

Harte Schale, feiner Kern

Meeresfrüchte-Trio: Muscheln, Austern, Krabben

12.000 bis 14.000 Tonnen Krabben, zwischen 800.000 und einer Million Austern sowie rund 10.000 Tonnen Muscheln: Was aus Nord- und Ostsee jedes Jahr an nachwachsenden Nahrungsmitteln gefischt, gefangen und abgebaut wird, ist beeindruckend. Jahrzehntlang wurden die Meere auf der Jagd nach immer höherem Profit überfischt. Mittlerweile ist Fischern und Unternehmern klar geworden, dass man das Meer braucht und vom Meer lebt. Nur wer die Ressourcen sorgsam behandelt, wird auch in Zukunft die Chance haben, seinen Lebensunterhalt aus dem Meer bestreiten zu können. Ein Kreislauf auf unterschiedlichen Ebenen.

Einerseits werfen Umweltverbände den Fischern Profitstreben vor. Sicherlich haben viele Fischer im Glauben an eine scheinbar unversiegbare Einnahmequelle der Nord- und Ostsee viele Jahre lang gefährlich zugesetzt. Andererseits fühlen sich viele Fischer von der Politik mit Richtlinien, Anordnungen und Gesetzen unter Druck gesetzt. Mittlerweile nähern sich die unterschiedlichen Interessengruppen einander an. Lobbygruppen und EU

haben nämlich festgestellt: Wer heute auf die Schonung von Ressourcen achte, könne ab 2020 etwa 15 Millionen Tonnen Fisch mehr ernten. Wir haben uns an, in und auf der Nord- und Ostsee umgesehen. Haben uns mit dem letzten Amrumer Krabbenfischer, dem einzigen deutschen Austernzüchter und dem Betreiber einer Muschel- und Algenzucht über regional und nachhaltig erzeugte Produkte unterhalten. Andreas Thaden, Fischer seit den 70er-Jahren, berichtet in Steenodde auf Amrum über seine Erfahrungen mit Politikern und Umweltverbänden. Christoffer Bohlig gewährt einen Blick hinter die Kulissen der in den 80er-Jahren erfolgreich gegründeten Dittmeyer's Austern-Compagnie. Dr. Tim Staufenberg beschreibt seine Erfahrungen mit der 2014 in Kiel ins Leben gerufenen Kieler Meeresfarm, um die Meere ein Stückchen besser zu machen.

Alle drei Protagonisten unseres Portfolios eint der Spagat zwischen einem guten, geregelten Auskommen und dem Wunsch, nicht nur vom, sondern auch mit dem Meer zu leben.



Meeresdelikatesse ohne Schickimicki

800.000 bis eine Million Austern werden pro Jahr vor Sylt geerntet. Christoffer Bohlig hat jede von ihnen mindestens 35-mal in der Hand gehabt. Austernzucht: hartes Handwerk ohne jeden Hauch von Luxus.

Die Austernbänke von Dittmeyer's Austern-Compagnie haben sich gut im Watt versteckt. Nur bei tiefstem Wasserstand, also täglich gerade mal zwei Stunden, sind die Netzsäcke, in denen die Austern langsam wachsen, mit bloßem Auge zu erkennen, rund 500 Meter von der Dünenkante entfernt. Christoffer Bohlig, ausgebildeter Fischwirt und diplomierter Meeresbiologe, kümmert sich mit drei Helfern um die Kolonie. „Die Setzlinge, die wir hier anbauen, kommen aus Irland und wiegen zwischen 30 und 50 Gramm“, erklärt er. Zwei bis drei Jahre werden sie hier gehegt und gepflegt, um dann mit einem Gewicht von 70 bis 90 Gramm verkauft zu werden. Für 1,40 Euro pro Stück. „Was Sie hier sehen“, erklärt er, „ist ein reines Bioprodukt. Das Wasser in der Bucht hat Trinkwasserqualität, und unsere Austern ziehen ihre Nahrung ausschließlich aus dem Wasser.“

