

# kutter

Das Magazin | nachhaltig - verantwortlich



DIE  
JUBILÄUMS  
AUSGABE



## Geschichte(n)



Ein Blick zurück  
nach vorn: Menschen  
und Ereignisse, die  
das Unternehmen  
präg(t)en

Seite 6-11

## Gemeinsam



Einer der drei  
Steuermänner  
bei Kutterfisch:  
Horst Huthsfeldt,  
seit 1966 an Bord

Seite 2-5

## Genießen



Die Erfolgsformel:  
Gesunder Genuss –  
nachhaltig und  
einfach immer  
lecker

Seite 18-19

Lieblingsfisch:  
SeelachsHorst Huthsfeldt  
aus Heiligenhafen  
Jahrgang 1950  
Seit 1966  
bei KutterfischLieblingsfisch:  
heller  
SeelachsJörg Petersen  
aus Cuxhaven  
Jahrgang 1964  
Seit 2004  
bei KutterfischLieblingsfisch:  
DorschKai-Arne Schmidt  
aus Bremerhaven  
Jahrgang 1965  
Seit 1982  
bei Kutterfisch

# Die Fischmänner

Drei Männer leiten die Geschicke der Cuxhavener Kutterfisch-Zentrale. Drei Männer, in deren Welt sich alles um den Fisch dreht. Drei Gespräche über Leben und arbeiten mit dem Fang.

„Wahnsinn, was wir alles erlebt haben“, sagt Horst Huthsfeldt. Als könnte er selbst nicht glauben, wie viele Jahre sie nun schon zusammenarbeiten und was sie hier gemeinsam aufgebaut haben. Huthsfeldt ist der älteste der drei Kutterfisch-Geschäftsführer, seit 1966 dabei, da war er gerade 16 Jahre alt. Nächstes Jahr im August soll er in Rente gehen. „Das geht nicht“, sagt er. „Auf keinen Fall“, sagt Kai-Arne Schmidt. „Horst wird von 6 Uhr bis 12 Uhr weitermachen, halbe Tage, das steht fest.“ Schmidt und Huthsfeldt leben für Kutterfisch. Die Kapitäne, von denen viele über 60 sind, sind „ihre Jungs“. Schmidt war 17 Jahre, als er bei Kutterfisch anfang, das war 1982. Seitdem hat er einmal Urlaub gemacht, sieben Tage dieses Jahr.

Jörg Petersen ist der Dritte im Bunde. Er ist seit zehn Jahren bei Kutterfisch – ein Quereinsteiger. Petersen hat Logistikbetriebe geleitet und kennt Verwaltungsstrukturen, war Geschäftsführer des Seefischmarktes in Cuxhaven und verschiedenen Transportunternehmen. Doch nichts konnte ihn auf diese Aufgabe vorbereiten: „Kutterfisch war ein Kulturschock für mich – Kai-Arne Schmidt hatte mir zwar viel erzählt, aber das habe ich nicht erwartet.“

Die Aufgabenteilung ist klar und dennoch sind sie ein Team, in dem jeder entscheidet, wenn es nötig ist. Denn die Fischerei ist Tagesgeschäft. Der Fisch muss an Land gebracht werden

und abends verkauft sein. Horst Huthsfeldt ist für Verarbeitung und Verkauf zuständig, er ist der Herr der Preise. Kai-Arne Schmidt kümmert sich um die Fischereipolitik, Auflagen und Regeln von Bund, Ländern und der EU. Jörg Petersen managt die Aufgaben rund um die Kutter und ihre Mannschaften.

**Herr Huthsfeldt, Sie haben Kutterfisch in Cuxhaven aufgebaut, haben das Büro hier eröffnet. Wie war die Fischerei damals?**

**Horst Huthsfeldt:** Damals, 1964, da begannen die goldenen Jahre der Fischerei, die Meere waren voll. Voll mit Fischen, aber auch voll mit Kuttern. Auf drei Quadratmeilen haben sich 500 Fischer gedrängt – die Ostsee war beleuchtet wie die Mönckebergstraße! Die Regeln haben wir selbst gemacht, das war einfach so. Alles ging über die Masse. Mehr Fisch, mehr Leute, größere Schiffe. Das Wort „Überfischung“ gab es damals nicht – Fisch war immer da.

**Wie kam es dann zu dem Zusammenschluss als Genossenschaft?**

**Huthsfeldt:** Das hatte zwei Gründe: Zum einen war der Markt voll, weil jeder eben so viel fischte, wie er konnte. Der Handel hat die Ware nicht mehr vollständig abnehmen können. Wir

## DIE JUBILÄUMSAUSGABE

Der eine Geschäftsführer Jahrgang 1950, der zweite im Gründungsjahr geboren, der dritte 1964 „in Planung“: Die Zahlen stimmen zum Jubiläum von Kutterfisch. Ein halbes Jahrhundert Leidenschaft für die Fischerei und den Fisch, Geschichte und Geschichten, geprägt von den Menschen, die das Unternehmen prägen. In der Jubiläumsausgabe des kutter-Magazins geht der Blick mit Stolz zurück und mit Zuversicht nach vorn. Und der Dank geht an alle, die diese Erfolgsgeschichte mitgeschrieben haben – im Unternehmen, als Partner an den Standorten, in Wirtschaft und Wissenschaft, in Politik, Verbänden und Nichtregierungsorganisationen. Viel Spaß beim Lesen und auf weiterhin beste Zusammenarbeit!

Ihre Kutterfischer

haben dann 1965 die ersten Verarbeitungsmaschinen gekauft und in Spitzenzeiten pro Jahr bis zu 6.000 Tonnen Filet gefrostet. Zum anderen hat die Zeit des Überflusses dazu geführt, dass man sich gegenseitig die Preise kaputt gemacht hat. Da haben sich die einzelnen Genossenschaften zusammen geschlossen, um ihre Ware gemeinsam zu vermarkten. Also hat nur noch einer telefoniert und verkauft. In unserem Fall erfolgte der Verkauf zentral über unser Verkaufsbüro in Hamburg.

Und heute?

**Huthsfeldt:** Heute geht alles über die Qualität. Sobald die erste 280-Kilo-Box mit Fischen gefüllt ist, läuft die Uhr, denn nach fünf Tagen ist wegen der geforderten Qualität die Fangreise zu Ende. Dann muss im nächsten Hafen gelöscht werden, damit die Ware frisch in den Verkauf und zum Kunden kommt.

Ich glaube, uns ist gar nicht so bewusst, dass wir noch eine Fischer-Nation sind.

Tim Mälzer,  
Fernsehkoch



**Stichwort EU und Regeln – hat die Fischereipolitik diese Wende von Quantität zu Qualität eingeleitet?**

**Kai-Arne Schmidt:** Ja – als ich 1982 anfang, startete die Quotierung und damit endete natürlich auch die Selbstbestimmung in der Fischerei. Mittlerweile haben wir die dritte Fischereireform hinter uns. Wir haben uns bei Kutterfisch



immer den Veränderungen gestellt und fischen heute 74 Prozent der Fische der Kutterfischerei in Deutschland. Wir sind auf diesem Gebiet die einzige Firma in Deutschland, die ihre Produkte noch selbst maschinell herstellt. Darauf sind wir – ehrlich gesagt – sehr stolz. Das konnte nur gelingen, weil wir in den entscheidenden Momenten den Mut zur Investition hatten und weil wir Fischer haben, die bereit sind, konstant herausragende Leistung zu bringen.

### Sind „Ihre Jungs“ der Schlüssel zum Erfolg?

**Schmidt:** Ohne Frage. Wenn die Kapitäne mit ihren Mannschaften nicht raus fahren und uns keine Fische bringen, läuft hier gar nichts. Wir alle haben einen Heidenrespekt vor dem, was diese Männer leisten. Wir geben aber auch etwas zurück, denn die brauchen an Land Kollegen, die sich für sie einsetzen. Sie sind einfach zu lange zu weit weg, um das selbst tun

## „DAS werde ich nie vergessen ...“

**Jörg Petersen:** Als Kapitän Fritz Flindt mit der „J. von Cölln“ seinen Kollegen Manfred Rahr mit der „Susanne“ bei Orkan von der See geholt hat. Die Susanne war nach einem Maschinenausfall nicht mehr zu manövrieren. Hinzu kam ein Stromausfall und somit der Ausfall sämtlicher Brückengeräte. Flindt hat die „Susanne“ samt Mannschaft drei Tage über Norwegen nach Dänemark am Haken gehabt und unversehrt in den Hafen Hanstholm abgeschleppt. Die beiden Kutter hatten im Sturm teilweise 10 Meter Höhenunterschied. Ich weiß noch, wie ich ihn am Telefon hatte und fragte: „Wo ist denn die Susanne jetzt?“ Er sagte: „Über mir“. Ich dachte, das kann nicht wahr sein. Eine **unglaubliche Leistung** von allen Beteiligten, bei der wir alle jede Minute mitgezittert haben.

**Kai-Arne Schmidt:** Horst Huthsfeldt und ich haben Kutterfisch bei einer offiziellen Veranstaltung in Bonn zusammen vertreten, als ein Anruf kam: **Kapitän** Jan Mohr ist **über Bord** seines Schiffes „Harengus“ gegangen. Wir sind sofort nach Hause gefahren, haben alle mitgesucht, aber erfolglos. Am nächsten Tag mussten wir seiner Ehefrau in Hamburg die Nachricht seines Todes überbringen. Ein furchtbarer Moment für alle.

