Butter bei die Fische

Steife Brise, plattes Land und frischer Fisch: Die Nordseeküste zieht Menschen mit ihrer rauen Natur in den Bann. Zwischen Bremerhaven und Cuxhaven lässt sich die Region auf der neuen „Deutschen Fisch-Genuss-Route“ entdecken. Wir haben sie per Fahrrad erkundet.

Text: Kristin Kasten // Fotos: Sascha Montag



Seit knapp 100 Jahren gibt es in Bremerhaven die Fischräucherei Herbert Franke.

Träge dümpeln die „Gera“ und die „Line Hinsch“ im Becken des Bremerhavener Fischereihafens, der letzte deutsche Seitentrawler und ein historischer Küstensegler. Nahe bei den Museumsschiffen stehen an Land zwei moderne Gefährte für uns bereit: E-Bikes. Sie werden uns in den kommenden Tagen mehr als 60 Kilometer weit bis nach Cuxhaven tragen. Aus einem Leuchtturmbüdchen kommt eine Frau, überreicht uns die Schlüssel. Von der „Deutschen Fisch-Genuss-Route“, die wir erradeln wollen, hat sie noch nichts gehört, aber den Radweg nach Cuxhaven kennt sie. Traumhaft sei die Strecke, zu genießen gebe es auch allerhand. Als Vertreterin des Nordseeküstentourismus kann sie kaum etwas anderes sagen. Doch für uns heißt es nun: Butter bei die Fische. Das sagen die Norddeutschen, wenn es zur Sache gehen soll.

Seit letztem Jahr gibt es die Deutsche Fisch-Genuss-Route. Auf rund 370 Kilometern führt sie Urlauber zu Orten, die die Fischkultur an der Nordsee geprägt haben. Von Bremen über Bremerhaven nach Cuxhaven, danach entlang der Elbe am Hamburger Fischmarkt vorbei bis weit über Glückstadt hinaus.

Die Goldenen Zeiten der Fischerei

Die neu etablierte Route soll mehr Menschen in die Region locken: Wohnmobilisten, Fahrradfahrer, Segler. Die Idee wurde in Glückstadt geboren. „Als wir davon gehört haben, haben wir gleich gesagt, dass wir dabei sind“, sagt Sebastian Gregorius von der Fischereihafen Betriebsgesellschaft in Bremerhaven. „Viele Menschen, die hierher in den Urlaub fahren, haben eine Affinität zum Fisch, kennen aber die Ankerpunkte nicht.“ Das soll sich ändern.

Gregorius arbeitet seit 40 Jahren im Fischereihafen, ist der letzte vereidigte Fischauktionator. Ältere Kollegen können sich noch an die goldenen Zeiten des Fischereihafens erinnern, die vor über 100 Jahren begannen.

Damals sorgte die deutsche Hochseefischerei für einen Aufschwung Bremerhavens. Bis zu 15 Fangschiffe konnten an den Kaianlagen im Hafenbecken anlanden. Die stadteigene Fischfangflotte war die größte des Landes. Doch mit dem 1994 in Kraft getretenen Seerechtsabkommen der Vereinten Nationen und den darin festgelegten Schutzzonen verlor Deutschland fast alle lukrativen Fischgründe auf der Welt – und Bremerhaven seine Hochseeflotte. „Der Fisch aber“, sagt Sebastian Gregorius, „ist in Bremerhaven geblieben.“ Er erreicht die Stadt jedoch nicht mehr fangfrisch, sondern tiefgefroren, entweder über die großen Trawler, die den Fisch schon auf hoher See verarbeiten und gefrieren, oder per Container.



Das „Schaufenster Fischereihafen“ ist Bremerhavens maritimes Ausflugsziel. Am kleinen Leuchtturm gibt’s Fischbrötchen.

Jährlich werden in Bremerhaven über 200.000 Tonnen Fisch verarbeitet. Damit ist Bremerhaven mit einem Marktanteil von über 50 Prozent der größte Fischverarbeitungsstandort Deutschlands. Unter anderem werden hier pro Tag 7 Millionen Fischstäbchen hergestellt. Wobei einer der großen Verarbeitungsbetriebe Anfang des Jahres aus Nachhaltigkeitsgründen eine erste vegane Fischstäbchen-Produktlinie auf den Markt gebracht hat. Doch was auch immer produziert wird– die alten Hafenanlagen haben damit längst nichts mehr zu tun. Alles abreißen? Dafür ist die Stadt zu tief mit ihrem Hafen verwurzelt. Über drei Jahrzehnte ist stattdessen das touristische Projekt „Schaufenster Fischereihafen“ gewachsen. „Das Areal hat sich su-





Marco Jürgens betreibt eine der letzten Fischräuchereien in Bremerhaven. Makrelen gibt's zu neun Euro das Kilogramm.

per entwickelt", sagt Gregorius. Gäste aus aller Welt erkunden das alte Hafenareal. Es gibt Hotels, Restaurants, Fischläden, maritime Geschäfte, ein Seefischkochstudio und ein 360-Grad-Filmerlebnis im alten Fischbahnhof.

