer bedeckt. Wenn man von „Klima“ spricht, dann spricht man vom Meer. Es versorgt uns über die Verdunstung und den hydrologischen Kreislauf mit Regen, und letztlich treibt es auch die globalen Windsysteme an, deren Motor sich über dem tropischen Meer befindet. Und es liefert uns die Luft zum Atmen, 50 Prozent des Sauerstoffs in der Luft kommen aus den Weltmeeren.

Wie ist das umgekehrt? Welche Auswirkungen hat das Klima auf das Meer?

Latif: Das beschreibt der Titel eines Gutachtens des wissenschaftlichen Beirates der Bundesregierung ganz gut. Er lautet: „Die Zukunft der Meere – zu warm, zu hoch, zu sauer.“ Die Meere nehmen eine gigantische Menge an Wärme auf. Wir reden hier über die Verstärkung des Treibhauseffektes durch den Anstieg der Treibhausgase wie CO₂ in der Atmosphäre. Dadurch wird Wärme zurückgehalten. 90 Prozent dieser Wärme haben die Meere in den letzten 40 Jahren aufgenommen. 90 Prozent!

Was wir an Land wahrnehmen, ist also nur ein Bruchteil dessen, was an Erwärmung erzeugt wird?

Latif: So ist es. Man kann die Erwärmung bis in 2.000 Meter Tiefe und in einigen Regionen noch tiefer messen. Sie hat Auswirkungen auf die Ökosysteme. Die tropischen Korallen zum Beispiel mögen die Wärme gar nicht, es kommt immer häufiger zur Korallenbleiche. Und sie führt zu einem Meeresspiegelanstieg, denn die Dichte des Wassers nimmt bei Erwärmung ab und das Volumen bei gleicher Masse zu. 50 Prozent des Anstieges von circa 20 Zentimetern seit 1880 gehen auf die Erwärmung zurück, der Rest auf die Eisschmelze.

Welche Rolle spielt die Versauerung?

Latif: In den vergangenen Jahrzehnten haben die Meere ein Viertel des CO₂ aufgenommen, das wir in die Luft geblasen haben. Das macht ungefähr neun Milliarden Tonnen jährlich, denn grob gerechnet produzieren wir derzeit pro Jahr 35 Milliarden Tonnen. In der Schule haben wir alle einmal gelernt: Wasser, also H₂O, plus CO₂ ergibt H₂CO₃ – also Kohlensäure. Die Meere werden zunehmend sauer. Schon deswegen müsste man anfangen, den Ausstoß von CO₂ massiv zu reduzieren. Die Versauerung allein ist ein Grund, endlich ernst zu machen mit dem globalen Klimaschutz. Aber das passiert ja nicht. Seit die Politik über den Klimaschutz spricht, seit Anfang der 90er Jahre, ist der weltweite CO₂-Ausstoß um 60 Prozent gestiegen. Anspruch und Wirklichkeit könnten gar nicht weiter auseinanderliegen als in der internationalen Klimapolitik.

Zieht ein Tornado über Land und richtet Verwüstungen an, sind die Nachrichten voll davon. Haben Sie das Gefühl, dass das, was auf und mit dem Meer passiert, uns in gleicher Weise bewusst ist?

Latif: Nein. Man sieht es ja nicht, es ist zu weit weg, es gibt kaum einen persönlichen Bezug. Nur bei extremen Ereignissen spielt das in den Medien eine Rolle, bei Fisch- oder Korallensterben. Wir begehen Frevel am Meer, wir sind die Stressmacher, aber das Meer selbst hat keine Stimme.

Die Meere sind systemrelevant. Sie sind für das Überleben der Menschheit von absoluter Notwendigkeit.

Prof. Dr. Mojib Latif

Der Meteorologe **Prof. Dr. Mojib Latif**, geboren 1954 in Hamburg, zählt zu den prominentesten Klimaforschern des Landes. Er arbeitet am GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel und lehrt an der Christian-Albrechts-Universität in Kiel. 2015 wurde Latif mit dem renommierten Deutschen Umweltpreis ausgezeichnet. In zahlreichen Büchern hat er sich mit den Auswirkungen des Klimawandels befasst. Zuletzt erschienen: **Das Ende der Ozeane**. Warum wir ohne die Meere nicht überleben werden.

In der Nordsee werden Riesenhaie und Zwergwale gesichtet, die pazifische Auster macht sich breit, auch eine australische Seepocken-Art. Welche Folgen hat der Klimawandel für die Artenvielfalt?

Latif: Einigen Fischen wird es bei uns zu warm, sie ziehen in den Norden – wie der Kabeljau. Andere aus dem Süden kommen hinzu. Die maritime Flora und Fauna ist an bestimmte Temperaturbereiche angepasst. Ändern sich die Temperaturen, bedeutet dies Stress. Die Tiere und Pflanzen der Meere sind nur bedingt anpassungsfähig. Und irgendwann ist die Grenze der Anpassung erreicht.

Dann kommt es zum Artensterben?

Latif: Das kann sein, aber das muss nicht sein. Wir wissen eben nicht so genau, wo die Grenzen liegen. Es rasseln viele Stresssymptome auf die Ökosysteme ein. Der Klimawandel, die Versauerung, die Verschmutzung, der Plastikmüll, der unglaubliche Lärm: Es ist ganz schwer zu erforschen, wie diese Stressfaktoren in der Summe wirken.

Sie sprachen vom Anstieg des Meeresspiegels. Er ist bislang um 20 Zentimeter gestiegen, manche Wissenschaftler gehen von 50 Zentimetern, andere von einem Meter Anstieg bis zum Ende des Jahrhunderts aus. Werden das Wattenmeer und die Salzwiesen dauerhaft überschwemmt?

