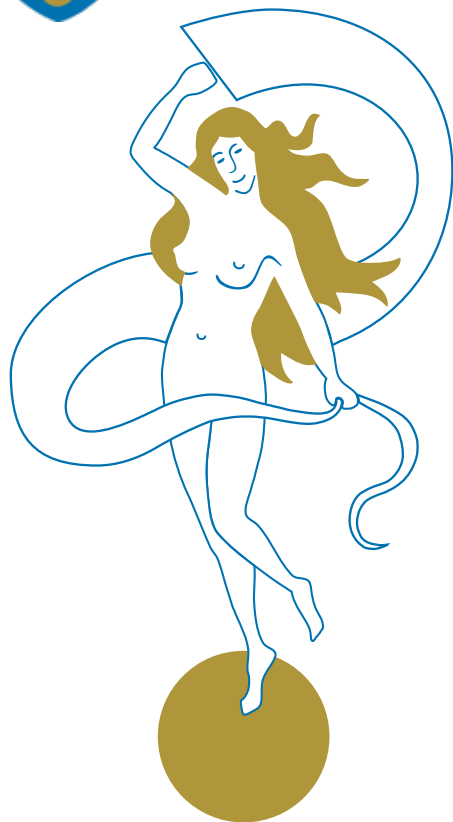




Glückstadt  
an der Elbe



# WER BLUBBERT DENN DA?

---

FISCHE IN DER ELBE  
VOR GLÜCKSTADT





## ENTDECKEN SIE DIE MARITIME LANDSCHAFT UNTERELBE

Die maritime Vergangenheit der Region an der Unterelbe zwischen Hamburg und der Nordsee ist lebendig – auf Schritt und Tritt spürbar. Alte Häfen, Kornspeicher, Krane, historische Schiffe, Leuchttürme – das maritime Erbe prägt das Bild dieser einzigartigen Flusslandschaft.

Die Unterelbe bietet Einheimischen, touristischen Gästen und Naherholungssuchenden aus der Metropolregion Hamburg und darüber hinaus vielfach unbekannte Schätze und unendliche Möglichkeiten für Entdeckungstouren. Ebbe und Flut bestimmen hier den Rhythmus. Ob mit dem eigenen Boot von Hafen zu Hafen – ob entlang der Deiche und durch das weite Land – per Auto oder mit dem Fahrrad – hier gibt es mehr zu entdecken, als Sie vielleicht glauben.

Auch die Fischvorkommen und ihre Bewirtschaftung gehören zu den maritimen Traditionen unserer Region. Wir laden Sie ein, mit dieser Broschüre in die Unterelbe vor Glückstadt „einzutauchen“ und sich auf unterhaltsame Art und Weise einen Überblick über die Artenvielfalt der Flusslandschaft zu verschaffen. Viel Vergnügen!



**Glückstadt**  
an der Elbe

# INHALT

Stell Dir vor ... 06 - 07

Hering 08 - 09



Heringsfischerei 10 - 11

Rezept: Matjes Alt Glückstadt 12 - 13

Sandgrundel 14 - 15



Finte 16 - 17



Aal 18 - 19



Rezept: Hamburger Aalsuppe 20 - 21

Nordsee-Schnäpel 22 - 23



NORDSEE

ELBE

CUXHAVEN

NORD-OSTSEE-KANAL

BRUNSBÜTTEL

OSTE

STADE

SCHWINGE

LDHE

ESTE

HAMBURG

KROCKAU

PINNAU

GLÜCKSTADT

STUR

Flussneunauge

24 - 25



Wie geht es den Fischen in der Unterelbe?

26 - 27

Stint

28 - 29



Rezept: Gebratener Stint

30 - 31

Wer fischt frischen Fisch?

