

Wie Schuppen von den Augen



Lange Zeit lebten die Fischer an der Ostsee vom Hering. Und sie lebten gut. Doch jetzt setzen Klimawandel und Überfischung den Tieren zu – und auch den Menschen

Von Rike Uhlenkamp (Text) und Sascha Montag (Fotos)

Nicht nur die Fische verschwinden, sondern auch die Fischerinnen und Fischer: Sie geben auf oder gehen in Rente

Als Steffen Schnorrenberg den Motor seines Schiffes stoppt, klettert die Sonne gerade über den Horizont, wirft rote und gelbe Schleier in den Himmel über der Ostsee. Eine Stunde zuvor, um kurz nach fünf Uhr, war die Besatzung der „Anna Lena“ im Hafen von Barhöft aufgebrochen. Nun blicken die Männer gespannt auf die dunkle Wasseroberfläche. Kapitän Schnorrenberg, rote Bäckchen, Dreitagebart, tritt aus der Brücke an Deck. Er trägt eine Wollmütze, schwere gelbe Ölkleidung, seine Füße stecken in Gummistiefeln. Mit seiner rechten Hand dreht er an einem kleinen Rad. Quietschend zieht eine Winde die Netze an Deck, die Schnorrenberg einen Tag zuvor hier im Meeresarm zwischen Rügen und Festland aufgestellt hat.

Bald sieht man darin die ersten Heringe zappeln. Nach und nach füllt sich der Boden des Kutters mit den silbern glänzenden Fischleibern. Am Ende des Törns werden er und seine zwei Gehilfen knapp ein Sechstel seiner gesamten Heringsquote für das Jahr 2021 an Bord haben. 7,2 Tonnen betrug sie für ihn mit seinen vier Fischerbooten. „2016 durfte ich noch 170 Tonnen einholen“, brummt Schnorrenberg und zieht ein weiteres Netz über die Reling an Deck.

Dem Heringsbestand in der westlichen Ostsee geht es schlecht. Für 2022 hat der EU-Fischereiministerrat die Fangquote daher nun noch drastischer eingekürzt. Nach den neuen Regelungen darf der Hering in der westlichen Ostsee mit Schleppnetzen nicht mehr gezielt gefischt werden, lediglich als Beifang sind 435 Tonnen für deutsche Fischer erlaubt. Auch vom Dorsch ist nur eine geringe Menge als Beifang gestattet. Die einstigen „Brotfische“ der Fischer, die ihnen jahrzehntelang als Haupteinnahmequellen dienten, sind jetzt für sie so gut wie tabu. Die deutsche Ostseefischerei ist in eine tiefe Krise gestürzt.



„Ich liebe meinen Beruf.“



„Es mangelt an Nachwuchs.“

So verschwinden nicht nur die Fische, sondern auch die Fischerinnen und Fischer: Immer mehr geben auf oder gehen in Rente. An Nachwuchs mangelt es überall. In Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein gibt es heute etwa 400 Berufsfischer. Anfang der 1990er Jahre waren es noch mehr als 1300. Nach der Bekanntmachung der neuen Quoten im Herbst vergangenen Jahres hat der Landesverband der Kutter- und Küstenfischer in Mecklenburg-Vorpommern sein Ende beschlossen. Es lohne sich wirtschaftlich nicht mehr. Bald werden viele weitere Fischerinnen und Fischer aufgeben müssen, befürchtet Claus Ubl, Sprecher des Deutschen Fischerei-Verbandes. „Für die kleinen Familienbetriebe ist das eine Katastrophe.“

Doch was sind die Gründe dafür, dass es dem Hering in der westlichen Ostsee so schlecht geht? „Die Fischerei ist der Haupttreiber des Problems. Die Bestände wurden über Jahrzehnte radikal überfischt“, sagt Stella Nemecky. „Und nun kommt die Klimakrise noch dazu.“ Für die Fischereiexpertin der Umweltschutzorganisation WWF ist auch die jüngste Entscheidung der EU noch zu lasch, trotz erheblicher Verbesserung im Vergleich zu vorangegangenen Jahren. Selbst Fischarten wie die Sprotte, denen es in der Ostsee eigentlich gut gehe, könnten nicht mehr nachhaltig gefischt werden, da das, was zusätzlich ins Netz geht, derart überfischt ist.