Latif: Die 20 Zentimeter sind der weltweite Durchschnitt.

Besonders gefährdet sind die großen Delta-Gebiete und die tropischen Inselstaaten, weniger das Wattenmeer. Das wird für uns erst relevant, wenn wir von über einem Meter sprechen.

Welche Entwicklung macht Ihnen am meisten Sorgen?

Latif: Unsere Unwissenheit. Wir kennen das System nicht gut genug, um zu wissen, was genau vorgeht. Das ist das Bedrohlichste, das macht mir die meiste Angst. Das Ozonloch zum Beispiel hat kein Wissenschaftler vorhergesagt. Die Ökosysteme könnten möglicherweise sehr viel schneller kippen, als wir denken. Die Korallen vor Australien sind womöglich in einem Dutzend Jahren tot. Wir wissen es nicht.

Welche Handlungsempfehlungen leiten Sie daraus ab?

Latif: Wenn die Meere eine Bank wären, hätte man sie schon längst gerettet. Warum rettet man Banken? Weil sie systemrelevant sind. Die Meere sind auch systemrelevant. Sie sind für das Überleben der Menschheit von absoluter Notwendigkeit. Ohne sie können wir nicht existieren. Aber wir handeln anders. Die Meere scheinen so unendlich groß zu sein, da können wir alles reinschmeißen, die werden das schon verkraften. Das werden sie nicht.

Was folgt daraus?

Latif: Daraus folgt: Klimaschutz ist auch Meeresschutz. Wir müssen unseren CO₂-Ausstoß drastisch reduzieren, die Techniken sind da, es geht nur ums Geld. Es heißt immer: Das ist zu teuer. Aber was ist das für eine Argumentation: zu teuer, um die Welt zu retten? Das kann es nicht sein!

Fisch im Norden

Wo tanzt die Krabbe?
Was treibt die Wissenschaft?
Wer kauft die meisten Fischbrötchen?
Antworten aus **fünf Bundesländern**

Niedersachsen

„Fischerei gehört zu Niedersachsen, weil es kaum etwas Besseres gibt als frische Krabben oder Fisch direkt vom Bord eines Kutters.“

Stefan Weil (SPD)

Ministerpräsident von Niedersachsen



Es ist ein Spektakel: Alljährlich nehmen mehr als 200 buntgeschmückte, moderne und historische Kutter an der Regatta der Krabbenkutter im friesischen **Neuharlingersiel** teil. Tausende Besucher strömen in den kleinen Ort, auch eine Meisterschaft der Krabbenpuler steht auf dem Programm. Nicht minder turbulent geht es rund um die Fischhallen zu beim **Fischereifest in Cuxhaven**, Heimat von Kutterfisch. Dort herrscht Volksfeststimmung, ebenso wie beim **Hafenfest** in Emden.

Das Watt, die Gezeiten und die Inseln prägen die Landschaft. Landwirtschaft, Schiffbau und Fischerei haben über Jahrhunderte ihre Spuren hinterlassen. Für die Existenz der Bewohner der Ostfriesischen Inseln war der Fischfang überlebenswichtig: Noch im 19. Jahrhundert gingen die Männer auf Schellfischfang. Fischersfrauen und -kinder gruben zur Köderbeschaffung im Watt nach Würmern.

Zahlreiche junge Meeresfische verbringen ihr erstes Lebensjahr im flachen, nahrungsreichen Gewässer des sommerlichen

Watts, geschützt vor Räufern. Wenn sich das Meer aus dem Watt zurückzieht, gewinnt man einen weiteren Eindruck der Artenvielfalt: Wattwurm, Herzmuschel, Strandkrabbe und Wattschnecke lassen sich am besten bei einer Wattwanderung mit den Nationalpark-Rangern entdecken. Das Wattenmeer ist UNESCO-Weltnaturerbe. In Cuxhaven informiert das **Wattenmeer Besucherzentrum** mit Seewasseraquarien, Modellen und interaktiven Objekten. In Wilhelmshaven gewährt das **Wattenmeer Besucherzentrum** nicht minder faszinierende Einblicke in diesen besonderen Lebensraum.

An der Ausstellung in Wilhelmshaven beteiligt ist das **Institut für Chemie und Biologie des Meeres (ICBM)**. Das einzige universitäre Institut für Meeresforschung im Land Niedersachsen ist Bestandteil der Universität Oldenburg. Das ICBM verfügt über eine Dauermessstation südwestlich von Spiekeroog sowie eine Reihe speziell ausgerüsteter Forschungsboote für die verschiedensten Forschungsaufgaben im Schelfmeer- und Küstenbereich. Neben diesen Forschungsplattformen werden auch Schiffe der deutschen Forschungsschifflotte durch Wissenschaftler des ICBM genutzt. Dazu zählt die 119 Meter lange, erst 2014 in Dienst gestellte „Sonne“ mit Heimathafen Wilhelmshaven. Als Ausdruck der Verbundenheit mit dem Institut trägt sie das ICBM-Logo auf dem Schornstein.



Neuharlingersiel

Die Regatta der Krabbenkutter zieht bereits seit über 50 Jahren jeden Sommer viele Besucher in den historischen Hafen von Neuharlingersiel



Fischmarkt Hamburg-Altona

Hamburg

Schon seinetwegen ist der Fischmarktbesuch ein Erlebnis: Aale-Dieter, bürgerlich Dieter Bruhn, klopft die besten Sprüche. Schon im Jahre 1989 wurde er vom „Manager Magazin“ zu einem der zehn besten Verkäufer Deutschlands gewählt.

