

Deutschlandfunk

## **GESICHTER EUROPAS**

Samstag, 07. März 2015 / 11:05-12:00 Uhr

### **Matjes, Masten & Matrosen – Fischfang in den Niederlanden**

Mit Reportagen von: Kerstin Schweighöfer  
Am Mikrophon: Britta Fecke  
Musikauswahl: Babette Michel

#### **Urheberrechtlicher Hinweis**

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden. Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.

© **Deutschlandradio** 

- unkorrigiertes Exemplar –

Trailer: Gesichter Europas

**Mod.: Der Direktor der größten europäischen Versteigerungsauktion für Plattfisch ist stolz: :**

**O-Ton:** ...„Die Seezunge, die heute hier auf Urk versteigert wird, landet morgen in Restaurants in Rom, Hongkong oder New York auf den Tellern!“

**Mod:...** Ein junger Fischer setzt wieder auf den handwerklichen Fischfang, doch die Bedingungen sind schwierig:

**O-Ton:** „Viele denken noch immer, die Nordsee sei weit und leer, aber sie ist längst ein einziges großes Industriegebiet geworden, es wimmelt dort von Pipelines, Bohrtürmen, Schifffahrtsrouten, Ankergebieten – und jetzt kommen auch noch immer mehr Windmühlenparks hinzu!“

**Mod.:**

**Gesichter Europas: Matjes, Masten und Matrosen - Fischfang in den Niederlanden**

**Mit Reportagen von Kerstin Schweighöfer**

**Am Mikrophon begrüßt sie Britta Fecke.**

## **Mod 1:**

Die Menschen und das Meer sind in dem Land zwischen Ems und Nordsee seit jeher eng verbunden, erfolgreich haben sich die Niederländer mit dem Wasser arrangiert und leben mit und von dem Meer.

Die Nation stieg schon im 17. Jahrhundert zur mächtigsten Seemacht Europas auf und in dieser Tradition sehen sich die Niederländer noch heute. Die „Republik der Händler“ erzielt immer noch einen großen Teil ihrer Gewinne in den Häfen des Landes.

Hierhin bringen auch die Fischer ihren Fang, um von dort in die ganze Welt zu gehen.

### **Atmo: kurz stehen lassen dann drunter**

Wer in einem New Yorker Restaurant eine Scholle bestellt, der kann sicher sein, dass sie aus Urk kommt. Denn Europas größte Versteigerungsauktion für frischen Plattfisch - also für Scholle, Seezunge oder Steinbutt ist in Urk -genauer gesagt AUF Urk, wie die Bewohner noch immer betonen. Denn bevor das kleine Fischerdorf am IJsselmeer eingepoldert wurde, war es eine Insel.

In den Niederlanden besteht Versteigerungspflicht für frischen Fisch, dieses Abkommen haben Fischer und Regierung geschlossen, um den Handel transparenter und überschaubar zu machen.

### **Atmo: kurz stehen lassen dann drunter**

Auf der Urker Fischauktion werden die größten Umsätze in ganz Europa erzielt– es ist überhaupt die europäische Drehscheibe für Plattfisch. Fischer aus allen Ländern des Kontinent sind deshalb in dem kleinen Dorf unterwegs – wobei es sich bei vielen ausländischen Fischern dann doch um Niederländer handelt, die unter englischer oder belgischer Flagge

fahren, um die heimische Fangquote im wahrsten Sinne des Wortes zu umschiffen.

## **Beitrag 1: Wer bietet weniger? Die Fischauktion auf Urk**

Es ist kalt in der riesigen Sortierhalle - vielleicht ein, allerhöchstens zwei Grad über Null. Bunte Plastikboxen so weit das Auge reicht - orange, grün, rot. Auf Tischen. Und gestapelt, auf dem Boden. Randvoll mit frischem Fisch. Fisch auf Eis - Seezunge, Scholle, Tarbot. Man muss aufpassen, dass man nicht ausrutscht. Denn auch auf dem Boden liegt Eis. Und Fisch, der daneben gegangen ist. Hier eine Schwanzflosse. Da die Schere eines Krebses. Und ein Seestern.

### **We wegen de vis niet...**

An einem der ersten Tische gleich am Eingang sortieren Harko Mulder und sein Kollege Andries Woert den Fang eines englischen Schiffes. 30 Tonnen Scholle. Vier Grössenklassen gibt es. Längenangaben auf dem Sortiertisch sorgen dafür, dass der Fisch in der richtigen Plastikbox landet. Es geht rasend schnell. Die beiden Männer haben Routine.

### **Bijna 28 jaar.....**

Harko steht schon seit 28 Jahren am Sortiertisch, Andries seit 35. Sie sind zufrieden.

### **... best wel gezellig..**

Einen Tisch weiter greift ihr ehemaliger Chef Albert Hoekman beherzt in die Schollen. Der ist schon 65 und eigentlich bereits pensioniert. Aber auch er kommt noch fast täglich rein:

“Das hält einen frisch. Nichts tun ist nichts für mich. Ich bin kein Mann, den man zuhause hinter die Geranien setzen kann.”

140 Mann stehen in der grossen Halle. Sie sortieren 50.000 Kilogramm Fisch - pro Stunde. Das Tempo ist hoch – und das kommt nicht von ungefähr. “Unsere Mitarbeiter sind keine Festangestellten, sondern alles kleine selbstständige Unternehmer”, erklärt der Direktor der Urker Fischauktion Teun Visser:

“Sie bekommen 2,25 % des Preises, den der Fisch auf der Versteigerung erzielt. Je schneller sie arbeiten, desto mehr verdienen sie.”

Innerhalb von zwei Stunden wird der Fisch nach Art und Grösse sortiert, gewogen, etikettiert, verpackt und versteigert. Anschliessend kann er gleich vor Ort in Urk in einer der vielen Weiterverarbeitungsfirmen entgrätet, geräuchert oder tiefgefroren werden – oder er wird als frischer Fisch per LKW sofort weitertransportiert:

“Die Seezunge, die heute hier auf Urk versteigert wird, landet morgen in Restaurants in Rom, Hongkong oder New York auf den Tellern!”

Die 30 Tonnen Scholle, die Albert und Andries gerade sortieren, stammen von der Doggerbank, rund 100 Kilometer von der englischen Ostküste entfernt. Dort sind sie Rense de Boer ins Netz gegangen. Eine Woche war er unterwegs.

### **Het is een of 2 dagen oud....**

Der 41Jährige Niederländer fährt unter englischer Flagge. Um die heimische Fangquote zu umgehen. So machen es viele niederländische Fischer.

.....United kingdom...

