

kutter

Das Magazin | nachhaltig-verantwortlich

Taufe Zwei Schwesterschiffe mit modernsten Standards unterstützen künftig die Kutterfisch-Flotte Seite 10



Tiefkühlexperten

Im Interview: Frosta-Vorstandsvorsitzender Felix Ahlers zu Besuch bei Kutterfisch

Seite 16



Traumberuf

Ausbildung bei Kutterfisch: zwei Nachwuchskapitäne berichten von ihren Lehrjahren

Seite 20

Liebe Leserinnen und Leser,

die Fischerei hat viele Gesichter. Es gibt die riesigen Trawler, die weltweit operieren. Ihre Netze schlucken ganze Schwärme, ein Jumbojet findet darin bequem Platz. Und es gibt uns Küsten- und Kutterfischer. Wir fangen den Fisch vor unserer Haustür. Kleine Strukturen und eine nachhaltige Bewirtschaftung – dafür stehen wir. Denn im nächsten Jahr sollen unsere Kutter auch noch ihre Fänge machen können. Wir glauben daran, dass Fischerei nicht im luftleeren Raum stattfinden soll. Zur Fischerei gehört für uns immer das Land. Und das bedeutet vor allem eine reiche Kultur – mit Sprottentagen, Heringsfesten und Direktverkauf vom Kutter. Bärtige Seebären soll es nicht nur in den Tourismusprospekten geben, sondern auch in echt an den vielen kleinen Fischereihäfen der Nord- und Ostseeküste.

Wir stehen für ehrliches Handwerk. Wirtschaftlich ist es in den vergangenen Jahren für uns schwerer geworden. Das liegt vor allem daran, dass die Fangquoten gewaltige Sprünge machen. Für unsere Betriebe brauchen wir jedoch Planungssicherheit. Damit sich Investitionen lohnen, damit wir junge Leute für die Fischerei begeistern können und damit die Häfen erhalten bleiben. Wie viel Fisch sich in den Weiten von Nord- und Ostsee tummelt, fällt den Wissenschaftlern aber immer schwerer zu prognostizieren. Warum das so ist, wie sich das auf unsere Fangquoten auswirkt und wie die Zukunft der Fischerei aussehen kann, beleuchten wir in diesem Heft.

Mit unserem Magazin wollen wir Ihnen von unserer Arbeit erzählen. Dieses Mal zeigen wir Ihnen unsere zwei neuen Schiffe. „Janne-Kristin“ und „Iris“ fangen vor Norwegen Seelachs, sie sind mit modernster Technik ausgestattet. Besonders wichtig waren uns bei der Entwicklung mit der spanischen Werft der Umweltschutz und die Wirtschaftlichkeit. Aber auch unseren Leuten an Bord soll es gut gehen. Deshalb haben wir Arbeiten und Leben deutlich komfortabler gestaltet – mit einem überdachten Arbeitsdeck und eigener Kabine für jedes Crew-Mitglied. Und weil diejenigen, die gut arbeiten, auch gut essen müssen, haben wir die Küchen bestens ausgestattet. Schließlich ist der Koch der wichtigste Mann nach dem Kapitän.

Im Heft erfahren Sie außerdem, warum Frosta seit vielen Jahren auf Kutterfisch als Lieferanten vertraut und warum die beiden angehenden Kapitäne Philipp Brüggemann und Eric Keßler für uns die Netze auswerfen. Die Wurzeln von Kutterfisch reichen bis ins Jahr 1964. Seitdem liefern wir unseren Kundinnen und Kunden fangfrisch besten Fisch. Wenn Sie noch mehr wissen wollen über unseren Betrieb, unsere Arbeitsweise oder über unseren gesunden Fisch – fragen Sie nach. Wir berichten gerne von unserer Arbeit. Uns Kutterfischer treffen Sie in unseren Restaurants und beim Direktverkauf in Cuxhaven. Oder Sie rufen uns an oder schreiben uns. Oder wir sehen uns in einem unserer Heimathäfen.

Kai-Arne Schmidt Michael Seidel

Kai-Arne Schmidt · Michael Seidel



Inhalt

- 04 __ **Fischen in Nord- und Ostsee:
Gleichung mit vielen Unbekannten**
Dr. Peter Breckling vom Deutschen Fischerei-Verband,
Dr. Christopher Zimmermann vom Thünen-Institut und
Kai-Arne Schmidt von Kutterfisch im Streitgespräch.
- 10 __ **... und allzeit gute Fahrt!**
Zwei neue Trawler hat Kutterfisch 2019 in Dienst gestellt.
Die Taufe der „Janne-Kristin“ in Spanien war ein
bewegendes Erlebnis.
- 12 __ **Kein Vergleich zu früher!**
Effizienter, umweltfreundlicher und komfortabler:
Der neue Schiffstyp bietet jede Menge Vorteile. Ein Überblick.
- 16 __ **„Verbraucher wollen wissen,
was auf ihrem Teller landet“**
Tiefkühlhersteller Frosta setzt auf Klartext und deklariert die
Herkunft des Fangs.
- 18 __ **Vom Matjes zum Fischburger**
Das Seefischkochstudio in Bremerhaven gibt seit 1927
Nachhilfe in Sachen Fisch.
- 20 __ **Nachwuchs in den Startlöchern**
Philipp Brüggemann und Eric Keßler wollen Kapitäne werden.
- 21 __ **Politisches Gewicht besser nutzen**
Interview mit Dr. Gero Hocker, dem neuen Präsidenten des
Deutschen Fischerei-Verbandes.
- 22 __ **Butter bei die Fische**
Deutschlands Fischkonsum in Zahlen.

Fischen in Nord- und Ostsee: Gleichung mit vielen Unbekannten

„Was für die Makrele in Island richtig ist, muss für den Seelachs in der Ostsee nicht der richtige Weg sein.“

Der Hering ist einer der Brotfische der Ostsee. Früher gab es ihn in Hülle und Fülle, seit ein paar Jahren gibt es beim Hering kaum Nachwuchs, sagen die Wissenschaftler. In den Netzen der Kutterfisch-Kapitäne findet sich trotz negativer Prognose jede Menge Hering: große, aber auch kleine Tiere. Wie viel Hering schwimmt nun tatsächlich in der Ostsee? Wie sicher sind die Berechnungen der Fischereiwissenschaft? Und wie sieht bei ständig sinkenden Fangquoten die Zukunft für die Heringsfischerei an der deutschen Ostseeküste aus? Ein Streitgespräch mit Dr. Christopher Zimmermann vom Thünen-Institut für Ostseefischerei, Dr. Peter Breckling vom Deutschen Fischerei-Verband und Kai-Arne Schmidt von Kutterfisch.

Herr Schmidt, wann haben Sie das letzte Mal Hering gegessen?

Letzte Woche gab's Bratheringe, sehr lecker.

Gerade für den Hering der westlichen Ostsee wurde die Quote für 2019 um 48 Prozent gekürzt. Was bedeutet das für die Fischer, Herr Schmidt?

Insgesamt haben wir in diesem Jahr beim Hering 70 Prozent weniger Einnahmen. Denn auch das Nachhaltigkeitssiegel MSC wurde ausgesetzt, und ohne Siegel bekommen wir weniger Geld für unseren Fisch. Kutterfisch hat in diesem Jahr beim Hering 500.000 Euro weniger Umsatz gemacht als im vergangenen Jahr.

Wie viel Hering geht Ihnen denn im Moment ins Netz, Herr Schmidt?

Unsere Fänge werden immer besser. Wir fangen große, mittlere, aber auch kleine Heringe. Vom fehlenden Nachwuchs, von dem die Forschung spricht, bemerken wir nichts. Es gibt also eine große Diskrepanz zwischen der Welt, wie wir sie sehen, und dem, was die Forschung sagt.

Warum glauben Sie, dass viel weniger Hering da ist, als die Fischer berichten, Herr Zimmermann?