32 - 33

Flunder

34 - 35



Quappe

36 - 37



Zander

38 - 39



Bastelidee: Fischmobile

40 - 49

Nachwort & Impressum

51



## STELL DIR VOR

... Du fährst mit dem Boot von der Nordsee in Richtung Elbmündung, durch die Deutsche Bucht, links vorbei an den Ostfriesischen Inseln, rechts vorbei an den Nordfriesischen Inseln und Helgoland. An der Kugelbake von Cuxhaven, einem aus Holz errichteten Seezeichen, beginnt die Unterelbe. Sie wird auch Tide- oder Gezeitenelbe genannt, weil Ebbe und Flut der Nordsee auch hier noch ihre Kräfte entfalten. Etwa 140 Kilometer ins Landesinnere hinein, bis zur Staustufe Geesthacht, reicht dieser letzte Abschnitt der Elbe, welche in Tschechien entspringt und nach über 1.000 Kilometern schließlich in die Nordsee mündet.

Im Bereich der Tideelbe mischen sich Nordsee- und Elbwasser: Die Elbe bringt von ihrem langen Weg durch Deutschland verschiedene Nährstoffe mit, die Nordsee drückt mit der Flut Salzwasser in den Fluss. Auch Schlick und andere Schwebstoffe werden so mit dem Wasser vorbei an Cuxhaven über Glückstadt und Stade bis in den Hamburger Hafen getragen. Gemischt mit den Nährstoffen aus der Elbe entsteht ein fruchtbarer Flussboden, der von salzhaltigem Wasser umgeben ist. In dieser Mischzone können deshalb sowohl Meeresbewohner als auch typische Süßwasserfische leben.

In der Nordsee kommen etwa 250 verschiedene Fischarten vor. Sie sind an das Leben im Salzwasser angepasst. Über 30 Arten nutzen auch die Tideelbe zumindest zeitweise als Lebensraum, wie Scholle, Steinbutt, Makrele und der Hering. Dieser schwimmt zur Eiablage, dem Laichen, teilweise bis in die Elbmündungsbereiche hinein. Es gibt auch Fischarten, die zwar im Süßwasser vorkommen, aber größere Schwankungen des Salzgehalts im Wasser tolerieren. Dazu zählen Aal, Flussneunauge, Finte und Flunder. Auch der Stör ist so eine sogenannte euryhaline Art. Noch im 19. Jahrhundert spielte die Störfischerei in der Tideelbe eine wichtige Rolle. 1872 wurden fast 1.800 Störe angelandet, die vor allem wegen ihres Kaviars, den Fischeiern, gefangen wurden. Aber schon 60 Jahre später gab es praktisch keine Störe mehr in der Unterelbe. Schlechte Wasserqualität und Überfischung brachten sie an den Rand der Ausrottung. Der letzte Stör wurde 1921 vor Glückstadt gefangen.



Noch heute weitaus häufiger ist der Kaulbarsch in der Tideelbe zu finden. Er zählt neben dem Stint zu den häufigsten Fischen in diesem Flussbereich. Eine ganze Fischregion im Längsverlauf von Flusssystemen wurde nach ihm benannt: die Kaulbarsch-Flunder-Region, die am Unterlauf bis zur Mündung ins Meer liegt. Insgesamt sind in der Unterelbe etwa 70 Fischarten heimisch, aber nur 20 davon sind von wirtschaftlichem Interesse, etwa als Speisefisch. Zehn dieser Fischarten mit ihren ganz arttypischen Besonderheiten stellen wir auf den folgenden Seiten vor. Die Reise führt in der Tideelbe von der Elbmündung bei Cuxhaven flussaufwärts vorbei an Glückstadt in Richtung Hamburg – also vom Salzwasser in Richtung Süßwasser.

## HERING

Wohl kein anderer Fisch ist so bekannt wie der Hering. Seit über 1.000 Jahren wird er als Speisefisch genutzt. Aber auch für andere Fische, Robben und Wale ist er eine wichtige Nahrung und spielt daher eine zentrale Rolle im Ökosystem Meer. Dort findet man Heringe stets in großen Schwärmen. „Silber des Meeres“ werden diese auch genannt, weil die silbrig glänzenden Flanken und die im Wasser manchmal purpurn schimmernden Rücken der häufig über tausend Fische durchaus imposant erscheinen können. Aus dem Wasser gefischt wirkt der Hering einzeln eher unscheinbar grünblau gefärbt.