„Fischerei gehört zu Hamburg, weil wir geschäftstüchtigen Hanseaten seit Jahrhunderten nicht nur mit Pfeffersäcken und Kaffeebohnen handeln, sondern auch mit Fisch. Und dabei essen wir ihn noch lieber als wir ihn verkaufen – von der Scholle Finkenwerder Art bis zum Pannfisch. Wer Hamburgs Seele verstehen will, der muss an einem frühen Sonntagmorgen auf den Hamburger Fischmarkt kommen, um den neuen Tag inmitten von Nachtschwärmern und Frühaufstehern zu begrüßen, während über der Elbe die Sonne aufgeht.“

Olaf Scholz (SPD)

Bürgermeister von Hamburg



Fotos: Helle Göttert (1), Martin Stöver (1), Florian Jaenicke (1), Henrik Städt (1)

Na klar, an Aale-Dieter kommt niemand vorbei. Seit nunmehr 30 Jahren gehört der Mann in dem blau-weiß gestreiften Fischerhemd und den roten Hosenträgern zum Inventar des **Hamburger Fischmarktes**. Lautstark preist er seine Waren an. Fisch ist auf dem Fischmarkt allerdings nur noch ein Nischenprodukt, ein paar hundert Meter weiter elbabwärts ist das anders.

Dort betreibt die **Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH** ein einzigartiges **Handels- und Gewerbezentrum** mit 120 Unternehmen und rund 2.000 Beschäftigten. Zur traditionsreichen Fischwirtschaft mit ihrem bedeutenden Großhandelsplatz

gehört eine vielfältige Gastronomie. Apropos Gastronomie: Für den Fischverzehr wirbt bundesweit auch das **Fisch-Informationszentrum**, das an der Großen Elbstraße zu Hause ist.

Der Altonaer Fischmarkt zeugt von der Geschichte und Bedeutung des Gewerbes in der Hansestadt. Auch die Wissenschaft arbeitet für den Erfolg der Branche. Das **Institut für Fischereiökologie** sowie das **Institut für Seefischerei**, beide Teil des **Johann Heinrich von Thünen-Instituts**, sind hier noch bis Ende des Jahres beheimatet. Das **Bundesamt für Seeschifffahrt und Hydrographie** blickt hinab auf den Hafen.

Geforscht wird ebenso an der Universität: Die fischereibiologische Abteilung des **Instituts für Hydrobiologie und Fischereiwissenschaft** beschäftigt sich mit der Populationsdynamik und dem Management der Schlüsselfischarten in Nord- und Ostsee. Ein aktuelles Forschungsprojekt, an dem 26 europäische Institutionen aus Forschung und Industrie beteiligt sind, will in den kommenden vier Jahren Vorhersagesysteme für kurz-, mittel- und langfristige Veränderungen bei den gefährdeten Fischpopulationen schaffen und so ein effizientes Risikomanagement ermöglichen.

Wer etwas über die Historie, über die Entwicklung von Fangtechniken und Fischereifahrzeugen erfahren will, sollte im **Altonaer Museum** vorbeischaun. Gefischt wird übrigens heute noch in Hamburg. Rund 50 nebenberufliche Fischer bringen ihre Reuse in der Elbe aus.

Pro Kopf kaufte jeder Hamburger im Jahr 2014 6,3 Kilogramm Fisch – Platz zwei auf der Fischeinkaufstabelle der deutschen Bundesländer.*

*Quelle (Angaben zum Pro-Kopf-Verzehr S. 16–19): statista.com

Mecklenburg-Vorpommern

„Fisch gehört zu Mecklenburg-Vorpommern, weil die Ostsee und die mehr als 2.000 kleinen und großen Seen und die zahlreichen Flüsse die idealen Laich- und Lebensbedingungen für Fische unterschiedlichster Art bieten. Das Fischessen gehört einfach zu unserer Lebensart im Norden, seit Jahrhunderten. Fischerei, Aquakulturanlagen und Fischwirtschaft sind traditionell wichtige Wirtschaftszweige in Mecklenburg-Vorpommern, in die seit 1990 kräftig investiert wurde.“

Erwin Sellering (SPD)

Ministerpräsident von Mecklenburg-Vorpommern



... das schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch sehr gesund.

Die ersten Schaulustigen kommen in den frühen Morgenstunden zum Heringsfest. Fangfrisch und schmackhaft zubereitet, gibt es ihn in allen Variationen: Als Bückling aus dem Räucherofen, als herzhaften Rollmops, als Matjes, als sauer eingelegten „Bismarck“. Der Warnemünder Hafen am Alten Strom und sein **Fischmarkt** sind eine Attraktion. Besonders zur **Hanse Sail** drängeln sich die Besucher dicht an dicht. Die bunten Fischerboote und frischer Fisch direkt vom Kutter gehören zu „MeckPom“ wie das Schweriner Schloss, die Seen, die Bodengewässer und die Kreidefelsen auf Rügen.

Wissenschaftliches findet sich auch hier. Das **Institut für Ostseefischerei in Rostock**, Teil des Thünen-Instituts, forscht zur Entwicklung von Dorsch, Hering, Sprotte, Flunder, Steinbutt. Die Kollegen vom **Leibniz-Institut für Ostseeforschung Warnemünde** widmen sich der interdisziplinären Meeresforschung. Ihr Schwerpunkt liegt in der Erforschung des Ökosystems der Ostsee. Sie untersuchen etwa den Zustand und die Eigenschaften des Meeresbodens.

Mit Aquarien, zahlreichen Exponaten, mit Fütterungen, Mitmachaktionen und vielen Sonderausstellungen locken das **Deutsche Meeresmuseum** und das **Ozeanum** in Stralsund die Besucher. Von da ist es nicht weit bis nach Sassnitz. Hier

gibt es eine unverwechselbare Hafenatmosphäre mit Fischerbooten, Jachten und Fahrgastschiffen, Heimathafen der **Kutter- und Küstenfisch Rügen GmbH**.