Doch nicht alles ist neu. Einige Meter neben dem alten Fischbahnhof raucht es aus dem Schornstein. Die Tür steht weit offen. Wer hineingeht, betritt eine der letzten verbliebenen Fischräuchereien der historischen Hafenanlage. Seit knapp 100 Jahren ist der weiß gekachelte Raum der Fischräucherei Herbert Franke Räucherkammer und Verkaufsraum in einem. Aus den ebenso alten Öfen dringen weißgraue Rauchschwaden. An diesem Morgen werden Makrelen, Forellen, Heringsfilets und Lachsforellen auf großen Holzrahmen aus den Öfen herausgewuchtet.

„Wie sieht es aus mit den Heilbuttschwänzen?", fragt ein Mann über die Ladentheke hinüber. „Fünf Minuten noch!", ruft Räuchermeister Marco Jürgens, 29, der das Handwerk von seinem Schwiegervater gelernt hat. Durch eine Luke kippt er eine letzte Tasse Wasser auf das brennende Holz. Es zischt und qualmt, die Augen tränen. Seit fünf Uhr morgens kümmert sich der Räuchermeister um die richtige Temperatur in den Öfen. Rund 70 Grad Celsius müssen im Inneren herrschen. Marco Jürgens legt die Hand an die schwarzen Ofentüren. „Das kommt hin."

Mit bloßen Händen greift der Räuchermeister in den heißen Ofen und zieht die schweren Holzrahmen heraus. Ein Kilogramm geräucherte Makrele kostet neun Euro, Schellfisch gibt es für elf und Seeaal für 19 Euro das Kilogramm. „Bei uns können die Kunden einen Bückling für zwei Euro mitnehmen", sagt Jürgens. „Wo gibt es das heute noch?" Bremerhaven ist eine arme Stadt, große Preissprünge sind da auch in Inflationszeiten nicht drin.

Die alten Öfen gegen elektrische auszutauschen, würde die Arbeit des Räuchermeisters deutlich erleichtern. Doch der schüttelt nur den Kopf. „Um Gottes Willen, dann könnten wir den Laden ja zumachen", ruft eine Kollegin. „Wir halten an der Tradition fest, das ist das, was uns ausmacht", sagt Marco Jürgens. Er packt einen noch dampfenden Stremellachs auf ein Stück Papier, bricht ihn mit der Hand entzwei. Der Geschmack? Genuss pur.

Lachs als Wegproviant

Wir lassen etwas Lachs in Zeitung einwickeln, packen ihn in den Fahrradkorb und verlassen den Fischereihafen. Nach zehn Minuten radeln wir schon durch das nächste Areal, das sein Gesicht in kurzer Zeit sehr verändert hat: die Havenwelten am Weserdeich. Das Atlantic Hotel Sail City, dessen Architektur an das Burj al Arab in Dubai erinnert, dominiert die Silhouette. Doch wir wollen die Stadt auf kürzestem Weg gen Küste verlassen, überqueren die Schleusenbrücke und fahren in den Containerhafen hinein.

Am längsten Containerkai der Welt – die Einheimischen sprechen von einer „Containerkaje" – reihen sich die Frachtschiffe aneinander. Auf den „dicken Pötten" stapeln sich die Container in schwindelerregende Höhen, während ein paar Meter weiter die geöffnete Luke eines Autofrachters Fahrzeuge im Sekundentakt verschlingt.

Wir passieren das Zolltor, gelangen nur wenige Pedaltritte später in ländliche Idylle. Der kleine Ort Weddewarden liegt direkt am Deich. Das Besondere: Der Radweg führt vor dem Deich entlang und damit nah an der Wasserkante. Bei Ebbe erreichen wir Wremen, ein Nordseebad an der Wesermündung, knapp 2000 Einwohner, 600 Gästebetten, ein Leuchtturm. Am kleinen Kutterhafen stehen bunte Buden, die Fischbrötchen, Matjes mit Bratkartoffeln und Apfelkuchen verkaufen.