Zur Fortpflanzung kommen die Heringe teilweise bis dicht an die Küste heran. Einige laichen im Herbst, andere im Frühling. Die männlichen Tiere befruchten die Eier direkt im offenen Wasser. Von dort sinken die Eier dann meist auf den Grund hinab und heften sich an Steine und Pflanzen. Ihre Eltern sind dann schon wieder im Meer verschwunden – Brutpflege gibt es bei Heringen nicht. Das ist auch bei den meisten anderen Fischen so.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Clupea harengus*

ORDNUNG: Heringsartige

GRÖSSE: 30 – 40 cm

ALTER: bis zu 20 Jahre



Damit trotz des fehlenden Schutzes durch die Elterntiere genug Nachwuchs übrigbleibt, wird eine riesige Zahl an Eiern produziert: Etwa 50.000 pro Hering. Ein Teil davon überlebt nicht, wird vielleicht von anderen Fischen gefressen. Aber bei so einer Menge ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass wenigstens ein gewisser Anteil an Tieren es bis zur Geschlechtsreife schafft und dann wiederum selbst für Heringsnachwuchs sorgt. So ist in der Natur der Erhalt der Art geregelt – wenn keine widrigen Umstände dazwischenkommen.

### SCHON GEWUSST?

Heringe kommunizieren untereinander durch Pupsergeräusche. Mit ihrer Schwimmblase – dem Gleichgewichtsorgan der Fische, mit dem sie auch ihre Lage im Wasser stabilisieren – erzeugen sie Geräusche, indem sie Luft ausstoßen. Wissenschaftler gehen davon aus, dass Heringe sich dadurch im Schwarm untereinander verständigen.

## HERINGSFISCHEREI

Schon immer hat der Hering eine besondere Bedeutung als Speisefisch. Sogar Kriege wurden einst um die besten Fanggründe geführt. Im Mittelalter galt Hering als Arme-Leute-Essen und hat viele Menschen vor Hungersnöten bewahrt. Er war sogar eines der wichtigsten Handelsgüter der Hanse. Städte wurden dort gegründet, wo die Fische regelmäßig in Massen zum Laichen kamen. Dann konnten sie leicht gefischt werden. Auch Glückstädter Fischer holten zur Laichzeit viele Heringe aus der Nordsee. 1894 wurde sogar eine eigene Heringsfischerei in Glückstadt gegründet. 22 sogenannte Logger, schnelle Schiffe für den Heringsfang, waren bis zu Beginn des Ersten Weltkriegs von Glückstadt aus in der Nordsee unterwegs und brachten reiche Fänge ein.

300 Seeleute und noch einmal 150 Arbeiterinnen und Arbeiter waren bei der Glückstädter Heringsfischereigesellschaft beschäftigt. Mehrere Wochen, manchmal Monate, waren die Logger in der Nordsee unterwegs. Die Fangfahrten führten sie bis zu den Shetland-Inseln oder in die irische See. Durch

Heringsfischer auf See



die schon um das Jahr 1.000 entdeckte Möglichkeit der Haltbarmachung von Hering durch das Salzen konnte der Fisch über die langen Zeiträume gut konserviert werden. Schon 1895 wurden die Logger bei ihrer Rückkehr in Glückstadt feierlich begrüßt. Diese Tradition ist bis heute erhalten geblieben: Alljährlich werden in Glückstadt vom 15. Juni bis 15. Juli die Matjeswochen zelebriert, die mittlerweile über hunderttausend Gäste aus ganz Deutschland anlocken. Der echte Glückstädter Matjes ist eine Delikatesse, deren Name seit 2015 von der Europäischen Union sogar geschützt wird und nur hier genutzt werden darf.