Sein 40 Meter langes Schiff hat dennoch einen holländischen Namen: Willemina heisst es, so wie die Urgrossmutter von König Willem Alexander:

**.... De Willemina...**

Sein Kollege Klaas de Vries hingegen hat seinem Schiff einen englischen Namen gegeben: Blue Angel. Obwohl Klaas unter belgischer Flagge fährt und im Hafen von Oostende zuhause ist:

**Blue Angel...mooi!.....blauwe ENGEL...**

Der 70Jährige kommt mit seinem Sohn gerade von der Seine-Bucht zurück. Seezunge hat er gefangen. 6000 Kilogramm.

“Eine bessere Fischauktion als hier auf Urk gibt es nicht! Keine kann ihr das Wasser reichen. Die Jungs hier verarbeiten pro Tag 15.000 Kisten Fisch. Dafür brauchen sie in Oostende eine Woche.”

Der alte Klaas fischt, seit er 14 ist. Die Augen unter seiner blauen runden Wollmütze leuchten. Er ist immer zu einem Witz aufgelegt – und zu einem Flirt:

“Ende Juni geht’s ab in den Golf von Biscaya. Kommen Sie mit?”

Bloss an den Ölpreis darf man ihn nicht erinnern, dann verliert er seine gute Laune.

Die Fahrtkosten seien astronomisch hoch:

**...Ik krijg olierekningen.....45.000 euro....**

45.000 Euro? Pro Jahr? Nein, pro Fahrt, stellt er klar:

**....nee, per reis! .....maar toch is het zo.....**

Auktionsdirektor Visser geht weiter zur Verteilerhalle, wo die ersten LKW eintreffen, um den versteigerten Fisch abzuholen. Der Auktionssaal befindet sich oben im ersten Stock und sieht aus wie eine Aula.

Nicht alle Stuhlreihen sind besetzt. Denn jeder zweite Händler bietet vom Büro aus per Internet mit. Die Männer, die an diesem Vormittag erschienen sind, schauen konzentriert auf die grosse Versteigerungsuhr vor ihnen.

Es geht um eine so genannte umgekehrte Versteigerung. Der Zeiger gibt den Höchstpreis an – bei 12 Uhr mittags. Dann beginnt er zu fallen. Per Knopfdruck kann der Käufer den Fall stoppen. Drückt er zu früh, bezahlt er zuviel. Drückt er zu spät, muss er damit rechnen, dass die Konkurrenz schneller ist.

**Voor een nieuweling is het moeilijk.....**

“Alles eine Sache der Konzentration – und der Routine!” sagt Evert Hakvoets. Er kauft Zunge ein. Und Tarbot, den teuersten Plattfisch. Für den spanischen und den italienischen Markt.

**....vooral voor die kale daar.. voor die kale is het heel moeilijk!**

Nur blutige Anfänger hätten es schwer - so wie der kahle Typ neben ihm, der käme immer noch ins Schwitzen, witzelt Evert, bevor die Versteigerungsuhr wieder seine volle Aufmerksamkeit verlangt:

**nou moet even bijzijn...lachen....**

Der kahle Typ neben ihm heisst Bertis van Sloten und versteht Spass. Er hat gerade eine erste Ladung Schollen ersteigert - die von der Willemina, die Skipper Rense de Boer bei der Doggerbank ins Netz gegangen sind.

**...lachen.....**

Einen Euro 30 hat Bertis für das Kilogramm gezahlt. Eigentlich zu billig, findet Auktionsdirektor Visser. Eins sechzig sollten es schon sein, sonst bleibt für den Fischer so gut wie nichts mehr übrig.

Bertis van Sloten hingegen ist zufrieden. Für ihn kann es nicht billig genug sein. Seine Schollen werden entgrätet und eingefroren, um dann in deutschen Supermärkten zu landen.

**.....gaat naar Duitsland**

Schon seit 40 Jahren macht er das. Knapp 20 war er, als er anfang. Bald wird er pensioniert. Aber vom Ruhestand will auch Bertis nichts wissen, sondern möglichst lange weitermachen – wenn sie ihn lassen:

**Ja, maar ik ben niet van plan te stoppen...lachen....als ik de kans krijg.**

Mod. Literatur:

Seit die Schriftstellerin Monique von ihrer großen Liebe verlassen wurde, findet sie für ihren eigentlichen Beruf keine Worte mehr. Um der Traurigkeit zu entkommen sucht sie sich eine neue Herausforderung: Die Rettung der Fischer vor dem industriellen Fischfang. Ihr glühendes Plädoyer wird gedruckt, beachtet und plötzlich erhält sie Einladungen zu wissenschaftlichen Fischkongresse, um diese mit ihren poetischen Beiträge aufzulockern:

Am späten Nachmittag wiederholte sie ihre Ansprache zur Rettung der Fische. Die Wörter fühlten sich nicht sehr vertraut an, und Monique hatte das Gefühl, dieses Mal länger zu brauchen, um sie auszusprechen. Frau Solar, die sie aus der ersten Reihe anstarrte, schien nicht ein einziges Mal mit der Wimper zu zucken.

Bei dem Satz über die abgetrennten Haiflossen stockte Monique kurz der Atem. Vielleicht, weil deren Verbindung mit

ihren Armen und Händen ihr erst an diesem Morgen gänzlich bewusst geworden war. Ihre Gefühle schienen das Publikum zu erreichen. Die Zuhörer hatten ihre Gesichter ernst und aufmerksam auf sie gerichtet, der Applaus zeigte, dass ihre Worte Eindruck gemacht hatten.

Sie konnte es kaum fassen, dass das offizielle Abendessen in einem Fischrestaurant stattfand. Typisch portugiesisch. Frau Solar hielt eine Rede über internationale Zusammenarbeit und die Wunder der Meere. Als Kellner in bordeauxfarbenen Uniformen den weißen Fisch servierten, machten sich alle Gäste sofort hungrig darüber her. Monique war die Einzige, die sich mit Kartoffeln und Zucchini begnügte.

»Diesen Fisch können Sie ohne jede moralische Bedenken essen«, sagte ein bärtiger Mann an ihrer Seite. »Der englischen Seezunge geht es wieder gut.«

»Ich esse überhaupt keinen Fisch mehr«, sagte Monique.

»Wenn Sie keinen Fisch essen, warum finden Sie es dann so schlimm, dass er verschwindet?«, wollte eine gut aussehende Frau wissen, die ihr gegenüber saß.

Der Protest einiger anderer Tischgenossen machte Moniques Antwort überflüssig. »Also wirklich!«, rief jemand. »Ein bisschen plump, Giovanna!« Zwei Männer beugten sich verschwörerisch zu Monique. Mit spanischem Akzent priesen sie ihren Vortrag – eine sensible Note sei immer willkommen –, rieten ihr aber auch, sich das alles nicht zu sehr zu Herzen zu nehmen. Natürlich sei jeder frei in seiner Entscheidung, manche Fische könne man aber durchaus noch essen.