Beim Hering können wir aus den Fängen der Fischerei leider nicht darauf zurückschließen, ob der Bestand in einem guten Zustand ist oder nicht. Das liegt daran, dass der Hering ein Schwarmfisch ist. Die Tiere gehen ausschließlich zusammen auf die Reise. In der Vorlaichzeit sammeln sie sich in immer größeren Schwärmen in der Sassnitzer Rinne. Die Fischer wissen ganz genau, wo die Heringe sitzen. Bessere Bedingungen kann es für die Fischerei nicht geben. Wir haben auch bei anderen Schwarmfischen gesehen, dass die Fischerei bis kurz vorm Zusammenbruch des Bestandes sehr lukrativ war. Die Dichte der Fische im Schwarm sagt aber nichts über die Bestandsgröße aus.

Ihre Untersuchungen kommen zu dem Schluss, dass es beim Hering kaum Nachwuchs gibt. Wie ist zu erklären, dass in den Netzen der Fischer auch kleine Heringe landen?

Diese Erkenntnisse der Fischer stehen im Widerspruch zu unseren Untersuchungsergebnissen. Nach unseren Analysen müssten in der Fangzusammensetzung der Fischer deutlich weniger klei-

ne Heringe sein. Diesen Widerspruch versuchen wir aufzuklären, und deshalb stellen wir jetzt jemanden ein, der sich die Daten aus der Schleppnetzfisherei noch einmal sehr genau anschaut. Ich bin sehr gespannt, was dabei herauskommt.

Herr Breckling, die Fischer sitzen am kürzeren Hebel, sie können keinen Einfluss auf die Quoten nehmen. Was tut der Verband für die Fischer? Als Verband setzen wir uns für eine vernünftige Bewirtschaftungsentscheidung ein. Unsere Aufgabe ist es, die Argumente jenseits der wissenschaftlichen Empfehlungen auf den Tisch zu bringen. Dabei geht es vor allem um sozioökonomische Faktoren. Die Betriebe brauchen Planungssicherheit, und das müssen die Politiker bei ihrer Entscheidung berücksichtigen. Außerdem brauchen wir von der Fischereiwissenschaft treffsichere Untersuchungen. Auch da gibt's noch Luft nach oben.

Herr Zimmermann, wie beurteilen Sie die Qualität Ihrer Untersuchungen?



Streitgespräch im Rostocker Thünen-Institut für Ostseefischerei (v.l.n.r.): Kai-Arne Schmidt von Kutterfisch, Peter Breckling vom Deutschen Fischerei-Verband und Christopher Zimmermann vom Thünen-Institut.

Wir sehen in der Ostsee und zum Teil auch in der Nordsee, dass die Unsicherheiten für unsere Berechnungen steigen. Zum einen verändern sich besonders in der Ostsee die Umweltbedingungen rapide. Zum anderen gab es Änderungen in der Fischerei wie zum Beispiel die Einführung des Rückwurfverbots. Unsere Modelle sind auf ein fixes Szenario ausgerichtet. Wenn sich die Umwelt- oder Managementbedingungen ändern, wächst für einen längeren Zeitraum die Unsicherheit der Berechnung. Das soll keine Entschuldigung sein. Aber bis wir die Zusammenhänge analysiert und verstanden haben und dann im Modell abbilden können, vergeht Zeit. Die rückschauende Bestandsberechnung ist die Grundlage für die Fangvorhersage, die wir jährlich abgeben müssen, und da kommen weitere Annahmen und damit Unsicherheiten dazu.

Gerade wenn die Unsicherheiten steigen, die Anforderungen komplexer werden – sind Sie denn überhaupt ausreichend ausgestattet, Herr Zimmermann?

Wir sind in der deutschen Fischereiforschung gut aufgestellt, auch im europäischen Vergleich. Das Problem ist nicht unmittelbar mit Geld zu lösen. Für uns ist der Faktor Zeit wichtig. Wenn wir eine Veränderung im Bestand haben, müssen wir unterscheiden, ob dafür geänderte Umweltbedingungen verantwortlich sind oder ob es sich um eine natürliche Variabilität handelt. Um das zu erken-

nen, brauchen wir fünf, besser zehn Jahre Zeit. Genau diese Zeit haben wir aber nicht. Das zweite Problem ist, Wissenschaftler zu finden, die diese Zusammenhänge verstehen. Ich kann viele freie Stellen nicht besetzen, weil es Leute mit diesen Qualifikationen nicht gibt. Und wenn es sie gibt, verdienen die zum Beispiel als Modellierer in der Industrie das Dreifache. In diesem Wettbewerb können wir nicht mithalten. Deshalb haben wir jetzt eine Kooperation mit der Universität Rostock aufgebaut, und darüber versuchen wir, Nachwuchs aus der Informatik zu gewinnen.

Herr Breckling, wie sehen Sie die Ausstattung der Wissenschaft?

Beim Thema Personal stimmen wir mit Herrn Zimmermann überein, und auch unsere holländischen oder norwegischen Kollegen haben Schwierigkeiten, gute Leute zu finden. Da brauchen wir eine politische Lösung. Insgesamt glaube ich aber nicht, dass die Wissenschaft ausreichend ausgestattet ist. Die Forschung muss flexibel auf Trends reagieren können. Da brauchen wir eine größere Beweglichkeit, die im öffentlichen Dienst nicht in dem Maße vorhanden ist. Wir wünschen uns außerdem mehr wissenschaftliche Feldbeobachtung und nicht nur Computersimulation. Es ist in der Fischerei wie beim Fußball: Die Wahrheit liegt auf dem Platz. Da kann ich mir auch noch mehr Partnerschaften mit der Fischerei vorstellen.

Herr Schmidt, unterstützen Sie denn konkret die Wissenschaftler bei ihrer Arbeit?

Wir nehmen Wissenschaftler vom Thünen-Institut mit auf See, sodass sie sich unsere Fänge angucken können. Und in unsere zwei neuen Schiffe haben wir für die Wissenschaft Echolote eingebaut. Die Daten gehen direkt ans Thünen-Institut. Insgesamt wünschen wir uns, dass die Wissenschaftler unsere Erfahrungen stärker berücksichtigen. Beim Seelachs zum Beispiel hatten sich die Forscher vorletztes Jahr schlicht verrechnet, was dann zu einer drastisch höheren Fangempfehlung führte. Wir Fischer haben dafür gekämpft, dass die Quote nicht zu sehr steigt. Denn uns war klar, dass gar nicht so viel Fisch da war, wie wir fangen sollten.

Was fordern Sie von der Wissenschaft, Herr Schmidt?

Seit 30 Jahren bin ich in der Fischerei, und die Quoten variieren immer stärker. Ein Jahr geht's 50 Prozent runter, im nächsten Jahr 50 Prozent rauf. Diese großen Schwankungen gab es bei verschiedenen Arten. So können wir Fischer nicht leben, das geht einfach nicht. Wir brauchen Planbarkeit.

Herr Zimmermann, wie erklären Sie diese Quotensprünge?

Zu unserem Metier gehört die Unsicherheit einfach dazu, das ist unvermeidlich. Und das macht sich auch bei den Quotenemp-

Kai-Arne Schmidt ist einer der wichtigsten Köpfe der Fischerei in Nord- und Ostsee. Er führt die Geschäfte der Kutterfisch-Zentrale, des größten deutschen Verarbeiters von Frischfisch. Sein Ziel ist es, die Fischerei nachhaltig zu gestalten. Das ist gut für Fische und Meere, Fischer und Verbraucher. „Ich stehe dafür, den Reichtum der Meere verantwortungsbewusst zu nutzen.“

Dr. Peter Breckling kennt die Seelen der Fischer genau. Als Generalsekretär des Deutschen Fischerei-Verbandes vertritt er rund eine Million Mitglieder – Berufsfischer und Freizeitangler. Als Stimme der Fischerei macht sich der Verband stark für die Wettbewerbsfähigkeit der Branche in Deutschland, aber auch international.

Dr. Christopher Zimmermann leitet das Thünen-Institut für Ostseefischerei. Er berechnet, wie viel Fisch die Fischer fangen dürfen, ohne dass die Natur Schaden nimmt. Der Meeresbiologe arbeitet mit im Internationalen Rat für Meeresforschung, der für die wissenschaftlichen Empfehlungen zur Festlegung der europäischen Fangquoten verantwortlich ist.