An Deck wurden die Heringe zum Einlegen in Salz vorbereitet.

Eingelegt in Fässern wurden die Heringe in Glückstadt angelandet.



Kulinarisches vom Hering genießt man in Glückstadt dagegen seit eh und je. In vielen Variationen wird er von den hiesigen Gastronomen zubereitet. Allen voran als Glückstädter Matjes. In welcher Variante auch immer – Wissenschaftler haben berechnet, dass jeder Deutsche etwa zwei Kilogramm\* Hering pro Jahr verspeist.

\*Quelle: Bundesamt für Naturschutz

Die Glückstädter Heringsfischerei dagegen wurde 1976 endgültig eingestellt, der letzte Logger lief ein Jahr zuvor letztmalig den Hafen von Glückstadt an. Vor allem die immer weiteren Entfernungen zu den Fanggründen, die sich weit in Richtung Nordatlantik verschoben, sorgten dafür, dass die Heringsfischerei für die Glückstädter Logger nicht mehr wirtschaftlich war.

Matrosen auf Landgang



Logger im Glückstädter Hafen

Wissenswertes zur Heringsfischerei in Glückstadt, den Loggermannschaften und ihrer Arbeit an Bord erfährst Du im Detlefsen-Museum Glückstadt.

**DETLEFSEN-MUSEUM**  
im Brockdorff-Palais

Detlefsen-Museum im Brockdorff-Palais  
Am Fleth 43 | 25348 Glückstadt  
Telefon 0 41 24 - 93 05 20  
[www.detlefsen-museum.de](http://www.detlefsen-museum.de)

# REZEPT

## Matjes Alt Glückstadt

Zutaten für 4 Personen

12x Filets vom Original  
Glückstädter Matjes

1 kg kleine Kartoffeln  
etwas Butter

1 Prise Meersalz  
500g grüne Bohnen  
100g Speckwürfel  
50g Zwiebelwürfel

2 kleine Knoblauchzehen,  
fein gehackt  
grober Pfeffer  
50g Butter  
200ml saure Sahne  
Tymian & Petersilie  
Salz, Zucker  
gestoßenes Eis  
2 Zwiebeln

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit Schale kochen, Wasser abgießen und mit etwas Butter und einer Prise Meersalz bedecken. Bohnen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren. In einem Topf den Speck auslassen, Zwiebelwürfel, Knoblauch, groben Pfeffer und die restliche Butter zufügen. Die saure Sahne mit den Kräutern beifügen und langsam aufkochen lassen. Die blanchierten Bohnen in die köchelnde Soße geben und mit Zucker und Salz nochmals abschmecken. Gleich anrichten, sonst verlieren die Bohnen die Farbe und haben keinen Biss mehr.

### ANRICHTEN:

Eine flache Schale mit gestoßenem Eis füllen und darauf die Matjesfilets mit Zwiebelringen und Petersilie anrichten. Kartoffeln und Bohnen in separaten Schälchen dazu stellen.

Viel Spaß beim Nachkochen  
und guten Appetit.



Plotz Spezialitäten  
Schmiedestr. 3  
25348 Glückstadt

Tel. 04124/93 27 87  
info@sh-feinkost.de  
www.lachs.de

## SANDGRUNDEL

Bis in 300 Meter Tiefe sind die zierlichen Sandgrundeln zu finden. Meistens jedoch halten sie sich im flachen Wasser der Küste und der Elbmündung auf. In Bereiche mit Süßwasser zieht es sie so gut wie nie. Sie ist eben ein echter Meeresfisch, der es strandnah mag. Dort ernährt sich der kleine keulenförmige Fisch von kleinen Krebstieren, Weichtieren und Fischlarven. An ihre Umgebung ist sie durch eine sandbraune Körperfarbe und helle Flecken dazwischen sehr gut angepasst. Eine Art Saugnapf, zu dem die beiden Brustflossen verwachsen sind, hilft der Sandgrundel, sich am Untergrund festzuhalten.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Pomatoschistus minutus*

