

Ein Fisch wird kommen

Berufsfischer gibt es immer weniger. Die sich für das Fischereihandwerk entschieden haben, sind mit Leib und Seele dabei.

VON
KATJA GARTZ

„Wenn das Wasser warm ist so wie jetzt nach dem Sommer, müssen wir weiter rausfahren“, sagt Fischer Paul Keppler. Dorsche haben es gerne kühl. Seit 4 Uhr ist er auf den Beinen und tuckert mit seinem Kutter über die Ostsee. Zur Verstärkung hat er seinen Mitarbeiter Alex an Bord. Nach etwa 45 Minuten Fahrt sind sie am Ziel. Jetzt heißt es Netze einholen. Fisch für Fisch zieht Paul aus dem Netz und wirft sie in eine Plastikkiste. „Ich schlachte die Dorsche gleich an Bord, sie werden sonst weich“, sagt er und wirft die Innereien in die Ostsee. Sie fahren weiter, schlagen Haken auf See, um an die Fische zu kommen. Die Tricks hat Paul schon von seinem Großvater gelernt. Mit acht Jahren war er zum ersten Mal dabei, seitdem wollte er nichts lieber als Fischer werden. Er absolvierte die Ausbildung zum Fischwirt und ist mit 24 Jahren einer der jüngsten Berufsfischer Deutschlands.

Ob Sturm oder Flaute: Jeden Tag fährt er raus

Acht bis zehn Stunden sind sie vor der Küste des Seebads Kühlungsborn unterwegs. Hier ist Paul Keppler aufgewachsen, hier fischt er am liebsten. Zurück im Hafen wuchtet er mit Alex die Kisten aus dem Boot. Rund 140 Kilo Dorsch haben sie gefangen. Paul ist zufrieden.

Jeden Tag fährt er raus, ob es stürmt oder ruhig ist, bei Schnee und bei Sonnenschein. Mal machen sie ihre Tour tagsüber, mal in der Nacht. Im Februar und März ist Fangzeit für He-

ringe vor der Südküste der Insel Rügen. Danach kommen Schollen, Flundern und Dorsche, alles was Saison und Quote hergeben. Beim Hering sind beispielsweise 25 000 Tonnen erlaubt.

Als er den Kutter leert, wartet schon sein Vater auf die Beute. Roberto Keppler packt den Fisch in den Lieferwagen und fährt los. Zu dem traditionellen Fischereibetrieb der Kepplers gehört noch eine Räucherei mit Fischladen, das Restaurant Fisch-Hus am Strand von Kühlungsborn und der Imbiss Paul's Fischerhütte.

„Vom Fischen alleine können die Fischer heute nicht mehr leben“, sagt er und fährt seine Restaurants ab, um sie mit frischem Fisch zu versorgen. Vor dem Laden neben der Räucherei in Kühlungsborn-West stehen die Fischfans schon Schlange. Hinter dem Tresen verkauft seine Frau Viola Keppler Fisch, Fischbrötchen, eingelegten Matjes und viele andere Fischspezialitäten. Hier ist die ganze Familie im Einsatz. „Wir machen alles selbst“, sagt Ricardo Keppler. Sie rollen die Rollmöpse mit der Hand, verwenden alte Familienrezepte für die Remouladen.

Längst sind die Kepplers über Kühlungsborn hinaus eine Institution für frischen Fisch. Darauf wollen auch ausgewählte Restaurants und Hotels nicht verzichten. Toralf Warncke, der Chefkoch vom Hotel Travelcharme, freut sich schon auf die nächste Lieferung. Ricardo kommt mit einer großen Kühlbox in die Küche und holt eine Lachsterrine, mehrere geräucherte Lachse, Matjes und Sahnehering heraus. Nach der Tour haben sich Vater und Sohn ihr Lieblingsgericht verdient: frisch gebratener Dorsch mit Bratkartoffeln. Am nächsten Morgen fährt Paul Keppler mit seinem Kutter wieder raus zu den Dorschen.