Kai-Arne Schmidt „Seit 30 Jahren bin ich in der Fischerei, und die Quoten variieren immer stärker. So können wir Fischer nicht leben, das geht einfach nicht. Wir brauchen Planbarkeit.“





Peter Breckling „Die kleinteiligen Strukturen zu erhalten – das ist bisher die politische Ausrichtung. Das gilt in der Nordsee für die Krabbenfischerei, in der Ostsee für die Herings- und Dorschfischerei.“

fehlungen bemerkbar. Nur zwei bis drei Prozent unserer Empfehlungen sind tatsächlich fehlerhaft – Fehler passieren überall, wo gearbeitet wird.

Herr Schmidt, haben Sie Verständnis für die Zwänge der Wissenschaft?

Ob Fehler oder nicht – das ist mir am Ende egal. Aber diese Quotensprünge werden immer stärker. Darauf kann sich keine Industrie einstellen. Wenn kein Fisch da ist, dann ist das so. Aber wenn Fisch da ist und man darf den nicht fangen und geht pleite – das ist doch absurd.

Wie lässt sich diese mangelnde Planbarkeit auflösen, Herr Zimmermann?

Die Lösung dafür liegt seit Jahren auf dem Tisch. Wenn wir wissen, dass unsere Bestandsberechnungen notorisch unsicher sind, dann ist es Aufgabe der Politik, ein Stabilitätselement einzuführen. Das hat zum Beispiel ab 2007 beim Dorsch funktioniert. Da war festgelegt, dass die Quote im Folgejahr nur um 15 Prozent von der des aktuellen Jahres abweichen darf. In den neuen Managementplänen ist dieses Stabilitätselement aber verschwunden. In den Abstimmungen zwischen Europäischer Kommission, dem Rat und dem Parlament wird das Stabilitätselement jedes Mal ge-

strichen. Dabei könnte man mit einem solchen Puffer die Unsicherheit für die Fischer verringern.

Herr Breckling, welche Auswirkungen haben denn die Quotensprünge auf die Fischerei insgesamt?

Die zentrale Frage ist, welche Nutzungsstrategie sich die Gesellschaft wünscht. Konsens ist, dass wir eine nachhaltige Nutzung wollen. Aber wie sieht der Weg dahin aus? Schonen wir zum Beispiel einen Bestand in schlechtem Zustand über zwei Jahre mit einem Fangstopp und riskieren dabei, dass die wirtschaftlichen Strukturen unwiederbringlich verlorengehen? Oder lassen wir uns für die Bestandserholung mehr Zeit und erhalten die Betriebe? Diese Fragen müssen wir individuell nach Region und Art diskutieren. Was für die Makrele in Island richtig ist, muss für den Seelachs in der Ostsee nicht der richtige Weg sein. In isländischen Gewässern erscheint die Makrele als Folge einer nördlichen Erweiterung ihres Verbreitungsgebietes vielleicht in Verbindung mit dem Klimawandel. Das kann zu einem längerfristigen Sachverhalt werden und erfordert Beachtung im Management. Der Seelachs ist wahrscheinlich nur einmalig bei einer hydrografischen Anomalie in die Ostsee „verschlagen“ worden. Mit einer dauerhaften Ansiedlung rechnet keiner, und deshalb ist das für die Bewirtschaftung der Seelachsbestände ohne Bedeutung. Das ist al-

so ein politischer Prozess, der im Einzelfall ganz unterschiedliche Ergebnisse haben kann.

Die Vorbereitungen für die Beratung des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) sind inzwischen abgeschlossen. Was empfehlen Sie denn für den Hering, Herr Zimmermann? Wenn wir keine Fangmenge ableiten können, mit der sich der Bestand innerhalb von 18 Monaten erholen kann, dann müssen wir empfehlen, die Fischerei zu schließen. Das ist beim Hering in der westlichen Ostsee der Fall, und das frustriert uns. Denn bei Arten, die für den menschlichen Verzehr gefangen werden, ist die Politik in den vergangenen 30 Jahren nie einer Schließungsempfehlung gefolgt. Wir würden liebend gerne etwas Sinnvolleres empfehlen: nämlich die Erholung auf vier, fünf oder sechs Jahre zu strecken. Dieser Bestand lässt sich immer noch nachhaltig bewirtschaften, aber der Fischereidruck muss noch weiter runter. Unsere Empfehlung einer Schließung schafft jetzt Futter für die Umweltverbände, die sich mit Horrormeldungen besonders gut Gehör verschaffen können. Aber ich halte nichts von einer Schließung der Fischerei. Man kann Fischereien nicht abschalten und dann hoffen, dass man sie nach zwei oder drei Jahren wieder anknipst. Beim Nordseehering gab es eine florierende Küstenfischerei – die berühmten Heringslogger von Cuxhaven, Bremerhaven

und Vegesack. Nach der Schließung der Fischerei waren die alle weg. Und dann kamen die Großen. Nichts gegen die Großen: die fischen extrem effizient und CO₂-freundlich. Aber die kleine Heringsfischerei gibt es nun nicht mehr in der Nordsee, nirgendwo. Das wollen wir für die Ostsee unbedingt vermeiden. Denn es gibt viele gute Gründe, warum wir eine kleine Küstenfischerei behalten wollen. Gesellschaftlich betrachtet, ist diese Schließungsempfehlung deshalb völlig unsinnig, das ist aber unser Auftrag.

Herr Breckling, wie sehen Sie denn die mittel- und langfristige Perspektive für die Heringsfischerei?

Wie viel Tonnen Hering können wir fischen, wenn der Bestand wieder aufgebaut ist? Diese Frage muss die Wissenschaft beantworten. Und dann entscheidet die Politik, ob die gesamte Fischereistruktur erhalten werden kann oder ob für einige Betriebe ein möglichst sozial verträglicher Ausstieg organisiert wird. Das ist eine strukturpolitische Entscheidung. Wir könnten einen großen Fischer den gesamten Heringsbestand bewirtschaften lassen. Dann ist die Dose Hering in Tomatensauce beim Discounter noch zwei Cent billiger. Bisher wird die Heringsfischerei mit ihren kleinen Betrieben aber auch als Landeskultur mit hohem Wert für den Tourismus gesehen. Und zwar nicht als museale Veranstaltung. Die kleinteiligen Strukturen zu erhalten – das ist bisher die po-



litische Ausrichtung. Das gilt in der Nordsee für die Krabbenfischerei, in der Ostsee für die Herings- und Dorschfischerei. Die Fischereien müssen aber mittelfristig auch wirtschaftlich überlebensfähig sein.

Herr Zimmermann, was raten Sie der Politik bei der Heringsfischerei?

Herr Breckling hat recht. Wir müssen uns fragen, wie die Fischerei an der deutschen Ostseeküste in 15 Jahren aussehen soll. Denn die Fischerei ist wirtschaftlich an der Grenze, gleichzeitig werden unsere Prognosen immer unsicherer. In der Politik sehe ich keine Bestrebungen, dafür eine langfristige Perspektive zu entwickeln. Es ist nicht Aufgabe der Wissenschaft, darüber zu entscheiden. Aber wir können Entscheidungsoptionen erarbeiten. Nicht einmal diese Optionen werden eingefordert. Wir wünschen uns, dass die Politik von ihren Vier-Jahres-Zyklen wekommt und eine langfristige Idee für die Zukunft entwickelt.

Herr Schmidt, wenn Sie einen Wunsch für den Hering frei hätten, was würden Sie sich wünschen?

Ich wünsche mir, dass wir den Hering nachhaltig befischen. Wir wollen nicht, dass das Licht nach 2020 ausgeht, sondern wir wollen unsere Fänge auch noch in fünf oder zehn Jahren machen. Da sind wir wieder beim Thema Planbarkeit. Welcher junge Mensch ist denn bereit, unter diesen Bedingungen zu arbeiten? Und wie soll man das der Bank erklären, wenn man einen Kredit für einen neuen Kutter braucht? Ich sehe riesige Schwierigkeiten auf die deutsche Fischerei zukommen – ob Küstenfischerei oder kleine Hochseefischerei.