Schon was von den berühmten Dorschbouletten gehört? Oder den hausgemachten Heringsmarinaden? Im Traditionsfischrestaurant wird gern zugegriffen. Fangfrischer Fisch, zubereitet an **Rügens längster Fischtheke**, lässt die Herzen aller Fischliebhaber höherschlagen.

Nirgendwo wird mehr Fisch gekauft als in Mecklenburg-Vorpommern: 6,8 Kilogramm pro Einwohner im Jahr 2014.*

Schleswig-Holstein

„Moin, Moin. Heute Nachmittag um 15:30 Uhr gibt’s wieder frische Krabben beim Liegeplatz vorm Fisch-Restaurant la mer. Wir freuen uns auf euren Besuch!“ Das steht nicht mit Kreide gemalt auf einer Tafel am Husumer Außenhafen. Das teilt Fischer Hans Koch vom Kutter SU 1 „Störtebeker“ aktuell auf www.fischerleben-schleswig-holstein.de mit. Die Fischerei im Land zwischen den Meeren ist längst in der Moderne angekommen. Sie geht mit der Zeit und nutzt das Internet.

Ob bei den **Husumer Krabbentagen**, dem **Travemünder Fischerfest** und natürlich der **Kieler Woche**: auch die Tradition will gefeiert werden. Wie das Leben am und mit dem Meer ist, das erklären führende Wissenschaftler selbst den Kleinsten.

„Fischerei gehört zu Schleswig-Holstein, weil es das einzige Land zwischen zwei Meeren ist. Die Küstenfischerei hat unser Land, die Orte, die Siedlungen und die Häfen über Jahrhunderte geprägt. Auch in Zukunft gehört eine nachhaltige Fischerei zu Schleswig-Holstein wie das Watt zur Nordsee.“

Torsten Albig (SPD)

Ministerpräsident von Schleswig-Holstein



... ganz schlicht und einfach. Schmeckt in Schleswig-Holstein am besten in einem Fischlokal direkt am Hafen.

Fischverzehr



Zur Kieler Woche bringen Wissenschaftler des **GEOMAR Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung Kiel** den Kindern die Lebenswelt der Ostsee und der Nordsee näher. Mit ihren 950 Beschäftigten ist das Zentrum eine der weltweit führenden Einrichtungen auf dem Gebiet der Meeresforschung.

Über die Faszination der Meere, über ihre oft auch zerstörerische Kraft kann man auch an anderen Orten etwas lernen, zum Beispiel am **Ostsee Info-Center Eckernförde**. Die Erlebnisausstellung zeigt das Leben im und am Meer und die Menschen, die vom Meer leben. In dem drei mal vier Meter großen Fühlbecken können die Gäste Seestern, Krabbe und Plattfisch persönlich kennenlernen. Rund ums Jahr wird drinnen und draußen ein umfangreiches Mitmachprogramm geboten. An der Ostseeküste wird einmal im Jahr auch ein ganz besonderer kulinarischer Tag gefeiert: der **Weltfischbrötchentag**, in diesem Jahr fiel er auf den 7. Mai.

Rauer als an der Ostsee geht es an der Nordsee zu. Das **Nordsee Museum Husum**, das **Multimar Wattforum** in Tönning, die Sturmflutenwelt „**Blanker Hans**“ in Büsum oder das **Erlebniszentrum Naturgewalten** auf Sylt erzählen davon, sie weihen die Besucher an zahlreichen interaktiven Stationen in die Geheimnisse des Küstenlebens ein. Anschließend gibt’s – na klar – ein Fischbrötchen.

6,4 Kilogramm Fisch pro Kopf kauften die Schleswig-Holsteiner im Jahr 2014: Platz drei auf der Rangliste der norddeutschen Länder.*

Bremen

1.000 Besucher, 270 Aussteller aus 22 Nationen: Die **fish international** in Bremen ist der Treffpunkt für das Gewerbe. Alle zwei Jahre wird auf der einzigen Fachmesse für Fisch und Seafood in Deutschland über Neuheiten und Entwicklungen für den Handel und die Gastronomie informiert. Der Standort ist kein Zufall: Von den 415.000 Tonnen Frischfisch, die 2015 in Deutschland verarbeitet wurden, fielen allein 200.000 Tonnen in Bremerhaven an.

Im sogenannten **Schaufenster Fischereihafen** können Besucher bei der Verarbeitung des Fisches zuschauen, etwa beim Räuchern. Wer Appetit bekommt, kann dort Fisch kaufen oder ihn in einem der zahlreichen Restaurants genießen. Neben an dem Marktplatz finden regelmäßig Veranstaltungen statt,

darunter das große **Hafen-Spektakel** und das seit 1952 alljährlich ausgetragene **Motorrad-Rennen**.

Zu den Attraktionen gehört die Bark „Seute Deern“. Das Gastronomieschiff ist natürlich auf Fisch spezialisiert. Es ist das Flaggsschiff und das herausragende Exponat im Museumshafen des **Deutschen Schifffahrtsmuseums**, ein Muss für alle am Meer Interessierten.

Spitzenforschung betreibt das **Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung**. Dort arbeiten Wissenschaftler verschiedenster Disziplinen übergreifend an der Erforschung von Klima-, Bio- und Geosystemen, um das Gesamtsystem Erde besser zu verstehen. Auch Müll im Meer ist ein Thema. Erst kürzlich wiesen Wissenschaftler potenziell krankheitserregende Bakterien auf Mikroplastikartikeln nach, sogenannte Vibrionen, die durch die Nord- und Ostsee treiben. Bremen als Forschungsstandort wird zusätzlich gestärkt durch einen Neubau für die beiden derzeit in anderen Bundesländern ansässigen **Thünen-Institute für Seefischerei** und für **Fischereiökologie**.