Weil die Männer so sanft mit ihr gesprochen hatten, sprach

## **2. Mod. :**

Die Niederländer leben nicht nur am Wasser, selbst im Land sind die meisten Orte irgendwie über Kanäle oder Flüsse zu erreichen, lange lebten auch viele Menschen vom Wasser, genauer gesagt von dem was sie dem Meer abtrotzen konnten. Heringe und Makrelen, Schollen, Seezunge, Krabben und bis vor 50 Jahren auch noch Wale, die niederländischen Fischer fuhren schon vor dem goldenen Zeitalter aufs Meer, auf die Nordsee, den Atlantik hoch bis zu den Polarmeeren.

### **Atmo:**

Sie fahren immer noch soweit hinaus, aber es fahren lange nicht mehr so viele. Die Zeiten der kleinen Kutter sind vorbei, der industrialisierte Fischfang hat ihnen das Wasser abgegraben. Die Fangmenge ist allerdings nach wie vor hoch, denn jetzt bestreiten hochtechnisierte Trawler, schwimmende Fischfabriken, den Fischfang der Nation Die alten Fischer fahren nicht mehr raus, pflegen keine Netze mehr, sondern nur noch die Erinnerung:

### **Beitrag 2: Die alten Fischer von Katwijk**

#### **atmo Strasse ...Museum....**

Maarten van Duyn wirft einen Blick auf die Uhr, gleich wird er abgelöst, es ist 12 Uhr. Wie immer am Dienstagmorgen sitzt er im Katwijker Heimatmuseum hinter der Kasse und begrüsst die Besucher - ein drahtiger kleiner Mann, 76 Jahre alt.

#### **Dag mevrouw! Wat kan ik voor u doen?...2 kaartjes...**

Einen Vormittag pro Woche arbeitet van Duyn ehrenamtlich am Empfang, zwei Nachmittage unten im Keller in der Modellwerkstatt.

Dort werden Schiffe nachgebaut. Denn im Katwijks Museum dreht sich fast alles um die maritime Vergangenheit des süd-holländischen Fischerdorfes, erklärt der Rentner.

#### **...atmo kassa geld..**

Maarten van Duyn war selbst 40 Jahre lang Fischer – so wie alle Männer in seiner Familie: Sein Sohn fuhr auf seinem Schiff mit, so wie schon sein Vater auf dem Schiff seines Grossvaters mitgefahren ist.

#### **...Atmo Kasse zu....**



Hering haben sie gefangen, bis zu 300 Meilen weit sind sie auf der Nordsee hinausgefahren - bis zur Südspitze Norwegens, erzählt der alte Fischer, als er in der Garderobe seine Jacke holt. Und nicht nur Hering, aber auch Plattfisch wie Zunge und Scholle. Und Kabeljau. Das war nach dem Heringfangverbot von 1977.

"Anfangs ging alles gut, ich konnte bei mir an Bord bis zu sieben Mann beschäftigen, darunter meinen Sohn. Doch was wir an Land bringen durften, wurde immer weniger. Bis es sich irgendwann nicht mehr lohnte. 1991 musste ich aufhören." Schuld daran sei Brüssel mit seinen vielen Regeln, mit den Fangtagen und den Fischquoten. Als kleiner Fischer habe er da kaum noch eine Überlebenschance:

**De kleine vissers hebben bijna geen kans meer, nee.**

In der Eingangshalle des Museums steht ein altes Plattbodenboot, eine so genannte *Bomschuit*. Die wurde von Pferden den Strand hinaufgezogen und auch wieder zurück aufs Wasser gebracht.

**...dat is de boomschuit.....**

Van Duyns Grossvater hat noch mit einer solchen *Bomschuit* gefischt. Einen Hafen brauchten die Katwijker Fischer deshalb lange Zeit nicht. Und nach der Umstellung auf moderne Schiffe bekamen sie keinen mehr: Erstens wollte die Regierung aus Gründen des Hochwasserschutzes die Dünenkette nicht durchbrechen. Zweitens hatte Scheveningen, rund 15 Kilometer weiter südlich, inzwischen einen Hafen bekommen. Das fand die Regierung in Den Haag ausreichend.

**Mijn grootvader....hier op gevaren....**

Für die Fischer von Katwijk wurde es deshalb zur Gewohnheit, den Hafen von Scheveningen oder auch den von Ijmuiden weiter nördlich zu benutzen. Noch heute reisen sie per Zug oder Bus dorthin und gehen dann an Bord. Auch das Schiff von Maarten van Duyn, ein 29 Meter langer Motortroller, lag in Ijmuiden im Hafen:

**.... Klasina Jacoba ..ja. Mijn Vrouw! ...mooi!**

Klasina Jacoba hiess es - so wie meine Frau, erzählt der alte Fischer, während er flott die Kellertreppe nimmt. Er will sich noch bei seinem Kollegen Wout in der Modellwerkstatt verabschieden.

**...kijk, hier is het!**

Wout ist dabei, einen der letzten niederländischen Walfänger nachzubauen, der nach dem Zweiten Weltkrieg Richtung Südpol aufbrach. Bis 1961 war er im Einsatz.

**.... Dat wordt een waalvisjager**

Zur Bemannung zählten Fischer aus Katwijk. "Auch mein Vater war noch an Bord!" erzählt Museumsarchivar Jan van Beelen, der gerade aus einer Vorstandssitzung kommt:

"Ich erinnere mich noch, wie man Vater mit dem Bus abgeholt und nach Rotterdam gebracht wurde, dann war er ein halbes Jahr weg. Auch mein Opa war Seemann. Ich selbst war nie auf See, aber hier im Museum laufen alle Fäden zusammen, da bin ich meiner gesamten Familienchronik begegnet!"

Die Katwijker lebten jahrhundertlang vom Fischfang. Und auch wenn sie paradoxerweise keinen eigenen Hafen hatten: Einst besaßen sie die grösste Fischersflotte des Landes und waren nationales Heringszentrum. Doch von den 180 Schiffen, die Katwijk vor rund 50 Jahren noch zählte, sind nur rund zehn übriggeblieben, weiss Archivar van Beelen:

**....werken werken....moraal van hard werken...**

Vom Fischfang, so der Archivar weiter, lebten heute allerhöchstens noch 2 % aller Katwijkers. Der grösste Arbeitgeber sei nicht länger die See, sondern die Flora, die grösste Blumenauktion der Niederlande, die im benachbarten Rijnsburg eine Niederlassung hat.

Daran sei hauptsächlich das Fangverbot für Hering von 1977 bis 1983 schuld: Nur die ganz grossen Reedereien überlebten diese Zeit. Sie verliessen die heimischen Fischgründe und entdeckten andere Fischarten – mit noch grösseren, noch moderneren Schiffen.