Herr Breckling, was erwarten Sie vom neuen Europaparlament für die Fischereipolitik?

Die Europapolitik ist sehr wichtig für unsere Fischerei. Im Moment gibt es da sehr viel Bewegung: Der Fischereiausschuss wird neu besetzt, und die Generaldirektion Maritime Angelegenheiten und Fischerei bekommt einen neuen Kommissar. Das werden wir kritisch begleiten. Wir hoffen, dass auch weiterhin als Bewirtschaftungsprinzip die Nachhaltigkeit bleibt. Das ist die Grundlage dafür, dass das Lebensmittel Fisch dauerhaft in der größtmöglichen Menge zur Verfügung steht.

... und allzeit gute Fahrt!

Zwei neue Trawler hat **Kutterfisch** 2019 in Dienst gestellt. Die Taufe der JANNE-KRISTIN in Spanien war ein bewegendes Erlebnis.



Die **JANNE-KRISTIN** wurde bereits 2018 im spanischen Marin getauft. Die Taufe der **IRIS** folgte ein Jahr später. Die baugleichen Schwesterschiffe gehören zu den modernsten Trawlern der Welt.



Janne-Kristin Schmidt, Tochter von Kutterfisch-Geschäftsführer Kai-Arne Schmidt und Namensgeberin, hatte gut gezielt: Mit einem satten „Plong“ zerbarst die Buddel am Rumpf des Schiffes, gleich beim ersten Versuch. Nicht mit Sekt, sondern mit Albariño, dem Weißwein der Region, wurde die „Janne-Kristin“ auf der Nordosa-Werft in Marin bei Pontevedra getauft. Zuvor hatten zwei Priester das Schiff feierlich gesegnet.

Zu zehnt waren die Kutterfischer zur Taufe in den Norden Spaniens gekommen. Von einem „hocheffizienten Schiff“ und einem „Quantensprung“ in der Entwicklung sprach Kai-Arne Schmidt in seiner Rede – und dankte der Werft für ihre beeindruckende Arbeit und ihre innovativen Lösungen. Und dann wurde gefeiert. Mit dabei: ein Dutzend ehemaliger Kutterfisch-Mitarbeiter aus Spanien, die extra eingeladen worden waren.

Das war Ende vergangenen Jahres. Inzwischen hat der 35 Meter lange und 10 Meter breite Trawler mit einem Tiefgang von sechs Metern und der Kennung NC 333 die ersten Fangreisen vor der Küste Norwegens erfolgreich absolviert. „Das Schiff liegt sehr gut in der See“, sagt Kapitän Maik Foth, der sich mit Christian Gnewuch in der Führung des Schiffes mit einer jeweils sechsköpfigen Besatzung abwechselt. Das Seeverhalten ist so gut, dass man auch bei Windstärken fischen kann, bei denen früher die Fangtätigkeit eingestellt werden musste.

Die Rumpfform und das Design sind beileibe nicht die einzigen Verbesserungen. Ausgestattet mit modernster Technik, setzt die „Janne-Kristin“ neue Umweltstandards. Als erstes Fischereischiff ist sie mit einem Katalysator ausgestattet, der den Ausstoß von Stickoxiden deutlich reduziert. Gefischt werden kann nicht nur mit einem, sondern parallel mit zwei Netzen („Twintrawl“). Die Besatzung genießt in ihren Einzelkabinen ungeahnten Komfort. Das Be- und Entladen vom Fang in Behältern von je 280 Kilo Inhalt geschieht mit einem hydraulischen Kran.

Auch das Schwesterschiff, die „Iris“, ist mittlerweile auf der Nordsee unterwegs. Die beiden Neubauten ersetzen gleich drei ältere Schiffe, „Susanne“, „Bianca“ und „Iris“. Die gesamte Finanzierung stemmt Kutterfisch ausschließlich aus Eigenmitteln und ganz ohne Subventionen. Eine Investition, die sich lohnt hat.

Neubau im Zeitraffer



Bauteile schweben durch die Luft, Schweißer verrichten ihre Arbeit, der Motor wird eingebaut: Wie die „Janne-Kristin“ auf der Nordosa-Werft entstand, ist in einem fünfminütigen Video auf YouTube zu sehen. Reinschauen lohnt sich!

Kein Vergleich zu früher!

Effizienter, umweltfreundlicher und komfortabler:

Der neue Schiffstyp bietet jede Menge Vorteile. Ein Überblick



Horst Huthsfeldt von **Kutterfisch** im Maschinenraum der „Janne-Kristin“

Umweltschutz

Adblue ist eine wässrige Harnstofflösung, im Auto reduziert die eingetragene Marke des Verbandes der Automobilindustrie (VDA) den Ausstoß der umweltschädlichen Stickoxide um bis zu 90 Prozent. Die „Janne-Kristin“ und die „Iris“ sind deutschlandweit die einzigen Fischereischiffe, die mit Katalysatoren mit Adblue-Zusatz ausgestattet sind. Kutterfisch geht mit dieser Technik weit über die gesetzlichen Standards hinaus, um so einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Bis zu 8000 Liter Adblue werden pro Reise gebunkert. Der Motor mit entsprechendem Katalysator ist 749 Kilowatt stark, die Reisegeschwindigkeit beträgt elf Knoten. Neu ist auch die Wasseraufbereitungsanlage. Vorbei die Zeiten, in denen Schmutzwasser außerhalb der 12-Seemeilen-Grenze außenbords ging. Das ist zwar weiterhin erlaubt, wird aber auf den beiden neuen Schiffen nicht mehr praktiziert. Es wird ausschließlich aufbereitetes Wasser abgelassen.



Komfort

Früher war das so: Zwei, drei Mann teilten sich eine Kabine, die eine Toilette war für alle da. An Bord der „Janne-Kristin“ hat jeder der sechsköpfigen Besatzung seine eigene Kabine, seine eigene Toilette, seine eigene Dusche. Einen Fernseher gibt's auch – und einen WLAN-Anschluss für die schnelle Verbindung mit zu Hause. Weil der Koch nach dem Kapitän der zweitwichtigste Mann an Bord ist, ist die Küche bestens ausgestattet: mit Gasherd, Fritteuse, mehreren Gefriertruhen. Eben allem, was Koch so braucht. An der Ausrüstung kann es also nicht liegen, wenn das Essen mal nicht schmeckt. Die beiden Schiffe werden mit Doppelcrews gefahren, nach zwei Wochen wechselt die Besatzung. Die Fischer haben dadurch deutlich mehr planbare Freizeit.



Wirtschaftlichkeit

Mehr Fänge in kürzerer Zeit – die neuen Schiffe sind deutlich leistungsfähiger. Das hat vor allem damit zu tun, dass die Netze nicht mehr von der Seite, sondern über das Heck an Bord gezogen werden. Statt drei Hols pro Tag sind jetzt fünf Hols möglich. Zudem kann gleichzeitig mit zwei Netzen gefischt werden. Pro Jahr sind 300 Seetage geplant, gegenüber 220 bei den alten Schiffen. Auch der Wartungs- und Reparaturaufwand wird deutlich geringer ausfallen.





Sicherheit

Das geschlossene Arbeitsdeck schützt die Crew vor Wind und Regen. Die Besatzungsmitglieder tragen Helme mit Headsets, sodass sie sich untereinander verständigen und ggf. auch warnen können, falls mal eine Welle quer läuft. Rund zwei Dutzend Kameras sind an Bord installiert, der Kapitän kann über Bildschirme alle Arbeitsbereiche einsehen. Mitgeführt werden auch ein Defibrillator sowie eine umfangreiche Bordapotheke. Jedes zweite Besatzungsmitglied wurde vom seeärztlichen Dienst in Erster Hilfe geschult.