Algen, Schlick, Plankton: Das, was später einmal den Namen Sylter Royal tragen wird und von Kampen über Düsseldorf bis St. Moritz als Inbegriff von Luxus gilt, macht hier im knöcheltiefen Schlick einen eher bodenständigen Eindruck. Christoffer Bohlig erklärt beim Gang durch die Kolonie, warum es bis zu drei Jahre dauert, bis aus einem irischen Setzling hier vor List eine Sylter Royal geworden ist: „Unsere Austernbänke fallen ja durch den Gezeitenwechsel ständig trocken. Daher wachsen sie langsamer als zum Beispiel französische Austern. Dann bringen wir sie jedes Jahr für vier bis fünf Monate ins Winterlager, das kostet auch nochmal Zeit. Außerdem ernähren sich die Austern nur von dem, was sie hier aus dem Wasser ziehen.“ Bohlig blinzelt in die gleißende Sonne, schiebt hinterher, dass er und die anderen Austernfischer jede Auster im Laufe ihres Lebens ungefähr 35-mal in der Hand gehabt haben: aufschütteln, umbetten, einsammeln, bürsten, testen, prüfen. Er überlegt: „Wir könnten die schon künstlich schneller hochziehen. Da gibt es be-



stimmt Mittel und Wege. Aber das widerspricht unserem Ansatz, eine reines Naturprodukt anzubieten.“

Die Unternehmensgruppe Dittmeyer hat Erfahrung mit der Bewirtschaftung großer Plantagen. Ob es Blaubeerplantagen in Deutschland, Frankreich und Spanien sind oder die Orangenhaine, die in den 60er-Jahren die Grundlage für Dittmeyer's Valensina und Punica bildeten. Allesamt Naturprodukte. „Das mit dem Onkel Dittmeyer ist ja nun schon eine Weile her“, sagt Austernexperte Bohlig etwas brummig. Die Namensrechte wurden bereits in den 80er-Jahren verkauft. 1986 gründete die Unternehmensgruppe die Austern-Compagnie, den Betrieb, von dem heute 800.000 bis eine Million Austern pro Jahr den Hof verlassen.

Das Winterlager befindet sich in List. Eine Pipeline versorgt das Gebäude mit frischem Nordseewasser. Bevor die Austern in den Verkauf kommen, werden sie mit Meerwasser abgespült. Dann wandern sie in große Becken. Nach wenigen Stunden haben die Austern das Wasser gefiltert, man kann bis auf den Boden schauen. „Bitte nicht in die Becken fassen! Zuwiderhandlungen verpflichten zum Kauf des gesamten Beckeninhaltes“, warnt ein Schild. 30.000 Sylter Royal dümpeln hier vor sich hin; ein kostspieliger Griff ins Wasser wäre das, selbst beim verträglichen Stückpreis von 1,40 Euro.

Christoffer Bohlig liebt seine Austern, isst sie mit Leidenschaft – eine Grundvoraussetzung, um diesen Job machen zu können. Am liebsten abgedämpft, also knapp fünf Minuten in heißes Wasser geworfen, bis sie aufgehen. „Dann ist das Fleisch schön fest. So gefallen sie mir am besten“, sagt er, während er sich aus der Austernbank ein frisches Exemplar greift und mit seinem Austernmesser öffnet. Fleisch lösen, Salzwasser vorsichtig abgießen, Fleisch aufsaugen und zehnmal kauen. So geht das. Ganz ohne Schickimicki. Bodenständig, wie man halt auch eine Krabbe pulen und essen würde. Feinschmecker sprechen davon, dass die Austern vor Sylt einen feinen, herzhaft-nussigen Geschmack haben. Christoffer Bohlig winkt ab: „Da kann ich nichts mit anfangen. Für mich schmeckt die Sylter Royal wie Meeresgemüse, filigran und leicht gurkig.“



Krabben, Kutter, Kniepsand

In Deutschland gibt es rund 150 Krabbenkutter, knapp 80 davon in Schleswig-Holstein, einen auf Amrum. Ein hartes Geschäft. Andreas Thaden kann sich trotzdem keinen besseren Job vorstellen. Ortstermin auf Amrum.

Donnerstagabend, 18 Uhr. Ruhig läuft der Fischkutter „Butjadingen“ in Steenodde auf Amrum ein. An der Kaimauer wartet Andreas Thadens Frau Milu mit ihrem schwarzen Lieferwagen. Ein paar weiße Plastikwannen mit Krabben und Nordseeschollen, jede Wanne so groß wie ein durchschnittlicher Haushalts-Wäschekorb. Thaden und sein Schiffsjunge haben den Rest ihrer Ausbeute von zwei Tagen auf See in wenigen Minuten abgeladen. Den Hauptanteil seines Fangs hat er in Dagebüll an einen holländischen Händler verkauft. Pro Jahr landen nach Angaben des Deutschen Fischereiverbands 12.000 bis 14.000 Tonnen Krabben an – Nordseegarnelen, wie sie korrekt heißen.

