



## Was schwimmt denn da?

### Naturraum Unterelbe und Nebenflüsse

#### Das Flussbett lebt

Rund 65 Fischarten tummeln sich im Bett der Unterelbe. Neben den prominentesten Elbefischen Stint, Aal, Flunder und Hering schwimmen hier Fische mit so fremd klingenden Namen wie Finte, Schlangennadel, Aland, Ukelei und Zope. Am wohlsten von allen fühlt sich der Stint im Strom zwischen Hamburg und der Nordsee. „Er stellt hier mit 90 % den größten Anteil der Fischpopulation“, so Dipl. Biologe Thomas Gaumert von der Geschäftsstelle Flussgebietsgemeinschaft Elbe – sehr zur (Gaumen-)Freude der Stintkenner.

Der große Bruder des Mini-Lachses ist vor allem in dem längsten Nebenfluss der Unterelbe, der Oste, ganz in seinem Element: der Lachs. Der Lachs galt in der Oste als ausgestorben und wurde durch Nachzucht mit aus Norwegen importierten Eiern in den 90er Jahren von Anglervereinen wieder angesiedelt. „Seit 2000 kommen nun wieder geschlechtsreife Lachse zurück in die Oste, deren Eier für die Nachzucht der Oste-Lachse verwendet werden“, erklärt Dr. Reinhard Kölmel vom Natureum Niederelbe.

Nach diesem Erfolg setzen nun Bemühungen, den Stör in die Oste zurückzuholen, ebenfalls auf Besatzmaßnahmen. Gehörte der große Wanderfisch mit dem delikaten Fleisch und dem begehrten Kaviar früher zu den Standartfängen der Ostefischer, gilt er in unseren nördlichen Gewässern heute als ausgestorben. Eindämmungen, Staustufen und Querbauten, die seine Laichwanderungen behindern, haben seinen Lebensraum zerstört. Die Ausstellung „Der Stör – die Rückkehr der grauen Riesen – Ausrottung und Rettungsversuche“ in der Ostener Fährstuv gibt noch bis 7. August (11-17 Uhr) Einblicke in das Tun der Retter. Der Eintritt ist frei.

#### Quappe, Karausche und Seeskorpion – drei von vielen interessanten Fischarten

*Laichfresser* – ihr schlechter Ruf hat die schmackhafte Unterelbequappe bei den Fischern zeitweilig unbeliebt gemacht. Doch schon die „Alten Römer“ schätzten die Quappe. Vor allem ihre Leber, die in der Laichzeit besonders fettreich ist, ließ den Feinschmeckern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Auch heute gilt die Quappe als hervorragender Speisefisch. Mit dem Bau des Wehres Geesthacht 1960 brach die Quappenpopulation in der Unterelbe zusammen. Die Wanderfische waren von ihrem Laichgebiet bei Lauenburg abgeschnitten und der Lebenszyklus der Quappen konnte nicht mehr geschlossen werden. „Im Hamburger Elbbereich siedelt sie sich allmählich wieder an“, so Thomas Gaumert. „Das wird vor allem der gut funktionierenden Fischaufstiegsanlage am Geest-



hachter Wehr zugeschrieben, die den Laichzug von Fischen seit 1998 wieder ermöglicht“, so Gaumert weiter.

*Fisch des Jahres 2010* ist die Karausche. Der Verband Deutscher Sportfischer (VDSF), das Bundesamt für Naturschutz (BfN) und der Verband Deutscher Sporttaucher (VDST) haben die Verwandte des Goldfisches zum Fisch des Jahres 2010 gewählt. Karauschen können bis zu fünf Tage ohne Sauerstoff auskommen und gelten deshalb im Tierreich als „Meister im Luftanhalten“. Die Karausche bevorzugt dicht verwachsene Auengebiete, wie sie in der Haseldorfer Marsch zu finden sind. Auch hinter den Elbedeichen, in Wettern und abgedeichten Nebengewässern der Elbe habe sie ihren Lebensraum. Karauschen gelten als sehr vorsichtige Fische und sind entsprechend schwer zu angeln.

*Dekofisch Seeskorpion.* Achtung: Seine Stacheln an Flossen und Kiemendeckel sind zwar nicht giftig, können aber schmerzhaft stechen. Der Seeskorpion kann bis zu 60 Zentimeter lang werden. Sein Kopf ist bullig, sein Maul groß und seine Stacheln verschaffen ihm zusätzlich Respekt. So interessant der Seeskorpion anzuschauen ist – er wird gern als „Andenken“ getrocknet, gespannt und lackiert – so bedeutungslos ist er für die Fischerei und den Angelsport. Einzig für Aquarien gilt er als begehrtes Ausstellungsobjekt. Der Seeskorpion kann, wenn man ihn aus dem Wasser heraushebt, einen seltsamen knurrenden Laut von sich geben und wird daher oft mit dem Knurrhahn verwechselt, zumal die beiden Fischarten sich auch äußerlich ähneln.