Die Fangkapazität sei deshalb nicht gesunken sondern weiter gestiegen, betont Hans Schonenberg, ehemaliger Hausarzt und jetzt Vorstandsvorsitzender des Heimatmuseums. Eines dieser grossen neuen Schiffe ersetze gut und gerne 30 kleine:

**....Je moet zeggen....vele malen van vroeger....**

Es gehe um grosse Fischfabriken auf See, weiss Maarten, der alte Fischer:

**....grote fabrieken! Dat zijn het.**

Trotz allem sei Katwijk ein Fischerdorf geblieben, meint er fast trotzig, als er sich zusammen mit Hans Schonenberg auf den Nachhauseweg macht.

**...jongens, de groeten! .....doei!**

Als sie den Prinz Hendrikai erreichen, bleiben die beiden Männer einen Moment stehen. Früher reihte sich hier eine Reederei, ein Kühl- und Lagerhaus an das andere. Fast alles wurde abgerissen, heute wohnen hier Menschen in modernen Reihenhäuschen. Nur ein einziges Lagerhaus soll als Denkmal renoviert werden, erzählt Schonenberg im Weitergehen. Inzwischen hat er den Nordseeboulevard erreicht.

**... als historisch monument.....**

Das Meer ist wild an diesem Tag, Schaumkronen tanzen auf den Wellen, die Wolken fegen über den tiefen holländischen Himmel und zeichnen Schattenspiele auf die Wasseroberfläche .

Ein paar Sonnenstrahlen fallen auf den weissen Kirchturm der *Oude Kerk* weiter südlich am Boulevard. Hinter ihm kommt der Leuchtturm zum Vorschein, das zweite Wahrzeichen von Katwijk: viereckig, trutzig, ebenfalls weiss.

**.....en daarachter staat de Vuurtoren...**

Die beiden Männer laufen weiter nach Norden, bis zum Denkmal der Fischer, die nicht zurückgekommen sind. Deren Namen sind wie filigrane Muster in Metallplatten gestanzt.

**... Hier hebben we het monument...**

Maarten van Duyn, der alte Fischer, wirft einen nachdenklichen Blick aufs Wasser mit seinen Schaumkronen. Er kennt alle Gesichter der Nordsee: das gutaufgelegte, das sonnige und freundliche. Aber auch das launische, das zornige - das Tod bringende. Morgens beim Hinausfahren wisse man nie, ob man abends wieder heimkehre - und wenn dem so ist, ob man etwas verdient habe.

Dennoch ist der Beruf des Fischers für den alten Maarten der schönste der Welt. Und manchmal vermisst er das Meer noch immer: die Freiheit, die Weite, die Unendlichkeit:

“Mein ganzes Leben habe ich dort verbracht. Da draussen. Auf dem Wasser.”

### **Mod 3:**

Fisch ist nach wie vor die Lebensgrundlage für Millionen von Menschen und da ihre Zahl stetig steigt, wächst auch der Druck auf die Fangmenge. Viele Fischarten halten diesem Druck nicht mehr stand, ihre Populationen sind zusammengebrochen. Die Welternährungsorganisation FAO gibt an, dass 90% aller Fischbestände erschöpft, überfischt oder vom Aussterben bedroht sind. Dennoch bleibt die Fangmenge noch relativ konstant auch in den Niederlanden, das ist möglich, weil die Fischereiflotte die letzten Bestände mit Schleppnetzen und Echolot jagt.

Nachdem die küstennahen Gewässer leergefischt waren nahm die europäische Armada Kurs auf die offene See und nicht nur in die Weite auch in die Tiefe wurde der Fischfang ausgedehnt. Vor rund drei Jahrzehnten war es nicht möglich ein Netz tiefer als 500 Meter herabzulassen, heute sind es schon 2000 Meter.

### **Atmo, kurz stehen dann drunter legen**

Die Fangmethoden der hochtechnisierten Trawler kritisieren Wissenschaftler und Umweltschützer gleichermaßen. Seit den 60er Jahren werden sogenannte pelagische Schleppnetze eingesetzt, sie werden von ein oder zwei Schiffen durch die offene See gezogen, die Öffnung der gigantischen Netze ist größer als ein Fußballfeld. Riesige Makrelen- oder Heringsschwärme gehen den Fischern so in die Maschen. Ihr Bestand ist wieder stabil, denn nach dem Heringsfangverbot von 1977 hat sich die Population erholt.

Der größte Absatzmarkt für diese niederländischen Heringsfischer ist übrigens Afrika, denn die Niederländer sind entgegen ihres Rufes keine Fischesser, Hering kommt höchstens einmal im Jahr im Juni als Matjes auf den Teller.

### **Atmo, kurz stehen dann drunter legen**

Die größten Hochseeschiffe kommen aus den Niederlanden sie sind bis zu 140 Meter lang.

Den gesamten Markt teilen sich nur noch drei Reedereien. Die kleineren Fischer werfen ihnen unlauteren Wettbewerb vor und beschimpfen die Flotte als Staubsauge der Meere.

Im Familienunternehmen *Vrolijk*, eine der drei großen Reedereien sieht man das naturgemäß anders

### **Atmo Makrelenkai...Hafen...Stimme: "...kijken waar we erop kunnen..."**

Vor ein paar Stunden erst hat sie angelegt, vollbeladen mit Bastardmakrelen, wie der Stöcker auch genannt wird. Tiefgefrorener Bastardmakrelen. Denn die *Carolien* ist eine schwimmende Fischfabrik, ein so genannter Supertrawler, 126 Meter lang, der den Fisch bereits an Bord verarbeitet. Fünfeinhalb Wochen lang war sie auf See: auf dem Ärmelkanal, vor der Südküste von Irland.

.....**het kanaal.**

Nun liegt sie wieder in ihrem Heimathafen Ijmuiden, gut 25 Kilometer nordwestlich von Amsterdam. Passenderweise an der *Makreelkade*, dem Makrelenkai, erklärt Gerard van Balsfoort, ein hochgewachsener Niederländer :

#### **Van Balsfoort**

**Dit is de makreelkade... de haven is van Ijmuiden..** "Ijmuiden ist neben Scheveningen der wichtigste pelagische Fischereihafen der Niederlande. Pelagische Fische sind Schwarmfische, es gibt grosse wie Thunfisch oder Schwertfisch. Und kleine: Heringe, Makrelen, Sardinen. Die grossen werden vor allem von den Spaniern und Japanern gefangen. Wir Niederländer fangen die kleinen." .. **wij doen alleen de kleintjes, de haring, de makreel, de horsmakreel.** Pelagischer Fisch ist van Balsfoorts Spezialgebiet. Der 62Jährige hat die niederländische Regierung in Brüssel jahrelang als Unterhändler des Fischereiministeriums vertreten. Nun reist er als Vorsitzender der drei niederländischen pelagischen Reedereien und ihrer europäischen Dachorganisation durch die Welt. In Spanien nennen sie ihn *Senor Pelagico*, erzählt er und fährt sich lachend durch den kurzen dunklen Haarschopf:

**Als ik in spanje ben.... Senor Pelagico....ja!**

**atmo**

An diesem Tag hat van Balsfoort einen Termin mit dem ersten Steuermann der *Carolien*. Suchend lässt er den Blick über den Makrelenkai schweifen - vorbei an Lastwagen mit Vorräten für die nächste Reise, Gabelstaplern, die Paletten mit tiefgefrorenem Fisch zu den Kühlhäusern transportieren, und Putzkolonnen, die den Rumpf der *Carolien* wieder strahlend weiss schrubben. "Da ist er ja!" ruft er und grüsst einen grossen stämmigen Mann im blauen Arbeitsanzug, der auf ihn zukommt.