Thaden hat Feierabend. „Gestern hatte ich Geburtstag. Den habe ich am Kniepsand vor Amrum verbracht“, erzählt er. Ein Tau hatte sich in der Schiffsschraube verfangen und musste bei Ebbe entfernt werden. „Ich hab meine Frau angefunkelt, und die ist mit Kaffee und Kuchen über den Kniepsand vorbeigekommen“, freut sich der Fischer mit den wachen blauen Augen. „Probier mal“, sagt er und pult eine Krabbe, „und dann sag mir, ob die schmeckt.“ Er reicht mit seiner großen Hand, die von einem langen Leben auf See erzählt, eine Krabbe rüber. Lecker! „Jetzt weißt du, wofür ich das tagein, tagaus mache“, sagt er.

1988 hat der gebürtige Butjadinger seinen Kutter gebaut. Anfang der 90er-Jahre waren die Krabben für einige Jahre fast verschwunden. Mit dem Klimawandel erwärmte sich die Nordsee, die Fressfeinde der Krabben zogen in kältere Gewässer. Heute muss die Nordseekrabbe keine natürlichen Feinde mehr fürchten. Dafür droht den Fischern mehr und mehr Ungemach. „Es heißt ja immer“, sagt Andreas Thaden, während er nebenbei frisch gepulpte Krabben isst, „die Nordsee wird überfischt. Völliger Blödsinn! Wir haben den größten Schollenbestand seit den 50er-Jahren. Die Umwelt-



schützer gaukeln uns vor, dass es mit den Fischen in der Nordsee bergab geht. Aber das müssen die ja auch sagen. Wenn alles gut ist, gibt es nämlich keine Spenden.“ Es nervt ihn.

In siebter Generation fährt der ehemalige niedersächsische Krabbenpulmeister zur See; seine Ausbildung hat er bei seinem Vater an Bord gemacht. „Als ich aus der Schule kam, wusste ich gar nicht, dass es etwas anderes als Fischer gibt.“ Nach der Lehre heuert er als Steuermann auf einem Fischtrawler an, hat mit nicht mal 30 Jahren seinen eigenen Kutter. Damals bestritt er 70 Prozent seines Umsatzes mit Fischfang. Heute verdient der 56-Jährige sein Geld mit Krabben. Fischfang lässt sich für ihn wegen der Fangquoten nicht mehr wirtschaftlich betreiben. Quoten regulieren und schützen Fischbestände, gefährden aber auch Arbeitsplätze, warnen die deutschen Fischer. Die EU kontert: Wer heute die Bestände schone, habe ab 2020 gut 15 Millionen Tonnen Fisch mehr zu fangen, also auch einen gesicherten Arbeitsplatz. „Ich säge ja nicht den Ast ab, auf dem ich sitze“, sagt Thaden. „Ich lebe davon, dass die Kulturlandschaft Wattenmeer geschützt wird.“

Ab 2019 müssen die Fischer ihren Beifang mit an Land bringen; bisher durfte Fisch, den sie nicht verwerten konnten, wieder ins Meer geworfen werden. Der Beifang soll nun auf die Fangquoten angerechnet werden. So will die Politik Fischer zu sorgsameren Fangtechniken zwingen. Andreas Thaden zuckt mit den Schultern: „Wir entwickeln unsere Technik ja seit Jahrzehnten immer weiter. Heute scheuchen wir die Krabben auf und dann springen sie ins Netz. Und mithilfe der Trichternetze selektiere ich den Beifang lebend aus. Mich interessieren am Ende nur zwei Dinge: dass ich vom Krabbenfang leben kann und dass ich meine Krabben nachhaltig fange!“ Der größere Beifang bleibt in grobmaschigen Netzen hängen und wandert wieder ins Meer, während die kleineren Krabben von einem dahinter liegenden engmaschigen Netz aufgefangen werden. Beim Thema „Nordseekrabben aus Marokko“ wird er ungehalten: „Ich finde hier auf Amrum im Supermarkt ja auch Joghurt aus Bayern. Wir sind es doch gewohnt, dass unsere Lebensmittel durch die ganze Welt gekarrt werden. Nur auf uns Krabbenfischer wird immer gleich eingepregelt.“ Außerdem wolle heute in Deutschland keiner mehr Krabben pulen. Zu filigrane Arbeit, zu niedrige Margen. Die frischen Krabben von Andreas Thaden legen noch zwei Kilometer Luftlinie zurück, werden über Nacht gekühlt und morgen früh wird der Rest frisch in Steenodde an der Mole verkauft. Zum Selberpulen.

Alle Adressdaten finden Sie auf Seite 46.



