

Unterwegs mit dem *Krabbenfischer*



Die Netze werden ausgefahren – die Krabbenfischerei kann beginnen



Ein Besuch am Hafen lohnt sich. Während der Krabbertage kann man dort die Krabben direkt vom Krabbenfischer kaufen – frisch aus dem Meer.

Krabben haben das ganze Jahr über Saison. Sönke Hansen schmecken sie in den Herbstmonaten am besten.



Die Krabben werden oft schon während der Fangfahrt verarbeitet: Nach dem Sieben werden sie gewaschen und dann heiß gekocht.

um den Kunden ein frisches Produkt zu bieten. „Wir stammen aus einer Fischerfamilie“, erzählt er und konzentriert sich auf sein Netz. „Häufig sind Krabbenfischer aus generationsübergreifenden Familienbetrieben hier in Schleswig-Holstein hervorgegangen, wie es auch in meiner Familie geschehen ist. Man erwirbt von den Eltern bereits die ersten Kenntnisse, um dann später vom Vater die Aufgaben zu übernehmen. Ich bin jetzt in der zweiten Generation und übe diesen Beruf mit Leidenschaft aus.“ Hansen schmunzelt zufrieden.

Verantwortung und Berufung

Die Arbeit als Krabbenfischer ist nicht zu vergleichen mit einem anderen Beruf. Sie läuft nach Rahmenbedingungen ab, die man anderswo nicht kennt. Ehrgeiz, Motivation und Lust auf Verantwortung für sich, die Mannschaft und die Liebe zur Natur sind nur wenige Grundvoraussetzungen, die Sönke Hansen schon von klein auf mitbringt. Aber auch seemännische Kenntnisse, technisches und kaufmännisches Verständnis sowie ökologische Grundkenntnisse über die Abläufe in der Natur gehören dazu. „Ich stehe oft mitten in der Nacht auf, um mit der Crew auf Fischfang zu gehen“, erzählt Hansen. „Das hängt ganz vom Wechsel von Ebbe und Flut ab, die an der Küste die Fahrzeiten zu den Fanggebieten vorgeben.“ Wenn alle Vorbereitungen getroffen wurden,

Er gehört zu den ältesten Traditionsberufen der Welt. Um ihn auszuüben, braucht man viel Leidenschaft, Ehrgeiz und die Liebe zur Natur.

Gemütlich geht's im Hafen von Husum zu. Die Sonne scheint von einem fast wolkenlosen Himmel und einige Touristen schlendern bereits die Uferpromenade entlang. Ein lauer Wind weht über die Bucht. Kleine Wellen plätschern gegen die Kaimauern. Selbst die Vögel halten inne, nur selten durchbricht der Schrei einer Möwe die Stille. Im Husumer Außenhafen,

Rödemis-Hallig, liegt die „Ostpreußen“. Das ist der Krabbenfischkutter von Sönke Hansen. 20 Meter lang und 2,20 Meter Tiefgang. Mit braun gebranntem Gesicht sitzt der 42-jährige Fischer auf seinem Kutter und repariert sein Netz. Das ist ihm bei seinem letzten Fischfang eingerissen. Er war die letzten Tage auf See unterwegs und nach dem Einlaufen im Heimathafen hat er zuerst die Ware gelöscht,





Andreas Hinz (38) ist bereits in dritter Generation Krabbenfischer. Seine Söhne Jakob (12) und Boje (8) lernen von ihm die wichtigsten Grundkenntnisse und helfen gerne mit. Denn eine helfende Hand ist bei einem großen Fang immer nötig.

Krabbenpulen ist ganz einfach – wenn man weiß, wie es geht: halten, drehen, ziehen – und ab in den Mund!

Vor dem Verkauf hilft Boje seinem Vater beim Nachsortieren der Krabben: Dabei werden Krebs- und Muschelteile herausgesammelt.



Bevor der Kutter wieder zum Fischen auslaufen kann, müssen alle Reparaturen erledigt sein. Auch das Netz muss fachmännisch geflickt werden.



Nordseekrabben schmecken pur einfach köstlich – ein Teil des Fangs wird direkt weiterverarbeitet zu Krabbensalat oder -suppen.

wie Brennstoff bunkern oder Proviant an Bord nehmen, ist der Kutter startklar, um meist für mehrere Tage kontinuierlich Krabben zu fischen. Alle Reparaturen wurden erledigt, denn auf See darf kein technischer Fehler passieren. Alles unterliegt strengen nationalen und internationalen Regeln, die auch überwacht werden. „Wir fischen rund um die Uhr, je nach Wetter und Fangaufkommen. Wenig Schlaf ist dann angesagt, aber man gewöhnt sich daran.“

Eins mit der Natur

Der Seemann liebt es, auf dem Wasser zu sein. „Ich habe Glück gehabt im Leben“, sagt er zufrieden. Wie die meisten

Krabbenfischer ist er ein sehr naturbezogener Mensch. „Es ist immer wieder schön, die Natur in ihrer Vollkommenheit auf See zu genießen. Jede Phase, ob gutes oder schlechtes Wetter, zeigt dem Menschen auf See, wie gewaltig die Natur und wie klein der Mensch ist. Da stellt sich doch manchmal Ehrfurcht vor den Gewalten ein.“ Bisher hatte er noch keine größeren Probleme oder Havarien auf See. Aber spannend wird es jedes Mal, wenn die Netze eingeholt werden – war die Crew insgesamt erfolgreich? Wurden genügend Krabben gefischt? Es ist zwar ein ganz besonderer Beruf, mit viel Freiheit zum Beispiel in der Art der Ausübung des Fischens. „Aber man benötigt einen gewissen ‚Jagdtrieb‘, um auch erfolgreich im

Fischen zu sein“, berichtet Hansen. „Man muss die Krabbenschwärme finden, die Natur dafür kennen und die richtigen Entscheidungen treffen. Ansonsten können auch finanzielle Probleme auftreten.“

Naturverträgliche Krabbenfischerei

„Es gibt genug Krabben, sodass man von einer naturverträglichen Krabbenfischerei in den deutschen Wattengebieten sprechen kann“, erklärt Hansen. „Für uns ist es selbstverständlich, die natürlichen Vorkommen der Krabben zu erhalten, da nur gesunde Bestände uns ein Überleben sichern. Und die hohe Anzahl von Seehunden, die gerne Krabben verzehren, ist ein Indiz dafür, dass es genügend Nahrung gibt“, versichert Hansen. Mittlerweile

ist ein reges Treiben am Hafen im Gange, Vögel fliegen umher, Touristen spazieren an den Schiffen entlang und Krabben werden gepult, um später verkauft und gegessen zu werden. Auf die Frage, ob das einfach ist, lacht Sönke Hansen und verrät seinen Trick: „Die frische Krabbe in der Schale wird am Kopf in die linke Hand genommen und der ‚Steert‘ – so nennen wir die Krabbenschale des Hinterteils – wird dann mit der rechten Hand abgezogen. Es empfiehlt sich je nach Geschicklichkeit, den Steert ein wenig zu drehen, um die Schale zu lockern und dann mutig abzuziehen. Danach können Sie das Fleisch der Krabbe herausziehen. Es dauert allerdings eine Zeit, bis man es beherrscht, dann wird man mit Freuden dieses Naturprodukt genießen!“ ♦