Christopher Zimmermann hingegen, Leiter des Rostocker Thünen-Instituts für Ostseefischerei, sieht die Verantwortlichkeiten genau anders herum. Für ihn sind nicht primär die Fischer die Ursache für den schrumpfenden Heringsbestand, sondern vor allem der Klimawandel. Heringe wandern. Im Sommer leben sie in den weiter nördlich gelegenen Meeresgebieten Kattegat und Skagerrak und in der östlichen Nordsee zwischen Dänemark, Schweden und Norwegen. Im Öresund überwintern sie, bevor sie gegen Ende des Winters zurück zur deutschen Ostseeküste schwimmen. Dort warten sie auf ihr natürliches Signal zum Laichen: die frühjährlich steigenden Wassertemperaturen. Ist es so weit, legen die Fische ihre Eier in flache Gewässer, hauptsächlich im Greifswalder Bodden, ab und kleben sie dort an Wasserpflanzen.

Nach etwa drei Wochen schlüpfen aus ihnen winzige, nur Millimeter große Larven, die sich wenige Tage aus ihrem Dottersack, einer Art Nahrungsrucksack, versorgen. Danach brauchen sie sofort etwas zu essen. „Sonst sterben sie. 24 Stunden ohne Nahrung reichen“, erklärt Zimmermann. Die Heringslarven ernähren sich von Kleinstkrebslarven, die etwa zur selben Zeit wie sie schlüpfen. Eigentlich ein abgestimmtes System. Doch es ist durcheinandergeraten.

„Uns fehlen die kalten Winter. Daher legen die Heringe ihre Eier zeitiger im Jahr ab“, sagt Zimmermann. Diese entwickeln sich in dem wärmeren Wasser außerdem schneller, der Dottersack wird rascher aufgebraucht. In Summe sind die hungrigen Fischlarven bis zu drei Wochen früher dran als noch vor 30 Jahren. Die Krebse hingegen bilden ihre Larven nur, wenn sie ihrerseits genügend zu fressen haben: Algen, deren Wachstum sich am Stand der Frühjahrssonne orientiert. „Der ist logischerweise gleichgeblieben.“ Heringslarven und Krebslarven verpassen sich und der Heringsnachwuchs verhungert, zu Millionen. Der Bestand dezimiert sich quasi von selbst. „Hier sehen wir schon heute, wie der Klimawandel tief in ein Ökosystem eingreift“, sagt Zimmermann.

Steffen Schnorrenberg muss lernen, mit der neuen Situation umzugehen. Immerhin ist er von dem De-facto-Fangstopp der EU für die westliche Ostsee ausgenommen. Fischer mit Booten unter zwölf Metern Länge, die wie er mit passivem Fanggerät, also Stellnetzen, arbeiten, dürfen 2022 noch gezielt Hering fischen. „Die Quote wurde aber erneut halbiert, sie ist lächerlich klein“, sagt er.

Schnorrenberg stammt aus einer Fischerfamilie. Als Kind ging er oft mit seinem Großvater an Bord, half, wo er konnte. Von ihm übernahm er auch seinen ersten Kutter. „Zu sehen, wie mein Opa mit der Fischerei aufhörte, da es gesundheitlich nicht mehr ging, war sehr traurig“, erinnert sich der 50-Jährige, der zusammen mit seiner Frau und zwei seiner drei Kinder auf Hiddensee lebt. Auf der Insel, einst stark von Landwirtschaft und Fischerei geprägt, hat sich wie an zahlreichen anderen Orten an der Ostsee die Fischereigenossenschaft mittlerweile aufgelöst.

Im Hafen von Vitte gibt es nun keine gemeinsame Kühlhalle mehr, keine Möglichkeit, den gefangenen Fisch auszunehmen, zu wiegen, die Fischwannen zu reinigen. Auch der kleine Verkaufsraum wurde geschlossen. Nicht nur die Ostseefischer stecken mitten in einem Strukturwandel, auch auf die angehängte Infrastruktur haben die schrumpfenden Bestände und die Fangquote ihre Wirkung.

