

Im kalten Wasser

Dem Hering in der Ostsee geht es schlecht. Klimawandel und Überfischung gefährden die Bestände, die EU erlässt daher immer strengere Fangquoten. Viele Ostseefischer geben auf. Andere kämpfen. Rettung erhoffen sie sich aus der Dose.

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

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. Um kurz nach 5 Uhr morgens 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 schwere gelbe Ölkleidung, seine Füße stecken in Gummistiefeln. 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. Der Boden des Kutters füllt sich mit silbern glänzenden Fischleibern. Am Ende des Törns werden Schnorrenberg 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."

Der Heringsbestand in der westlichen Ostsee ist gefährdet. Für 2022 hat der EU-Fischereiministerrat die Fangquote daher noch drastischer gekürzt. Jetzt darf der Hering hier mit Schleppnetzen nicht mehr gezielt gefischt werden, lediglich als Beifang sind 435 Tonnen für deutsche Fischer erlaubt. Beim Dorsch ist es ähnlich. Ihre einstigen „Brotfische" sind jetzt für die Fischer tabu. Die deutsche Ostseefischerei ist in einer tiefen Krise.

Das macht sich bemerkbar. In Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern gibt es heute etwa 400 Berufsfischer, Anfang der Neunziger waren es noch mehr als 1300. Für Stella Nemecky, die Fischereiexpertin des WWF, ist jedoch selbst der jüngste Beschluss der EU noch zu lasch. „Die Bestände wurden über Jahrzehnte radikal überfischt. Und nun kommt die Klimakrise dazu."

Christopher Zimmermann, Leiter des Rostocker Thünen-Instituts für Ostseefischerei, sieht im Klimawandel sogar die Hauptursache für die Misere. Heringe wandern. Im Sommer leben sie in den nördlichen Meeresgebieten Kattegat und Skagerrak und in der östlichen Nordsee zwischen Dänemark, Schweden und Norwegen. Im Öresund überwintern sie und kommen danach zurück zur deutschen Ostseeküste. Dort warten sie auf ihr natürliches Signal zum Laichen, die frühjährlich steigenden Wassertemperaturen, und kleben dann ihre Eier in flachen Gewässern an Wasserpflanzen, hauptsächlich im Greifswalder Bodden.

Nach etwa drei Wochen schlüpfen winzige Larven, die schnell viel zu essen brauchen. Sie 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", sagt Zimmermann. Die Heringe legten deshalb ihre Eier zeitiger ab, die hungrigen Fischlarven brauchen bis zu drei Wochen früher etwas zu fressen als noch vor 30 Jahren. Weil die Kleinstkrebslarven da noch nicht zur Verfügung stehen, verhungert der Heringsnachwuchs zu Millionen. „Hier sehen wir schon heute, wie der Klimawandel tief in ein Ökosystem eingreift", sagt Zimmermann. „Selbst wenn die Fischerei nicht schuld ist an der Misere, führt kein Weg daran vorbei, die Fangquoten zu senken. Sie sind die einzige Stellschraube, die der Mensch hat, damit sich der Bestand zügig erholen kann."

Das Thünen-Institut und weitere Institute in Dänemark und Schweden messen jährlich die Fischbestände der Ostsee, auch die der Heringe. Auf Grundlage von Daten aus der Fischerei, eigener Proben, aus Larvenstudien und der Untersuchung von Heringsschwärmen per Echolot errechnen Zimmermann und seine Kollegen, wo wie viele Fische welcher Größe und welchen Alters schwimmen. Zimmermann sitzt im Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES), der dem EU-Fischereiministerrat Fangquoten-Empfehlungen gibt.

Verständlich, dass die Fischer auf die Forscher nicht sehr gut zu sprechen sind. Viele Kollegen würden noch aufgeben müssen, befürchtet Claus Ubl, Sprecher des Deutschen Fischerei-Verbandes. Steffen Schnorrenberg immerhin darf dieses Jahr noch gezielt Hering fischen, weil sein Boot klein ist und er nur mit Stellnetzen, also passivem Fanggerät, arbeitet. Doch auch seine Quote wurde erneut halbiert.

