

# Der Hafenfischer von Hamburg

**Mitten im drittgrößten Hafen Europas holt Olaf Jensen zwischen Ozeanriesen, Containerterminals und Dockanlagen seinen Fang aus dem Wasser.**

**K**urz nach Sonnenaufgang fließt die Elbe bei Finkenwerder noch ruhig dahin, bis auf die ersten Elbfähren ist noch kein Verkehr auf dem Wasser. So ist das Tuckern des 25-PS-Außenbordmotors neben dem Wasserschlag an der Bordwand das einzig vernehmbare Geräusch. Es ist auch diese Morgenstimmung, die Olaf Jensen an seinem Beruf liebt, vor allem im Winter hat das ansonsten so harte Gewerbe romantische Momente: „Wenn dann über der Stadt die Sonne aufgeht, habe ich immer die ‚Morgenstimmung‘ aus der Peer-Gynt-Suite im Sinn.“

Der 51-Jährige hatte bereits als Kind gemeinsam mit seinem Bruder, der heute als Bootsbaumeister selbstständig ist, viel geangelt und Netze gesetzt. Jensen war so erfolgreich, dass er sein Politik- und Geschichtsstudium damit finanzieren konnte. Er saß bereits an seiner Abschlussarbeit, als er den Entschluss fasste, zukünftig nicht jeden Tag stundenlang am Schreibtisch zu hocken, sondern draußen in der Natur zu arbeiten. So wurde er Berufsfischer, zunächst auf der Ostsee, wo sein zweites Boot in Kappeln liegt, und seit zwölf Jahren auf der Elbe. Seitdem fährt er täglich Stellnetze und Reusen ab, morgens auf dem Meer, abends auf dem Fluss – oder umgekehrt. Es waren harte erste Jahre, meint Jensen: „Niemand sagt dir, wo die besten Plätze sind, das muss man ausprobieren und selbst herausfinden. Wichtig ist, dass man das Fress- und Laichverhalten der einzelnen Arten genau kennt.“

Die Betätigung als Hafenfischer wurde in Hamburg in der Regel aus der Not geboren. Während

und nach den beiden Weltkriegen versuchten Hunderte ihr ansonsten kärgliches Mahl aufzubessern. Heute gibt es auf der gesamten Elbe nur noch sechs Berufsfischer, ein Kollege fängt auch im Hafen. Rund 70 Arbeitsstunden pro Woche, manchmal auch um drei Uhr morgens raus, weil die Arbeitszeiten sich nach der Tide richten – die Morgenromantik verblasst schnell. Die Saison beginnt mit Stint im Frühjahr, von Mai bis Oktober fängt Jensen vor allem Aal, ab Oktober bis Dezember dann Zander, bevor er auf der Elbe Winterpause macht. Neben Fischen ist Jensen seit Kurzem auch auf einen exotischen Einwanderer aus: die Wollhandkrabbe, die um 1910 durch Ballastwasser in Hamburg eingeschleppt wurde.

Das Krestier war Beifang und wurde bekämpft, weil es mit seinen starken Scheren die Reusen beschädigte. Erst als ein chinesischer Freund sich lebhaft für das „Ungeziefer“ interessierte, wurde Jensen aufmerksam. Er fand heraus, dass die Wollhandkrabbe asiatischen Gaumen als Delikatesse gilt, und verkauft sie jetzt an China-Restaurants. Dort landen die Krabben nicht auf der Karte, sondern auf den Tellern der Gastronomen selbst.

Geschick lenkt Jensen seine dänische Bredgaard-Jolle „Butt“ mit der Fischereinummer KAP 250 an den Terminals von „Eurogate“ vorbei. Links und rechts ragen die gewaltigen Stahlwände von mehr als 300 Meter langen Containergiganten direkt neben dem fünf Meter messenden „Butt“ empor. Von hier unten, mit dem Hintern nur 40 Zentimeter über der Elbe sitzend, wirken die Schiffriesen doppelt so imposant, fast bedrohlich. Für den







*Seine wendige Jolle kann Olaf Jensen zwischen Ozeanriesen und Containeranlagen perfekt manövrieren.*



Hafenfischer ist die Jolle aber das perfekte Arbeitsgerät. Klein und wendig, was bei der starken Elbströmung von bis zu sechs Knoten wichtig ist, fährt Jensen sogar direkt unter dem Heck von einem der Stahlkolosse hindurch, mit ausgestrecktem Arm könnte man beinahe die Bordwand berühren.