**Horst Huthsfeldt:** Wir haben mit holländischen Geschäftsfreunden in einem Hotel zu Abend gegessen. In Sichtweite waren Suchschiffe erkennbar, Hubschrauber stiegen auf, wir haben aber nichts Schlimmes vermutet. Gegen 22 Uhr dann die Nachricht: Einer unserer Kutter, die „Frieden“, war mit unserem Freund und Kapitän Hans-Joachim „Kelle“ Spiegel vor Cuxhaven gekentert. Er konnte nur noch tot geborgen werden. Nach Bergung des Schiffes haben wir in dem Wrack das Maskottchen des Kapitäns, der 25 Jahre bei uns in der Genossenschaft war, gefunden. Es war eine **kleine Meerjungfrau** aus Porzellan. Sie hängt heute mit der Urkunde seiner Seebestattung im Fischereimuseum in Cuxhaven.

zu können. Dafür sind wir da. Und dadurch entsteht natürlich diese ganz besondere Beziehung. In anderen Branchen würde man es „Teamgeist“ nennen. Wir sind eine eingeschworene Truppe, hier kann sich jeder auf jeden verlassen. Auf See ist Verlässlichkeit überlebenswichtig. Diesen Wert leben wir bei Kutterfisch auch an Land.

**Wie muss man sich den Alltag in der Kutterfisch-Zentrale vorstellen. Geht es hektisch zu?**

**Schmidt:** Es mag altmodisch klingen, aber ich würde sagen: fleißig. Wir machen das alle mit Leib und Seele, meistens von morgens 5 Uhr bis abends 19 Uhr. So etwas wie „Burnout“ kennen wir hier aber nicht, weil wir mit Leidenschaft dabei sind. Die Fischerei und der Fischereihandel sind ein Tagesgeschäft, deshalb muss man unheimlich flexibel sein. Bei den Auktionen handelt man mit einem Warenwert im sechsstelligen Bereich. Abends muss der gesamte Fisch des Tages verkauft sein. Parallel kümmern wir uns um die Männer auf See. Da ist nichts planbar.

**Da kommen Sie ins Spiel, Herr Petersen. Was erwartet Sie, wenn Sie morgens ins Büro kommen?**

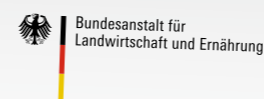
**Jörg Petersen:** Ich bin froh, dass ich das nie vorher weiß. Gerade eben habe ich mit einem Arzt eines dänischen Krankenhauses telefoniert. Einer unserer Nautiker hat sich bei der Arbeit einen Wirbel gebrochen, kann sich nicht bewegen. Die Ärzte können zwar nichts tun, wollen ihn aber auch nicht entlassen. So eine Verletzung braucht einfach nur Zeit. Geduld ist jedoch keine Stärke von Seeleuten – also müssen wir jetzt versuchen, unseren Mann auf unsere Verantwortung nach Hause zu holen. Das wird mich sicher den Tag über beschäftigen.

**Dann muss das klassische Personalgeschäft hinten anstehen?**

**Petersen:** Das ist so. Hier geben die Schiffe und deren Kapitäne den Takt vor, nicht die Verwaltung.

**Sie stecken gerade mitten im Generationenwechsel. Viele der amtierenden Kapitäne haben die 60 Jahre überschritten. Ist das eine Herausforderung?**

**Petersen:** Eine unserer größten Herausforderungen. Wir bilden seit zehn Jahren Fischereiwirte aus. Wenn es gut läuft, bleibt von zehn Azubis einer dabei. Die Männer sind fünf Wochen auf See und dann ca. eine Woche zuhause. Das Leben auf See ist herausfordernd und verlangt auch den versierten Fischern viel ab. Für junge Menschen ist das schwer mit ihren Vorstellungen von Lebensqualität vereinbar – obwohl man bei uns sehr gut verdient. Selbst in der Verwaltung haben wir aufgrund der Bürozeiten Nachwuchsprobleme. Die Bereitschaft sich selbst einzubringen und Kompromisse zu machen, fehlt häufig einfach.



Dr. Hanns-Christoph Eiden

### 50 Jahre Kutterfisch

„Seit 50 Jahren fühlt sich Kutterfisch dem Prinzip verpflichtet, eine nachhaltige und verantwortungsvolle Fischerei zu betreiben. Was damals als Verarbeitungsbetrieb begann, hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der wenigen deutschen Unternehmen entwickelt, das vom Kutter bis zur Verkaufstheke das Produkt Fisch stets in eigener Hand behält. So tragen Sie dazu bei, Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen und den Verbraucher jeden Tag von der hohen Fisch-Qualität zu überzeugen, einem wichtigen Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Wenn es um die nationale Umsetzung der europäischen Fischereipolitik geht, haben wir Kutterfisch stets als einen verlässlichen, konstruktiven und kompetenten Partner kennen gelernt. Ich wünsche den Mitgliedern der Erzeugerorganisation sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die weitere Zukunft alles Gute und eine glückliche Hand.“

**Dr. Hanns-Christoph Eiden**

Präsident der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

**Schmidt:** Deshalb werden wir Kompromisse machen müssen. Die nächste Generation an Bord wird sicherlich so organisiert sein, dass zwei Mannschaften ein Schiff im Rotationssystem fahren. So kann man zwei Wochen auf See sein und zwei Wochen bei der Familie. Die Verdienste werden sich dadurch natürlich verringern. Die „Alten“ würden das niemals mitmachen. Die wollen raus, fischen, Geld verdienen, jeder will der Beste sein.

## Der Neue

**Michael Seidel** ist voller Vorfreude und Erwartungen auf seinen neuen Job bei Kutterfisch. Er steigt ab Januar 2015 als weiterer Geschäftsführer ein und übernimmt damit auch die Nachfolge von Horst Huthsfeldt. Seidel ist schon viele Jahre „im Fisch tätig“, er arbeitet seit 1991 für den Fisch Im- und Exporteur Lübbert in Bremerhaven. Dort ist er für den Frischfischeinkauf zuständig – ein Geschäft, das für seinen zukünftigen Arbeitgeber immer wichtiger werden wird. Um die komplette Nachfrage des Einzelhandels bedienen zu können, kann Kutterfisch nicht mehr nur aus den eigenen, wilden Fängen schöpfen. Zuchtware muss hinzu-



gekauft werden. Das und der Verkauf der kompletten Warenpalette wird sein Aufgabengebiet sein.

Dass ihn in Cuxhaven eine ganz besondere Unternehmenskultur erwarten wird, ist dem Bremerhavener bewusst. „In der Fischereibranche müssen Sie in vielen Bereichen und mit unterschiedlichsten Mentalitäten zurecht kommen, vom Fang bis zum Einzelhandel, vom Fischer bis zum Marktleiter. Ich würde von mir selbst sagen, dass ich ein sehr zugewandter Mensch bin, der mit den meisten gut klar kommt.“

Kai-Arne Schmidt kennt Michael Seidel aus gemeinsamen Zeiten im Bremerhavener Fischereihafen. Zu den Kutterfischern passt er gut. Und wenn er das erzählt, wird einem klar: Der Mann ist Teil der großen „Fischfamilie“.

**Huthsfeldt:** Diese Arbeit wird niemals leicht werden. An Bord bekommt jeder eine Chance, aber es „überleben“ nur die Stärksten. Das wird auch in Zukunft so bleiben, wenn sich die Arbeitszeiten verändern.

**Welche Themen sehen Sie noch am Horizont, wenn Sie in die Zukunft von Kutterfisch blicken?**

**Petersen:** Die Schiffe unserer Flotte sind in gutem Zustand und können noch einige Jahre eingesetzt werden. Ich würde gerne zwei neue, umweltfreundliche Schiffe in Dienst stellen. Aber die Fischerei ist ein kurzlebiges Geschäft, die Zukunft nicht langfristig planbar. Da macht man ungern eine Neuinvestition in Millionenhöhe.

**Schmidt:** Ich sehe neben dem Thema Nachwuchs natürlich die Ressource. Fische wird es immer geben, aber der Zugriff auf die Ressource Fisch wird immer mehr reglementiert. Ich würde mir wünschen, dass die Vorgaben und Richtlinien sich mehr an der Realität orientieren. Die Fischer sind überfrachtet mit Bürokratie, das ist fernab der Wirklichkeit. Auch für mich persönlich wird das langsam zu viel – das kann kein Mensch mehr verstehen, was da am grünen Tisch beschlossen wird.

**Ist das trotz allem Ihr Traumjob?**

**Schmidt:** Ich kann mir nichts Besseres vorstellen. Wenn ich in den Hafen fahre, das Autofenster runterlasse und den Fischgeruch wahrnehme, dann weiß ich: Hier bin ich richtig.

**Huthsfeldt:** Wer länger als drei Monate durchhält, bleibt ein Leben lang. Dann ist er infiziert – mit dem Kutterfisch-Virus.

**Petersen:** Der Anfang war schwer, weil ich so etwas noch nicht erlebt hatte, aber ich bin aus voller Überzeugung hier und sehr eng verbunden mit Kutterfisch.



# 1964 - 2014

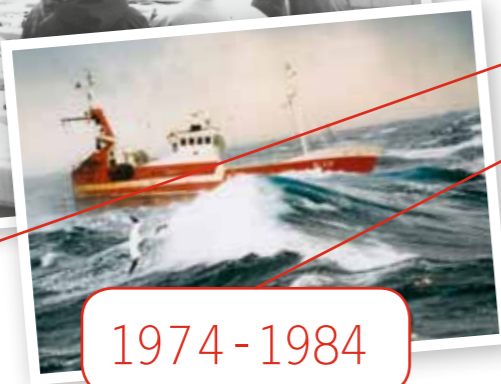


1964 - 1974

## Aufbau

→ Kutterfisch wird am 8. Dezember 1964 gegründet. Offizieller Name: Kutterfisch – Verwertung Finkenwerder – Lübecker Bucht.  
→ 1971 führte die Europäische Gemeinschaft

erste Regeln zur Fischerei ein. Ziel: ein freier gemeinsamer Binnenmarkt mit gemeinsamen Regeln.  
→ Start der gemeinsamen Vermarktung – zuvor gaben die Mitglieder ihre Ware noch selbst in die Auktion.  
→ Die Verarbeitung von Schollen wurde in Hamburg aufgebaut.  
→ Horst Huthsfeldt baut 1969 die Kutterfisch Niederlassung in Cuxhaven auf.  
→ 1966, 1972 und 1973 kommen neue Gesellschafter hinzu: Cuxhaven, Schlutup, Maasholm, Kieler Förde und Fehmarn.  
→ Die Fischerei befindet sich in den goldenen Jahre der Kabeljaufischerei. Sie dauern bis 1990 an und sind Grund für den Start der gemeinsamen Vermarktung.