ORDNUNG: Grundelartige

Größe: 6 bis 11 cm

ALTER: 3 Jahre



Bemerkenswert ist die Art ihrer Fortpflanzung: Dazu lockt das Männchen zur Laichzeit ein Weibchen in eine leere Muschelschale, unter die es zuvor eine Höhle gegraben hat. Dort befestigt das Weibchen etwa 3.000 birnenförmige Eier am Dach der Muschelhöhle. Diese werden vom Männchen bis zum Schlupf der Larven nach etwa zehn Tagen fürsorglich überwacht.

### SCHON GEWUSST?

Hier herrscht Verwechslungsgefahr: Der Sandgrundel sehr ähnlich ist die Strandgrundel. Aber anders als die Strandgrundel dringt die Sandgrundel zwar bis ins Brackwasser, jedoch kaum bis in das Süßwasser vor. Weiter stromaufwärts wird man sie also kaum finden.



## FINTE

Der von der Nordsee mit ihren Gezeiten und dem Salzgehalt beeinflusste Teil der Elbe wird auch als Elbästuar bezeichnet. Hier hat die Finte in Deutschland einen Verbreitungsschwerpunkt. Jedes Jahr zwischen April und Juni ziehen die Wanderfische von der Nordsee in die Elbe, um sich fortzupflanzen. Etwa 100.000 Eier legt jedes der Weibchen ab. Aus ihnen schlüpfen schon nach drei bis fünf Tagen die Larven. Das Mühlenberger Loch bei Hamburg zählt zu ihren wichtigsten Aufwuchsgebieten in der Tideelbe. Von dort wandern die Jungfische schließlich von Juli bis Oktober wieder gen Nordsee, wo sie bis zum Erreichen ihrer Geschlechtsreife heranwachsen. Nach etwa zwei bis drei Jahren ist es soweit. Einige Finten machen in ihrem Leben mehrere solcher Laichwanderungen in die Elbe mit. Während dieser Zeit nehmen sie keine Nahrung zu sich. Normalerweise ernähren sie sich von kleinen Krebstieren, Garnelen und Fischen.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Alosa fallax*

ORDNUNG: Heringsartige

GRÖSSE: 30 bis 60 cm

ALTER: bis 12 Jahre



Verwechslungsgefahr kann mit dem deutlich größer und schwerer werdenden Maifisch bestehen. Dieser kommt allerdings nur noch sehr selten im Elbmündungsbereich vor. Ein Unterscheidungsmerkmal sind die bei der Finte in größerer Zahl auftretenden dunklen Flecke auf den Körperseiten, meist sind es vier bis neun Punkte.

### SCHON GEWUSST?

Finten zählen zu den in Deutschland besonders geschützten Arten und als Tierart, für deren Erhaltung besondere Schutzgebiete ausgewiesen werden müssen. Das gesamte Schleswig-Holsteinische Elbmündungsgebiet inklusive der Nebenflüsse und Überflutungsbereiche ist ein solches europäisches Schutzgebiet.

## EUROPÄISCHER AAL

Er ist ein echter Langstreckenwanderer: 5.000 bis 7.000 Kilometer wandert der Europäische Aal in seinem Leben – und das gleich zweimal. In dunklen Sommer- und Spätsommernächten, bei Neumond, wandern die geschlechtsreifen Aale aus ihren Seen und Flüssen in Richtung Westatlantik. Etwa anderthalb Jahre brauchen sie für diese Reise, bei der sie sich wahrscheinlich am Magnetfeld der Erde orientieren. Ihr Ziel ist die Sargassosee, ein Meeresgebiet östlich der Küste Floridas und westlich der Bermuda-Inseln. Hier legen sie ihre Eier ab – vermutlich in großer Tiefe. Nach dem Ablachen sterben die Elterntiere. Aus den Fischeiern, dem Rogen, schlüpfen die durchsichtigen Larven. Diese ähneln den Blättern von Weiden und werden deshalb Weidenblattlarven genannt. Mit dem Golfstrom ziehen diese zu den europäischen Küsten. Drei Jahre lang dauert diese Reise. Kurz vor der Ankunft verändern sie ihre Form in runde, aber ebenfalls farblose Glasaale. Als Steigaale wandern sie schließlich stromaufwärts in die Elbe und dringen bis in entlegene Binnengewässer vor. Wegen ihrer gelben Färbung am Bauch und an den Seiten werden sie nun auch Gelbaale genannt.