Auch wenn der Fisch und das Meer für die Bremer also eine große Rolle spielen – beim Verzehr der Meereslebewesen sind sie eher zurückhaltend. Nur 5,1 Kilogramm kauften sie im Jahr 2014 – und belegten in der Vergleichstabelle der norddeutschen Länder den letzten Platz.*

Dr. Carsten Sieling (SPD)

Bürgermeister von Bremen



„Fischerei gehört zu Bremen, weil aus Bremerhaven der Fisch ‚herkommt‘. Kaum eine andere Stadt wird so stark mit dem Produkt Fisch in Verbindung gebracht wie die Seestadt. Hier wird frischer Fisch angelandet und weiterverarbeitet. Und das kann man sehen und erleben! Ich empfehle den Besuch des ‚Schaufenster Fischereihafen‘. Hier erfährt man alles Wissenswerte rund um das Meer und rund um den Fisch – und geschmackvoll zubereitet kann man ihn auch gleich vor Ort genießen.“

Fotos: André Hamann (1), Olaf Bathke (1), Senatspressestelle Bremen (1), Chabraszewski/forolia (1)

Geprüfte Nachhaltigkeit

Gütesiegel wie das blaue Logo von MSC geben den Verbrauchern die Sicherheit, dass ihr Fisch von einer vorbildlich und verantwortungsvoll geführten Fischerei stammt. Beim Einkaufen orientieren sich immer mehr Verbraucher daran.

Den Anfang machte der Seelachs. Schon seit 2008 hält Kutterfisch das Umweltsiegel von MSC für einen der beliebtesten Fische der Deutschen. Denn gefischt wird ausschließlich mit großmaschigen Netzen. Jungfische können durch die Lücken im Geflecht entfliehen, wachsen, sich fortpflanzen und für ausreichend Nachwuchs sorgen. Die leichten Netze mit Rollengeschirr statt Eisenketten werden ausschließlich über steinigen Boden gezogen. Die Auswirkungen des Fangbetriebes auf dem Meeresboden sind damit gering, der Dieselverbrauch ebenso.

Diese Anstrengungen hat MSC honoriert. Das Kürzel steht für „Marine Stewardship Council“, eine unabhängige, internationale Organisation mit Sitz in London, deren Gründung 1997 auf eine Initiative des WWF und des Lebensmittelkonzerns Unilever zurückgeht.

Der Prüfprozess für das Siegel ist aufwendig und zieht sich über mehrere Jahre. Drei zentrale Kriterien sind zu erfüllen. Zum Ersten gilt der Bestandsschutz, die Fischerei darf nicht zur Überfischung führen. Bei bereits erschöpften Beständen darf die Erholung der Bestände nicht beeinträchtigt werden. Die Altersstruktur und das Geschlechterverhältnis sind zu erhalten.

Zum Zweiten muss das Ökosystem erhalten bleiben, wertvolle Lebensräume dürfen nicht zu Schaden kommen, der Beifang ist zu minimieren. Und drittens müssen die Unternehmen Bestandteil eines effektiven Verwaltungssystems sein, schonende

Fangmethoden vorschreiben und Gesetze und Standards wie die Einhaltung von Schonzeiten und -gebieten beachten.

Den Zertifizierungsprozess führt ein unabhängiger Gutachter durch. Bei Erfolg wird das Siegel für fünf Jahre verliehen. Nach jährlichen Prüfungen muss sich die Fischerei dann erneut der Überprüfung stellen, will sie das Siegel behalten. Mittlerweile tragen mehr als 60 Prozent der Fischpackungen in den Supermärkten das MSC-Siegel.

Dazu zählt auch Hering aus der westlichen Ostsee. 2015 erhielt die Erzeugergemeinschaft Nord- und Ostseefischer GmbH für ihre nachhaltige Fischerei mit Schleppnetzen das blaue Umweltsiegel. „Damit wurde unserer Ausrichtung auf ausschließlich bestandsschonenden und umweltgerechten Fischfang weiter Rechnung getragen“, so Geschäftsführer Michael Seidel.

Dass es auch in die andere Richtung gehen kann, zeigen die Dorschbestände in der östlichen Ostsee. Weil diese schrumpften, entzog der MSC im vergangenen Jahr gleich fünf Fischereien das Siegel. Michael Seidel sieht das differenziert: „Unter den Umweltverbänden ist das MSC-Siegel keineswegs unumstritten. So gibt es unterschiedliche Auffassungen darüber, was nachhaltige Fischerei eigentlich bedeutet. Greenpeace etwa lehnt bestimmte Fangmethoden wie die Nutzung von Grund-Schleppnetzen kategorisch ab.



Auch den vergleichsweise sehr hohen Anforderungen von Naturland werden wir standhalten. Wir befinden uns hier im Prüfprozess für Wildfisch.

Michael Seidel

Der MSC hingegen hält solche K.-o.-Kriterien für wenig sinnvoll.“

Als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit strebt Kutterfisch ein weiteres Gütesiegel an: Naturland Wildfisch. Der Prüfprozess läuft, die Anforderungskriterien sind deutlich höher als bei anderen Siegeln. Michael Seidel ist sich sicher: „Auch diesen vergleichsweise sehr hohen Anforderungen werden wir standhalten.“

Gütesiegel gibt es nicht nur für Wildfisch, sondern auch für gezüchtete Fische aus Aquakulturen. Kutterfisch setzt auch hier ein Zeichen und wird innerhalb der nächsten zwölf Monate den Einkauf der Aquakultur-Produkte auf ASC-zertifizierte Ware umstellen. Zusätzlich hat Kutterfisch im vergangenen Jahr eine Bio-Zertifizierung gemäß der Bioverordnung erhalten, unterstützt wurde das Unternehmen dabei vom Beratungsunternehmen Bio Know-how. Seidel: „Damit erschließen sich für Kutterfisch neue Marktsegmente wie der deutsche Naturkosthandel. Angeboten werden unter anderem Bio-Lachs, Bio-Doraden, Bio-Wolfsbarsch sowie Forellen und Saiblinge aus ökologischer Aquakultur.“ Weitere Zertifizierungen sollen folgen.