... **dag!**

Er sieht aus wie ein Seebär mit einer Stimme, als sei er schwer erkältet oder habe die letzte Nacht durchgezecht. "Weder noch!" stellt Steuermann Leon Berkheij klar. Seine Stimme, die ist immer so:

**Nee, altijd zo'n zware stem...**

**Ik loop even weg...**

Der 39Jährige fährt schon seit 24 Jahren zur See. Als einfacher Matrose hat er angefangen, gleich nach der Schule. Leon kann sich nichts anderes vorstellen. Auch wenn es manchmal schwer ist. So wie dieses Mal, seufzt er, als die Männer an Bord gehen:

**VO Leon**

**Nee, anders... slecht weer....** "Das Wetter war schlecht, ein schwerer Sturm nach dem anderen. Das Fischen kannst du dann vergessen, das geht nicht. Deshalb hat die Reise so lange gedauert. Fünfeinhalb Wochen!" .. **...elk vak heeft.. wat tegen zit.**

**atmo an Bord gehen**

Die *Carolien* gehört zur Fangflotte von Vrolijk, einer der drei grossen pelagischen Reedereien der Niederlande, erklärt Leon und erklimmt sein Reich, die in 25 Meter Höhe gelegene Brücke.

**atmo Treppensteigen...**

Kleinen pelagischen Fisch fangen auch die Schotten und Iren, Dänen und Schweden. Aber die Niederländer sind die einzigen, die mit hochtechnisierten Supertrawlern hinausfahren und den Fisch bereits auf See verarbeiten können. Sehr zum Leidwesen der Konkurrenz. Für sie und auch für viele Umweltschützer sind Supertrawler wie die *Carolien* "Staubsauger der Ozeane". "Unsinn!" meint van Balsfoort:

**VO Van Balsfoort**

**Onze schepen... Noren, Denen, Ieren...** "Wir haben alle unsere Quoten, an die wir uns halten müssen. Ob eine Heringsquote von 50.000 Tonnen mit zehn grossen oder 200 kleinen Schiffen gefangen wird, ist egal – 50.000 Tonnen bleiben 50.000 Tonnen! Pro Tag fangen unsere Konkurrenten mehr als wir! Wir können maximal 250 Tonnen fangen, weil die Fabrik an Bord pro Tag nicht mehr verarbeiten kann. Die Schotten hingegen, die fangen in zwei Tagen bis zu 1.500 Tonnen und fahren dann ganz schnell wieder an Land, um den Fang zu verkaufen, bevor er verdirbt. Also, der Staubsaugervergleich, der hält nicht stand!". ..... **raar verhaal!**

**Leon redet weiter.... Fade out...**

Steuermann Leon nickt zustimmend. Und verweist auf die gesunden pelagischen Fischbestände. Ausserdem, ergänzt van Balsfoort, und das gelte für die gesamte pelagische Fischerei:

**VO Van Balsfoort:**

**We hebben geen zware netten.....** "Unsere Netze beschädigen den Boden nicht, sie berühren ihn ja nicht. Und bei keinem anderen Fisch- oder Fleischprodukt ist der CO2-Ausstoss so niedrig wie bei pelagischem Fisch." .... **veel lager!**

Leon deutet aus dem Panoramafenster nach unten auf die riesigen aufgerollten Netze am Heck. Bis zu 400 Meter lang sind sie, 80 Meter breit - und höchst innovativ: Unerwünschter Beifang soll vermieden werden. Denn seit dem ersten Januar, so will es die EU-Fischereireform, gilt ein Rückwurfverbot. Unerwünschten Beifang einfach über Bord zu

kippen, ist verboten. Deshalb sind diese Netze mit einer Art von Leitplanke ausgestattet und mit Notausgängen: 5'05

#### **VO Leon**

**Zo'n ontsnappingsluik.... achternet...** "Grössere Fische werden direkt nach unten geleitet und können das Netz lebend wieder verlassen. Die Fische hingegen, die wir haben wollen, die bleiben im Netz." ....**die vangen we dan dus.**

#### **atmo...Treppe runter...6 min**

Bis zu 3.500 Tonnen Fisch kann die "Carolien" pro Reise fangen. Nur gut ein Viertel des 126 Meter langen Schiffes dienen dem Fang, die restlichen 75 % der Verarbeitung: Vom Netz wird der Fisch unter Deck in Kühltanks gepumpt und dann auf langen Fließbändern nach Art und Gewicht sortiert.

#### **.. gesorteerd.....**

Anschließend wird er in rechteckigen Blöcken tiefgefroren und in den Kühlraum transportiert. Der hat die Ausmasse einer Turnhalle und ist inzwischen so gut wie leer, die Löscharbeiten sind beinahe beendet.

#### **Dan gaan we hier de koelruimte in...**

Jeder Karton ist mit einem Stempel versehen, der die Fischart angibt, das Fangdatum und den Ort.

#### **...Vangstgebied..**

In diesem Falle 7b. Das ist der Ärmelkanal südlich von Irland, erklärt Leon auf dem Weg in den Aufenthaltsraum. Er hat jetzt erst einmal Urlaub, in wenigen Tagen wird er Vater. Sorgen, dass er sich als Seemann zu wenig um den Nachwuchs kümmern könnte, hat er nicht. Denn nach zwei Seereisen, so die Faustregel, darf jeder eine Reise aussetzen und an Land bleiben:

#### **VO Leon**

**Twee reizen varen, een reis vrij....** "Wahrscheinlich sehe ich mein Kind öfter als jemand mit einem Bürojob von neun bis fünf. Und wenn das Wetter bei der nächsten Reise der *Carolien* wieder so schlecht ist, dann habe ich Glück und meine Kameraden Pech. Dann kann ich fünf Wochen zuhause sein." .... **Dan ben ik gewoon 5 weken thuis.**

## **Mod. Literatur 2 auf Musik:**

Monique ist eigentlich Schriftstellerin, doch plötzlich entdeckt sie ihre Liebe für die Meere und ihre Bewohner. Dass es ihnen so schlecht geht hatte sie nicht geahnt:

Fische retten von Annelies Verbeke ist 2011 im Hamburger Marebuchverlag erschienen.