1974 - 1984

## Wachstum

→ Aufbau der Produktionen in Kiel und Bad Bramstedt.  
→ Die Märkte sind voll – Kutterfisch produziert bis zu 6000 Tonnen Tiefkühlware pro Jahr.  
→ Die Staaten der Europäischen Gemeinschaft erweitern 1977 ihre Fischereigewässer von einer 12- auf eine 200-Meilen-Zone. Bei gemeinsamen Handeln sind sie in der Lage, anderen Staaten teilweise den Zugang zu ihren Gewässern zu verbieten.  
→ Ende der „Kabeljaukriege“.  
→ Der Fischhandel mit Kabeljau weitet sich nach England, Dänemark und Frankreich aus.  
→ Die Kutterfisch-Flotte wird gebaut: 1982, 1983 und 1984.  
→ Die EU legt ein großes Indienststellungsprogramm auf.  
→ 1982: Die Quote kommt, um die Fischbestände zu sichern. Ein großer Einschnitt in der Geschichte der Fischerei.  
→ 1983 schließlich Beschluss der ersten gemeinsamen Fischereipolitik der EG mit vier Schwerpunkten: Fischbestände erhalten; Schiffe und Landeinrichtungen; Marktkontrollen; Verhandlungen und Verträge mit Nationen außerhalb der EG.



1984 - 1994

## Wende

→ 1993: Die Genossenschaften Cuxhaven, Hamburg und Bremerhaven schließen sich zusammen. Grund: Die einzelnen Flotten werden kleiner, gemeinsam sind sie wieder schlagkräftig.  
→ Eiswinter! 1984, 1986 und 1987 ist die Ostsee zugefroren, auch die Kutterfischer stecken im Eis.  
→ 1990: Sassnitz und Cuxhaven besiegeln eine Städtepartnerschaft.  
→ Die Kutterfischer löschen ihre Fänge 1989 erstmals in Sassnitz – noch unter Bewachung. Ab 1990 wird in Sassnitz regelmäßig gelöscht.  
→ Die gemeinsame Vermarktung mit den Fischern im Osten beginnt, die Kutter- und Küstenfisch Rügen GmbH wird 1991 gegründet.  
→ Medienwirksamer Protest: 1993 machen die Kutterfischer den Nord-Ostsee-Kanal dicht, um auf den Preisverfall im Fischhandel aufmerksam zu machen.  
→ 1993: Kabeljau wird „Fisch des Jahres“.



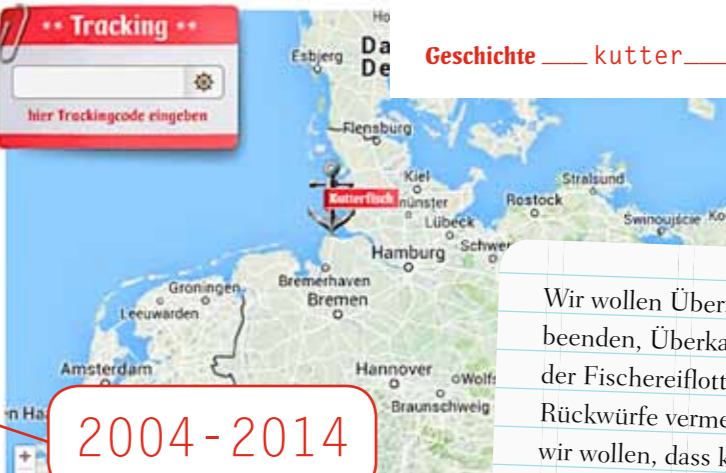
1994 - 2004

## Europa

→ Richtige und mutige Entscheidung: Kutterfisch kauft im Jahr 1998 eigene Schiffe.  
→ Horst Huthsfeldt und Kai-Arne Schmidt werden Kutterfisch-Geschäftsführer.  
→ 2002 werden die Schiffe „J. v. Cölln“, „Susanne“ und „Bianca“ von 34 Meter auf 40 Meter verlängert. Bauzeit 1 Monat. Hintergrund: Die 280-Kilo-Box wird Standard. Mit dem Umbau findet ein entscheidender Wandel statt: Qualität kommt vor Quantität. Die Zeiten, in denen der Fisch als Massenware unter Deck gestapelt wird, sind vorbei.



→ 2002 kommt die Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik: Insbesondere auf Druck verschiedener Umweltorganisationen schließt sie angesichts der überfischten Bestände die Nutzung von öffentlichen Geldern für den Neubau oder die Modernisierung von Fischereiboote aus.  
→ 2003 wird die klassische Auktion abgeschafft. Der Fisch wird zukünftig per Telefon gehandelt.  
→ Jörg Petersen tritt 2004 als Geschäftsführer in das Unternehmen ein.



2004 - 2014

## nachhaltig verantwortlich transparent

→ Die Politik verstärkt ihren Einfluss auf die Fischerei – Kutterfisch muss sich auf politischem Parkett bewegen, um die Interessen ihrer Fischer erfolgreich zu vertreten.  
→ Umdenken auch bei Kutterfisch: Das Thema Nachhaltigkeit wird Teil der Firmenphilosophie.



→ Als erster deutscher Fischfangbetrieb wird Kutterfisch 2008 mit dem MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei ausgezeichnet.  
→ 2008: Die Kutter „J. von Cölln“, „Victoria“ und „Kristin“ unterstützen das EU-Projekt „Stopp Discard“, eine Abkehr von der Verpflichtung, den Beifang zurück ins Meer zu kippen. Der Beifang wird angelandet und analysiert, um das Rückwurf-Verbot voranzutreiben.  
→ Zertifiziert nach IFS High Level seit 2011.

→ Nichts zu verbergen: 2012 stattet Kutterfisch große Teile seiner Flotte auf eigene Kosten mit Kameras aus, um zu belegen, dass „Discard“ ordnungsgemäß betrieben wird.  
→ Kutterfisch beginnt, Filets in SB-Verpackungen zu produzieren.  
→ 2014 tritt eine neue Gemeinsame Fischereipolitik in Kraft. Das Rückwurfverbot soll schrittweise eingeführt werden.  
→ Im September 2014 wird der SB-Fisch von Kutterfisch Testsieger in der NDR-Sendung „Markt“.

Wir wollen Überfischung beenden, Überkapazitäten der Fischereiflotte abbauen, Rückwürfe vermeiden. Und wir wollen, dass künftig nur noch nach MSY gefischt wird – also einem Bestand nur so viel Fisch entnommen wird, wie auch nachwachsen kann.  
Ulrike Rodust, EU-Parlamentarierin



Ich freue mich, dass die Verbraucher in Deutschland in zunehmendem Maße nach der Herkunft der Fische und nach den Produktionstechniken sowie nach dem Management der Fischerei nachfragen.  
Ilse Aigner, ehemalige Landwirtschaftsministerin



Fotos: Kutterfisch (6); Hamburger Abendblatt/Roland Magunia (1); MSC (1); Peter Garten (1)



# Typen, Temperamente, Träume

Wer bei Kutterfisch in Cuxhaven arbeitet, ist mit allen Wassern gewaschen. Die Atmosphäre in der Zentrale ist rau, aber herzlich. Verwaltung und Produktion teilen sich ein Gebäude, in den Fluren riecht es ein bisschen fischig. Um die Ecke, im Hafen, liegt manchmal eines der Schiffe, dann schaut auch der ein oder andere Kapitän vorbei. Hier treffen die unterschiedlichsten Menschen und Mentalitäten aufeinander, sie alle verbindet eine Leidenschaft: Die tägliche Arbeit. Wir stellen fünf von ihnen vor.

## Fischers Fritz

Mit **Fritz Flindt** würde man gerne mal raus fahren. Man würde sich sicher fühlen. Typ bodenständiger Abenteurer mit Charme. Das haben auch schon andere entdeckt, denn Flindt kommt bei den Medien sehr gut an. Er war in der ZDF-Doku-Serie „Windstärke 9“, im TV-Magazin „mona lisa“ und im Playboy, zusammen mit Bayern-Coach Pep Guardiola. Mit 51 Jahren ist er noch fast ein Jungspunt unter den Kapitänen, fuhr schon als 15-jähriger zur See. Wie so viele seiner Kollegen, stammt auch er aus einer Fischerfamilie, alle vier Brüder sind Seeleute, sein eigener Sohn hat bei Kutterfisch gelernt. Nur die Flindt-Mädels sind ohne Schwimmhäute auf die Welt gekommen. Die haben Pferde.

Als wir ihn treffen, war er gerade sechs Wochen auf See, jetzt hat er 14 Tage frei. In der Kutterfisch-Zentrale muss er stapelweise Papiere unterschreiben, offenbar Teil der Bürokratie, die heute so viel Raum einnimmt. Aber Fritz Flindt erledigt das nebenbei. Er hadert nicht mit den Auflagen und Bestimmungen, er weiß, dass sie dazu gehören. Punkt.