Genießen ohne Beigeschmack

Siegel ist nicht gleich Siegel: Dafür stehen die fünf wichtigsten



MSC

Das Marine-Stewardship-Council-Siegel (MSC) ist das am weitesten verbreitete Siegel, es ist ausschließlich auf Produkten des Wildfangs zu finden. In Deutschland sind über 5.000 Fisch-Erzeugnisse mit dem blauen Siegel erhältlich. MSC-zertifizierte Betriebe befischen das Meer nachhaltig. Um dies zu gewährleisten, hat die Organisation mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen einen Umweltstandard für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereien entwickelt. Alle verarbeitenden Betriebe, Restaurants, Fischfachhändler und anderen Unternehmen, die MSC-zertifizierten Fisch verarbeiten, umpacken oder als unverpackte Frischware anbieten und mit dem MSC-Siegel kennzeichnen möchten, müssen nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard zertifiziert sein. Unabhängige Gutachter prüfen, ob die Fischereien die Kriterien einhalten.

ASC

Der ASC (Aquaculture Stewardship Council) wurde 2010 vom WWF und der niederländischen IDH (The Sustainable Trade Initiative) gegründet und widmet sich der nachhaltigen, verantwortlichen Aquakultur. Zu den ASC-Kriterien für nachhaltige Aquakultur gehören: Schutz der Biodiversität und Wasserqualität der Gewässer in bzw. an denen die Aquakulturen liegen, tiergerechte Besatzdichten, streng geregelter Medikamenteneinsatz, Fischmehl und -öl im Futter aus verantwortlichen Quellen und keine gentechnisch veränderten Organismen. Die ASC-Standards werden im Einklang mit den ISEAL-Richtlinien entwickelt: mit mehreren Beteiligten, transparent und anhand wissenschaftlich fundierter Kennzahlen.

Naturland Wildfisch

Naturland Wildfisch zertifiziert nur Wildfische, darunter auch Hering aus der Ostsee. Die zertifizierten Fischer unterliegen ökologischen Standards, die strenger sind als die der EG-Öko-Verordnung; sie gelten sowohl für die Erzeugung als auch für die Verarbeitung. Die Richtlinien umfassen die schonende Nutzung der Fischbestände und des gesamten Ökosystems, den Verzicht auf kritische und umweltschädigende Fangmethoden

sowie die Einhaltung von Sozialrichtlinien für Fischer und Angestellte in der Fischverarbeitung. Sie beinhalten zudem die ökologische Weiterverarbeitung ohne künstliche Zusätze und Gentechnik sowie ein öffentlich einsehbares, transparentes Anerkennungsverfahren für alle Teile der Wertschöpfungskette. Einmal zertifiziert, wird das Unternehmen jährlich überprüft.

Naturland Aquakultur

Naturland, der Verband für ökologischen Landbau, hat Mitte der 90er Jahre begonnen, Richtlinien für die ökologische Aquakultur zu entwickeln. Zertifiziert werden Salz- und Süßwasserfische und Meerestiere. Voraussetzungen sind, dass die Fische artgerecht in naturnahen Teichanlagen mit ausreichend Platz aufwachsen, sie sich natürlich fortpflanzen und auch die Laichgewinnung natürlich verläuft. Der Einsatz von Hormonen zur Stimulierung ist verboten. Nach Möglichkeit sollten verschiedene Fischarten gemeinsam gehalten werden. Die Fische bekommen Futter aus pflanzlichen Zutaten und Resten, die bei der Speisefischverarbeitung anfallen, ergänzt durch Kleinkrebse. Meerestiere umfassen Dorade, Wolfsbarsch oder Kabeljau. Süßwasserfische zum Beispiel Regenbogenforellen, Bachforellen, Saiblinge, Karpfen oder Lachs.

EU-Biosiegel für Aquakulturen

Seit Juni 2009 gibt es in der EU-Ökoverordnung verbindliche Richtlinien für Bio-Aquakulturen. Sie gelten für Fische wie Lachs, Forelle, Seebarsch und Karpfen, aber auch für Krebstiere, Muscheln und Algen in Salz- und Süßwasser. Nur Fisch aus kontrollierter Zucht darf als Bio-Fisch bezeichnet werden, bei Fütterung und Haltung sind die Vorschriften der EU-Bio-Verordnung zur ökologischen Aquakultur zu berücksichtigen. Dazu zählen die Einhaltung von maximalen Besatzdichten, das Verbot künstlicher Hormone und Medikamente sowie der Einsatz von Bio-Fischfutter, ergänzt durch Fischfutter aus nachhaltig bewirtschafteten Fischereien. Damit Produkte das Bio-Siegel tragen dürfen, müssen mindestens 95 Prozent ihrer Zutaten aus ökologischem Landbau stammen, bei verarbeiteten Fischprodukten also beispielsweise auch Öl, Panade oder Tomatensoße.