### STECKBRIEF:

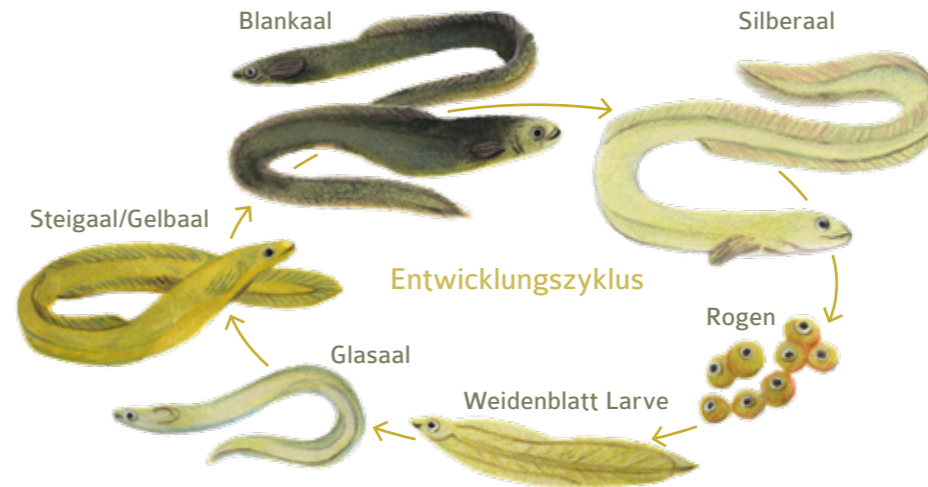
WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Anguilla anguilla*

ORDNUNG: Aalartige

GRÖSSE: 50 bis 150 cm

ALTER: bis 50 Jahre



Mit seinem langen, fast kreisrunden Körper erinnert der Aal zwar eher an eine Schlange, aber bei näherem Hinsehen lassen sich die typischen Merkmale eines Fisches gut erkennen: die Kiemendeckel enden unmittelbar vor den Brustflossen, Rücken-, Schwanz- und Afterflosse bilden einen durchgängigen Flossensaum, der beim erwachsenen Tier etwa zwei Drittel des Körpers umfasst. Dieser ist am Rücken graugrün, an den Seiten heller und am Bauch grauweiß. Elegant schlängelt sich der Aal am Boden der Elbe entlang, versteckt sich tagsüber

zwischen Wasserpflanzen und Wurzeln und wird erst in der Dämmerung aktiv, um Nahrung zu suchen. Dazu zählen Insektenlarven, Würmer und Schnecken, manchmal auch kleine Fische und Kaulquappen. Zum Überwintern graben sich Aale häufig im Schlamm am Flussgrund ein. Etwa 13 bis 16 Jahre leben die schlangenförmigen Fische in ihrem Gewässer und wachsen zu geschlechtsreifen Tieren heran – bis sie als silbrige Blankaale ihre letzte große Reise in die Sargassosee antreten, um sich fortzupflanzen.

### SCHON GEWUSST?

Aale können auch gewisse Strecken an Land zurücklegen. Den lebensnotwendigen Sauerstoff nehmen sie dann über die Haut auf.