Im Gespräch wird eins deutlich: Seeleute sind ehrgeizige Jäger und Sammler. Die Kapitäne respektieren einander, gönnen sich aber

nicht das Schwarze unter dem Fingernagel. „Wir arbeiten alle für Kutterfisch, aber auf See sind wir die härtesten Konkurrenten. Die Wahrheit über deine Fangmenge kannst du erst sagen, wenn die Kiste voll ist. Das Ganze ist ein großer Wettbewerb da draußen, ein Spiel, ein großer Spaß“, sagt Flindt und grinst, wenn er gesteht: „Da versucht der eine schon mal über die Zentrale herauszufinden, wie viel der andere gefangen hat – obwohl beide nur 100 Meter voneinander entfernt fischen.“

Natürlich hat so ein Leben auch Schattenseiten. „Wenn man auf See ist und Vater wird oder ein geliebter Mensch geht – das ist schon hart. Man verpasst viele Momente, die einem wichtig wären.“

## Im Chaos Erbsen zählen

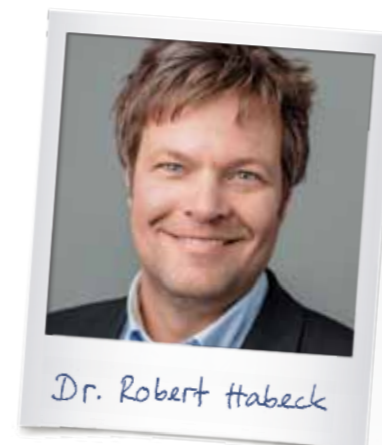
„Mehr Spaß kann man bei der Arbeit gar nicht haben – jeder Tag ist anders“. Das sagt eine Buchhalterin über ihren Job. **Helga Okatz** ist eine der wenigen Frauen unter den Kutterfisch-Männern. Seit 1987 ist sie dabei und macht die Lohnbuchhaltung für „ihre Jungs“. Keine einfache Aufgabe: „Auf See sind die Männer unschlagbar, an Land sind das alles Chaoten und echte Charaktere. Aber gerade das macht es aus: Es ist verrückt hier, aber ich habe immer noch Freude an meinem Job.“

Helga Okatz stammt aus Cuxhaven und ist seit 1970 in der Fischindustrie, da war sie 16 Jahre alt. „Gelernt habe ich Ein- und Verkauf, bei Kutterfisch wurde ich dann nach und nach zur Erbsenzählerin.“ Der Laden ist auch ihre zweite Familie – die Geschäftsführung, die Mitarbeiter, die Kapitäne und ihre Mannschaften – die meisten kennt sie seit Jahrzehnten. „Wir sind die längste Zeit des Tages zusammen, da erkennt man jede Laune schon, bevor man das erste Wort miteinander wechselt.“

Die Frage nach einem dicken Fell im Umgang mit den Seemännern lächelt sie weg: „Klar herrscht hier auch mal ein rauer Ton, Türen und Telefonhörer knallen. Wenn Sie einen Kapitän auf See anrufen, um etwas für die Bücher zu klären, erwischen Sie garantiert den falschen Moment. Das gehört dazu. Ich kann das ab.“



Fotos: Olaf Bahlke (1), Peter Gatten (2), Kutterfisch (1)



Dr. Robert Habeck

Diesen Job bei Kutterfisch würde sie jederzeit wieder machen. Auch dem Fischgeruch zum Trotz. „Früher waren unsere Büros über der Produktion, da haben wir jeden Tag nach Fisch gestunken. Geschämt habe ich mich dafür nie.“

## Salzwasser im Blut

**Karl-Heinz Rehbehn** kommt aus einer alten Fischerfamilie, sein Großvater war Lieferant am Hofe des dänischen Königs. 51 Jahre fährt Rehbehn schon zur See, davon 46 als Kapitän. Bevor er für Kutterfisch fuhr, war er 30 Jahre mit seinem eigenen Schiff draußen, der SK 1 „Mercator“. Einige Kutterfisch-Kapitäne haben bei ihm gelernt. Sie nennen ihn den „König der Ostsee“. Heute, mit 72, arbeitet er immer noch, springt ein, wenn Not am Mann ist. Ginge es nach seiner Frau, könnte das gerne öfter der Fall sein ...

Herr Rehbehn, Sie hatten immer zwei Frauen – erst die „Mercator“, dann die „Christina“, zuletzt die „Seewolf“ und ihre Ehefrau, die „Karin“. Mit welcher haben Sie mehr Zeit verbracht?

Rehbehn: In Jahren gerechnet mit meiner Karin. Aber in der Summe hab ich natürlich mehr Zeit mit meinen Kuttern auf See verbracht. Wir Fischer sind alle sehr lange verheiratet – und warum? Weil wir unsere Frauen so selten sehen! Das ist das Geheimnis unserer Ehen. Aber im Ernst: Ohne den sicheren Hafen zuhause kann man so einen Job nicht machen.

Vermissen Sie Ihre aktive Zeit?

Rehbehn: Ja, klar. Wir Fischer haben alle Salzwasser im Blut. Da können Sie nicht einfach so aufhören, das Ölzeug an den Nagel hängen. Wenn ich zuhause bin, schaue ich bei facebook, wo die Jungs sich gerade rumtreiben, verfolge die Gespräche. Mein Gesundheitspass gilt noch bis Ende 2015. Wenn man mich ruft, fahr ich raus.

Facebook, Internet, Handys – der Kontakt nach Hause ist heute einfach zu halten. Wie war das früher?

Rehbehn: Wir hatten nichts an Bord. Wenn wir sechs Wochen auf See waren, dann waren wir tatsächlich weg. Wir hatten Funkkontakt zum Hafen, zu anderen



„Das Leben am Meer und mit dem Meer prägt Schleswig-Holstein und seine Menschen. Das Meer ist ein großartiger Lebensraum, den wir zugleich nutzen und schützen müssen. Fragt man die Menschen im Land, besteht darüber weitestgehend Konsens. Die praktische Umsetzung aber ist kompliziert: Meeresschutz- und Fischereipolitik stehen im Konflikt. Zwar wollen wir, dass Ökonomie und Ökologie zusammengehören – in der Praxis lässt es sich häufig nur schwer vereinbaren, wenn es um Fangquoten, Netzgrößen, Nullnutzungszonen oder alternative Fangmethoden geht. Kutterfisch hat sich zur Hauptaufgabe gemacht, diesen Widerspruch auszuhalten, ja aufzugreifen und aufzulösen. Das ist großartig und ich begrüße es sehr, wenn aus der Wirtschaft selbst dieser Impuls kommt und gelebte Praxis ist. Der Ansatz von Kutterfisch stärkt damit die heimische Fischerei. Die handwerkliche Küstenfischerei zu erhalten und gegen die billige Massenkonzurrenz zu schützen, ist auch mein Ziel. Deshalb von ganzem Herzen und voller Überzeugung: Weiter so, Kutterfisch! Und herzlichen Glückwunsch! Gut gemacht.“

Dr. Robert Habeck  
Landwirtschaftsminister Schleswig-Holstein

Kuttern. Aber das war's. Und obwohl die Jungen es heute viel leichter haben, will kaum noch einer Fischer werden. Dabei ist das der schönste Beruf der Welt!

Sie haben die Zeiten erlebt, in denen die Fischerei keinerlei Beschränkungen unterlag. Wie haben Sie die Veränderungen durch die vielen Regularien und Verordnungen erlebt?

Rehbehn: Als ich anfing, gab es nicht mal ein Logbuch. Heute müssen Sie für alles ein Logbuch führen: Für jeden aus der Mannschaft, dessen Einsatz und Arbeitszeiten, jeden Tag. Für die Entsorgung des Öls und der Abfälle, für die Fänge natürlich. Fischer sind heute gläsern. Die Behörden sehen jede Sekunde, was wir tun. Wir haben eine Blackbox und Kameras an Bord. Ich sag' im Spaß immer: Fehlt nur noch eine Fußfessel.

Die haben Sie beim Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft in Hamburg tatsächlich mal angefordert...

Rehbehn: Ich hab da angerufen und gefragt, ob ich eine haben könnte – das würde mir für meine Überwachung noch fehlen. Die waren sauer. Ich aber auch!

Wie war das mit den Fängen, was hat sich da verändert?

Rehbehn: Das fing Mitte der 90er Jahre an. Die



Quote kam 1982. Dann wurde die so genannte Abwrackprämie aufgelegt, die Holländer bekamen mehr Fördergelder und kauften damit Schiffsbestände auf. Dadurch sank die Zahl der deutschen Berufsfischer. Die Gewichte verlagerten sich. Als es bei Helgoland keinen Kabeljau mehr gab, wurde uns Überfischung vorgeworfen, dabei hatten wir damals schon gewarnt: Das Wasser ist zu warm, wir fangen hier Sachen, die wir vorher nie im Netz hatten. Aber damit nahm die Kontrolle immer weiter zu. Heute haben wir mit der Quote kein Problem, die deutsche Flotte ist so geschrumpft, dass wir ohnehin nicht viel mehr fischen könnten.

**Sie haben ja noch Zeiten erlebt, in denen es auf See richtig gefährlich war...**

**Rehbehn:** Als es den eisernen Vorhang noch gab! Wir mussten höllisch aufpassen, dass wir nicht „über die Kante“ fuhren. Ich habe Kollegen gesehen, die ihre Netze kappen mussten, um bei voller Fahrt den patrouillierenden Schiffen zu entkommen. Das kann man sich heute gar nicht mehr vorstellen. 1989 sind wir das erste Mal in Sassnitz gewesen, haben unseren Fang noch unter Bewachung der Grenzsoldaten gelöscht. Ab 1990 wurde das Standard. Der Hafen war nur 10 Stunden von unseren Fanggebieten entfernt. Nach Cuxhaven waren wir zwei Tage länger unterwegs.

**Wenn Sie noch einmal jung sein dürften und ganz neu wählen könnten – würde Sie wieder Fischer werden wollen?**


**Rehbehn:** Das ist mein Traumjob, ich würde das immer wieder machen. Ich bin ein Fisch, überzogen mit Menschenhaut.

## König der Maschinen

Der Plan war klar: Sechs oder sieben Jahre wollten **Rogelio Otero Rey** und seine Frau Carmen in Deutschland bleiben. Das war im März 1971. Die D-Mark war stark gegenüber der Peseta und wie viele ihrer Landsleute wollten sie mit harter Arbeit das Geld verdienen, um in ihrer Heimat ein Haus zu bauen, eine Familie zu gründen und ein gutes Leben zu haben. Doch es kam anders – den Absprung haben sie nie geschafft. Erst kamen die Kinder, dann gingen sie zur Schule, dann in die Ausbildung – irgendwas kam immer dazwischen – bis heute.