Mies ist manchmal nur das Wetter

„Wat den Sylter sin Auster, ist den Kieler sin Miesmuschel ...“ Oder so ähnlich. Ganz sicher ist aber dies: „Wo das Wasser strahlend blau ist, da passiert nicht viel. Wo es braun und grün ist, da tobt das Leben,“ sagt Dr. Tim Staufenberger, und er muss es wissen. Er macht was draus. In Kiel. Er züchtet Miesmuscheln, und die benötigen feste Nährstoffe.

Der studierte Meereskundler mit Promotion in mariner Mikrobiologie gewann Ende 2014 mit seiner „Kieler Meeresfarm“ Platz 1 beim Gründer Cup 2014. Fünf Jahre zuvor, im Dezember 2009, überlegten Staufenberger und seine Freunde von oceanBASIS, die in der Kieler Bucht bereits Algen für hochwertige Kosmetik züchteten, dass Muscheln gut in die nachhaltige Aquakultur passen würden. Denn: Die von den Muscheln abgegebenen Stoffe düngen die Algen und die wiederum produzieren Sauerstoff, der das Wachstum der Muscheln fördert. Damit erwecke man ohnehin nur eine alte Kieler Tradition wieder zum Leben, so Staufenberger. Zwischen 1750 und 1900 wurden nämlich in Kiel-Ellerbek Miesmuscheln auf Pfählen gezüchtet und geerntet. „Wir sind nun nach über 100 Jahren wieder die ersten, die Miesmuscheln züchten. Bis Budapest wurden sie früher transportiert.“

Staufenberger steht für seine Muschelzucht knapp ein Hektar Wasserfläche, den oceanBASIS dafür gepachtet hat, zur Verfügung. „Ich hätte gerne mehr ‚Land‘, ich könnte viermal so viel bewirtschaften“, so der Meeresbiologe, der auch technischer Leiter der Algenkultur von oceanBASIS und wissenschaftlicher Berater für CRM (Coastal Research and Management) unter dem gleichen Dach in Kiel-Holtenau ist. Nach einem positiven mikrobiologischen Gutachten über das Kieler-Förde-Wasser setzt Staufenberger seine sechs bis sieben Millimeter großen Miesmuschellarven in „Muschelsocken“ – ein meterlanges Baumwoll-Polypropylen-Geflecht – und bringt sie in der Förde aus, an Langkeinen. In der Polyaquakultur von oceanBASIS hängen Muschelleinen zwischen den Netzen, an denen die Algen wachsen und gedeihen. Die engmaschige Baumwolle der Muschelsocken zerfällt nach ungefähr sechs Wochen und macht den Weg frei für die nun größeren Muscheln. Die halten sich mit ihren



„Byssusfäden“ am grobmaschigeren Polygeflecht fest und bewegen sich mit ihrem Fuß fort, um an einen Platz zu wechseln, an dem sie weiter wachsen können. „Sie sagen sich: raus aus dem Reihenhaus, rein ins frische Wasser!“, erklärt Staufenberger mal ganz populärwissenschaftlich.

Mit eineinhalb bis zwei Jahren, dann sind sie ungefähr sechs Zentimeter groß, werden die Miesmuscheln verkauft. Bis dahin sind auch die Algen, die mikroskopisch klein als Sporen an Algenleinen begannen, enorm gewachsen. Außer Kosmetik machen die Meereskundler von oceanBASIS daraus auch ein „leckeres und gesundes Lebensmittel“, so Diplomingenieurin Susanne Woldmann, Laborleiterin und zuständig für die Entwicklung biotechnologischer Verfahren sowie für die Extraktproduktion für die Cremes. „Algen sind nicht nur eine natürliche Jodquelle, sie sind auch reich an Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen und essenziellen Aminosäuren.“ Unter dem Namen „Meeresgarten“ vermarktet die oceanBASIS GmbH den Lappentang (Dulse), den Zuckertang (Kombu Royal) oder den Riementang (Meeresspagetti) in getrockneter Form.

Zurück zu den Miesmuscheln: „Fünf Tonnen waren bisher meine größte Ausbeute in einem Jahr“, blickt Staufenberger auf seine Ernten zurück. Zu den Abnehmern der biozertifizierten Fördemuschel gehören ausgewählte Restaurants, aber am Tiessenkai in Kiel-Holtenau wird die Ware auch im Direktverkauf unter die Leute gebracht. Allerdings sollte man sich nicht zu spät darum kümmern: Recht schnell war die gesamte Ernte 2014/15 ausverkauft. Die Saison geht im September wieder los, an größere Kunden werden die Miesmuscheln in feuchten Jutesäcken ausgeliefert. „Bis zu fünf Tage kann man sie im Kühlschrank aufbewahren: feucht einschlagen, dann rein damit in Tupperware Ihres Vertrauens. Die Luftfeuchtigkeit muss hoch sein.“

