



Auf Fischzug im Hafen

Zwischen Schiffsriesen, Trockendocks und Containerterminals werden wieder Zander, Stinte und Aale gefangen. *mobil* hat Hamburgs einzigen Hafenfischer Olaf Jensen auf seiner Fangtour begleitet.

Geschmeidig zieht der „Butt“ durchs Fahrwasser der Elbe, vorbei an Ozeanriesen, die ihn mehr als haushoch überragen, und nimmt Kurs auf den Athabaska-Kai. An der Ruderpinne des Kahns sitzt Olaf Jensen. Es ist fünf Uhr morgens, noch liegt der Hamburger Hafen im Halbdunkel.

Der Fischer legt den Leerlauf ein. Dann zieht er eine Reuse an Bord und schüttet sie aus. Überall im Boot zappelt es. Die kleinen Tiere wirft er zurück ins Wasser, den wertbaren Fang sortiert er in große Körbe. Hier zwischen den riesigen Containerfrachtern, mitten im regen Schiffsverkehr, sind acht stattliche Zander von gut drei Pfund in die Reuse gegangen.

„Ich bin gerne auf dem Wasser“, sagt der Elbfischer. „Hier gibt’s wenig Stress, und was ich so aus dem Fluss fische, bringt mir etwas

ein.“ An die ungläubige Frage, ob man denn wirklich im trüben Hafenwasser essbare Fische fangen kann, hat Jensen sich längst gewöhnt – man kann. Seit 22 Jahren geht er hier professionell auf Fang. Doch eine Leidenschaft ist es schon länger: „Als Schuljunge war ich oft Angeln, später habe ich mir dann Boot und Netze gekauft, um mein Geschichtsstudium mit der Fischerei zu finanzieren. Das lief sehr gut, und da habe ich mich kurz vor dem Diplom gegen das Leben als Akademiker entschieden. So bin ich Fischer geworden“, meint der 47-jährige Hamburger verschmitzt. Sein Äußeres passt perfekt zum Beruf: groß, schlank, buschige Augenbrauen, blaue Augen, rotblondes Haar, unrasiertes Gesicht.

Im Hafen verteilt liegen 25 Reusen, die Jensen gehören, und alle muss er regelmäßig liften. Als nächstes steuert er mit dem „Butt“

sein bestes Revier an, einen Flussarm namens Reethe. Weit und breit ist kein Mensch zu sehen, ringsum nur Gewerbebetriebe und Industrie. Auf Höhe eines Festmacherpfahls angekommen, wird Jensen wütend: „Da am Dalben hängt nur noch eine Leine“, schimpft er. „Irgendjemand schneidet mir hier meine Reusen ab.“ Schon öfter sind ihm nicht nur die Fische gestohlen worden, auch das teure Fanggerät war weg. „Hier im Hafen wird viel geklaut“, sagt Jensen, das sei ein kleiner Wermutstropfen für sein sonst so erfreuliches Geschäft.

„Vor 150 Jahren galt die Elbe als fischreichster Strom Europas, Stinte konnte man mit dem Eimer rausholen, damit hat man die Schweine gefüttert“, erzählt der Fischer. Dann war der kleine Weißfisch jahrzehntelang fast verschwunden. Doch seit Mitte der

Großstadtfischer aus
Passion: Olaf Jensen an
der Pinne des „Butt“
[links]. Nusschale vor
riesigen Schiffen: Jensen
bei der Arbeit [rechts].



mobil 08 | 2006

„Die Gewässerqualität ist hoch, die Behörden haben die Fische schon vor Jahren zum Verzehr freigegeben.“ *Olaf Jensen*

90er-Jahre zieht er wieder von Januar bis März in immer größeren Schwärmen den Strom hinauf. „Seitdem geht es auch mit meinem Job aufwärts“, freut sich Jensen.

Dazu kam der Hafenfischer vor vier Jahren auf die Idee, die Wollhandkrabbe zu vermarkten. 1912 von Schiffen aus Asien eingeschleppt, galt sie bisher nur als lästiger Beifang. Mit Erfolg bot er die Krabben einem Koch an und fand bald in chinesischen Restaurants gute Abnehmer für die schmackhaften Krustentiere.