Die Otero Reys kommen aus Cambados in Galizien, direkt an der Atlantikküste. Rogelio war Fischer, hatte einen eigenen



 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft



### Kutterfisch auf gutem Kurs!

Für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gratuliere ich zum 50-jährigen Firmenjubiläum der Erzeugergemeinschaft der Nord- und Ostseefischer und wünsche weiterhin erfolgreiches Wirken für eine nachhaltige Fischerei, für die wir uns alle weiterhin mit Nachdruck einsetzen wollen. Ein wesentliches Nachhaltigkeitselement bei der Reform der Gemeinsamen Fischereipolitik ist die Vermeidung von Discards. Hier haben wir Sie als engagierten und kompetenten Gesprächspartner erlebt, der konstruktive Beiträge einbringt. So haben Sie für die deutsche Fischerei Pionierarbeit geleistet, indem sich die Kutterfisch-Zentrale bereits im Jahre 2008 mit einer Reihe von Fahrzeugen am EU-Projekt „Stopp Discard“ beteiligt hat. Im gleichen Jahr konnte Kutterfisch als erstes deutsches Fischfangunternehmen die Zertifizierung mit dem MSC-Siegel für die Seelachsfischerei erreichen und hat damit

dokumentiert, dass es den berechtigten Nachhaltigkeitserwartungen von Handel und Verbrauchern Rechnung trägt. Hier haben Sie sich große Verdienste für die deutsche Fischerei erworben.

Die Seelachsfischerei stellt sicherlich das Aushängeschild Ihres Unternehmens dar; hier ist Ihnen unternehmerisch und betriebswirtschaftlich ein bemerkenswerter Zusammenschluss der beteiligten Fischer gelungen ist, der auch ein gutes Management der zur Verfügung stehenden Fangrechte fördert. Zu begrüßen sind aber auch die unternehmerischen Impulse, die Sie der Fischerei auf Garnelen in der Nordsee und auf Hering in der Ostsee gegeben haben.

Zum 50. Geburtstag kann also von midlife crisis keine Rede sein!

Halten Sie Kurs auf dem eingeschlagenen Weg der nachhaltigen Fischerei im Sinne der gesunden Bestandsbewirtschaftung und der Versorgung der Menschen mit dem wertvollen Lebensmittel Fisch.

Ihren Schiffsbesatzungen wünsche ich eine allzeit gute Fahrt mit einer stets glücklichen Heimkehr.

**Dr. Robert Kloos**

Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Fotos: Bundesregierung / Steffen Kugler (1), Peter Garten (2)

Kutter – ein Mann vom Fach. Das Fachwissen wurde hier gebraucht, in Deutschland boomte die Fischindustrie, man konnte gutes Geld verdienen, aber es fehlte an Fachkräften.

Die Eheleute landeten in Cuxhaven, seit dem 01. Oktober 1986 ist Rogelio bei Kutterfisch als Schlosser, seine Frau arbeitet in einer Cuxhavener Fischräucherei. Offiziell wäre er am 01. November 2014 in den Ruhestand gegangen, aber er wird bis zum Ende des Jahres weitermachen, um seinen Nachfolger einzuarbeiten.

Den Job hat er in all den Jahren allein gemacht, hat immer hart gearbeitet. Für Kutterfisch findet er nur gute Worte: „Ich habe nie Probleme gehabt, das ist ein guter Arbeitgeber gewesen – immer.“ Im gleichen Atemzug erinnert er sich an die Zeiten, als die Hallen „noch voller Fisch“ waren. Die goldenen 70er und 80er Jahre des Überflusses in der Fischerei. „Da haben wir jeden Tag von 4 Uhr morgens bis 7 Uhr abends gearbeitet – eine schwere Zeit!“

Mit der Arbeit soll jetzt Schluss sein. Den Ruhestand will er mit Carmen Zuhause in Spanien verbringen. Das Haus in Spanien haben sie längst gebaut. Die drei Kinder bleiben in Deutschland, sie sind hier geboren, haben hier studiert, geheiratet, sie sind hier fest verwurzelt.

Doch auch jetzt könnte es wieder schwierig werden mit dem Absprung. Die Otero Reys erwarten im März 2015 ihr erstes Enkelkind – in dem Monat wollten sie ihre Wahlheimat tatsächlich und endgültig verlassen. Also wird der Umzug nach Spanien mal wieder verschoben. „Aber nur ein paar Monate!“, stellt Rogelio klar. Man will es ihm glauben, aber man hat das Gefühl, dass er selbst nicht 100 Prozent sicher ist.

Bei Kutterfisch arbeiten Menschen aus bis zu acht Nationen. Spanier und Portugiesen sind dabei am häufigsten vertreten – auf See und an Land in der Produktion. Schon in den 70er Jahren wurden die Männer von der Bundesregierung in ihren Heimatländern angeworben, um die deutsche Wirtschaft anzukurbeln. Gerade in der Fischindustrie sind die Arbeiter aus den Seefahrernationen wertvolle und treue Fachkräfte.

## Meisterleistung

Es ist noch vor 5 Uhr morgens und **Holger Rahr** geht singend und pfeifend zur Arbeit. Und so fröhlich wie er das erzählt, muss man es ihm glauben. Der Cuxhavener ist Meister in der Frischfischverarbeitung von Kutterfisch, zuständig von der Anlandung über die Verarbeitung bis hin zur Auslieferung der Ware. Der



Tag beginnt mit einem Blick ins Büro, Auftragslage sichten und dann runter „in den Fisch“, in die Produktion.

Hier ist er Chef von 20 Mitarbeitern, auch hier sind die meisten aus Portugal und Spanien. „Die Kollegen können einfach am besten mit dem Fisch umgehen, haben das von der Pike auf gelernt. Wenn ein Deutscher einen Fisch verarbeitet, liegt die Ausbeute bei 42 Prozent. Ein Spanier oder Portugiese verwertet 65 Prozent.“

Für das Unternehmen ist das kein Gewinn, denn der deutsche Markt will nicht mehr als das Filet. In anderen Ländern werden Backen, Zunge und Gräten verwertet – und geschätzt.

Der Job ist anstrengend und verlangt Flexibilität – ohne die geht bei Kutterfisch nichts. Wenn der Markt boomt, fängt die Produktion auch mal um 2 oder 3 Uhr morgens an. „2013 war so ein Jahr, da haben wir oft schon Sonntagabend angefangen und bis zum Morgen durchgearbeitet.“ Kein Problem für Rahr, er singt und pfeift.

Das liegt vielleicht auch an seiner Frau, denn die trifft er jeden Tag bei der Arbeit. **Petra Rahr** ist Chefin und Köchin des Kutterfisch-Imbiss, der direkt an die Produktion angeschlossen ist. Deshalb gibt es hier den frischesten Fisch des Nordens. Das weiß ganz Cuxhaven, Einheimische, Besucher und Kurgäste – hier ist es rappelvoll, Petra Rahr im Dauerstress. Aber das ist genau ihr Element, sie mag den Trubel.



Vor Kutterfisch stand sie mit ihrem Souvenir- und Imbisswagen an der „Alten Liebe“, da wo die Fähren nach Helgoland abfahren. Als die Geschäfte von der Stadt verlegt wurden, blieben die Gäste aus. Kutterfisch war ihre Rettung, seit 2004 schmeißt sie den Laden.

Bei den Rahrns ist die Nahrungskette perfekt nachvollziehbar: Holgers Bruder Manfred Rahr ist Kapitän der „Susanne“ und holt mit seiner Mannschaft den Fisch aus der See, Holger Rahr verarbeitet ihn, Petra Rahr bereitet ihn zu. Mag man den Fisch noch essen, wenn man den ganzen Tag damit zu tun hat? „Na klar“, sagt Holger Rahr. „Viel lieber als Fleisch. Ich weiß eben ganz genau, wo der herkommt.“ Und dann zitiert er noch die Kutterfisch-Weisheit, die man hier häufig zu hören bekommt: „Fisch macht Männer stark und Frauen schön.“ Dem ist nichts hinzuzufügen.



# Meine Heimat ist die See...

Auch Schiffe haben eine Seele. Und einen Namen. Susanne, Iris oder auch Christin-Bettina heißen sie bei Kutterfisch. Für die Seeleute sind sie ihre zweite Heimat. Oft verbringen sie eine längere Zeit auf ihren Schiffen, als an Land bei ihren Familien.

Eine Fangreise auf der Ostsee, im Skagerrak oder der Nordsee kann bis zu sieben Tage dauern – wenn sie bis zu den Faröer-Inseln führt, auch mal länger. Das verlangt viel vom Schiff und von der Besatzung. Neben dem Kapitän und einem Steuermann gehören noch zwei bis vier Matrosen und bis zu zwei Auszubildende dazu. Auf bis zu 40 Fangreisen bringen es die einzelnen Mannschaften jährlich. Das sind im Schnitt gut 260 Tage, die sie zusammen auf See mit ihrem Schiff verbringen. Da wird der Kutter natürlich schnell zum zweiten Zuhause. Und der Schiffsname beschreibt dann nicht nur ein 20 bis 40 Meter langes Fahrzeug in den Schiffspapieren. Der Name und das Schiff bekommen ihre ganz eigene Geschichte...

## Antares

Die Antares gehört zusammen mit den Schiffen Westbank und Christin-Bettina zu den kleineren Schiffen unserer Flotte. Kleiner, das heißt bei Kutterfisch, dass die Antares 23 Meter lang ist und etwa 6 Meter breit. Für ihre Kapazität von 30 Tonnen ist das eine ideale Größe. Die Antares wurde 1985 gebaut, um vor allem nach Dorsch, Sprotte und Hering zu fischen. Na-



Kapitän  
Dietmar Luick

türlich unter deutscher Flagge. Dafür setzt sie pelagische Schleppnetze und auch Grundsleppnetze ein. Angetrieben wird sie von einer 211 KW starken Maschine, die sie mühelos auf Kurs hält. Ihr Kapitän ist Dietmar Luick, und das schon seit Indienst-

stellung des Schiffes 1985. Unter sich hat er eine Crew, die neben zwei Matrosen auch aus zwei Auszubildenden besteht. Kapitän Luick kann an sie viel Erfahrung und Wissen weitergeben, schließlich hat er schon insgesamt über 40 Jahre Fischereierfahrung. Davon profitieren natürlich nicht nur die Auszubildenden.