Mit den Fischbeständen ging es immer weiter bergab. Zum wiederholten Mal las sie, dass jeden Tag Tausende von Kilometern Netz

entrollt wurden, um unfassbare Mengen Fisch und Beifang vom Meeresboden zu kratzen. Der flächendeckende kommerzielle Fischfang hatte dazu geführt, dass in den letzten fünfzig Jahren die Bestände an großen Raubfischen um neunzig Prozent zurückgegangen waren. Innerhalb eines Jahres wurden in der Barentssee mehr als hunderttausend Tonnen Kabeljau illegal gefangen. Im Jahr 2002 passte der gesamte Kabeljaubestand der Nordsee in ein Fischerboot mittlerer Größe. Vierzigtausend Menschen verloren ihre Arbeit, als der letzte dieser Fische aus der kanadischen Neufundlandbank gefischt wurde. Fast alle südasiatischen Korallenriffe wurden mittlerweile mit Dynamit gesprengt. Haien wurde die Rückenflosse abgeschnitten, wonach man sie verstümmelt ins Meer zurückwarf. Die Europäische Union hatte die letzte Chance verpasst, das Überleben des Roten Thunfisches im Mittelmeer zu sichern. Die ICCAT, eine internationale Kommission zur Verwaltung der Thunfischbestände im Atlantik, wurde hinter vorgehaltener Hand auch *International Conspiracy to Catch all Tuna* genannt. Die Subventionen für die riesigen Fischereifloten brachen alle Rekorde, ebenso die Anzahl unfairer Fischfangabkommen mit Entwicklungsländern. Aquakultur schien selten die Lösung zu sein. Überall dort, wo wilde Lachse auf ihrem Weg ins Meer an Zuchtlachsen vorbeischwammen, verringerten sich die Bestände durch Infektionen. Ein Drittel der im Meer gefangenen Fische wurde als Futter für Zuchtfische verwendet. Elf Prozent der Landoberfläche waren geschützt, bei den Meeren war es nur ein halbes Prozent. Dreihundertfünfzig Millionen Fische pro Tag wurden für den menschlichen Verzehr getötet. Setzte man die Überfischung im heutigen Tempo fort, würden die Fischbestände gegen Mitte dieses Jahrhunderts erschöpft sein.

## MOD 4

Der europäische Aal wird ziemlich alt, wenn man ihn lässt. Doch man lässt ihn nicht, er ist vom Aussterben bedroht – und mit ihm die Weiterverarbeitungsfirmen wie Räuchereien und Aalzuchtbetriebe. Der Begriff Zuchtbetrieb ist allerdings irreführend, denn tatsächlich ist es noch nie gelungen aus einer Larve einen erwachsenen Aal zu züchten. Deshalb fangen die Mäster sogenannte Glasaale aus dem Wildbestand, dieses durchsichtigen Stadium wird dann fett gefüttert bis zum adulten Aal

### **Atmo, kurz stehen dann drunter legen**

Der Aal ist erstaunlich zäh, er toleriert Salz- als auch Süßwasser, wandert bzw. schwimmt um den halben Globus, kann auch eine beachtliche Zeit an Land überleben und obwohl er so flexibel ist, will er die Zuchtbedingungen in Plastikwannen nicht ertragen, oder gerade deswegen?

Diese Frage weckt den Ehrgeiz der Wissenschaft und so haben die Forscher der Universität Leiden ihre Kräfte mit verschiedenen Unternehmen gebündelt um die *“Glasaal Volendam”*-GmbH zu gründen. Die Privatwirtschaft unterstützt das Projekt mit 1,9 Millionen Euro. Von der Europäischen Union, dem niederländischen Wirtschaftsministerium und der Provinz Nordholland kommen weitere 600.000 Euro. Grosses Ziel: endlich Aallarven zu züchten.

Neun grosse Vorrat-Bassins mit Seewasser, knallblau und rund - das ist das erste, was Besucher von Glasaal Volendam, dem Aal-Zuchtzentrum, zu sehen bekommen. Denn ohne Salzwasser pflanzt sich der Aal nicht fort, erklärt Leiter Andries Zwaga. Der Aal wächst in Süßwasser auf – aber geboren wird er im Atlantik: in der



Sargassosee, östlich von Florida, rund 5.500 Kilometer vom europäischen Festland entfernt.

**.....Sargassozee voor de voortplanting.**

Andries Zwaga hat Fischzucht studiert. Das ist sein Fachgebiet. In den letzten Jahren konzentriert sich der 50jährige Niederländer voll und ganz auf den europäischen Aal – wissenschaftlich *Anguilla Anguilla*. Ein faszinierender Fisch, findet der ruhige blonde Mann:

“Der Aal ist ein sehr alter, ein prähistorischer Fisch. Wir wissen immer noch nicht genau, was ihn dazu bringt, Europa zu verlassen und Tausende von Kilometern zu schwimmen, um in der Sargassosee abzulaichen und dann zu sterben. Die kleinen Aale treiben als durchsichtige Larven zurück nach Europa. Wenn sie die Kontinentalplatte erreichen, verwandeln sie sich in Glasaal. Der ist etwa sieben Zentimeter lang und ebenfalls noch völlig durchsichtig – daher der Name. Wenn der Glasaal die europäische Küste erreicht und in Süßwasser landet, vollzieht er die zweite Metamorphose: Er wird grünbraun und wächst zum adulten Aal heran. Sobald er geschlechtsreif ist, verlässt er Europa wieder, um sich zu vermehren.”

Die Ursachen für das Aalsterben sind vielfach: Erstens hat sich das Ökosystem der Sargassosee in den letzten Jahren stark verändert, eine wichtige Algenart ist zurückgegangen. Zweitens begegnet der Aal auf seinen Reisen immer mehr tödlichen Hindernissen. Schleusen zum Beispiel. Oder Pumpen. Drittens wurde jahrelang viel zu viel Glasaal gefangen, sodass immer weniger geschlechtsreife Aale zum Laichen kommen.

“In Gefangenschaft konnte der Aal bislang noch nicht dazu bewegt werden, sich fortzupflanzen. Aalzüchter können lediglich Glasaal zu Aal heranwachsen lassen, aber der erste Teil vom Aal-Zyklus, der von der Sargassosee zur europäischen Küste, ist noch ein Mysterium. Keiner weiss, unter welchen Umständen die Larven entstehen und sich dann auf die Reise machen, um Glasaal zu werden. Wir wollen den Aal dazu bringen, auch in Gefangenschaft abzulaichen, sodass wir Larven erhalten und grossziehen können.”