> **»Der Fisch ist in Bremerhaven geblieben«**
>
> Stefan Gregorius, Fischereihafen Bremerhaven

An Deck des Krabbenkutters „Claudia" wartet René Schmidt am Abend auf seine Gäste. Seit 1939 schon fahren Männer seiner Familie auf See. Sein Großvater, Vater, Bruder und nun auch sein Neffe – vier Generationen. René Schmidt ist der Schiffseigner, sein Bruder Olaf der Kapitän.



Vorbei an einem der neuen Wahrzeichen von Bremerhaven: dem Atlantic Hotel Sail City.

Zehn Jahre lang sind sie mit der „Claudia" auf Krabbenfang rausgefahren, Olaf hauptberuflich, René war ab und an als Bootsmann dabei. In guten Jahren haben sie wöchentlich zwei, drei Tonnen Krabben aus der Nordsee geholt. „Doch 2019 brachen die Preise für Krabben ein, weil ungewöhnlich große Mengen aus dem Meer gefischt wurden", sagt der Seemann, der im blau-weiß gestreiften Fischerhemd an Bord des Kutters steht. Zudem hätten die Kontrollen und Bestimmungen, was Fangquoten und Fanggebiete angeht, in jüngeren Jahren immens zugenommen.

Alles misslich, und dann kam noch Corona und zwang die Seemänner in die Knie: Restaurants und Eventlocations waren geschlossen. Der Bedarf schrumpfte. Am Ende verkauften die Schmidts ihre Krabben direkt am Kai, konnten damit aber die Verluste nicht auffangen. Da Olaf Schmidt sowieso kurz vor der Kapitänsrente stand, beschlossen sie, sich von dem Kutter zu trennen. „Wir hatten ihn schon so gut wie verkauft, aber dann sprang der Käufer im letzten Moment ab." So kam alles anders.

Dort, wo früher auf dem Kutter die Krabben verarbeitet wurden, sind heute ein Tisch und zwei Bänke in den alten Planken verankert. Seit 2022 fahren die Schmidts mit Touristen und Einheimischen ins Wattenmeer hinaus: zum Containerpier, zum Leuchtturm Robbenplate oder wie heute zur Sonnenuntergangsfahrt. „Acht Zentimeter brauchen wir noch", ruft René Schmidt. Die Flut kommt schnell. Fünf Minuten später heißt es „Leinen los!". Zwölf Gäste sind mit an Bord, ein Bootsmann und Neffe Lukas, der den Kutter durch die Fahrrinne manövriert.





René Schmidt fährt noch immer mit dem Krabbenkutter „Claudia" raus – und setzt so eine lange Familientradition fort.

Highlights an der Waterkant

Radstation Bremerhaven
www.mietrad-bremerhaven.de

Fischräucherei Herbert Franke, Bremerhaven
www.fisch-franke.de

Schaufenster Fischereihafen, Bremerhaven
www.schaufenster-fischereihafen.de

Fahrten mit Kutter „Claudia", Wremen
www.direktvomkutter.de



Restaurant „Zur Börse", Wremen
www.zur-boerse.de
(Bild links)

Deutsche Fisch-Genuss-Route
www.fischgenussroute.de

Fischbahnhof 360°
Im alten Fischbahnhof des Bremerhavener Fischereihafens zeigt ein 360-Grad-Filmerlebnis historische Aufnahmen aus dem Hafen, begleitet Fischer auf einer Fangfahrt über das Meer und taucht ab in die Unterwasserwelt der Fischschwärme. Medienstationen geben Informationen zur Fischereipolitik, zu nachhaltiger Fischerei und den Fischen selbst.
www.fischbahnhof360.de

Klimahaus
Am Weserdeich in Bremerhaven steht das Klimahaus, in dem sich die Klimazonen der Welt erleben lassen: von der Gluthitze in der Sahelzone bis zur Eiseskälte der Antarktis. Besucher können sich auch auf die Spuren des Klimawandels begeben und herausfinden, wie er die Welt in Zukunft verändern könnte.
www.klimahaus-bremerhaven.de

Nationalparkhaus Wurster Nordseeküste
Hier erfahren Besucher alles Wissenswerte über das Wattenmeer. In Aquarien leben Knurrhahn, Katzenhai, Taschenkrebs und Anemone friedlich nebeneinander. Auch wer raus ins Watt möchte, ist hier richtig. Das Team bietet Wattwanderungen, vogelkundliche Führungen, Segeltörns – und sogar Yogastunden auf dem Meeresgrund.
www.nationalparkhaus-wattenmeer.de



Karte: Karl Marx

Im-Jaich Hotel, Bremerhaven
Zwischen Marina und Deich liegt das Hotel inmitten der Bremerhavener Havenwelten, die sich fußläufig erkunden lassen. Wer per Rad anreist, bekommt einen Energieriegel geschenkt. Luftpumpe, Flickzeug und Mieträder sind vorhanden.
www.im-jaich.de