## Bianca

Der Kutter Bianca ist mit seinen gut 40 Metern eines der größten Schiffe von Kutterfisch. Entsprechend stark ist auch der Motor. Mit seinen 720 KW



Kapitän  
Manfred Amling

sorgt er dafür, dass das Schiff gut durch die oftmals raue Nordsee kommt. In ihren Zielgebieten, dem Skagerrak und der norwegischen Westküste, wird dann nach Seelachs und Kabeljau gefischt, wobei der Kabeljau als willkommener Beifang mitgefischt wird. Für die Seelachsfischerei werden Grundsleppnetze eingesetzt. Das Besondere bei Kutterfisch ist, dass die Netze grundsätzlich mit einer Maschenweite ausgestattet sind, die mindestens 25 Prozent über der vorgeschriebenen Größe liegt. Damit können wir sicherstellen, dass die jüngeren und kleineren Fische nicht mit ins Netz gehen. Diese Form von Nachhaltigkeit ist für uns selbstverständlich. Kapitän Manfred Amling mit seiner über 40-jährigen Erfahrung befehligt die vier Matrosen und zwei Auszubildende der Bianca und sorgt dafür, dass das Schiff mit seiner Ladekapazität von 80 Tonnen immer wieder gut gefüllt in den Heimathafen einfährt.

## Christin-Bettina

Während die Antares nur auf der Ostsee aktiv ist und das Schiff Bianca nur in der Nordsee auf Fang geht, ist der 1983 gebaute Kutter Christin-Bettina gleichermaßen auf beiden Meeren

zu Hause. Entsprechend gehört auch die nahezu gesamte Produktpalette zu ihren Fangzielen. Damit ist sie das Allround-Talent der Flotte. Die 25 Meter

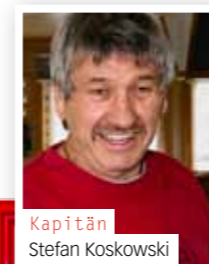


Kapitän  
Kay Briesewitz

Länge geben ihr genügend Wendigkeit und Tempo, um sowohl Seelachs, Kabeljau, Dorsch, Hering, als auch Sprotten zu fischen – und um schnell wieder in den Heimathafen einlaufen zu können. Der Kutter Christin-Bettina wird seit Herbst 2014 von Kapitän Kay Briesewitz befehligt, der seit 2009 für Kutterfisch fährt. Ihm unterstehen zwei Matrosen und ein Auszubildender, die mit großer Regelmäßigkeit die 40 Tonnen-Kapazität des Schiffes mit ihrem Fang auslasten.

## Iris

Der Kutter Iris ist das stärkste Schiff der Flotte, zumindest, was den Motor betrifft. Mit seinen 1.020 KW geht die Iris zuverlässig in der Nordsee auf See-



Kapitän  
Stefan Koskowski



lachsfang. Genauer gesagt, arbeitet Kapitän Stefan Koskowski mit seinem Schiff zwischen dem 56. und 62. nördlichen Breitengrad. Er setzt natürlich auch Grundsleppnetze ein, die den Beifang von Jungfischen minimieren und damit nachhaltige Fischerei sicherstellen. Der 35 Meter lange Kutter bietet für das moderne Stapelsystem der Fischfang-Boxen eine bis auf den letzten Winkel genutzte Kapazität von 75 Tonnen. Kapitän Koskowski, der über 40 Jahre Fischereierfahrung mitbringt, arbeitet auf dem Kutter mit fünf Matrosen und einem Auszubildenden zusammen.

## J. von Cölln

Seelachs und Kabeljau sind die Fangziele der J. von Cölln. Dafür fährt sie bis zum Skagerrak und den Faröer-Inseln. Damit sich die lange Strecke auch lohnt, hat die J. von Cölln eine besonders hohe Ladekapazität von 90 Tonnen. Angetrieben wird sie von einer 675 KW starken Maschine. Vier Matrosen und zwei Auszubildende arbeiten unter der Leitung des erfahrenen Kapitäns Fritz Flindt, der seit fast 40 Jahren



Kapitän  
Fritz Flindt



in der Fischerei tätig ist, auf der gut 40 Meter langen J. von Cölln. Auch sie achten natürlich darauf, dass die Jungfische geschont werden. Die großmaschigeren Grundsleppnetze von Kutterfisch helfen dabei.

## Seewolf

Der Seewolf ist sowohl in der Nord- als auch in der Ostsee unterwegs. In der Nordsee fischt er nach Seelachs- und Kabeljau, in der Ostsee ist es der Dorsch, der gefangen wird. Dafür werden die klassischen pelagischen und die Grundsleppnetze eingesetzt. 1985 wurde das Schiff mit seinen 30 Metern Länge



gebaut. 50 Tonnen Kapazität bietet es Kapitän Maik Foth und seinen vier Matrosen für den Fischfang. Ein Auszubildender lernt vor Ort und profitiert dabei von den 30 Jahren Fischereierfahrung seines Kapitäns.



Kapitän  
Maik Foth



Kapitän  
Manfred Rahr

### Susanne

Der Kutter Susanne ist schon seit über 25 Jahren kontinuierlich und zuverlässig beim Seelachsfischen auf der Nordsee unterwegs. Das Schiff ist über 40

Meter lang und damit eines unserer längsten Kutter. Das bedeutet natürlich auch eine hohe Fangkapazität. Für die 100 Tonnen ist neben Kapitän Manfred Rahr eine Crew von sechs Matrosen verantwortlich, zwei von ihnen sind noch Auszubildende. Seit 16 Jahren fischt Kapitän Rahr auf dem Kutter Susanne den MSC-zertifizierten Seelachs, über 40 Jahre ist er insgesamt in der Fischerei aktiv.

### Westbank

Der Kutter Westbank ist mit seinen 24 Jahren der jüngste in unserer Flotte. Er wurde 1990 gebaut und wir setzten ihn vor allem in der Ostsee ein, Dorsch und Hering sind seine Fangziele. Kapitän André Hamann verfügt als jüngster Kapitän bei Kutterfisch über 25 Jahre Fischereierfahrung. Er wechselte kürzlich von der Christin-Bettina auf die Westbank, um mit dem Schiff nach einem Umbau in 2015 zusätzlich die Krabbenfischerei in der Nordsee auszuüben. Die Westbank verfügt mit ihren knapp 20 Metern Länge über eine Fangkapazität von 30 Tonnen.



Kapitän  
André Hamann



## Herzlichen Glückwunsch Kutterfisch!

Es müssen 50 bewegte Jahre sein, auf die Sie zurückblicken können. Ein paar Ereignisse in dieser langen Zeit haben wir vom WWF eindrucksvoll miterlebt. Nur zwei Ereignisse will ich hervorheben: die MSC Zertifizierung Ihrer Seelachsfischerei als erste deutsche Fischerei – ein damals vielfach kritizierter, mutiger Schritt. Wir haben den Eindruck, es hat sich gelohnt! Und gerade im vergangenen Jahr das große Engagement für eine nachhaltige europäische Fischereipolitik. Wenn zwei, die vermeintlich an unterschiedlichen Enden sitzen, wie Fischerei und Umweltverband, sich zusammentun, dann muss es in der Sache um etwas wirklich Wichtiges gehen, etwas, das tiefgreifend und zukunftsrelevant ist. Aussagen in dieser Art haben wir viele zu hören bekommen, als wir über das Jahr uns immer wieder auf den unterschiedlichsten politischen Ebenen für eine wirkliche Reform der Europäischen Fischereipolitik ausgesprochen haben. Wir haben uns dafür zusammengerauft, haben mehr Verständnis für die Ziele des anderen bekommen, sind uns näher gekommen. Das gilt nicht für alles. Nicht immer sind „Natur schützen“ und „Natur nutzen“ unter einen Hut zu bekommen. Das muss auch nicht – aber im Kern ist doch klar, dass Meere und Fischbestände gesund sein müssen, sollen sie für die Zukunft erhalten bleiben. Als innovativ, mutig und zukunftsorientiert kennen wir Kutterfisch – das sind nicht die bequemsten Wege, die Sie gehen. Bleiben Sie dabei und haben Sie weiterhin viel Erfolg damit. Alles Gute für die Zukunft!

Heike Vesper  
Leiterin Fachbereich  
„Meereschutz“ beim WWF



Heike Vesper

# Die Netz-Werker

Wenn die Schiffsflotte von Kutterfisch zur Überholung im Hafen liegt, dann muss alles ganz schnell gehen. Die Landpause im Sommer ist nur kurz, also muss vieles gleichzeitig passieren. Auf dem Dock werden die Schiffe gestrichen und, noch wichtiger, sie werden generalüberholt. Das ist Routine, bei der natürlich alles nahtlos ineinander greifen muss.

Wenn jetzt ein Teil der Abläufe nicht funktioniert, gerät der gesamte Prozess ins Stocken. Diese Erfahrung musste Horst Huthsfeldt, Geschäftsführer bei Kutterfisch, über die Jahre immer wieder machen. „Vor allem bei der Überholung der Fischnetze gab es immer wieder Probleme, wenn wir eine schnelle Lösung brauchten“, erinnert sich Huthsfeldt. Die Zahl der Her-

steller neuer Netze schrumpfte, die Angebotssituation wurde immer schwieriger. Aber die Lösung lag schon auf der Hand. Ein eigenes Unternehmen musste her – die Cux-Trawl. Das war 1992.