### **Seehunde und Wale – Exoten in der Maritimen Landschaft Unterelbe**

Seehunde haben sich im Mündungsbereich der Oste schon lange niedergelassen. Die Seehundbänke hier zu beobachten ist eine der Attraktionen der Mocambo-Fahrten mit Kapitän Casper Bingemer. Wale dagegen statten der Unterelbe nur Stippvisiten ab. Wenn ein Schweinswal den Weg bis nach Hamburg findet, dann ist ihm mediale Aufmerksamkeit garantiert. Dass die Verwandten des Delfins bis nach Hamburg vordringen, ist sehr selten und immer berichtenswert. Die kleinen Wale sind in der Deutschen Bucht heimisch. Ein attraktiver Lebensraum ist die viel befahrene Unterelbe dann auch nicht für die lärmempfindlichen und scheuen Meeressäuger: Der Schiffsverkehr ist zu laut und sie sind an ein Leben im Salz- und nicht im Süßwasser angepasst.

### **Fischer fischen frische Fische**

Bestens wissen die Fischer, wer so alles mit und gegen den Strom schwimmt. Lothar Buckow ist einer der letzten Elbfischer in der Maritimen Landschaft Unterelbe. Neben Aalen, Zander, Elbutt, Lachs, Lachsforelle, Flussbarsch und Süßwassergarnelen gehen ihm jetzt im Juli/August jede Menge Wollhandkrabben in die Reusen. Die großen schwar-



zen Krabben machen ihm die Netze und Reusen kaputt und sind, wenn überhaupt, ihrerseits nur als Köder zu gebrauchen. In Deutschland gehört ausgerechnet die Unterelbe zum Hauptverbreitungsgebiet des unbeliebten Allesfressers. In ihrem Herkunftsland China gilt die Wollhandkrabbe als Delikatesse, hier nervt sie nicht nur Angler und Fischer, sondern gilt außerdem als Schädling, weil sie Uferböschungen unterhöhlt. Einheimische Hobby-Angler schwören indessen auf Stücke von weichen Wollhandkrabben, wenn sie „auf Aal“ angeln. Die besten Fangzeiten für Aal sind das Frühjahr und der Herbst. Dann ziehen die Wanderfische den Elbstrom hoch bzw. im Herbst wieder runter. Die Wintermonate gehören dem Stintfang, auch er ist berechenbar: Im November hält der Stint sich in der Elbmündung zwischen Cuxhaven und Brunsbüttel auf. Wenn das Wasser schließlich 4 bis 5 Grad erreicht hat, ziehen sie in Schwärmen flussaufwärts. Um ihren Laich im Süßwasser ablegen zu können, wandern die kleinen Brüder der Lachse bis nach Geesthacht. Seit etwa zehn Jahren hat sich der einstige Massenfisch zur Delikatesse gewandelt. Als billiges Essen kamen Stinte bis in die 1950er Jahre in Kneipen auf den Tisch. In den 1980er Jahre wollte kaum jemand Stint haben. Heute fluten Stintkenner bei der ersten Frühlingssonne die Restaurants und laufen Sturm auf die Mini-Lachse.

Während der Stint den Mündungsbereich der Elbe nur als Haltestelle nutzt, ist hier eine Feinkost dauerhaft heimisch: Krabben. Die Krabbenkutterflotten von Cuxhaven und Friedrichskoog bieten den passenden Augenschmaus zu den leckeren Schalentierchen: Das Schlendern entlang der Kaikante, mit Blick auf die urigen Boote gehört zu den schönsten Spaziergängen durch die Hafenviertel. Seit September 2008 ist Cuxhaven Standort des ersten von zwei Krabbenschäl-Zentren Europas. War es im Zuge der Globalisierung bisher üblich, Nordsee-Krabben zum Pulen nach Marokko zu transportieren, die einige Tage später "nackt" wieder an die Nordsee zurückkehrten, pulen jetzt Maschinen in Cuxhaven. Die Krabbenschälmaschinen gelten als kleine Sensation – sie zu entwickeln brauchte jahrelange, mühevollen Kleinarbeit. Jetzt werden die zarten Panzertierchen abends gefangen und gekocht, morgens gepult und können mittags auf den Teller. Auch in Friedrichskoog stehen die modernen Krabbenpul-Maschinen inzwischen bereit. Kenner wissen aber: Frisch vom Kutter und handgepult, schmecken Krabben am besten. Tipp: Jedes Jahr im Oktober können Besucher des Friedrichskooger Krabbenmarktes die Delikatesse in allen Variationen vernaschen, das Krabbenpulen lernen, sich beim Krabbenpulwettbewerb mit anderen messen und den Shantychören lauschen.