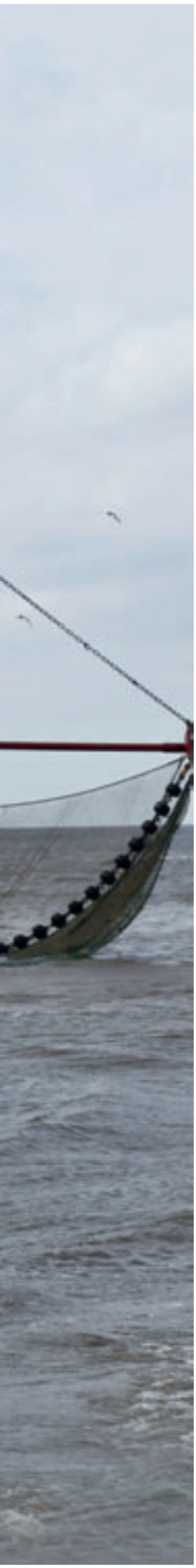
Leben mit der Flut

Olaf Bönisch hätte es viel einfacher haben können, aber sein Traum war stärker. Zum Glück für die Gäste norddeutscher Fischrestaurants



DEN BEIFANG AUSSORTIEREN
Dem geschulten Blick von Fischwirt Thomas Bloch (l.) und Käpt'n Bönisch entgeht nichts

FEINGEFÜHL Olaf Bönisch bedient die Fangnetze über sechs Steuerknüppel. Unterstützt von moderner Technik navigiert er durchs Wattenmeer

Ein Fischer vereint mehrere Berufe in sich: Seefahrer, Naturschützer, Wetterfrosch, Maschinist, Koch, Ökonom

Es ist fünf Uhr morgens. Am Horizont lässt sich schon der neue Tag erahnen. An Bord des Fischkutters „Korona ST 22" herrscht um diese Zeit bereits große Betriebsamkeit. Käpt'n Olaf Bönisch (48) und seine Crew bereiten alles für die Ausfahrt vor.

Toller Sonnenaufgang

Ich, die Reporterin aus Hamburg, darf die Jungs heute 12 Stunden lang auf Krabbenfang begleiten. Kaum bin ich an Bord, geht es auch schon los: Vom Eidersperrwerk bei Tönning (Kreis Nordfriesland) hinaus auf die Nordsee. Es riecht wunderbar nach Watt und Meer. Das Wetter ist gut: kaum Wind – und zum Glück kein Regen!

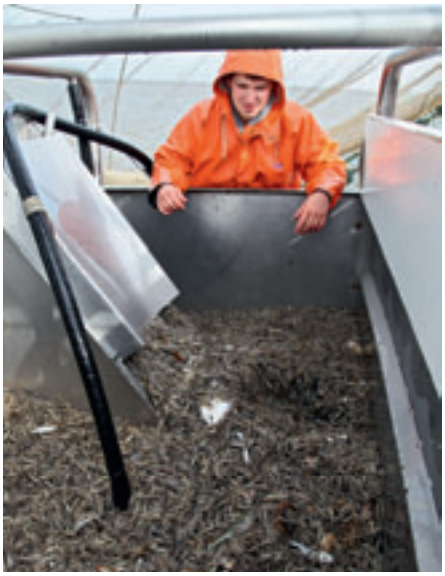
Fischwirt Thomas Bloch (48) und Azubi Mirco (18) bereiten das Fanggeschirr vor. Beim Rausfahren werden die Netze geflickt. Der Käpt'n schickt mich ans Heck des Kutters zum Fotografieren. Und dann erlebe ich einen grandiosen Sonnenaufgang! Allein dafür hat sich das frühe Aufstehen schon gelohnt! Kurz darauf ist es so weit: Wir haben unser Fanggebiet erreicht, die Netze werden ins Wasser gelassen. Danach geht es auf „Schleichfahrt" voran.

Der Lebenstraum

Während die Schleppnetze über den Meeresgrund rumpeln, die kleinen Garnelen aufscheuchen und einfangen, nehmen wir uns Zeit für eine Tasse Kaffee. Olaf Bönisch erzählt mir, dass er schon als 12-Jähriger gern mit den Krabbenfischern rausgefahren ist. Seiner Mutter war das damals >

NETZE FLICKEN Während der Käpt'n volle Kraft voraus gibt, repariert Thomas Bloch die Schleppnetze. Sie hängen an Rollketten und werden über den Meeresboden gezogen

FANG EINHOLEN
Das Netz wird an seinem Ende, dem „Steert", geöffnet und über dem Fangtrichter entleert. Bis zu 100 Kilogramm Krabben können drin sein



IM FANGTRICHTER sammelt sich zunächst alles: Krabben, Krebse und anderer Beifang

VOR DEM KOCHEN sind die Nordsee-Garnelen noch graubraun und durchsichtig

MÜHSAME HANDARBEIT Aus dem Kochkessel kommen die Krabben auf den Sammel- und den Sortiertisch (v. r.)