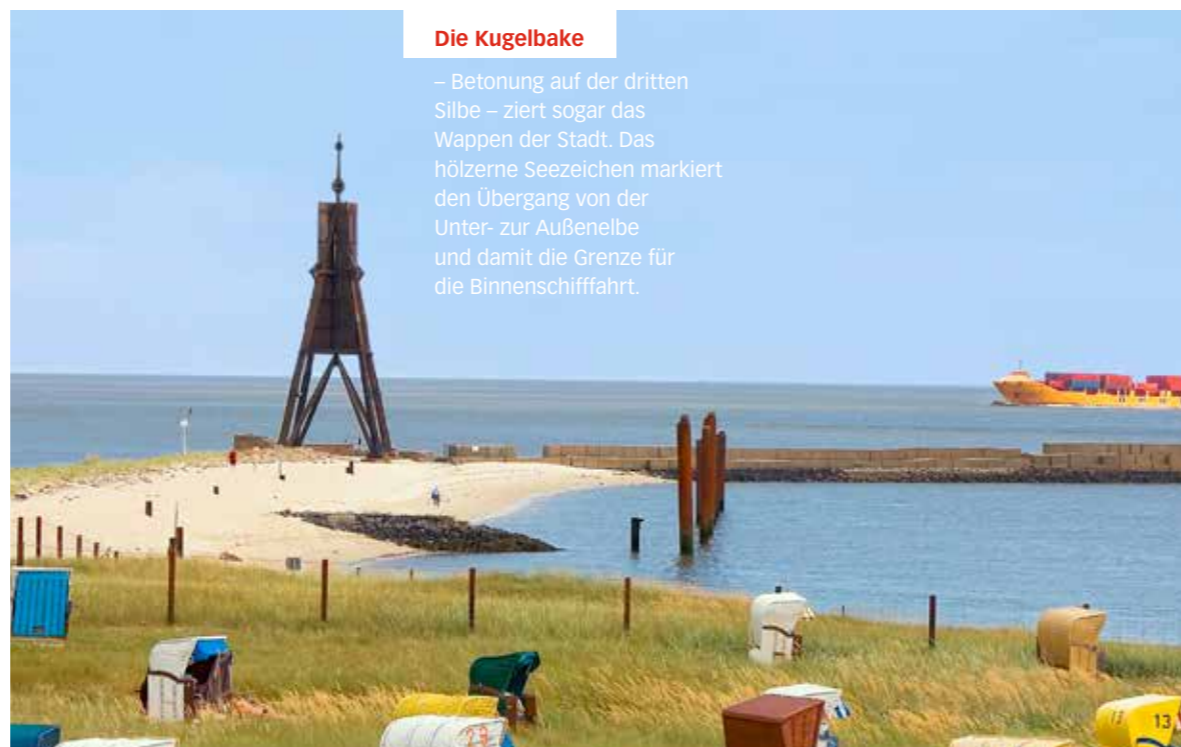
Cuxhaven - 200 Jahre jung

England als Vorbild

Warum hat Deutschland noch kein großes, öffentliches Seebad? Eine Frage, die der Göttinger Physikprofessor Georg Christoph Lichtenberg vor mehr als 200 Jahren in einem Aufsatz aufwarf. Über viele Seiten lobte er die Schönheit der Natur, die Faszination der Gezeiten und die positiven Auswirkungen des Badens auf die Gesundheit. Organisiertes Baden im Meer nach englischem Vorbild war in Deutschland seinerzeit kaum vorstellbar. Lichtenberg skizzierte seine Vision für das zu Hamburg gehörende Gebiet „zwischen Ritzebüttel und dem Neuen Werk“. Es habe Vorzüge, „deren sich vielleicht wenige Seeplätze in Europa rühmen können. Die glückliche Lage zwischen zwei großen Strömen, der Elbe und der Weser ... Sollte eine solche Anstalt in jenem glücklichen Winkel nicht möglich sein? Ich glaube es.“

1816 nahm sein Freund und Amtmann Amandus Abendroth die Idee wieder auf, schuf eigens eine Aktiengesellschaft, um Mittel für das geplante Seebad aufzubringen und setzte sein Privatvermögen ein. Der Marketingcoup gelang: Am 24. Juni 1816 eröffnete das Seebad Cuxhaven, der erste Kurgast kam im Juli 1816. Das erste Jahr zählte 295 Gäste, heute hat der Ort 3,5 Millionen Übernachtungen und eine halbe Million Tagesgäste pro Jahr.

So wie damals ist es auch heute klugem Marketing zu verdanken, dass Cuxhaven wirtschaftlich gut aufgestellt ist. Siemens baut ein 24 Fußballfelder großes Werk für Windkraftanlagen und schafft 1.000 Arbeitsplätze. Start-ups wählen die Stadt aufgrund guter Bedingungen. Die Arbeitslosigkeit ist deutlich zurückgegangen. Eine der tragenden Säulen Cuxhavens bleibt die Fischerei. So wohl wirtschaftlich als auch touristisch fördert sie das Image der Stadt. Wenn Cuxhaven seine 200 Jahre feiert, ist Kutterfisch dabei.



Die Kugelbake

– Betonung auf der dritten Silbe – ziert sogar das Wappen der Stadt. Das hölzerne Seezeichen markiert den Übergang von der Unter- zur Außenelbe und damit die Grenze für die Binnenschifffahrt.



Cuxhaven...

- ... gehörte bis 1937 zu Hamburg.
- ... *op platt*: Cuxhoben.
- ... hat normalerweise 52.000 Einwohner, im Sommer sind es mit Gästen 70.000.
- ... trägt jedes Jahr das weltweit einzige Pferderennen auf dem Meeresboden aus, das Duhner Wattrennen.
- ... hat „Kurteile“, wo andere Stadtteile haben.
- ... erkennt man von Weitem an der Kugelbake, dem Wahrzeichen der Stadt.