Jetzt brauchte nicht mehr lang erklärt zu werden, was wichtig ist, was sofort geliefert werden muss und was Zeit hat. Auf den Punkt genau konnte nun bei den Netzen vorgearbeitet werden und alles war vorbereitet, wenn die Schiffe zurück in den Hafen kamen. Ein zweiter Vorteil: Kurzfristige Probleme konnten schnell gelöst werden. Wenn ein Kutter also nur über Nacht im Hafen lag und am nächsten Morgen wieder

auslaufen sollte, dann konnten nun jedwede Probleme mit dem Fischernetz schnell behoben werden. „Mit einem Anbieter, der nicht ortsansässig ist, wäre das unmöglich“, bringt es Huthsfeldt auf den Punkt. Zwei Fliegen mit einer Klappe – das passt zum Pragmatismus von Kutterfisch.

Mit Kristen Andersen als mitarbeitendem Geschäftsführer und fünf fest Angestellten ist die Qualitätssicherung und just in time-Lieferung kein Problem mehr. Das für die Fischernetze als Basismaterial dienende Netzwerk wird im Stück gekauft, dann konfektioniert und zusammengenäht. Ein Fischnetz kann dabei bis zu 120 Meter lang sein. Netze für die Seelachsfischerei immer mit einer Maschengröße, die 25 Prozent über den Vorschriften liegt, um auf jeden Fall die Nachhaltigkeit des Fischfangs sicher zu stellen. Zumindest wenn es um den Eigenbedarf von Kutterfisch geht. Beifang wird so minimiert und Jungfische können nicht mehr ins Netz gehen. Die verantwortungsvolle Aufgabe des Teams bei Cux-Trawl liegt im sorgfältigen Zusammennähen der Netze, die mit ihren technischen Sonden zum Messen der Fangmenge oder der Wassertemperatur bis zu 100.000 Euro kosten können. Dass diese Art von Nähen keine Arbeit für „zarte Frauenhände“ sein kann, davon ist Horst Huthsfeldt überzeugt. „Denn nach dem Tagewerk bleibt eine Hornhautschicht auf den Fingerkuppen und Handflächen nicht aus.“

Aber Cux-Trawl ist nicht nur eine Netzmacherei, auch für den Sportboot-Bedarf, das Baugewerbe oder die Schifffahrt gibt es ein breites Warensortiment, das seit 1992 kontinuierlich ausgebaut wird.



Fotos: GIZ / Rühmeier (1), Kutterfisch (7)



# Landgang

Die Zahlen über die letzten 50 Jahre Kutterfischerei in Deutschland machen deutlich: Wer das überstanden hat, muss schon was drauf haben. Praxisnah immer, beweglich wenn nötig, vorausschauend wenn möglich. Und immer damit rechnen, dass die nächste Katastrophe noch größer sein kann als die, in der man sich gerade abkämpft. Nach 50 Jahren steht da ein putzmunteres Unternehmen, das neue Entwicklungen auf dem Frischfischmarkt mitgestaltet. Gute Leute sind da am Werke, die noch Vieles richtig machen werden. Und immer ein Auge auf das Große und Ganze, nicht nur den kurzfristigen eigenen Vorteil. Mit dieser Haltung sind die Leute von Kutterfisch inzwischen auch prägend für die Interessensvertretung der deutschen Fischerei. Dafür mein Dank als Verbandsangestellter. Mein Wunsch für die Zukunft: So weitermachen, das lohnt sich. Fischerei ist ein unverzichtbares Stück Landeskultur für Deutschland. Dafür steht Kutterfisch.

**Peter Breckling**,  
Generalsekretär des  
Deutschen Fischerei-  
Verbandes e.V.



Kurze Wege, beste Infrastruktur. Kutterfisch ist an der deutschen Küste gut aufgestellt. Neben dem Hauptsitz in Cuxhaven sind die Standorte Sassnitz, Kiel, Travemünde und Fehmarn wichtige Anlaufpunkte für die Fischer und Umschlagplätze für den Fang. Auch für Touristen und Bewohner ist das ein Glück: Kutterfisch betreibt die besten Restaurants vor Ort. Hier gibt es natürlich den frischesten Fisch, von exzellenten Köchen zubereitet.

Cuxhaven

STADT Cuxhaven

Lieber Leserinnen und Leser,

die Kutterfisch-Zentrale GmbH feiert am 08.12.2014 einen runden Geburtstag: 50 Jahre Kutterfisch am Standort Cuxhaven. Das heißt: 50 Jahre Fischerei mit Kompetenz und Leidenschaft, 50 Jahre Fischverarbeitung in höchster Qualität und 50 Jahre Fischvermarktung direkt am Standort – alles aus einer Hand – vom Anfang bis zum Ende der Produktionskette.

Und: Kutterfisch gehört zu den führenden Unternehmen, die sich dem Prinzip der nachhaltigen und verantwortungsvollen Fischerei verpflichtet haben – mit dem Ziel, vor dem Hintergrund eines gewissenhaften Umgangs mit dem Lebensraum Meer, ökologische und ökonomische Aspekte in einen harmonischen Einklang zu bringen.

Die einzigartige Zusammenführung von Tradition und Innovationskraft, Industrie und Handwerk, Fischerei und Verarbeitung in Verbindung mit neuesten Technologien werden somit auch in Zukunft den Qualitätsanspruch und die Wettbewerbsfähigkeit der Wirtschaft in Cuxhaven sichern. Cuxhaven darf sich als Stadt mit einer langen Historie als Fischereistandort glücklich schätzen, dass ein solches Unternehmen wie Kutterfisch Cuxhaven nun schon seit 50 Jahren maßgeblich im Bereich der Fischwirtschaft geprägt und zu weltweiter Anerkennung geführt hat. Viele innovative Ideen, Kraft und Erfolg für die Zukunft wünscht

**Dr. Ulrich Getsch**  
Oberbürgermeister der Stadt Cuxhaven



Dr. Ulrich Getsch

Kiel

Fehmarn

Travemünde

Sassnitz



Dieter Holtz

SASSNITZ

50 Jahre Kutterfisch

Wir Sassnitzer sind erst seit 20 Jahren dabei, aber wir sind stolz darauf, dazugehören. Die Städte Sassnitz und Cuxhaven sind „deutsch-deutsche“ Städtepartner. Wir wissen, dass alle Fischer an der Ostsee und an der Nordsee einander brauchen, wenn sie im Riesepoker um Quoten, nachhaltiges Fischen und Bewirtschaften aller Meere in Europa mitreden und eine Rolle spielen wollen. Es bedrückt uns, dass immer wieder Kollegen einfach aufgeben. Aber wir werden nicht einfach abtreten. Wir glauben an eine große Zukunft der deutschen und europäischen Fischerei. Dazu reicht es nicht aus, nur Vergangenes und Verlorenes zu beschwören, sich auf die Schultern zu klopfen. Traditionen machen nur Sinn, wenn sie Kraft geben für Neues. Kutterfisch hat diese Kraft und vor allem den Mut, den es dafür braucht, auf neuen Wegen voranzukommen. MSC in allen Betrieben der deutschen Kutter- und Küstenfischerei, den systematischen Einstieg der Fischer in die Aquakultur, Hege und Pflege der Bestände in der offenen See, aktives und dauerhaftes Sichern der Absatzwege, langfristig geplante Investitionen in die Flotte – das sind nur einige Beispiele für die vielen Aufgaben, die vor uns liegen.

Insbesondere den Fischern auf See ist zu wünschen, dass ein stabiler Fischfang die Grundlage bleibt für alles, was in der Fischwirtschaft darauf aufbaut – sowohl in Cuxhaven an der Nordsee, als auch in Sassnitz an der Ostsee. Glückwunsch zum 50. Jubiläum und viel Mut bei klarem Kopf für die nächsten 50 Jahre!

**Dieter Holtz**  
Bürgermeister der Stadt Sassnitz auf Rügen

## Kiel, Travemünde, Fehmarn

Die Juniorpartner von Kutterfisch sind drei einzelne Genossenschaften, stehen aber für ein Gebiet, die westliche Ostsee. Hier sind etwa 80 Tagesfischer unterwegs, die knapp 2.500 Tonnen Fisch pro Jahr fangen. Diese vermarkten sie in Teilen selbst, aber Kutterfisch hat Zugriff auf den jeweiligen Tagesfang.

## Sassnitz

Der östlichste Hafen Deutschlands, aber gleichzeitig auch der erste – von der Ostsee aus gesehen. Damit ist Sassnitz aus geographischer Sicht optimal für die Fischer, um ihre Ware auf kürzestem Weg zum Kunden zu bringen. Seit der Wende ist der Rügener Hafen einer der wichtigsten Drehscheiben für Kutterfisch und damit ein Meilenstein auf dem Weg zu Top Qualität. Rund 100 lokale Fischer sind an die Zentrale Absatzgenossenschaft Rügen (ZAG) angeschlossen und damit Teil der Kutterfisch-Vermarktung aus einer Hand. Die heutige Struktur hat sich seit 1991 Stück für Stück entwickelt. Heute ist Kutterfisch der Platzhirsch an der Ostseeküste und beliefert die gesamte Region. Seit 1990 besteht zwischen Sassnitz/Binz und Cuxhaven eine Städtepartnerschaft.

## Cuxhaven

Seit 1993 Sitz der Kutterfisch-Zentrale, seit 1969 aber bereits durch Horst Huthsfeldt mit einem Büro „markiert“. Hier ist der Heimathafen der Kutterfisch-Flotte, die aus acht großen Schiffen für die Hochseefischerei besteht. Cuxhaven ist Arbeits- und Anlaufstelle der insgesamt 106 festen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, von denen 50 als Fischer zur See fahren. Sie erfüllen 74 Prozent der gefangenen deutschen Quote in der Kutterfischerei, das entspricht etwa 40.000 Tonnen Fisch pro Jahr.

Die Kutterfisch-Zentrale GmbH wurde als Verarbeitungsbetrieb der Erzeugergemeinschaft Nordsee eG gegründet. Ziel war und ist es, das Absatzrisiko der einzelnen Fischer auf den Fischereiauktionen zu reduzieren.