Verwertung von Schlachtabfällen

Das Schlachten und Ausnehmen von Seelachs und Kabeljau bleibt Handarbeit. Früher wurden die Schlachtabfälle, rund 20 Prozent des Fanggewichtes, ins Meer zurückgekippt. Auf der „Janne-Kristin“ und der „Iris“ werden der „Offal“, so die englische Bezeichnung, in zwei Tanks mit jeweils einem Volumen von 10 Tonnen gesammelt. Die wertvollen Fischreste werden jede Woche im Hafen von Hanstholm in Dänemark mit Tankwagen abgeholt und zur Herstellung von hochwertigem Fischöl nach Cuxhaven gebracht.



Forschungslot

Ob Seelachs oder Kabeljau: Mit seinem Fische-reilot kann der Kapitän feststellen, wie viel Fisch sich im Wasser aufhält. Meist wird in Tiefen von 120 bis 400 Meter gefischt. Zusätzlich zu diesem Instrument haben die beiden Schiffe ein Forschungslot an Bord, das in Absprache mit dem Thünen-Institut eingebaut wurde. Dieses Hightechinstrument scannt das Wasser und den Boden auf anderen Frequenzen als das Fischerlot. Per Schallwellen können etwa die Strukturen des Meeresbodens, aber auch die Menge und Arten der im Untersuchungsgebiet lebenden Fische festgestellt werden. Die Daten werden helfen, bessere Informationen über die Verbreitung und Wanderung der Fische zu bekommen. Für gezielte Untersuchungen in bestimmten Gebieten will das Thünen-Institut die Schiffe chartern.



Eisproduktion

Der Fisch hält sich am liebsten in vier bis fünf Grad kaltem Wasser auf, das ist auch die Temperatur, mit der er an Bord gehievt wird. Um ihn bei der Verarbeitung kalt zu halten und die Qualität zu sichern, haben die Schiffe zwei Eismaschinen an Bord. Die eine dient zur Vereisung des frisch verarbeiteten Fisches im Lagerraum, sie kann pro Tag zehn Tonnen Eis produzieren. Mit der zweiten Anlage wird Flüssigeis hergestellt, mit dem der Fang schon vor der Verarbeitung gekühlt wird. Ein Hol kann schon mal bis zu 200 Zentner betragen, einen solchen Fang zu verarbeiten dauert einige Stunden. Das Flüssigeis sorgt dafür, dass die Temperatur niedrig und die Qualität hoch bleibt.



Lärm im Meer

Ob durch Schiffe, Baggerarbeiten oder Ram-mungen beim Windparkbau – in den Meeren ist es oft zu laut. Darunter leiden viele Meeresbewohner. Mit nur 148 Umdrehungen pro Minute dreht die Schraube der neuen Schiffe sehr langsam und ist deshalb entsprechend leise. Der Antrieb hat übrigens einen Durchmesser von 3,40 Meter und stammt von der Wismarer Niederlassung der Schottel-Gruppe.

„Verbraucher wollen wissen,
was auf ihrem Teller landet“

Tiefkühlhersteller Frosta setzt auf Klartext



Auf welchem Acker sind die Kartoffeln eigentlich gewachsen? Wie weit war die Reise für Tomate, Kohlrabi und Co.? Immer mehr Verbraucher fragen nach, woher unser Essen kommt. Das gilt auch für Fisch. Frosta hat sich deshalb für mehr Transparenz entschieden. Der Tiefkühlkost-Hersteller ist für revolutionäre Entscheidungen bekannt – seit 2003 kommen die Frosta-Produkte ohne Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker aus. Nun schreibt das Unternehmen groß auf die Verpackungen, dass der Seelachs in norwegischen Gewässern, also quasi vor unserer Haustür, gefangen wird. Schon seit über zehn Jahren liefert Kutterfisch den Seelachs für Frosta aus der Nordsee. Frosta-Vorstandsvorsitzender Felix Ahlers über Transparenz in der Lebensmittelbranche.

Herr Ahlers, warum haben Sie sich dazu entschieden, die Herkunft zu deklarieren?

Verbraucher können oft nicht erkennen, dass der Fisch eine weite Reise hinter sich hat. Niemand redet darüber, dass viele Produkte aus Alaska oder aus Russland kommen. Das ist ja verrückt. Nicht alles kann vor der eigenen Haustür produziert werden, und das erwarten die Kunden auch nicht. Aber Verbraucher wollen wissen, was auf ihrem Teller landet. Dazu gehört auch das Bedürfnis, die Herkunft zu erfahren, und das ist doch eine gute Entwicklung. Unsere Kunden sollen mit einem Blick erkennen können, dass der Seelachs für unsere Backofen-Fischstäbchen und unsere Fischfrikadellen von Kutterfisch aus der Nordsee kommt.



Frosta-Vorstandsvorsitzender Felix Ahlers zu Besuch bei **Kutterfisch**

Woher kommt denn dieses Bewusstsein für gutes Essen?

Die Menschen sind insgesamt sensibler und kritischer geworden. Sie haben verstanden, dass es sich lohnt, genauer auf die Zutatenliste zu gucken. Das liegt vielleicht auch daran, dass wir heute mehr verarbeitete Produkte essen als noch vor 10 Jahren. Mit dem Internet haben auch die Recherchemöglichkeiten zugenommen, und Organisationen wie zum Beispiel Foodwatch decken immer wieder Missstände in der Lebensmittelindustrie auf. Auch wir merken, dass sich die Menschen intensiver mit dem Thema Essen beschäftigen, und wir finden das gut. Heute fragen unsere Kunden viel gezielter und genauer nach einzelnen Zutaten oder der Herstellungsweise.

Abgesehen von dem regionalen Aspekt – warum arbeiten Sie mit Kutterfisch zusammen?

Kutterfisch legt besonders viel Wert auf eine bestandserhaltende Fischerei. Die Maschen der Netze sind größer als vorgeschrieben. Das finden wir gut. Und natürlich ist die Qualität wichtig für uns. Wir haben drei entscheidende Kriterien: Die Ware muss frisch sein. Vom Fang bis zum Einfrieren darf nur wenig Zeit vergehen. Für uns ist außerdem wichtig, dass der Fisch keine Druckstellen hat. Und wir müssen sicherstellen, dass die Gräten komplett entfernt werden. Diese Qualitätsmerkmale habe ich bei meinem Besuch in Cuxhaven noch einmal abgeklöpft.



Fangfrischer Blick in das Schiffslager



Wir stehen für regionalen Fisch statt um den halben Erdball transportierte Ware. Frosta arbeitet ohne Zusatzstoffe. Das passt doch bestens zusammen. So kommt unser nachhaltig gefangener Seelachs auf beste Weise bei den Menschen an.

Michael Seidel, Teil der Geschäftsführung bei **Kutterfisch**

Seelachs: regional und lecker. Kutterfisch darf in diesem Jahr 8.100 Tonnen Seelachs fangen. Der Seelachs gehört zur Familie der dorschartigen Fische und ist eng mit dem Kabeljau verwandt. Der Name Seelachs führt etwas in die Irre – denn mit dem Lachs hat der Fisch nichts zu tun. Der Seelachs hat einen kräftigen, würzigen Geschmack. Beim Fang sind die Tiere in der Regel 40 Zentimeter lang, sie können auch über einen Meter groß sein.

Wie kommt der Fisch ins Netz? Die Europäische Union schreibt für die See-

lachserei eine Maschenweite von 100 Millimetern vor. Kutterfisch fischt mit einer Weite von 125 Millimetern, damit junge Tiere hindurchschlüpfen können. Die Kutterfischer ziehen die Netze mit Rollengeschirren ausschließlich über steinigen Boden. Die Routen sind seit Jahrzehnten die gleichen, um Schäden am Meeresgrund so gering wie möglich zu halten. Als erste Fischerei in Deutschland hat der Kutterfisch-Seelachs das MSC-Siegel erhalten. Das Siegel des Marine Stewardship Council steht für nachhaltigen Fischfang.

Wie wird der Seelachs weiterverarbeitet? Damit Tiefkühlware besonders frisch schmeckt, darf sie nur einmal eingefroren sein, bis sie auf dem Teller landet. Die Kutterfisch-Kapitäne bringen ihren Fang deshalb aus norwegischen Gewässern schnell nach Cuxhaven, wo der Fisch von Gräten befreit und filetiert wird. Dann wird der Seelachs gefrostet und anschließend nach Bremerhaven zu Frosta transportiert. Bei Frosta wird der Fisch in gefrorenem Zustand weiterverarbeitet, verpackt und auf die Reise zu den Verbrauchern geschickt.