Am lukrativsten ist es noch immer, den Fisch direkt von der Schiffskante an den Endverbraucher zu verkaufen. Beim Hering sei das aber schon immer schwierig gewesen, erklärt Schnorrenberg. „Den fischen wir im Frühjahr. Dann gibt es hier aber kaum Touristen.“ Zusammen mit einigen anderen Stellnetzfischern von Hiddensee hat er deshalb 2016 den Verein „Hiddenseer Kutterfischer“ gegründet und ein Projekt gestartet, mit dem sie ihren Hering über das ganze Jahr selbst vermarkten und von dem er nun hofft, dass es ihn auch über die nächsten Jahre retten könnte: Ihr Hering wird, veredelt in vier Geschmacksrichtungen, in Konserven verkauft.

Ausgedacht hat sich das Mathias Schilling. Der 40-Jährige lebt mit Frau und zwei Töchtern auf Öhe, nur einen Steinwurf von Rügen entfernt. Auf der 75 Hektar großen Insel, die seit 700 Jahren im Besitz seiner Familie ist, betreibt er Landwirtschaft, züchtet Rinder und Schnucken. Sie grasen auf den Salzwiesen des Ellands. Das eigene Biofleisch verkauft er als Burger, Steak oder Currywurst in dem Gasthof, den er seit mehr als zehn Jahren direkt gegenüber seiner Insel im Örtchen Schaprode führt. Außerdem in zwei Restaurants auf Hiddensee und, zu Wurst verarbeitet, im eigenen Hofladen.

Über die Gastronomie kam Schilling auch mit den Fischern in Kontakt. Er kaufte bei ihnen den Fisch für sein Gasthaus. Er sah ihre harte Arbeit und fasste den Entschluss, sich mit ihnen zusammenzutun. Auch um dafür zu sorgen, dass ihr Fisch in der Region verarbeitet wird und gleichzeitig etwas für den Erhalt der traditionellen Stellnetzfischerei an der Ostseeküste zu tun. Für die Dosen hat sich Schilling aus Spanien und Frankreich inspirieren lassen, wo sich Sardinen, Makrelen, Thunfisch oder Muscheln in bunten Büchsen schon lange gut verkaufen.

Doch die Fischer von der Idee der Fischkonserven zu begeistern, war damals gar nicht einfach. „Fischer sind schon besonders“, sagt Schilling. Viele Abende und Gespräche im Gasthaus vergingen. „Am Ende überzeugte sie, dass sie bei mir für den Fisch mehr bekommen“, sagt Schilling und schmunzelt. Einen Euro pro Kilogramm, statt die marktüblichen 40 bis 50 Cent. Ihr Fisch wird dann zu einer Konservenfabrik in Stralsund gebracht, dort zu Räucherhering in Öl oder mit Pfeffer, zu Heringsfilet mit Senf und Dill oder eingelegt in Tomatensauce verarbeitet und in die Dosen gefüllt. Viele der weiteren Zutaten stammen dabei ebenfalls aus der Region.

Die Etiketten der Dosen kleben Mitarbeitende einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung in Bergen auf Rügen. Am Ende stehen die Dosen in Schillings Fischhaus in Schaprode oder in einem Konservenladen in Vitte auf Hiddensee im Regal oder die Kunden bestellen sich den Fisch im Internet. Auch bundesweit haben einige Feinkostläden die Büchsen in ihr Sortiment übernommen. Zwischen 4,50 und knapp sechs Euro kostet eine Dose, je nachdem, wo man sie ersteht. 20 Cent des Gewinns gehen an den Verein der Fischer für seinen Erhalt sowie Organisation und Öffentlichkeitsarbeit.

„Zu Beginn haben wir die Idee belächelt, heute ist es im Grunde unser letzter



„In mühsamer Handarbeit pulen die Männer die Heringe aus den Netzen.“



„Der Fisch wird in einer Konservenfabrik...