Währenddessen holt Peter Meng südöstlich von Berlin auf den Seen um Erk-

ner und Grünheiden seine Reusen und Netze ein. Seit dem frühen Morgen ist er mit seinem etwa sieben Meter langen Boot unterwegs. „Das war ein guter Fang, rund 100 Fische“, sagt der Geschäftsführer der Fischerei Löcknitz in Neu Zittau bei Berlin. Zurück auf dem Hof dürfen seine Plötzen, Hechte, Aale und Zander in Becken noch ein paar Stunden weiter schwimmen. Einige werden lebend verkauft, andere küchenfertig an Feinkostgeschäfte, Restaurants und Hotels geliefert, und was übrig bleibt, isst der Fischer selbst. Von Karpfen oder Hecht im Ofen gebacken kann der 57-Jährige nicht genug bekommen.

Peter Meng, der 1992 seinen Betrieb mit Räucherei eröffnet hat, vier Boote besitzt und zehn Mitarbeiter beschäftigt, entdeckte schon als kleiner Junge das Angeln für sich. „Idealist muss man sein, es läuft nicht immer gut“, sagt der Natur- und Wasserliebhaber, der manchmal auch mit leeren Netzen zurückkommt. Mit seinen Mitarbeitern bewirtschaftet er eine gepachtete, 2000 Hektar große Fläche. Rund zehn Tonnen Fisch fängt er pro Jahr.

Mit seinen Fischen ist er auch noch auf zwölf Wochenmärkten in und um Berlin vertreten. Die Fischerei Löcknitz bietet außerdem Themenessen an, wobei Fische zubereitet, probiert und gegessen werden, sowie Räucherurse.

Der Tag in der Fischerei beginnt morgens um 6 Uhr. „Unsere Verkaufsautos werden für die Märkte beladen und mit meinen Lehrlingen und Gesellen gehe ich anschließend aufs Wasser“, berichtet Meng. Sie werfen ihre Fanggeräte aus oder holen sie ein und sind sechs bis acht Stunden unterwegs. Am Abend wollen auch noch Büroarbeiten und Bestellungen erledigt werden.

Um den Fischbestand zu sichern und nachhaltig zu fischen, müssen an der

Küste Fangquoten eingehalten werden. Zudem dürfen nach dem Fischereigesetz nur Fische mit vorgegebenen Mindestmaßen gefangen werden, beispielsweise müssen Aale und Zander 50 Zentimeter lang sein. Außerdem müssen Schonzeiten eingehalten werden, es darf nicht in der Laichzeit gefischt werden.

Am Abend kommt dann die Büroarbeit

Nach Angaben der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt gibt es in Berlin 14 Haupt- und neun Nebenerwerbsfischer. Um fischen zu dürfen, müssen sie sogenannte Fischereirechte erwerben. Diese werden meist geerbt oder gepachtet. Gefischt wird vor allem in der Spree, der Dahme und der Havel wie beispielsweise im Tegelsee, Jungferensee und Müggelsee. Insgesamt leben 38 Fischarten in den Gewässern. Elf davon, wie Barsch, Karpfen und Wels, sind für Fischer von Bedeutung. „Mit der langsamen Verbesserung der Gewässerqualität hat die Artenvielfalt leicht zugenommen, die Fangerträge sind allerdings seit Jahren rückläufig“, sagt Matthias Tang, Sprecher der Umweltsenatsverwaltung. Grund ist der abnehmende Nährstoffgehalt des Wassers. Im vergangenen Jahr wurden in den Berliner Gewässern rund 230 Tonnen Speisefisch von Berufsfischern gefangen.

Der mangelnde Nachwuchs macht allen Fischereibetrieben in Deutschland zu schaffen. Nach einer Studie des Vereins zur Förderung der Land- und Forstarbeiter schlossen 2006 bundesweit noch 123 die Ausbildung zum Fischwirt ab, 2015 waren es nur noch 78.

Paul Kepplers
Kutter



Für das Gleichgewicht in der Natur
werden Jungaale ausgesetzt.



Ein stattlicher
Fang am
Werlsee