Tipp

Die Stadt hat sich viel einfallen lassen, um ihren Geburtstag gebührend zu feiern. Die Veranstaltungen bis Oktober 2016 finden Sie hier:

www.tourismus.cuxhaven.de



Das **Amt Ritzebüttel** war seit 1394 die Verwaltungseinheit des hamburgischen Außenpostens an der Elbmündung. Verantwortlich für alle Menschen im Gebiet war ein Hamburger Amtmann. Er residierte im Schloss Ritzebüttel. Das kann man heute noch besichtigen.

Cuxhaven – Geschichte in Fischform

Die Fischerei gibt es in Cuxhaven seit Jahrhunderten, aber eine wirtschaftliche Größe wurde sie erst mit Beginn des 20. Jahrhunderts. Eigentlich lag ja nichts näher, als das Gold vor der eigenen Haustür zu heben. Das fand auch der Hamburger Fischereisachverständige Hans Lübbert und warb 1906 dafür, in Cuxhaven eine Fischmarktorganisation aufzubauen. Zwar stieß er auf Interesse, fand aber in Hamburg zunächst keine Mitstreiter. Weil seine Idee aber auch eine Hochseefischereiflotte vorsah, die den Hamburger Fischmarkt beliefern sollte, überzeugte er schließlich den Reeder Albert Ballin. Der rief die Spitzen der Hamburger Wirtschaft zusammen und zeichnete eine Anleihe aus seinem Privatvermögen. Andere folgten seinem Beispiel. Ende 1907 wurde eine Hochseefischerei gegründet, am 23. Februar 1908 dann der Seefischmarkt Cuxhaven.

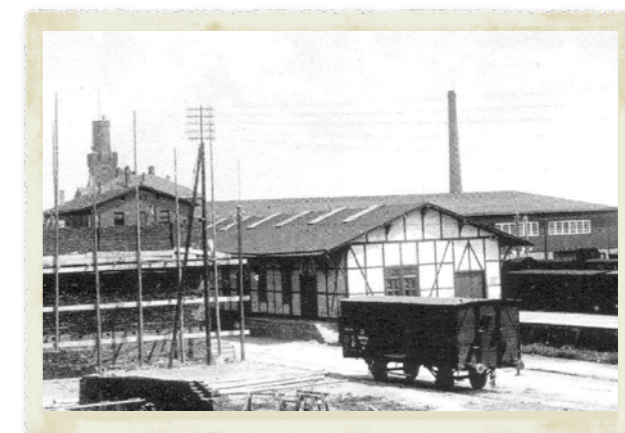
„Dank Kutterfisch ist Cuxhaven einer der bedeutendsten Fischverarbeitungsplätze Europas. Die Fischerei ist ein ganz wichtiger und traditioneller Wirtschaftszweig unserer Stadt. Aber auch für unsere Gäste sind die Kutter und die Betriebsamkeit des Hafens eine Attraktion, die zum maritimen Charakter einfach dazugehören. Von der hervorragenden Gastronomie und frischen Ware profitieren alle. Die Fischerei gehört zu Cuxhaven wie die Kugelbake.“



Dr. Ulrich Getsch
OBERBÜRGERMEISTER

Weltkrieg, Wandel, Wachstum

Die Hochseefischerei Cuxhaven erlebte vor dem Ersten Weltkrieg eine erste Blüte. 1913 waren insgesamt 32 Cuxhavener Fischdampfer in Fahrt, am Seefischmarkt wurden 11.000 Tonnen Frischfisch angelandet. Der zweite Boom fand in den 20er und 30er Jahren statt: der Fischmarkt expandierte, die Anlandungen stiegen von 20.000 auf 139.100 Tonnen im Jahr 1938. Die Fisch verarbeitende Industrie wuchs entsprechend und mit ihr auch Cuxhaven. Die Einwohnerzahl stieg von 17.000 auf – damals beachtliche – 24.000. Obwohl der Zweite Weltkrieg die Industrie stark einschränkte, wurde schon 1951 das Ergebnis des letzten Vorkriegsjahres übertroffen. 141.200 Tonnen Seefisch gingen an Land, in die Verarbeitung und den Verkauf. Der folgende kontinuierliche Aufschwung sorgte für den Ausbau des Hafens. Heute zählt Cuxhaven zu den bedeutendsten Fischverarbeitungsplätzen in Europa. *Quelle: Cuxwiki*



In Cuxhaven kann man Fischgeschichte erleben

Bereits 1908 wurde hier ein Bahnhof für den Fischversand in Betrieb genommen. Natürlich nah an den fischverarbeitenden Betrieben. Man brauchte kurze Wege für den empfindlichen Fisch. Von hier ging es in die Ballungsgebiete des Landes. In Spitzenzeiten der 1950er Jahre wurden täglich vier reine Fisch-Züge abgefertigt. Es waren die goldenen Jahre des Fisches auf der Schiene, danach überholte der LKW den Zug. Heute ist der alte Fischversandbahnhof mit seinen gelbden Lettern Relikt und Zeugniss des Wandels in der Fischindustrie.

Pferderennen im Watt – das findet seit über 100 Jahren in Duhnen statt



Fotos: André Reichardt/fotolia (1), Marina Berg/fotolia (1), www.cuxpedia.de, Stadt Cuxhaven (1), Gabriele Rohde/fotolia (1), Gabriele Rohde/fotolia (1)

Impressum

Herausgeber: Kutterfisch-Zentrale GmbH, Niedersachsenstr. Halle IX, 27472 Cuxhaven; www.kutterfisch.de
Verantwortlich: Kai-Arne Schmidt, Michael Seidel
Konzept / Realisation: Synchronis GmbH, Am Sandtorkai 68, 20457 Hamburg
Redaktion: Kerstin Feddersen, Rainer Busch