# REZEPT

## HAMBURGER AALSUPPE

Zubereitung: ca 3 Stunden | Kochzeit: ca 2,5 Stunden

Zutaten für 10 Vorsuppen:

### SUPPE

1-2 Räucherschinkenknochen  
1 Gemüsezwiebel  
1 TL Rapsöl  
300 g Lauch  
300 g Möhren  
300 g Knollensellerie  
10 getrocknete Apfelringe  
20 Backpflaumen  
Salz, Zucker

Essigessenz 80 %  
2 TL Pfefferkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
4 Gewürznelken  
4 Lorbeerblätter  
6 Stengel Bohnenkraut  
6 Stengel Thymian  
kl. Bund Dill für die Garnitur  
kl. Bund Blatt Petersilie für die Garnitur

### DIE HAMBURGER AALSUPPE

gehört seit dem 18. Jahrhundert zur norddeutschen Küche. Sie wird aus Schinkenknochen gekocht und mit Gemüse, Mehlklößen, Backobst und Aal zubereitet. Durch das Backobst erhält sie die süßsauerliche Note. Ursprünglich soll die Hamburger Aalsuppe gar keinen Aal enthalten haben, sondern vielmehr eine Art Resteessen gewesen sein, bei dem „allens rinkümmt“.

### AAL

600 g Aal frisch  
1 Schalotte  
100 ml Weißwein  
Salz, Zucker  
Pfeffer weiß  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken

### MEHLKLÖSSE

500 ml Milch  
150 g Mehl  
1 EL Grieß  
1 Eigelb  
Salz, Zucker

### ZUBEREITUNG

Eine halbierte Gemüsezwiebel mit Schale in Rapsöl in der Pfanne schwärzen.

Den Schinkenknochen mit 5 l kaltem Wasser aufsetzen, die geschwärzte Zwiebel und die getrockneten Gewürze hinzugeben, ca 2,5 Std. köcheln lassen, dabei abschäumen, bis sich kein Schaum mehr an der Oberfläche bildet.

Inzwischen den Aal säubern, filetieren und in Stücke teilen.

Die Schalotte schälen und in Streifen schneiden. Den Weißwein mit 200 ml Wasser, den Gewürzen, dem Aal einmal aufstoßen lassen und ziehen lassen. Lauch, Sellerie und Möhren putzen bzw. schälen und in Julienne schneiden. Die Abschnitte zu dem Schinkenfond geben.

Für die Mehlklöße Milch in einem Topf aufkochen. Salz, Zucker und Grieß hinzufügen und einige Minuten auskochen. Mehl einarbeiten bis eine feste Masse entsteht. Den Topf vom Herd nehmen, das Eigelb und die Butter unterheben.



Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Von der Masse mit zwei Löffeln Klößchen abstechen und diese in dem siedenden Wasser garen. Die Klöße sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und beiseitestellen.

Den Schinkenknochen aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden. Die Brühe mit Gemüsejulienne, Apfelingeln und Backpflaumen erneut aufkochen. Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Bohnenkraut und Thymian dazugeben. Fleisch, Aal und Mehlklöße 5 Minuten in der Suppe erhitzen.

Mit Petersilie und Dill garnieren, sofort servieren.

Gasthaus  
Der kleine Heinrich

Am Markt 2  
25348 Glückstadt  
Tel. 04124/36 36

info@der-kleine-heinrich.de  
www.der-kleine-heinrich.de

## NORDSEE-SCHNÄPEL

Dieser Fisch gibt der Wissenschaft Rätsel auf, denn Schnäpel ist nicht gleich Schnäpel. Ursprünglich lebten Nordsee-Schnäpel in den Mündungsbereichen der großen Flüsse, etwa Elbe und Rhein. Aber seit den 1940er Jahren konnte die Art in der Region nicht mehr nachgewiesen werden. Sie gilt als ausgestorben. Nur im dänischen Fluss Vidau sollen einige Tiere überlebt haben. Deren Nachkommen wurden auch in der Elbe später ausgesetzt, um die Art dort wieder anzusiedeln. Ob es sich allerdings tatsächlich um die ursprünglichen Nordsee-Schnäpel handelt, wird wohl nie ganz geklärt werden können. Es fehlt schlicht genetisches Material dieser Art, um die heute dort lebenden Tiere eindeutig zuzuordnen zu können. Ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal der Arten untereinander ist die Zahl der Reusendornen. Das sind bezaunte Fortsätze auf der Innenseite der Kiemenbögen. Sie sind also äußerlich nicht erkennbar, so dass nur Fachleute die Arten überhaupt unterscheiden können.