Anfangs glaubten die Wissenschaftler, zum Ablachen und Befruchten des Fischrogens brauche der Aal die Umstände der langen Reise zur Sargassosee; deshalb liessen sie die Fische gegen den Strom durch Tunnel schwimmen. Wie sich herausstellte, eine unnötige Simulation.

**atmo flur.....**

Ausschlaggebend ist vielmehr eine Hormonbehandlung, damit die Aalweibchen genug Eier produzieren. Das ist der Fall, so entdeckten die Wissenschaftler, wenn ihnen die Stammzellen von Zebrafischen injiziert werden. Inzwischen können die Aalweibchen mit eigenen Stammzellen behandelt werden. “Wir haben diese Technik weiterentwickelt – und patentieren lassen!”, berichtet Zwaga, als er eine Tür weiter den so genannten Reife-Raum betritt:

**...hier in de maturatieruimte...**

In einem von mehreren Bassins schwimmt ein Aalweibchen, das demnächst ablaichen wird. Mit einem fachmännischen Griff holt es Zwaga aus dem Wasser und dreht es um:

“Sie ist wieder etwas dicker geworden. Und sehen Sie hier, der Bauch, der ist voller Eier, der ist ganz weich. Fühlen Sie ruhig selbst mal...Auch die Farbe hat sich

geändert, sie ist etwas brauner geworden. Das sind alles Zeichen, dass es bald soweit ist.“

Den niederländischen Forschern ist es schon mehrmals gelungen, den Laich zu befruchten. Aber sie sind nicht allein auf weiter Flur: Die Dänen und die Japaner haben ebenfalls erfolgreich Larven gezüchtet.

**...plätscher..plätscher..**

Bislang jedoch war keine einzige der rund eineinhalb Zentimeter grossen Larven überlebensfähig – auch in Volendam nicht. Der Grund: Die Larven fressen nicht. Und bislang ist es keinem einzigen Forscher gelungen, das richtige Futter zu finden, obwohl bereits alle möglichen Algen- und Planktonmischungen ausprobiert wurden. Die älteste Larve in Volendam wurde 18 Tage alt. Dennoch schöpften die Forscher mit jedem neuen Tag keineswegs neue Hoffnung. Sie konnten ja sehen, dass der winzige Magen leer blieb. Denn die Larven sind völlig durchsichtig. “Wir wussten, der Durchbruch war auch dieses Mal ausgeblieben”, sagt Andries Zwaga:

**.....je ziet dus ook dat ze niet gegeten hebben.** Am Ende ihres Lateins sind die Niederländer trotzdem nicht. Aber was sie als nächstes ausprobieren, halten sie wegen der Konkurrenz in Dänemark und Japan geheim. Es ist ein Wettlauf gegen die Zeit.

Tier- und Umweltschutzorganisationen wie Greenpeace beobachten das Rennen mit Argusaugen. Sie plädieren für ein mehrjähriges Aalfangverbot, damit sich der Bestand erholen kann; die Zucht ist für sie keine Alternative. Die Fischindustrie hingegeben mit ihren Weiterverarbeitungsfirmen kann es kaum erwarten, dass die Wissenschaft fündig wird. Die Forscher wissen: Sie haben Gold in den Händen. Für den Fall, dass der winzige Magen der Aallarven einmal gefüllt sein sollte, steht in Volendam bereits der Champagner im Kühlschrank:

**Dan gaan we een fles Champagne opentrekken en feest vieren. Lacht.**

## **5 Mod:**

Die hocheffizienten Fangmethoden sind nur ein Grund für die Überfischung der Meere. Ein weiterer ist der Rückwurf des sogenannten Beifanges. Das sind die Fische, die entweder keinen kommerziellen Wert haben oder für die das Schiff keine Quote hat. Diese Fische, Wale, Schildkröten oder Krabben werden wie Abfall über die Reling gekippt. Je nachdem welche Fischart das Schiff laut Quote fischen darf, landen bis zu 80% eines Fangs wieder tot im Meer.

Dieser verfehlten Fischereipolitik, diesem Massaker auf dem Meer will die EU nun langsam einen Riegel vorschieben und den Rückwurf von Beifängen schrittweise verbieten.

### **Atmo: ganz kurz stehen lassen, dann drunter:**

Einige Fischer in den Niederlanden wollen auf die Reform der EU-Fischereibestimmungen nicht warten. Sie betreiben schon lange wieder einen handwerklichen Fischfang und keinen industriellen, hochtechnisierte Fangmethoden kommen für sie nicht in Frage. Auch deshalb tragen ihre Produkte das sogenannte MSC-Siegel, es wurde 1997 von einer Umweltschutzorganisation zusammen mit einem Lebensmittelkonzern gegründet. Ein Kriterium des Zertifikats: der Verzicht auf Grundschieppnetze, die den Meeresboden zerstören. Das zweitgrößte Umweltproblem, neben dem Beifang:

### **Beitrag 5: Die Renaissance der kleinen Fischer**

Rund sechs Meilen vor der niederländischen Küste, bei Scheveningen. Es regnet. Und es stürmt. "Astrid", ein kleines Fischerboot, nur zehn Meter lang, schaukelt heftig auf den Nordseewellen hin und her. "Halt' Dich gut fest!" sagt Nick Marinus mit ruhiger Stimme.

#### **...goed vasthouden!...**

Der hochaufgeschossene 24jährige Mann arbeitet seit 2009 an Bord der "Astrid" für Rems Cramer: Der ist bereits 59 und sieht aus wie ein richtiger Seebär: Stoppelbart, von der Sonne gegerbtes braunes Gesicht; wilde, schwarze Locken, von vielen grauen Strähnen durchzogen.

#### **..... Funk ....**

Nick und Rems haben sich auf den Fang von Seezunge spezialisiert. Doch an diesem Tag ist es zum Fischen zu stürmisch. Hinausgefahren sind sie trotzdem, Rems will testen, wie stabil sein kleines Schiff im Wasser liegt. Denn der Fischer hat sich 80 neue Netze angeschafft. Insgesamt 240 sind nun an Bord, ein jedes 50 Meter lang. Da ist einiges an Gewicht hinzu gekommen. Doch die Astrid – Rems hat sie nach seiner Tochter benannt – liegt gut im Wasser. Die beiden Männer sind zufrieden:

### ....het slingert minder, he...

Cramer gehört zu einer Gruppe von 60 kleinen Fischern in den Niederlanden, die ihre Kräfte gebündelt und sich der nachhaltigen Fischerei verschrieben haben: Fischfang im kleinen Stil, mit möglichst wenig Auswirkungen für die Umwelt – *low impact*-Fischerei, wie es im Fachjargon heisst. Normalerweise werden für den Fang von Plattfischen wie Scholle oder Seezunge Schleppnetze benutzt, die den Seeboden umpflügen: "Wir haben eine Alternative gefunden", erklärt Cramer:

"Wir legen unsere Netze immer in der Dämmerung aus, denn sobald es dunkel ist, wird die Seezunge aktiv und beginnt zu schwimmen. Unsere Netze berühren den Boden nicht, sie stehen im Wasser wie ein Tennisnetz. Anker sorgen dafür, dass sie an Ort und Stelle bleiben. Und Bojen zeigen uns, wo sie sind. Wir haben sie mit Lämpchen versehen, dann können wir und auch die anderen Schiffe sie im Dunkeln sehen."