Zu 50 Jahren Kutterfisch-Erzeugergemeinschaft gratuliere ich Ihnen herzlich! Ich konnte die turbulenten Jahre der Entwicklung mehr als die Hälfte dieser Zeit als Abteilungsleiter, Staatssekretär Land und Bund sowie als Landesminister begleiten. Ich bin überzeugt, dass die deutsche Meeresfischerei ohne die Erzeugergemeinschaft keine Bedeutung im EU-Rahmen mehr hätte und das Fischereirecht auf nationaler Ebene längst anderen Rechtsbereichen untergeordnet wäre.

Auch für mich waren die an der Kutterfisch-Spitze handelnden Fischer nie die einfachsten Verhandlungspartner – sei es für Quoten, Fanggebiete oder technische Ausrüstung. Aber – und das sage ich aus voller Überzeugung – ein deutliches Wort, ein klarer Standpunkt und die Einheit von Reden und Handeln sind wichtiger, als jede diplomatische Verzierung.

Ich wünsche Ihnen weiterhin gutes Gelingen – nur gemeinsam sind Sie stark!

Ihr **Gert Lindmann**  
ehem. Landwirtschaftsminister des Landes Niedersachsen





Doppelter Genuss: Nicht nur der Blick auf den Sassnitzer Hafen ist in der „Kutterfisch Manufaktur“ spektakulär – schon das Angebot an frischem Fisch lässt im besten Wortsinn das Wasser im Mund zusammenlaufen.



Sassnitz

# Ein Hochseeegenuss

Vor Ort genießen, nach Hause mitnehmen: In Sassnitz kommt jeder auf seine Kosten. Und Chefkoch Philipp Bruns freut sich auf ein ganz besonderes „Kochduell“.

Wer die schönsten, dicksten und frischesten Fische essen will, der muss nach Sassnitz in die „Kutterfisch Manufaktur“. Im Restaurant von Kutterfisch hat Chefkoch **Philipp Bruns** den ersten Zugriff: „Die Hierarchie ist klar, die Manufaktur kommt immer zuerst. Das ist natürlich absoluter Luxus“, sagt Bruns. Dann gerät er ins Schwärmen: Von Dorschen, die den ganzen Sommer über viel Futter hatten und jetzt aussehen wie aus dem Bilderbuch. Von Schollen, die es in der Ostsee selten gibt, über ein Kilo schwer. Von fetten Zandern aus dem Bodden mit wunderbaren Filets. „Ein Hochgenuss“, fasst er zusammen, und man möchte sofort seine sieben Sachen zusammen packen und zum Essen in die Manufaktur fahren. Tatsächlich ist das Restaurant nicht nur bei den Einheimischen, sondern auch bei den Touristen eine feste Größe. Vor zwei Jahren neu eingerichtet, ist die Kutterfisch Manufaktur ein Gaumenschmaus und optisch ein wahres Fest. Eine große Theke präsentiert alles, was die Ostsee hergibt. Hier findet man „das Silber der Ostsee“, die Meerforelle und ab Mitte Dezember auch wieder den Ostseelachs. „Wenn die Schonzeit vorbei ist, hat man beste Chancen, den Wildlachs vor der Küste in 30, 40 Meter Tiefe zu finden.“ So mancher Tourist kauft hier am Abreisetag seinen Jahresbedarf an Fisch für die heimische Kühltruhe. Aus der offenen Küche werden die Speisen direkt an die Gäste ausgegeben. Ein Konzept, das Bruns sehr schätzt: „Die Begeisterung bekommen wir in der Küche direkt mit, der Kontakt ist da und wir können auf besondere Wünsche eingehen. Hier



findet wirklich jeder etwas, deshalb ist unser Publikum auch total gemischt. Wir kochen hier für den Fischer in Gummistiefeln und für den Bankvorstand. Das ist unheimlich spannend und abwechslungsreich.“

So manch einer ist wegen der Kochkünste von Philipp Bruns hier. Viele Gäste kennen ihn seit Jahren und sind ihm hierher gefolgt. Das Kochen hat der 31-jährige im Blut: „Mein Vater ist Koch, meine Mutter Köchin, mein Bruder ebenfalls. Wir wollten nie etwas anderes machen.“ Nur die Fischerei wäre vielleicht eine Alternative: „Ich fahre regelmäßig mit Freunden aus Rügen zum Fischen. Im Januar, wenn die Hering-Saison in vollem Gange ist, möchte ich zum ersten Mal mit einem der Großschiffe raus. Dafür habe ich mich schon bei einem unserer Kapitäne angemeldet.“

Bleibt nur noch die Frage, was der Koch denn am liebsten isst und zubereitet? „Der Barsch ist mein absoluter Favorit. Er hat wenig Gräten, festes, saftiges Fleisch und bekommt eine krosse Haut. Weil er sehr langsam wächst, ist er besonders aromatisch. Ein toller Speisefisch.“

Helga Huthsfeldt, die heimliche Chefköchin bei Kutterfisch kennt Bruns nicht persönlich, hat aber schon viel von ihr gehört: „Sie soll eine Meisterin ihres Fachs sein und ich weiß, dass sie ganz berühmte Fische verkocht.“ Das schreit nach einem Kochduell, vielleicht in der Fischhalle, vor verwöhntem Publikum.



# Fisch zum Anbeißen

Zwei Tage, bevor Kutterfisch Geschäftsführer Horst Huthsfeldt von seinem damaligen Chef nach Cuxhaven geschickt wurde, traf er seine Helga. Das war 1969 – er übernachtete im Hotel „Seepavillon“, Helga arbeitete dort. Damals schenkte er ihr ein Eis, danach gab's nur noch Fisch. Heute sind die beiden 44 Jahre verheiratet, die gelernte Hotelfachfrau hat von Anfang an bei Kutterfisch mit angepackt. Die Nähe zum Fisch hat sie mit ihrer zweiten großen Leidenschaft verbunden: **Helga Huthsfeldt** kocht die tollsten Fischgerichte und veröffentlichte ihre Kreationen bereits in zwei Kochbüchern. Ihr gebackener Seelachs mit Gemüsehaube ist fast schon ein Klassiker (s. kutter Ausgabe 01/11). Weitere Rezepte aus Helgas zweitem Buch „Fisch zum Anbeißen“:



Prof. Peter Wippermann

Nach vielen Jahren des Preiswettbewerbs kann man jetzt beobachten, dass wir in eine Phase des Vertrauenswettbewerbs gehen und das Preisargument immer seltener wettbewerbsentscheidend ist. (...) Lebensmittel möchte man lieber kontinuierlich bei jemandem einkaufen, dem man nicht skeptisch begegnet, sondern letztlich vertraut.

Prof. Peter Wippermann, Trendforscher

## Fischauflauf

### Zutaten

400 g Fischfilet (Seelachs, Rotbarsch, Kabeljau o.ä.),  
600 g festkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 3 Eier,  
250 Rahm, 1 kl. Bund Dill, etwas Butter, Zitronensaft,  
einige Spritzer Worcestersauce, Muskat, Pfeffer, Salz

**Und so geht's:** Die Kartoffeln in der Schale nicht zu weich kochen, noch warm pellen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Eine feuerfeste Auflaufform ausbuttern und die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen. Fischfilet in Streifen schneiden, mit Worcestersauce, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft würzen.

Zwiebel fein schneiden, in Butter dünsten, danach Fischstreifen hinzugeben und mit der Hälfte des fein geschnittenen Dills bestreuen. Die Fischstreifen unter Schwenken kurz andünsten und anschließend auf den Kartoffeln in der Auflaufform verteilen. Den Rest der Kartoffeln darauf legen. Die Eier mit dem Rahm verquirlen, salzen und über die Kartoffeln gießen. Mit einer Alufolie abdecken und so lange im vorgeheizten Ofen bei 180° Celsius (Umluft 160° Celsius) halten, bis die Ei-Rahm-Masse gut gestockt ist.

Die Auflaufform herausnehmen und das Kartoffel-Fisch-Gericht mit dem restlichen Dill bestreuen.

*Guten Appetit!*

## Dorschfilet auf Wirsing in Kümmelsauce

### Zutaten

750 g Dorschfilet, ½ Kopf Wirsing (ca. 750 g), 80 g Butter,  
1 TL Kümmel, ¼ Liter Schlagsahne, 2 EL Soßenbinder  
(weiß), 2 Eigelb, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Semmelbrösel,  
geraspelte Zitronenschale, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

**Und so geht's:** Den Wirsing waschen, putzen und in gleichmäßige schmale Streifen vom Strunk schneiden. In 30 g Butter andünsten, mit Salz und Kümmel würzen. Zugedeckt mit ½ Tasse Wasser 20 Minuten dünsten, dann ohne Deckel die Flüssigkeit ganz einkochen lassen. Den Ofen auf 200° Celsius (Umluft 180° Celsius) vorheizen. Inzwischen die Sahne ohne Deckel leicht cremig einkochen. Mit dem Saucenbinder aufkochen und binden, dann vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren. Mit Salz würzen und unter den Wirsing mischen, anschließend in eine ofenfeste, flache Form füllen. Das Dorschfilet in 4 Stücke schneiden und mit Salz und Zitronensaft würzen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Fischstücke darin von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Butter nehmen und auf den Wirsing legen. Die Semmelbrösel unter die Butter rühren und löffelweise über den Fisch verteilen. Schließlich auf mittlerer Schiene 25 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen – und genießen!

*Guten Appetit!*



## Impressum

Herausgeber: Kutterfisch-Zentrale GmbH, Niedersachsenstr. Halle IX, 27472 Cuxhaven; [www.kutterfisch.de](http://www.kutterfisch.de)  
Verantwortlich: Kai-Arne Schmidt, Horst Huthsfeldt und Jörg Petersen  
Konzept / Realisation: Synchronis GmbH, Am Sandtorkai 68, 20457 Hamburg  
Redaktion: Kerstin Feddersen