> gar nicht recht. Er sollte kein Fischer werden. Daher lernte er auf der Büsumer Werft den Beruf des Maschinenschlossers.

Ein Kutter fing Feuer

Doch sein Traum war stärker: 1989 machte Olaf Bönisch sich als Krabbenfischer selbstständig. „Ich hatte den eigenen Kutter noch vor meinem Patent“, erinnert er sich und lacht. Die „Korona“ ist bereits sein drittes Schiff. – Drittes? Er blickt geradeaus auf den Horizont. „Das vorherige ist abgebrannt. Kurzschluss.“ Ich hake nach und erfahre, dass die Mannschaft damals bei Temperaturen um den Gerfrierpunkt drei Tage in einer Rettungsinsel auf der Nordsee umhertrieb. Ihre Familien hatten die Männer schon aufgegeben. Dann wurden sie in letzter Minute gerettet. Bönisch spricht nicht gern darüber und ist froh, dass er jetzt die Netze heben kann.

Die Garnelen werden mit kaltem Wasser abgeschreckt – so bleiben sie bissfest

Krabben sind eine leicht verderbliche Ware und müssen sofort weiterverarbeitet werden. Thomas und Mirco stehen parat und öffnen die Netzenden über dem Fangtrichter. Hier landet zunächst alles und gelangt über ein Fließband in die Siebtrommel, wo die Krabben sortiert und vom Beifang befreit werden. Anschließend werden sie in Seewasser gekocht. Das macht sie haltbarer, verleiht ihnen ihren ganz besonderen Geschmack und lässt die Krustentiere hellrosa leuchten.

Es ist ein harter Job

Die Männer essen noch immer gern Krabben oder Granat, wie es in Nordfriesland heißt. Am liebsten lauwarm. Köstlich! Auch ich bin begeistert. Frischer geht’s nicht! Mit flinken Fingern greifen die Fischer immer wieder in die Masse krummer Tierchen und sammeln einige letzte Krebsscheren aus, bevor sie die Garnelen kistenweise im Kühlraum unter Deck verstauen. Sind die Jungs damit fertig, kommt schon der nächste Fang an Bord,

ABDUSCHEN Thomas Bloch befreit Azubi Mirco vom Meeresschlick

und die Arbeit beginnt von vorn. Trotz moderner Technik ist beim Krabbenfang noch viel Handarbeit nötig. Bis zu zwei Tonnen Krabben fängt ein Kutter pro Ausfahrt, die bis 72 Stunden dauern kann.

Und wo wird gepult?

„Krabbenfischerei ist ein harter Job", sagt Olaf Bönisch bedächtig und schenkt mir einen Bernstein. „Doch trotz der Strapazen würde ich diesen vielseitigen Beruf jederzeit wieder ergreifen." Eine Leidenschaft, die auch nötig ist, denn die Bedingungen haben sich verschlechtert: Fangquoten und Umsatz sinken, die Konkurrenz aus Nachbarländern nimmt zu.

Bei Hochwasser ging's raus, bei Hochwasser geht's nun wieder rein in den Hafen. Kaum haben wir festgemacht, kommt der Lkw einer niederländischen Firma, um die Krabbenkisten abzuholen. Bevor die Delikatessen bei Gourmets auf dem Teller landen, werden sie konserviert und treten dann eine 6000 Kilometer lange Reise ins ferne Marokko an. Dort pulen Frauen sie im Akkord aus der Schale und schicken sie innerhalb einer Woche zurück. – Also, ich werde Krabben in Zukunft mit noch mehr Bedacht und Genuss essen! *Ann-Christin Baßin*

Gurkenbrot mit Nordseekrabben

Für 4 Portionen

• 150 g Quark • 1 TL Zitronensaft • 1 TL geriebener Meerrettich • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 4 Scheiben Vollkornbrot • ¼ Salatgurke • 70 g Nordseekrabben, verzehrfertig

Den Quark mit dem Zitronensaft und dem geriebenen Meerrettich glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Vollkornbrot damit bestreichen und die Scheiben vierteln. Die Salatgurke in nicht zu kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Krabben auf den Quarkbroten verteilen. Nochmals mit Salz und Pfeffer bestreuen, evtl. mit frisch geriebenem Meerrettich oder gehobeltem Rettich bestreuen.
Lecker schmeckt auch die Variante mit Rührei: Pro Portion 2 Eier mit 3 EL Milch und 1 TL gehackter Petersilie verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eimasse in heißer Butter stocken lassen. Kurz vor Garende 30 g verzehrfertige Nordseekrabben übers Ei streuen. Auf Vollkornbrot oder frisch geröstetem Toastbrot anrichten.