Die Luftfeuchtigkeit ist auch für die Menschen hoch, denn Muschelzüchten ist ein potenziell nasser Job. Wenn Staufenberger mit der leuchtend roten „Pontylus“, seiner „drei mal sechs Meter Gartenterrasse mit Außenbordmotor“, zur Muschelernte in See sticht, trägt er Ölzeug. Bis zu acht Stunden lang ist er dann auf der Förde beschäftigt, holt die Muschelsocken an Bord und schaut der Sortieranlage über die Schulter. Anschließend sortieren und verpacken sein Helfer und er die 1A-Bioware per Hand weiter. Tim Staufenberger selbst ist als Tauchlehrer, Forschungstaucher und Meeresbiologe unter, im und am Wasser in seinem Element. Da könnte es sogar noch regnen bei der Ernte der Fördemuscheln – macht doch nichts.



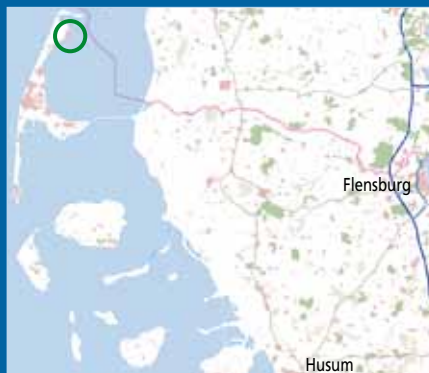
Die Adressen auf einen Blick

Dittmeyer's Austern-Compagnie GmbH

Hafenstraße 10-12
25992 List auf Sylt
Tel. 046 51-87 75 25
www.sylter-royal.de

Öffnungszeiten:

Im Sommer täglich von 11.30 bis 21 Uhr,
im Winter täglich von 11.30 bis 19 Uhr;
Nebensaison: sonntags Ruhetag



GUT ZU WISSEN:

Die Austernbänke können nicht besichtigt werden.

Bei tiefstem Niedrigwasserstand besteht die Möglichkeit, vom Strand aus Fotos zu machen. Also besser gleich nach List zur Austern-Compagnie: Buslinien 1, 5, 5a; Haltestelle List/Hafen, dann 200 Meter Fußweg.

Fisch vom Kutter

Stianoodwai (Mole Stenodde)
25946 Nebel/Amrum
Tel. 046 82-99 55 80
www.derkrabbenfischer.de

Öffnungszeiten:

Im Sommer dienstags bis samstags
von 10 bis 12.30 Uhr, wenn die rote
Flagge gehisst ist



GUT ZU WISSEN:

Krabbenverkauf dienstags bis samstags im Steenodder Hafen. Auf der Inselhauptstraße in Süddorf rechts (aus Wittdünen kommend) oder links (aus Norddorf kommend) abbiegen und 1,8 Kilometer bis zur Steenodder Mole fahren.

Kieler Meeresfarm UG

Tiessenkai 12
24159 Kiel
Tel. 04 31-775 645 27
www.kieler-meeresfarm.de

oceanBASIS GmbH

Tiessenkai 12
24159 Kiel
Tel. 04 31-363 58 81
www.meeresgarten.com



GUT ZU WISSEN:

Aus Richtung Hamburg fährt man über die A 7 und weiter über die A 215 bis Kiel, wechselt auf die B 76 in Richtung Eckernförde/Olympiazentrum, folgt ihr auf die B 503 bis zur Ausfahrt Altenholz/Knoop. Dort auf die Richthofenstraße und die Kastanienallee bis zum Tiessenkai fahren.

Aus Norden kommend bei Bredenbek auf die A 210 abbiegen, bei Kiel-West auf die A 215 wechseln, Kiel-Mitte auf die B 76, weiter wie oben.



Holger Wetzel: „Jetzt weiß ich endlich, wie man Krabben richtig pult und dass man eine Auster zehnmal kauen muss, damit sie gut schmeckt.“ Der Buchautor und Journalist aus Hamburg isst alles, was aus dem Meer kommt.



Carola Flügel: „Raus aus dem Reihenhaus, rein ins frische Wasser!“ Das galt zum Glück nicht der Hamburger Journalistin, sondern Tim Staufenbergers Miesmuscheln in der Kieler Förde, die weiter wachsen wollen ...



Silke Goes: „Die erste Auster meines Lebens, direkt im Watt, frisch von der Austernbank.“ Das konnte die Fotografin sich nicht entgehen lassen. Sie schmeckte etwas befremdlich, aber doch lecker.“ www.silkegoes.de