Inzwischen weht nasskalter Nordwestwind, leichter Regen fällt. Das Geknatter des 25-PS-Außenborders ist das einzige Lebenszeichen weit und breit. Als Jensen den Gasgriff aufdreht, wird der Ton tiefer. „Nun geht es auf südlichem Kurs ins romantische Dreiburgenland – Hamburg, Harburg, Wilhelmsburg“, scherzt Jensen, während er auf die Köhlbrandbrücke zufährt, vorbei an Lagersilos und Bergen verschiedener Erze. „So’n Schietwetter“, flucht er, als er in der Rugenberger Schleuse warten muss. Dann unterquert Jensen in seinem offenen Kahn die riesige Brücke, Hamburgs Wahrzeichen.

Auf der weiteren Route über die Süderelbe passiert der „Butt“ Moorburg und das Container-Terminal von Altenwerder. In den 70er-Jahren gab es hier noch Dörfer, bis der Hafen in die Elbmarsch hinein erweitert wurde. „Die Gewässerqualität ist hoch“, sagt Jensen, „die Behörden haben die Fische schon vor Jahren zum Verzehr freigegeben.“

Nachdem viele Industriebetriebe am Oberlauf der Elbe mit dem Ende der DDR Konkurs angemeldet oder in Umweltschutzmaßnahmen investiert hatten, wurde das Flusswasser so sauber, dass sich wieder zahlreiche Fischarten ansiedelten.

So sehr ihm seine Arbeit Spaß macht, denkt Jensen doch mit Sorgen an die Zukunft. „Allein durch das Zuschütten des Mühlenberger Lochs für die Erweiterung der Airbus-Luftwerft verschlechterte sich die Lage, die meisten Fischarten kamen dorthin

in die Flachwasserzone zum Laichen.“ Und nun plant die Wirtschaftsbehörde bereits die nächste Vertiefung der Elb-Fahrrinne. „Der Fisch kommt schon jetzt kaum mehr gegen die Strömung an, das führt zu Stress und schließlich zum Tod. Alle Eingriffe in den Fluss haben Auswirkungen auf die Tierbestände, das merken wir Fischer zuerst.“ Hinzu kommt in jedem warmen Sommer der Sauerstoffmangel in der Elbe.

Nach zehn Stunden harter Arbeit fährt Jensen zum Liegeplatz zurück – der letzte auf althergebrachte Art im Hafen tätige Vertreter der einst großen Berufsgruppe der Elbfischer. Gleichsam als moderner Kontrast werden auf den Kais computergesteuert mit Barcodes versehene Container wie von Geisterhand auf Schiffe verladen.

Am Ponton macht Jensen sein Boot fest, schöpft einen Eimer voll Wasser aus dem Fluss und spült damit Schlick und Schmutz über Bord. Dann säubert er die Fische, damit der Fang ausgeliefert werden kann. „Mein Erlös lag im Jahr 2005 bei 13 000 Euro für die Elbfischerei“, sagt er. Wenn seine Frau nicht dazuverdienen würde, wäre das nicht genug für die vierköpfige Familie. In seinem Auto liegt ein Brief, in dem Jensen mitgeteilt wird, dass der Vertrag für seinen Liegeplatz nicht verlängert wird. Außerdem plant die Behörde, die zur Fischerei ausgewiesenen Flächen stark einzuschränken.

Die Ausbeute seiner Tour liefert Jensen auf den Großmarkt, seit zwölf Stunden ist er auf den Beinen. „Ich muss mich sputen, meine Jungs kommen bald nach Hause.“ Die Söhne Lennart [13] und Jan [15] erwarten ihren Vater in der Küche. Aber die beiden mögen keinen Fisch, also wird eine Pizza in den Ofen geschoben. „Meine Frau Gabriele ist zum Glück nicht so krüsch“, sagt der Hafenfischer mit Stolz. So gibt es bei den Jensens zweimal in der Woche frischen Fisch – natürlich mit Pellkartoffeln, Petersilie und zerlassener Butter. *m*

Text und Fotos: Christian Kaiser

1/3 Seite
hoch/außen
280mm x 72mm

Linie 0,6 pt
Abstand zur Anzeige 5mm