Ungefähr eineinhalb Stunden brauchen Rems und sein Gehilfe, um alle 240 Netze auszulegen. "Wir haben Routine", sagt der Fischer, als er Nick auffordert, wieder Kurs auf den Hafen von Scheveningen zu nehmen.

"Sobald es hell wird, holen wir die Netze wieder ein. Dann sind wir immer umgeben von kreischenden Möwen, die darauf hoffen, einen Fisch zu ergattern. Jetzt ist es ja ziemlich still!"

Da die 60 kleinen Fischer keine Schleppnetze verwenden, brauchen sie – im Gegensatz zu herkömmlichen Fischern - nur sehr wenig Treibstoff – auch das ist nachhaltig. Und weil sie sich ganz selektiv zu ganz bestimmten Zeiten nur auf Seezunge konzentrieren, gehen ihnen wenig andere Fische ins Netz. Der Beifang – so wie das Umpflügen des Seebodens eines der grossen Probleme in der Fischerei – ist relativ gering. "Unsere Gruppe war eine der ersten in den Niederlanden, die das MSC-Gütesiegel für nachhaltigen Fisch bekam", erzählt Rems, als sein Boot im Scheveninger Hafen anlegt:

### **hupen...Möwen...Motor abstellen....**

Das Image der Fischer – auch das der kleinen, umweltfreundlichen – sei schlecht, klagt Rems mit einem Blick auf die Uhr. Er muss gleich noch ins acht Kilometer entfernte Rijswijk, zu einer Besprechung bei der Dachorganisation des Fischereisektors, der *Productschap Vis*:

"Der gesamte Sektor wird hart angepackt, wir tun bereits unser Bestes, um nachhaltig zu sein, aber dennoch haben wir immer noch das Image, dass wir einer stark verschmutzten See auch noch das allerletzte Fischlein rauben. Das wird manchmal ganz schön übertrieben."

Bestes Beispiel: die ganz grossen Reedereien, die stunden regelrecht am Pranger. Das müsse man differenzierter sehen, findet Cramer. Anders als in Frankreich oder England würden grosse und kleine Fischer in den Niederlanden gut miteinander auskommen, da gebe es keinen Krieg.

"Auch ein grosses Schiff kann nachhaltig fischen, so lange es alle Regeln einhält. Umweltschützer fordern immer, dass alle grossen klein werden sollten. Das darf ich mir gar nicht vorstellen, dann machen wir uns hier ja den Platz streitig! Dann wären auch wir nicht mehr nachhaltig! Alles muss gut verteilt werden, darauf kommt es an – auf die richtige Verteilung!"

Mit immer mehr Regeln, immer mehr Bürokratie werde auch das Leben der kleinen Fischer immer schwerer, schimpft Cramer, als er sich auf den Weg zur Besprechung

macht. Um an Land zu kommen, muss er erst über ein anderes Schiff klettern. Das Deck ist nass und glatt. "Pass' auf, dass Du nicht ausrutschst", warnt er:

**....Loop maar achter me aan! Pas op dat je niet uitglijdt!**

Und jetzt wolle man den kleinen Fischern, die in Küstennähe fischen, durch den Bau von Windmühlenparks auf See auch noch den Lebensraum nehmen. Das sei auch Thema der Besprechung.

**....Dag, Christine!....**

Auf dem Parkplatz in Rijswijk trifft Cramer auf Christien Absil von der "Stiftung Nordsee", eine der bekanntesten Umweltschützer der Niederlande. Der Fischer nutzt die Gelegenheit sofort, um ihr sein Leid zu klagen:

"Wir sind die letzten Jäger auf der Nordsee - die letzten Mohikaner! Denn so wie einst die nordamerikanischen Indianer werden auch wir zusehends vertrieben. Und so wie sie können auch wir keine Ansprüche auf unsere Jagdgründe machen, obwohl wir dort seit Menschengedenken fischen! Viele denken noch immer, die Nordsee sei weit und leer, aber sie ist längst ein einziges großes Industriegebiet geworden, es wimmelt dort von Pipelines, Bohrtürmen, Schiffahrtsrouten, Ankergebieten – und jetzt kommen auch noch immer mehr Windmühlenparks hinzu! Das ist für uns eine weitere große Bedrohung!"

Umweltschützerin Christien Absil zeigt Verständnis, ist aber anderer Meinung. Als Umweltschutzorganisation könne sie nicht gegen das Erzeugen nachhaltiger Energie sein. Man müsse natürlich gut darüber nachdenken, wo man die Windparks in die See stelle. Aber man könnte mit ihnen zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen:

"Die Windparks könnten zu Ruhegebieten, zu Schutzzonen für den Fisch werden, wo nur ganz wenig oder gar nicht gefischt werden darf. So könnte der Überfischung ein Riegel vorgeschoben werden – und sich bestimmte Arten, die das dringend nötig haben, erholen!"

Die Seezunge zum Beispiel habe kaum noch Chancen, erwachsen zu werden, da bereits der pubertierende Fisch als so genannte *slibtongetjes* auf dem Teller lande – in Holland eine Delikatesse. Auch dem Kabeljau gehe es schlecht, der Heilbutt sei in der Nordsee ausgestorben, und beim Stöcker, der Holzmakrele, lasse der Nachwuchs auf sich warten.

Den Fischern käme dann eine neue Rolle als Verwalter dieser Reservate zu – so wie in Waldgebieten wären sie nicht mehr nur Jäger, sondern auch Förster.

**.....beheerder.....**

Gibt es denn überhaupt noch einen Fisch, den man als Konsument guten Gewissens verspeisen kann? Aber ja doch, sagt Christien Absil:

Hering zum Beispiel. So wie alle Fischarten, die ein Umweltschutz-Siegel wie das MSC-Label tragen. Und dann natürlich die Seezunge von Rems.

7'24

## **Abmod. auf Musik 8:**

Abmod:

**Gesichter Europas: Matjes, Masten und - Fischfang in den  
Niederlanden.**

**Mit Reportagen von Kerstin Schweighöfer**

**Moderation und Redaktion Britta Fecke**