Vom Matjes bis zum Fischburger

Das Seefischkochstudio gibt seit 1927 Nachhilfe in Sachen Fisch



In Bremerhaven werden unzählige Tonnen Fisch angelandet, verkauft und verarbeitet. Am einst größten Fischereihafen ganz Europas hat das Seefischkochstudio deshalb einen perfekten Platz. Seit 1927 dreht sich hier alles darum, wie sich Fisch köstlich zubereiten lässt.

Deutschland ist ein Fleischland. Pro Kopf liegt der Verbrauch durchschnittlich bei 60 Kilogramm. Beim Fisch sind es nur etwa 13,5 Kilogramm. Wie sich die Deutschen für den Genuss aus dem Meer begeistern lassen, darüber hat man sich schon Anfang des vergangenen Jahrhunderts in Bremerhaven den Kopf zerbrochen. Dann kam die lokale Fischwirtschaft auf die Idee, eine Seefisch-

lehrküche zu gründen, die heute Seefischkochstudio heißt. Angefangen hat alles mit Hauswirtschaftslehrerinnen, die das Wissen rund um den Fisch an den Schulen weitergeben sollten. Später kamen die Hauswirtschaftsschülerinnen, aber auch die jungen Hausfrauen direkt in die Lehrküche, um zu lernen, wie die Schätze der Meere auf dem Teller Appetit machen. Heute kann jeder den Köchen auf die Finger schauen und natürlich probieren. „Etwa 150 Kochshows und 50 Kochkurse veranstalten wir pro Jahr. Dazu kommen ein Cateringservice im hauseigenen Veranstaltungszentrum Fischbahnhof und diverse Shows zum Beispiel auf Messen. Insgesamt kommen wir auf rund 20.000 Gästete pro Jahr“, erzählt die kaufmännische Leiterin Christina Klug.

Zur Philosophie des Seefischkochstudios gehört es, den Gästen die Angst vor Fisch zu nehmen. Denn immer noch trauen sich zu Hause viele nur an Fischstäbchen. „Fisch zuzubereiten ist genauso einfach wie eine Stulle zu schmieren“, erklärt Chefkoch Ralf Harms. Der Küchenmeister versteht sich als Werbebotschafter für Fisch. In den Shows erklären er und sein Team, wie sich Fisch einfach und lecker zubereiten lässt und worauf es beim Einkauf ankommt. Zwei wichtige Tipps: auf Frische achten und den Garpunkt im Auge behalten. Fisch sollte immer leicht glasig



Im Seefischkochstudio können die Gäste in Kochshows und Kochkursen das einmaleins der Fischzubereitung lernen

serviert werden, sonst wird er schnell trocken. Aktuell kommen im Seefischkochstudio Gerichte aus aller Welt aus der Kombüse: „Das Thema Streetfood, also der schnelle Snack zwischendurch, ist längst in der Fischbranche angekommen. Fischburger, Fischwraps, Fischdöner oder Fischdogs – alles ist möglich“, erklärt Ralf Harms.

Seit 2014 ist das Seefischkochstudio untergebracht im eigenen Anbau im Fischbahnhof. Der Fischbahnhof gehört zum Schau- fenster Fischereihafen – der maritimen Erlebniswelt rund um den Fisch. Schon von Weitem ist es gut erkennbar: Die blau-grüne Fassade erinnert an Fischschuppen. Hinter dem Seefischkochstudio steckt übrigens seit 1927 der Werbedienst des Seefischmarktes Bremerhaven. Mitglieder des Vereins sind u. a. die Kutterfisch-Zentrale GmbH und Unternehmen aus dem Bremerhavener Fischereihafen, sagt Christina Klug. Das Seefischkochstudio finanziert sich zu großen Teilen aus Einnahmen, zudem über Mitgliedsbeiträge. „Die Idee, ein Kochstudio als Multiplikator einzurichten, war deutschlandweit einmalig. Heute steht statt der Wissensvermittlung entspanntes Kochen und Genießen im Vordergrund. Früher haben bei uns junge Mädchen gelernt, ihre zukünftigen Ehemänner zu bekochen. Heute stehen Männer und Frauen hier zusammen am Herd. So erzählt unser Seefischkochstudio auch viel über unsere Gesellschaft.“

AUS DEM MENÜ FÜR DEN BUNDESPRÄSIDENTEN:

Mit Feige, Ziegenkäse und Honig gratiniertes Nutaaq-Kabeljaufilet

Zutaten 4 Kabeljaufilets, jeweils 80 Gramm · 200 Gramm Ziegenkäse · Salz, Zitronenpfeffer · 1 Esslöffel Honig · 2 Feigen

Zubereitung Kabeljaufilets mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und mehlieren. Von beiden Seiten kurz anbraten. Die Feigen in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Feigen und jeweils eine Scheibe Ziegenkäse auf den Kabeljau legen. Etwas Honig auf den Ziegenkäse träufeln und im Ofen bei 200 Grad für etwa 5 Minuten gratinieren. **Tipp:** Dazu passt ein Spargel-Bärlauch-Risotto.

Spargel-Bärlauch-Risotto

Zutaten 100 Milliliter Riesling (nach Geschmack) · 100 Gramm Bärlauch · 160 Gramm grüner Spargel · 1 Zwiebel, fein gewürfelt · 0,4 Liter Gemüsebrühe · 3 Esslöffel Olivenöl · 200 Gramm Reis, Arborio · 20 Gramm geriebener Parmesan · Salz und Zitronenpfeffer nach Geschmack.

Zubereitung Den Bärlauch klein hacken und die Brühe in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel im Olivenöl glasig anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und andünsten, bis die Körner zu glänzen beginnen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Brühe zufügen. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, jeweils die nächste dazugeben. Den Reis unter Rühren garen, bis er weich ist (ca. 20 bis 25 Minuten), ggf. mehr Brühe hinzugeben. Den Spargel waschen, das untere Ende entfernen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in das Risotto geben und je nach Geschmack mitdünsten. Den Bärlauch zum Reis geben, vom Herd nehmen und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

GUTEN APPETIT!



Stippvisite beim Seefischkochstudio im Jahr 2018: v.l.n.r. Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier mit seiner Frau Elke Būdenbender und Melf Grantz, dem Oberbürgermeister von Bremerhaven.

Nachwuchs in den Startlöchern

Philipp Brüggemann und Eric Keßler wollen Kapitäne werden



Philipp Brüggemann

Mit sechs Jahren fing er mit dem Angeln an, mit seinen Eltern machte er Urlaub an der Atlantikküste in Frankreich: „Wenn die Kutter reingekommen sind und ihren Fang angelandet haben, das fand ich immer total interessant“, erzählt Philipp Brüggemann. Als Jugendlicher jobbte er zu Hause in Ratingen bei Düsseldorf in einer Räucherbude, schlachtete Weihnatskarpfen und Aale. Und als Philipp durch war mit der Schule, war für ihn klar: „Ich wollte was mit Fisch machen, aber auf See.“

Über das Internet stieß der heute 22-Jährige auf die Seefahrtsschule Cuxhaven.

Er schrieb sie an, ein Lehrer vermittelte ihn an Kutterfisch. „Ich bin dann mit meinem Vater aus Ratingen nach Cuxhaven gefahren und habe bei Kutterfisch ein Praktikum gemacht.“ Nach einer Woche an Bord entschied er sich, die zweieinhalbjährige Ausbildung zum Fischwirt der kleinen Hochsee und Küstenfischerei zu absolvieren.