...verarbeitet und in die Dosen gefüllt.“

Schon seit 15 Jahren sind die Zahlen des westlichen Herings unter die biologisch sichere Grenze gefallen, unterhalb derer die Wahrscheinlichkeit für schlechte Nachwuchsjahrgänge steigt. Wird solch ein schrumpfender Bestand weiter stark befischt – holt man also mehr Fisch aus dem Wasser, als nachwachsen kann –, spricht man von Überfischung. Warum eine Population unter diese kritische Schwelle fällt, ist oft nicht eindeutig zu klären – beim Hering der westlichen Ostsee brauchte man für die Erkenntnis 15 Jahre, beim Ostsee-Dorsch ist man sich bis heute nicht sicher.

Die Konsequenz aber ist immer die gleiche: „Selbst wenn die Fischerei nicht schuld ist an der Misere führt kein Weg daran vorbei, die Fangquoten zu senken“, sagt Christopher Zimmermann, Leiter des Rostocker Thünen-Instituts für Ostseefischerei. Doch bisher habe die Politik nicht schnell und ausreichend genug reduziert. Den harten Schritt einer fast vollständigen Schließung der Heringsfischerei habe die Wissenschaft bereits 2019 empfohlen.

Das Thünen-Institut misst, neben anderen Forschungseinrichtungen in Dänemark und Schweden, jährlich die Fischbestände der Ostsee, auch die der Heringe. Auf Grundlage von Daten aus der Fischerei, eigener Proben, aus Larvenstudien und akustischen Unterwassermessungen, bei denen über Echolot Heringsschwärme untersucht werden, errechnen Zimmermann und seine Kollegen, wie viele Fische welcher Größe und welchen Alters in dem Binnenmeer schwimmen, und berechnen, wie hoch die Fangquote für eine nachhaltige Fischerei sein dürfte. Zimmermann sitzt im Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES), welcher dem EU-Fischereiministerrat Empfehlungen ausspricht, der schließlich die Fangquoten festlegt. Auf den Messungen des Thünen-Instituts kann also das Schicksal der Fischer beruhen.

Die Fronten zwischen Wissenschaft, Naturschutz, Politik und Fischerei scheinen verhärtet. Doch zuletzt waren sie sich an einer Stelle einig: bei der ungerechten und sinnlosen Festlegung der Fangquoten für ein und denselben Bestand. Während die Fangquote für Hering in der westlichen Ostsee zwischen 2017 und 2021 um 94 Prozent eingekürzt wurde, konnten Fischer an anderer Stelle davon weitaus größere Mengen aus der See nehmen. Im Skagerrak und Kattegat wurde die Quote von der EU-Kommission zur gleichen Zeit nur um 57 Prozent eingekürzt. „Was für eine perverse Situation: Einerseits wurde zu viel gefischt, als dass sich der Bestand erholen konnte, und andererseits wurden die Fangquoten für unsere Fischerei so weit reduziert, dass sie nicht mehr überleben kann“, sagt Thünen-Institutsleiter Christopher Zimmermann. „Die Fischer an der deutschen Ostseeküste mussten lange die Zeche für diese Entscheidung zahlen“, kritisiert Claus Ubl vom Fischerei-Verband.

Doch nach Jahren des Zierens haben sich die EU-Fischereiminister und -ministerinnen zusammen mit dem Vertreter aus Norwegen im vergangenen Dezember durchgerungen, auch im Kattegat und Skagerrak die Quoten für Hering für 2022 drastisch zu senken. Der Grüne Cem Özdemir, gerade wenige Tage als Landwirtschafts-, Agrar- und Fischereiminister im Amt, lobte die Entscheidung. „Zum allerersten Mal hat der Bestand des westlichen Herings überhaupt wieder die Chance, sich zu regenerieren“, sagt Zimmermann. Das werde aber sicher einige Jahre dauern.



„Am lukrativsten ist es, den Fisch direkt von der Schiffskante zu verkaufen. Doch den Hering fischen wir im Frühjahr, da gibt es hier kaum Touristen.“



„Die Fischer von der Idee der Fischkonserven zu begeistern, war gar nicht so nicht einfach."



„Es muss wieder aufwärts gehen."



Fotograf Sascha Montag ist auf der Suche nach guten Bildern viel unterwegs – nicht nur zu Lande und in der Luft, sondern auch mal auf dem Wasser.



