Ohne Fisch keine Fischer

Den Ostseeheringen geht es schlecht. Klimawandel und Überfischung gefährden die Bestände. Die Ostseefischer bangen um ihre Existenz. Viele geben auf. Andere haben sich zusammengetan, um die Krise zu meistern. Denn es gibt Hoffnung.

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



Nach der Rückkehr in den Hafen pulen Fischer Steffen Schnorrenberg (rechts) und Kollegen die Heringe aus den Netzen. Die Fangquote für den Ostseehering ist dramatisch gesunken.

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 von der Brücke an Deck. Er trägt eine Wollmütze, 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 dem 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 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", 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 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 Ostseefischerei ist in eine tiefe Krise gestürzt.

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 1.300. „Im nächsten Jahr werden viele weitere Fischerinnen und Fischer aufgeben müssen", befürchtet Claus Ubl, Sprecher des Deutschen Fischereiverbandes. „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, Expertin für EU-Fischereipolitik beim WWF. „Nun kommt die Klimakrise noch dazu."

Christopher Zimmermann hingegen, Leiter des Rostocker Thünen-Instituts für Ostseefischerei, sieht die Verantwortlichkeit genau andersherum. Für ihn sind nicht primär die Fischer die Ursache für den schrumpfenden Heringsbestand, sondern es ist 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 ab, vor allem im Greifswalder Bodden.

Nach etwa drei Wochen schlüpfen aus ihnen winzige, nur millimetergroße Larven, die sich wenige Tage aus ihrem Dottersack, einer Art Nahrungsrucksack, versorgen. Danach brauchen sie sofort etwas zu fressen. „Sonst sterben sie. 24 Stunden ohne Nahrung reichen", erklärt Zimmermann. Die Larven ernähren sich von Kleinstkrebslarven, die 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 im wärmeren Wasser zudem 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 gleich geblieben." Herings- und Krebslarven verpassen sich, der Heringsnachwuchs verhungert – millionenfach. Der Bestand dezimiert sich quasi von selbst. „Hier sehen wir schon heute, wie der Klimawandel tief in ein Ökosystem eingreift", sagt Zimmermann.

Das Thünen-Institut misst, neben anderen Forschungseinrichtungen in Dänemark und Schweden, jährlich die Fischbestände der Ostsee, auch die der Heringe. Auf diesen Messungen kann also das Schicksal der Fischer beruhen. Daher sind diese nicht besonders gut auf die Rostocker Wissenschaftler zu sprechen. Die Fischer glauben nicht, dass der Bestand der Heringe zurückgegangen ist, und werfen der Forschung vor, sie würde die Bestände nicht korrekt ermitteln.

Die Fronten zwischen Wissenschaftlern, Naturschützern, Politik und Fischerei scheinen verhärtet zu sein. Doch zuletzt waren sie sich an einer Stelle ungewöhnlich einig: bei der ihrer Meinung nach 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, durften Fischer an anderer Stelle weitaus größere Mengen aus der See nehmen. Im Skagerrak und Kattegat wurde die Quote von der EU-Kommission zur selben Zeit nur um 57 Prozent reduziert. „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 Christopher Zimmermann.

Zuletzt kamen aber hoffnungsvolle Neuigkeiten aus Brüssel – zunächst einmal für die Fische, langfristig auch für die Fischer. Nach Jahren des Zierens haben sich im Dezember die EU-Fischereiminister und -ministerinnen gemeinsam mit dem Vertreter aus Norwegen durchgerungen, auch im Kattegat und Skagerrak die Quoten für Hering fürs Jahr 2022 drastisch zu senken. Cem Özdemir, seinerzeit erst wenige Tage als Landwirtschafts- und Fischereiminister im Amt, lobte die Entscheidung. Und auch Christopher Zimmermann freut sich: „Zum allerersten Mal hat der Bestand des westlichen Herings überhaupt wieder die Chance, sich zu regenerieren." Das werde aber sicher einige Jahre dauern.

Bis dahin muss auch Steffen Schnorrenberg lernen, mit der Situation umzugehen. Er 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, weil es gesundheitlich nicht mehr ging, war sehr traurig", erinnert sich der 50-Jährige, der zusammen mit seiner Frau und zwei Kindern auf Hiddensee lebt.

Auf der einst stark von der Fischerei geprägten Insel 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 Fang auszunehmen, zu wiegen, die Fischwannen zu reinigen. Auch der kleine Verkaufsraum wurde geschlossen.

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 übers 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, als Konserve 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 Eilands. Das 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 um 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 ungewöhnlicher Verpackung 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 der marktüblichen 40 bis 50 Cent.

Ihr Fisch wird dann nach Stralsund gebracht und in einem traditionreichen Fischhandelsgeschäft zu Räucherhering in Öl oder mit Pfeffer, zu Heringfilet 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 im Regal von Schillings Fischhaus in Schaprode oder in einem Konservenladen in Vitte auf Hiddensee. Oder die Kunden bestellen sich den Fisch im Internet.

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.

Einige Fischer werden die nächsten Jahre dennoch 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 übersät von silbrigen Schuppen.

Die meiste Zeit schweigen die Männer. Nur als ein alter Bekannter eine Tüte Fisch kauft und sich nach dem Befinden erkundigt, kommt Schnorrenberg ins Schimpfen. Er meckert über die Fangquoten, die EU, die Politik, die Wissenschaft und über Robben, die seine Netze leer fressen. Über die schreiende Ungerechtigkeit. Aber er spricht auch über Hoffnung. Sein zwölfjähriger Sohn möchte einmal seine Nachfolge antreten. Er begleitet seinen Vater in den Schulferien regelmäßig auf Fangtouren.

„Ich liebe meinen Beruf und kann und will nichts anderes", sagt Schnorrenberg. „Und irgendwann muss es wieder aufwärtsgehen." Für ihn und die Fische.

Die Bestände wurden über Jahrzehnte radikal überfischt, sagen Naturschützer. Nun kommt die Klimakrise hinzu. Am Institut für Ostseefischerei sieht man die Verantwortlichkeit andersherum.



In Stralsund werden die Ostseeheringe veredelt, in Dosen eingesperrt und verkauft.