Das war im Sommer 2015. Inzwischen hat er die Lehre erfolgreich abgeschlossen und ist ein Jahr als Decksmann zur See gefahren. Anfang des Jahres hat Philipp an der Seefahrtsschule sein Patent in der Küstenfischerei gemacht. Mit ihm darf er innerhalb der Zwölfmeilenzone Schiffe mit bis zu 300 PS und einer Länge von 24 Metern fahren. Ende des Jahres soll sein internationales Patent folgen. „Irgendwann möchte ich als Kapitän zur See fahren. Das ist klar mein Ziel.“

Bis dahin ist es noch ein langer Weg. Philipp war kürzlich mit einem Kapitän unterwegs, der seit 40 Jahren die Nordsee befährt. „Der kennt das Meer wie seine Westentasche, der weiß, bei welcher Strömung und Wassertemperatur der Fisch wo steht. So was habe ich nie erlebt.“ Trotz Fischlot und Biomasseanzeiger, immer noch spielt die Erfahrung des Kapitäns für den Erfolg des Fangs und damit auch für das Einkommen der Besatzung, das an den Fang gekoppelt ist, die zentrale Rolle. Am liebsten fischt Philipp Kabeljau, der wird nicht nur gut bezahlt, „es macht auch Spaß, wenn man sieht, dass man Qualität anlandet“.

Inzwischen lebt der 22-Jährige mit seiner Freundin in Cuxhaven. Wenn er mal wieder in Düsseldorf ist, mit Freunden auf eine Party geht und Fremde ihn fragen, was er denn so beruflich mache, be-

kommt er oft viele neugierige Fragen. Als Fischer ist er ein Exot. Nicht selten bekommt er hören, dass er doch den Meeresboden zerstöre und das Meer leerfische.

Dann muss er bei den Landratten erst mal Aufklärungsarbeit betreiben. „Es fehlen einfach die Kenntnisse“, sagt Philipp. „Wir fangen auf den alten Schleppstrichen immer noch Fisch, da ist nichts zerstört.“ Die Quotenregelung habe viel gebracht, der Seelachsbestand sei stabil, Kutterfisch sei MSC-zertifiziert und der nachhaltigen Fischerei verpflichtet, die Kontrollen seien streng. „Da ist nichts mit Ausrottung oder was auch immer.“



Eric Keßler

Eric Keßler steht vor der „Janne-Kristin“ im dänischen Hafen von Hanstholm, der Crewwechsel steht an. Der 27-Jährige fährt als Steuermann auf dem nagelneuen Hightechschiff. „Die Computer zeigen alles an, selbst wenn sich irgendwo eine Sicherheitstür öffnet, kriegt man das auf der Brücke mit. Das ist schon ein bisschen was anderes als auf den alten Schiffen.“

Keßler stammt aus einer alten Fischerfamilie. Sein Urgroßvater war Fischer, sein Opa auch, und natürlich fischt auch sein Vater. Und zwar an der Ostseeküste bei Rerik, mit Stellnetzen und

einem kleinen Kutter, verkauft wird auch im eigenen Geschäft. Als Schüler machte Eric mal ein Praktikum bei einem Landschaftsgärtner. Schnell war klar: Das ist nichts für ihn. „Ich bin schon als kleiner Junge bei meinem Opa mitgefahren. Ich wollte immer nur Fischer werden.“ Und das ist er geworden, nunmehr in der sechsten Generation. „Man ist unterwegs in der Natur, ist an der frischen Luft – das ist schon eine feine Sache.“

2008 begann er seine Lehre bei Kutterfisch, fuhr lange auf der „Susanne“, absolvierte erfolgreich die Lehrgänge für die Küstenfischerei und die kleine Hochseefischerei an der Seefahrtsschule Cuxhaven. Anfang 2019 folgte das Maschinenpatent. „Jetzt brauche ich nur noch meinen Rettungsbootsmann zu machen und meinen Feuer- und Brandschutzschein, dann habe ich alles zusammen.“

Alles zusammen, um als Kapitän fahren zu können, denn das ist das Ziel. Bis es so weit ist, will Eric Keßler weitere Erfahrung sam-

eln. Denn die ist wichtig, nicht nur beim Umgang mit Schiff und Crew, sondern auch für den Erfolg beim Fang. Jeder Einzelne an Bord ist am Fang beteiligt. Je erfolgreicher ein Törn, desto mehr bleibt im Portemonnaie hängen, sofern die Preise stimmen. „Am besten ist, man fischt mit mehreren Schiffen“, sagt Keßler. „Man kann sich abschnacken; einer guckt im flachen Wasser, der andere im tiefen. Alleine braucht man gar nicht erst loszufahren.“

Die „Janne-Kristin“ ist abfahrbereit, Keßler geht an Bord. Wenn der Kapitän nachts schlafen geht, hat er das Sagen auf der Brücke und verantwortet das Fischen. Aber er hilft auch im Fischraum, bei der Maschine oder in der Kombüse, wenn der Koch mal ausfällt. Zwei Wochen auf See, zwei Wochen an Land, das ist sein Rhythmus. Zu Hause ist für ihn Otterndorf unweit von Cuxhaven. „In meiner Freizeit“, sagt er, „mag ich es gerne ländlich.“

Politisches Gewicht besser nutzen

Dr. Gero Hocker ist der neue Präsident des Deutschen Fischerei-Verbandes. Hier spricht der Angler und Bundestagsabgeordnete der FDP über seine Ziele.



Herr Dr. Hocker, was hat Sie bewogen, sich zur Wahl zu stellen?

Ganz einfach, ich wurde gefragt, und es ist eine große Ehre, dass man mich für geeignet hält, dieses vielseitige Amt zu übernehmen und erfolgreich auszuführen. Es gibt in Deutschland Millionen Menschen, die Fische fangen, und deren Belange verdienen es, im politischen Raum angemessen gewürdigt zu werden. Das

hat einfach etwas mit politischer Verantwortung zu tun. Außerdem ist Fisch ein hervorragendes Lebensmittel, und ich möchte nicht, dass wir in Deutschland nur von importierter Ware abhängig sind. Wir müssen die eigenen Ressourcen im Meer und die Erzeugungsmöglichkeiten im Binnenland nachhaltig nutzen und das sowohl im Kontext der europäischen Meeres- und Fischereipolitik als auch bei der Aquakultur und Binnenfischerei in der Zuständigkeit der deutschen Bundesländer.

Was haben Sie sich vorgenommen?

Der Zweck des Verbandes ist die Zusammenfassung der fischereilichen Interessenvertretung aller Sparten der deutschen Fischerei vom sächsischen Karpfenzüchter bis zum Hochseefischer vor Grönland und dem Angler in Nordrhein-Westfalen. Daraus kann ein großes politisches Gewicht entstehen. Das gemeinsame Auftreten der Sparten bietet große Potenziale für alle Beteiligten, und ich möchte helfen, diese Möglichkeiten noch besser auszuschöpfen. Dazu gehört auch eine zeitgemäße öffentliche Kommunikation. Fischer haben gute Geschichten zu erzählen. Es sind Menschen, die hautnah in der Natur und mit der Natur leben und arbeiten, und das fasziniert eine Bevölkerung, die in den Städten vielfach von der Natur entfremdet lebt. Und es liegt mir viel daran, dass die Angler nicht nur als Hobbyfischer gesehen werden. Ihre Rolle bei der Bewirtschaftung und Pflege der Gewässer, bei der Hege der Fischbestände muss ebenso gewürdigt werden wie die soziale Komponente des Angelns, die Erholung der Menschen und die naturnahe Ausbildung der Jugend.

Sie sind Angler. Welche Bezüge haben Sie zur deutschen Hochseefischerei?

Allen Fischern und Anglern gemeinsam ist das Prinzip der Nachhaltigkeit beim Umgang mit Fischbeständen und natürlichen Ressourcen. Hochseefischer stehen genauso vor der Aufgabe, verantwortungsvoll mit den Lebensräumen umzugehen. Als Abgeordneter im niedersächsischen Landtag mit Schwerpunkt Umweltpolitik ist mir natürlich nicht verborgen geblieben, dass wir im Lande eine starke Gruppe in Cuxhaven haben, die Hochseefischerei betreibt.

Welches ist für Sie in diesem Bereich das wichtigste Thema, um das sie sich kümmern wollen?