Landhaus Wremer Deel
Wer seinen ökologischen Fußabdruck auch beim Reisen klein halten will, ist im Landhaus Wremer Deel richtig: Strom aus regenerativen Quellen. Ein begrüntes Flachdach für die Insekten. Ladestationen für E-Autos gibt es auch.
www.wremer-deel.de

Hotel Strandhus
Direkt an der Nordsee liegt das familiengeführte Hotel Strandhus. Energie und Wärme werden im eigenen Blockheizkraftwerk erzeugt. Mitgebrachte Fahrräder können in der Fahrradgarage geparkt werden. Auch Leihräder gibt es.
www.hotel-strandhus.de

Buchtipp
Von der Ems nach Hamburg: Wer auf dem niedersächsischen Teil des internationalen Nordseeküsten-Radwegs unterwegs ist, sollte dieses wetter- und reißfeste Buch im Gepäck haben. Streckenbeschreibungen samt Höhenprofilen, GPS-Tracks, Stadtpläne von Bremerhaven und Cuxhaven, Hinweise zu kulturellen und touristischen Highlights und ein Übernachtungsverzeichnis machen es unverzichtbar. Bikeline-Radtourenbuch: Nordseeküsten-Radweg 2. Verlag Esterbauer. 160 Seiten, 14,90 €.









Dreifacher Röhrkohl: bei der Ernte (l.), bei der Zubereitung in der Küche von Björn Wolters (o.) und als Puffer, mit Krabben und Ei.

Kurz hinter der Hafenausfahrt gerät der Kutter kurz in Schieflage, muss mehrfach vor- und zurücksetzen. Einen Meter neben dem Boot blitzt der Meeresboden hervor, die Schlickkante. „Zu wenig Wasser, zu viel Schlick", sagt René Schmidt, der sich nicht aus der Ruhe bringen lässt.

Aus den Lautsprechern ertönen Seemannslieder, der Himmel färbt sich langsam rot. Ein alter Mann steht allein an der Reling. „Früher war ich immer mit meiner Frau hier", sagt er. „So viele Erinnerungen."

Röhrkohl-Köstlichkeiten

Am nächsten Morgen begrüßt uns Frederike Wolters, 26, vor dem Wremer Restaurant „Zur Börse", das ihren Eltern seit einem Vierteljahrhundert gehört. Heute will sie Röhrkohl stechen gehen, ein unscheinbares Salzwiesengewächs, es ist auch als Strand-Dreizack (*Triglochin maritima*) bekannt. Mit dem Fahrrad fährt sie mit uns über den Deich rüber bis zu den Salzwiesen hinter der Steinbuhne. „Alles, was nach Schnittlauch aussieht, ist Röhrkohl", sagt sie. „Wollt ihr probieren?" Die grünen Stängel schmecken vor allem: salzig.

Gegen Mittag schnippelt ihr Vater Björn Wolters, 58, den Röhrkohl in der Küche klein. „Das Beste ist hier unten", sagt er und zeigt auf die rot-violetten Stellen am Stielende. „Da sitzt der meiste Geschmack." Auf dem Ofen hinter ihm köchelt geschmorter Röhrkohl, mit Zwiebeln, Speckschwarte, Senf und Pfeffer verfeinert. Den frisch geschnippelten Röhrkohl vermengt er mit Eiern und Kartoffeln und verteilt den Teig portionsweise in der Pfanne. Und wie mag Wolters den Röhrkohl am liebsten? „Als Schnaps", sagt er und lacht.

Wolters ist der einzige Gastronom an Niedersachsens Nordseeküste, der Röhrkohl stechen darf. Er wächst ganzjährig, wird aber nur von Mai bis Ende Juni geerntet. „Sobald er blüht, ist die Saison vorbei." Er wächst im Nationalpark. Das Restaurant „Zur Börse" ist Nationalpark-Partnerbetrieb.

Zwei Landwirte, die die Flächen an der Wattkante bewirtschaften, mähen die Salzwiese erst später als üblich. Das schont die Pflanzen und schützt Brutvögel. Wolters darf auf ausgewählten Flächen Röhrkohl stechen und seinen Gästen anbieten. „Mir war das wichtig, weil das ein Nationalgericht ist", sagt der Koch. Wenn der Röhrkohl von der Speisekarte verschwinde, gerate die Pflanze als Nahrungsmittel vielleicht irgendwann in Vergessenheit.