FR7-Autorin Silke Uhlenkamp schreibt Reportagen aus Deutschland und der Welt – gern erzählt sie von Menschen, die Veränderungen erleben.



„Die ganze Ostseefischerei lässt sich mit den Konserven nicht halten."

Strohhalm", sagt Schnorrenberg. Er hofft, dass er und seine Kollegen trotz der geringen Quote die 20 Tonnen zusammenbekommen, die es braucht, um genügend Dosen zu befüllen, damit sich das Projekt weiterträgt. Mittlerweile helfen auch Fischerkollegen aus Freest und anderen Ostseegemeinden.

Mathias Schilling will an dem Projekt festhalten. „Solange Steffen und die anderen weiter dabei sind, gebe ich nicht auf", beteuert er. Schilling wollte dem Hering mit den Konservendosen zu mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung verhelfen. Allein dass der lokal gefischte Fisch nun seltener zu bekommen ist, macht ihn heute zur knappen Delikatesse, für die der Kunde auch mehr bezahlen würde, glaubt Schilling. Er überlegt, ob man den Preis der Dosen noch etwas anheben könne. Dann würden auch die Fischer ein wenig mehr an ihrem Fisch verdienen. Das wäre gut für Steffen Schnorrenberg.

Doch die gesamte Ostseefischerei lässt sich mit den Konserven nicht halten. Und selbst wenn sich der westliche Hering durch die nun überall geltende geringe Fangquote in einigen Jahren erholen sollte, wird er wohl nicht mehr die Bestandsgröße erreichen wie einst. Denn der Klimawandel bleibt. Und auch andere Stressoren wie die Eutrophierung, also die Überdüngung der Ostsee durch die Landwirtschaft, bedrohen den Hering langfristig. „Ich gehe davon aus, dass selbst der regenerierte Bestand nur noch halb so produktiv ist wie vor 30 Jahren", sagt Zimmermann. „Das bedeutet aber zehnmal mehr Heringsfänge als 2021."

Viele Fischer und Fischerinnen werden aufhören oder das Fischen nur noch als Nebenerwerb ausüben. „Leider gibt es viele bürokratische Hürden, wenn jemand zum Beispiel touristische Fahrten anbieten möchte", moniert Claus Ubl vom Deutschen Fischerei-Verband. Auch die Bedingungen für Abwrackprämien für Kutter, die gerade in Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern eingeführt werden, müssten überarbeitet werden, so der Verbandssprecher. Stilllegezahlungen, mit denen die Fischer für eine Fangpause entschädigt werden, würden darauf angerechnet werden. „Durch die teure Verschrottung bleibt dann nicht genügend Geld übrig und der Fischer muss im Extremfall draufzahlen", erklärt Ubl.

Doch einige Fischer werden die nächsten Jahre überstehen und Steffen Schnorrenberg möchte einer von ihnen sein. Als die „Anna Lena" am späten Vormittag wieder in das Hafenbecken von Barhöft einläuft, warten auf ihn und seine Crew bereits weitere Helfer. In mühsamer Handarbeit pulen die Männer die Heringe aus den Netzen. Ihre Gesichter, die Kleidung, der Boden sind übersäht von silbrigen Schuppen. Die meiste Zeit schweigen die Männer.

Nur als ein alter Bekannter eine Tüte Fisch kauft und sich nach seinem Befinden erkundigt, kommt Schnorrenberg ins Schimpfen. Er meckert über die Fangquoten, die EU, die Politik, die Wissenschaft, über Robben, die seine Netze leerfressen. Über die schreiende Ungerechtigkeit. Aber er spricht auch über Hoffnung. Sein zwölfjähriger Sohn möchte einmal seine Nachfolge antreten, begleitet seinen Vater in den Schulferien regelmäßig auf Fangtouren. Und obwohl er ihm den Beruf eigentlich nicht empfehlen kann, macht der Wunsch Schnorrenberg stolz. Für ihn steht fest: So lange es irgendwie geht, wird er weiter fischen. „Ich liebe meinen Beruf und kann und will nichts anderes", sagt er. „Und irgendwann muss es wieder aufwärts gehen." Für ihn und die Fische.