Schnorrenberg stammt aus einer Fischerfamilie. Als Kind ging er oft mit seinem Großvater an Bord, half, wo er konnte. Vom Opa übernahm er auch seinen ersten Kutter. Heute lebt der 50-Jährige mit seiner Familie auf Hiddensee. 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 keine gemeinsame Kühlhalle mehr, keine Möglichkeit, den Fisch auszunehmen, zu wiegen, die Fischwannen zu reinigen. Der Verkaufsraum wurde geschlossen.

Dem Untergang tatenlos zusehen, das ist für Schnorrenberg keine Option. Zusammen mit einigen anderen Stellnetzfischern von Hiddensee hat er 2016 den Verein „Hiddenseer Kutterfischer" gegründet und ein Projekt gestartet, mit dem sie ihren Hering über das ganze Jahr selbst vermarkten. Er hofft, sich damit über die nächsten Jahre zu retten: Der Hering wird, veredelt in vier Geschmacksrichtungen, in Konserven verkauft.

Ausgedacht hat sich das Mathias Schilling. Der 40-jährige Gastwirt und Züchter von Bio-Rindern und Schnucken lebt mit Frau und zwei Töchtern auf Öhe, nur einen Steinwurf von Rügen entfernt. Für die Dosen hat sich Schilling aus Spanien und Frankreich inspirieren lassen, wo sich regionale Sardinen, Makrelen, Thunfisch oder Muscheln in bunten Büchsen schon lange gut verkaufen. Bei Schilling bekommen die Fischer einen Euro pro Kilogramm statt der marktüblichen 40 bis 50 Cent. Ihr Fisch wird in einer Konservenfabrik in Stralsund zu Räucherhering in Öl oder mit Pfeffer, zu Heringsfilet mit Senf und Dill oder eingelegt in Tomatensauce verarbeitet und in die Dosen gefüllt. Auch viele der Zutaten stammen aus der Region. Die Etiketten der Dosen kleben Mitarbeitende einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung in Bergen auf Rügen. Zwischen 4,50 und knapp 6 Euro kostet eine Dose. 20 Cent des Gewinns gehen an den Verein der Fischer für Organisation und Werbung.

„Zu Beginn haben wir die Idee belächelt, heute ist es im Grunde unser letzter Strohhalm", sagt Fischer Schnorrenberg. Allein dass der lokal gefischte Fisch nun seltener zu bekommen ist, macht ihn heute zur knappen Delikatesse, für die Kunden auch mehr bezahlen.

Trotzdem weiß niemand, wie es weitergeht. Selbst wenn sich der westliche Hering durch die strengen Fangquoten in einigen Jahren erholen sollte, wird er wohl nicht mehr die Bestandsgröße erreichen wie einst. Der Klimawandel bleibt und andere Stressoren wie die Überdüngung der Ostsee durch die Landwirtschaft sind dazugekommen. „Ich gehe davon aus, dass selbst der regenerierte Bestand nur noch halb so produktiv ist wie vor 30 Jahren", sagt Wissenschaftler Zimmermann. Immerhin wären das zehnmal mehr Heringsfänge als 2021.

Viele Fischer werden wohl noch aufhören oder nur noch im Nebenerwerb ihre Netze stellen. Doch einige werden die nächsten Jahre überstehen, und Steffen Schnorrenberg möchte einer von ihnen sein. „Ich kann und will nichts anderes", sagt er, während er sich im Hafen mit seinen Helfern dranmacht, in mühsamer Handarbeit die Heringe aus den Netzen zu pulen, Gesicht und Kleidung bald übersät von silbrigen Schuppen. Sein zwölfjähriger Sohn begleitet ihn in den Schulferien auf Fangtouren. Er will Fischer werden, wie sein Papa. Bei den trüben Zukunftsaussichten sollte Schnorrenberg ihm das eigentlich ausreden. Doch dass sein Sohn Fischer werden will, macht ihn stolz.



◁△▷
RARITÄTENHANDEL
In der Ostsee darf man nur noch wenige Heringe fischen. Um zu überleben, macht Kapitän Steffen Schnorrenberg (Bild ganz oben) beim Projekt „Hiddenseer Kutterfisch" mit. Dort wird der einstige Brotfisch zur Delikatesse veredelt . Bio-Züchter und Gastwirt Mathias Schilling (rechts im linken Bild) hatte die Idee.