Da, wo das Wasser flacher wird, in Ecken und Buchten sowie in der Nähe der zahlreichen kleinen Hafenbrücken, hat er seine Reusen ausgelegt. Bis zu 70 Meter sind die Reusenstrecken lang, früher hat Jensen die mit Fang, Schlamm und Unrat gefüllten Körbe mit der Hand aus dem Wasser gezogen, seine kräftigen Unterarme kommen nicht von ungefähr. Heute bringt eine hydraulische Winde große Arbeiterleichterung, die Reusen sind ruck, zuck geleert und der glitschige Fang sofort in der Bunn sortiert, dem Fischbehälter, der mittig

längs im Boot angebracht ist. Nach Größe und Unterart werden Besatz-, Suppen-, Brat- oder Räucheraal unterschieden. Sein Fangrekord liegt bei 100 Kilo Fisch, aber es gibt nicht wenige Tage, da kommt Olaf Jensen nur mit sieben, acht Kilo Fang nach Finkenwerder zurück. Außerdem haben sich in den vergangenen Jahren die Verkaufspreise halbiert, seine Frau verdient im Gesundheitswesen mit, sonst wäre es eng für die Familie mit den beiden Söhnen.

Dabei ist Elbfisch auf norddeutschen Tellern wieder begehrt. Bis Anfang der 90er Jahre war der Fang nicht vermarktbar, erst nach der Wende wurde es besser, als die teils giftigen Industrieabwässer aus der ehemaligen DDR ausblieben. Seitdem hat sich die Gewässerqualität stark verbessert, das Wasser ist so sauber, dass sich zahlreiche Fischarten wieder angesiedelt haben. Die Elbe war der

produktivste Fluss Deutschlands, bis nach dem Zweiten Weltkrieg Nebenarme abgeschnitten, die Fahrinne verbreitert und für die Elbvertiefung massiv gebaggert wurde. Besonders schlimm war für den Hafenfischer die Zuschüttung des Mühlenberger Lochs für die Erweiterung der Airbus-Anlagen: „Das war die Kinderstube der Fische, vor allem der Zander kam in die Flachwasserzone zum Laichen, und das Gebiet war auch wichtig für die Sauerstoffproduktion. Seitdem gibt es im Wasser vermehrt Sauerstofflöcher.“

Knapp acht Stunden dauert eine Tagestour, das Fanggebiet reicht von Wedel elbaufwärts bis zur oberen Hafengrenze bei der Bunthauspitze, wo sich der Fluss in Norder- und Süderelbe teilt. Auf dem Weg zurück nach Finkenwerder wird es ungemütlich und ziemlich nass. Auf der kleinen Jolle bekommt man hautnah mit, wie kabbelig der Strom selbst bei einer leichten Brise sein kann. Gischt spritzt, Wasser schwappt über die Bordwand, es geht auf und ab durch Wellentäler, die Bugwellen der vorbeiziehenden Fähren, Frachter und Schuten tun ihr übriges, wie muss es erst sein, wenn man einem der Containergiganten begegnet? Trotz vollen Ölzeugs ahnt man selbst an diesem lauen Frühsommertag, wie hart das Fischerleben in den Wintermonaten bei starken Böen und eisigen Temperaturen sein muss.

Nach der Schicht auf dem Wasser ist die Arbeit noch nicht vorbei. Zunächst wird der Fisch gewogen, geschlachtet, ausgenommen und ins Kühlhaus gebracht. Die Räucherware wird eingesalzen und vorbereitet, einen Tag pro Woche verbringt Jensen an seinem Räucherplatz im Restaurant „Fischerhus“. Rund eine Stunde dauert es, das Boot zu säubern, es müssen Reusen geflickt werden, dann wartet der Papierkram. Restaurants, einzelne Fischgeschäfte und Großhändler hat der Hafenfischer als feste Abnehmer gewonnen. Und selbst sonntags muss er früh raus, nicht zum Fisch-, sondern zum Kundenfang. Auf dem Fischmarkt in St. Pauli hat er einen festen Standplatz, auf dem Ponton hinter der Fischauktionshalle.

Bis er 63 wird, will Olaf Jensen noch täglich auf das Wasser – obwohl ihn bereits heute die ersten Zipperlein plagen. Die Knie sind kaputt und die Ellbogengelenke schmerzen von der jahrzehntelangen Handarbeit ohne Hydraulik. Ein Leben ganz ohne Fischfang kann sich Hamburgs letzter Hafenfischer aber trotzdem nicht vorstellen: „Ich fahre sicher bis an mein Lebensende immer mal wieder raus. Es hat ja einen Grund, warum an allen Küsten auf der Welt alte Fischer jeden Tag am Hafen sitzen und beim Angeln Döntjes erzählen – das lässt einen nie mehr los.“



Im richtigen Moment  
immer in der Nähe.  
Weltweit.

Zuverlässiger Reiseschutz,  
auf den Sie sich jederzeit  
verlassen können.



Ein Unternehmen der  
**ERGO** Versicherungsgruppe.