Für die Hochseefischerei ist der Zugang zu den Fanggebieten und zu den Ressourcen bzw. Fischbeständen immer ein vorrangiges Thema. Aktuell wird das Tagesgeschäft von den Folgen des Brexits dominiert. Hier drohen der deutschen Hochseefischerei Fanggebiete und Fangquoten verloren zu gehen. Auch indirekt sind Verluste bei Drittlandsabkommen der EU für die deutsche Fischerei eine potenzielle Gefahr, gerade das Abkommen mit Norwegen. Ich freue mich, dass die Hochsee es schafft, dem technischen Fortschritt zu folgen und alte Fahrzeug durch neue zu ersetzen, die in Bezug auf Energieeffizienz und Sozialstandards für die Mannschaften den Anforderungen der modernen Zeit genügen.

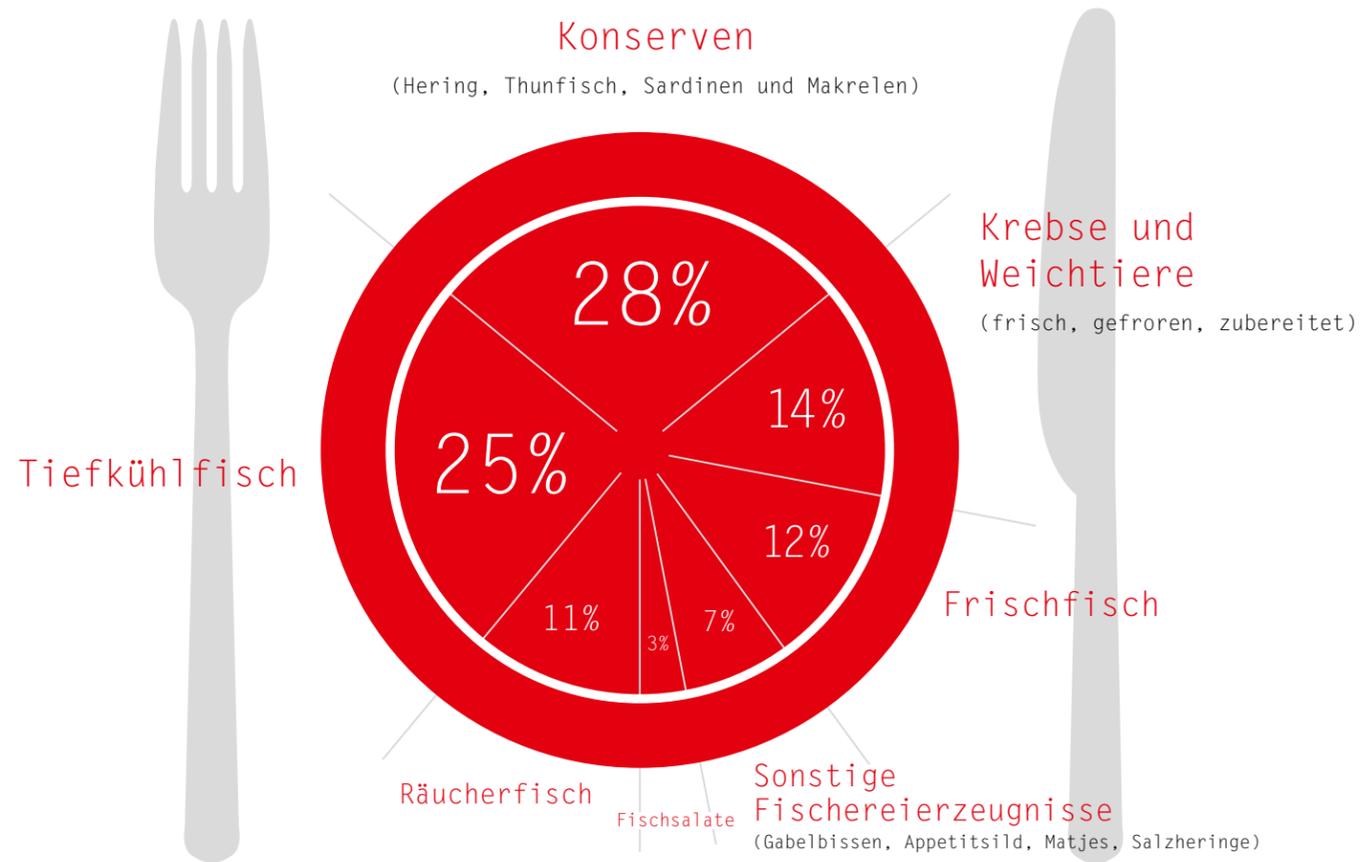
Werden die Belange der Fischerei im politischen Raum ausreichend berücksichtigt? Nein, und daran will ich arbeiten.

Lachs, Scholle, Forelle: Welcher Fisch kommt bei Ihnen bevorzugt auf den Teller?

Ein wirklich frisches Seelachs- und Kabeljaufilet ohne großes Drumrum sind für jeden Fischesser immer ein besonderer Genuss. Selbst gefangene Fische wie Aal, Zander, Barsch oder Forellen machen mir auch viel Freude auf dem Teller. Es schmeckt einfach gut, und es ist mit guten Bildern und Erinnerungen verbunden. Es steigert außerdem den Genuss, dass Fisch ein überaus gesundes Lebensmittel ist.

Butter bei die Fische

Deutschlands Fischkonsum: Am liebsten aus der Dose.

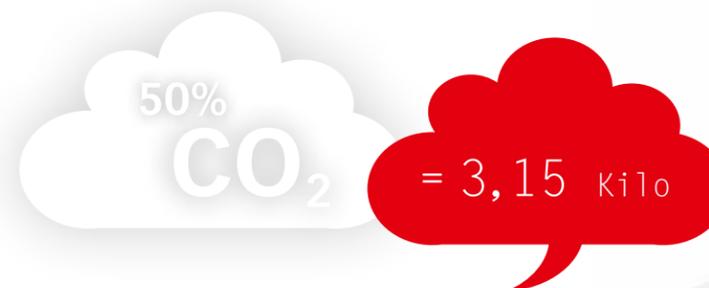


Angelandet: Wildfisch versus Aquakultur

Von deutschen Fischern gefangener **Wildfisch 2017** in 1.000 Tonnen



Produktion deutscher **Aquakultur-Betriebe 2017** in 1.000 Tonnen



Klimafreundlich essen mit Fisch aus der Nordsee

Bei der Gewinnung von **500 g Kabeljau** fallen nur ca. 50 % des CO₂-Ausstoßes an (3,15 kg), den **500 g Rindfleisch** verursachen (6,14 kg).



Im Norden zu Hause

Die heimliche Hauptstadt der Fischstäbchen ist Bremerhaven. Hier werden jedes Jahr etwa **2,7 Milliarden Fischstäbchen** hergestellt. Die Knusperstäbchen wurden vor ca. 60 Jahren in Großbritannien erfunden, in Deutschland gibt es sie seit 1959.

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Fischstäbchen liegt in Deutschland pro Jahr bei etwa 27 Stück. Im Vergleich: Jeder Bundesbürger isst pro Woche etwa ein Würstchen.

Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch und Meeresfrüchten

Mit ca. 8,4 kg Fanggewicht machen Seefische auf dem deutschen Markt fast 2/3 des Pro-Kopf-Verbrauchs aus. Am liebsten haben die Deutschen dann Lachs auf dem Teller.



Restaurants & Imbiss

Restaurant Kutterfisch

Hafenstr. 12 D
18546 Sassnitz / Rügen

Restaurant Butjadinger Fischereigesellschaft

Am Hafen 1
26969 Butjadingen

Imbiss Lodde Dorsch

Niedersachsenstr. Halle IX
27472 Cuxhaven

Impressum

Herausgeber: Kutterfisch-Zentrale GmbH, Niedersachsenstr. Halle IX, 27472 Cuxhaven; www.kutterfisch.de
Verantwortlich: Kai-Arne Schmidt, Michael Seidel
Konzept / Realisation: Synchronis GmbH, Brooktorkai 20, 20457 Hamburg
Redaktion: Rainer Busch, Andrea Guthaus / Gestaltung: Susanne Tietgens