Die Geschichte der Familie Wolters lässt sich im Nationalparkhaus Wurster Nordseeküste auf einer Stele nachlesen. Das Gebäude liegt auf einer Wurt – einem aufgeschütteten Siedlungshügel – vor dem Deich im zwölf Kilometer entfernten Dorum-Neufeld, direkt am Unesco-Weltnaturerbe Wattenmeer. „Wir hatten schon Sturmfluten, die bis an unsere Fenster herangereicht haben",



Noch ist die Deutsche Fisch-Genuss-Route wenig bekannt. Hier ist richtig, wer die Einsamkeit sucht.



Biologin Damaris Margaritis mit Grabegabel im Watt.



Ein letzter Blick: von der „Alten Liebe“ in Cuxhaven in den Sonnenuntergang.

sagt BUND-Mitarbeiterin Damaris Margaritis, die uns barfuß, in der Hand eine Grabegabel, begrüßt. Die Biologin nimmt uns mit raus ins Watt. „Schön rein in den Schlick“, sagt sie und versinkt knöcheltief im Meeresgrund.

Klimawandel als Zugvogelproblem

Bis zu einer Million tierische Individuen leben auf einem Quadratmeter Watt, erklärt die Umweltschützerin. „Von der Biomasse her ist das vergleichbar mit dem Regenwald.“ Doch nur wer die Spuren lesen kann, entdeckt die Meeresgrundbewohner. Margaritis zeigt auf kleine, feine Linien im Sand. Spuren der Wattschnecke, die gerade mal zwei Millimeter groß ist.

Die Zugvögel lieben das reichhaltige Nahrungsangebot des Watts. „Über zehn Millionen Vögel ziehen hier jährlich durch“, sagt die Biologin. Ein riesiger Rastplatz, auch für Langstreckenzieher, die bis nach Südafrika fliegen. Sie sind momentan die größten Sorgenkinder der Naturschützer. „In Richtung der Pole schreitet der Klimawandel schneller fort als in unseren Breitengraden“, erklärt Margaritis. „Der Sommer beginnt dort immer früher.“ Das Problem: Wenn die Zugvögel im Frühjahr das Wattenmeer erreichen, finden sie hier zwar noch genügend Futter, in Skandinavien, Grönland, Russland ist der Sommer bei der Ankunft der Vögel aber schon so weit fortgeschritten, dass die Nahrung fürs Füttern des Nachwuchses nicht mehr reicht. „Viele Pflanzen sind dann schon am Ende ihrer Blütezeit angekommen, das Insektenangebot schrumpft.“

Ein anderes Problem liegt nur ein paar Kilometer die Weser hinauf: „Bremerhaven will wieder mal die Weser vertiefen und ausbaggern lassen“, sagt Margaritis. So soll der Hafen der Stadt für große Containerschiffe leichter anzusteuern sein. Doch durch die Verklappung des ausgebaggerten Grundes könnte zu viel Schlick auf die Wattflächen gelangen. „Da hat man dann bald kein Leben mehr.“ Die Biologin setzt sich gegen eine erneute Vertiefung der Weser ein, auch wenn sie die wirtschaftliche Sorge um die Konkurrenzfähigkeit des Hafens verstehen kann. „Ein Großteil der Menschen, die in Bremerhaven wohnen, arbeiten dort.“ Den Menschen den Hafen nehmen? „Dann bleibt ja nicht mehr viel, auch wenn der Tourismus aufgeblüht ist.“

Trotz des aufgeblühten Tourismus: Auf dem Radweg am Deich kommt einem oft kilometerweit niemand entgegen. Außer dem Wind. Zum Glück radeln wir mit E-Unterstützung. Erst kurz vor Cuxhaven geht es an der Route lebendiger zu. Bei Sonnenuntergang erreichen wir unser Ziel: die „Alte Liebe“ in Cuxhaven.

> »Über zehn Millionen Vögel ziehen hier durch«
>
> Damaris Margaritis, BUND

Am ehemaligen Pier gleiten die Containerschiffe ganz nah und scheinbar lautlos vorbei. Das Ende unserer Reise ist zugleich der Startpunkt der nächsten Etappe auf der Deutschen Fisch-Genuss-Route. Bis nach Glückstadt, wo die Idee der Deutschen Fisch-Genuss-Route ihren Anfang nahm, sind es mit dem Rad noch knapp 60 Kilometer. //



Kristin Kasten

Als gebürtige Bremerhavenerin kennt sie die Küstenwinde. Und war doch überrascht, wie zermürbend Gegenwind auf Dauer sein kann. Ohne E-Bike hätte sie das Ziel wohl nicht erreicht.