### STECKBRIEF:

#### WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Coregonus maraena*

FAMILIE: Lachsfische

GRÖSSE: bis zu 50 cm

ALTER: 10 Jahre



Seinen Namen verdankt der Schnäpel wahrscheinlich der verlängerten kegelförmigen Schnauze. Ansonsten findet man bei ihm den typischen langgestreckten, silbrig-glänzenden Körperbau von Maränen, die als Renken und Felchen z. B. auch im Chiemsee und im Bodensee zu finden sind. Anders als diese wandert der Nordsee-Schnäpel im Herbst jedoch zum Laichen aus den Küstengewässern in die Flüsse. Im November und Dezember werden die Eier auf sandigem und kiesigen Flussgrund abgelegt. Erst zwischen Februar und März schlüpfen die etwa zehn Millimeter großen Larven. Nach zwei bis drei Monaten wandern die Jungfische dann wieder ins Meer.

### SCHON GEWUSST?

Der Schnäpel gilt als „Art von gemeinschaftlichem Interesse“ und ist gleich in zwei Anhängen der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie als geschützte Art aufgeführt. Offiziell ist er in der internationalen Roten Liste gefährdeter Arten als „ausgestorben“ gelistet. Zu welcher Art die heute in der Elbmündung vorkommenden Schnäpel gehören, wird noch erforscht.

## FLUSSNEUNAUGE

Genaugenommen handelt es sich bei den Neunaugen gar nicht um Fische, sondern um Rundmäuler. Das sind Wirbeltiere, die auch als lebende Fossilien bezeichnet werden, weil sie sich seit hunderten Millionen Jahren kaum verändert haben. Äußerlich erinnern sie sehr an die Form eines Aals: Ihr Körper ist langgestreckt und die Rückenflosse säumt die Oberseite bis zum Schwanz. Mit schlangenartigen Bewegungen schlägt das Männchen zur Laichzeit eine Mulde ins sandig-kiesige Flussbett. Dann umschlingt es den Körper des Weibchens so, dass es die von ihr ausgestoßenen Eier sofort befruchten kann. Durch wellige Bewegungen beider Elterntiere werden diese im aufgewirbelten Sand verwühlt. Die nach einigen Tagen schlüpfenden Larven suchen sich ruhige, schlammige Buchten, in die sie sich ebenfalls einwühlen – und so vier bis sechs Jahre im Schlamm verborgen aufwachsen. Diese als Querder bezeichneten Larven ernähren sich in dieser Zeit von mikroskopisch kleinen Algen, die sie mit dem Mund aus dem Wasser filtrieren.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Lampetra fluviatilis*

ÜBERKLASSE: Rundmäuler

GRÖSSE: bis 40 cm

ALTER: 7–10 Jahre

Im Spätsommer bis Herbst des fünften Jahres entwickeln sich die augenlosen, wurmähnlichen Larven schließlich zu erwachsenen Neunaugen. Anders als der Name vermuten lässt, haben die Tiere zwei Augen. Grund für den Namen sind die sieben seitlichen Kiemenpalten sowie die unpaare Nasenöffnung, die von der Seite wie insgesamt neun Augen anmuten. Im Jahr nach ihrem Erwachsenwerden wandern die Flussneunaugen schließlich ins Meer. Erst nach einigen Jahren kehren sie in die Elbe zurück, um sich fortzupflanzen. Gefressen wird von da an nicht mehr, der Darm der Tiere bildet sich sogar zurück. Nach der Fortpflanzung sterben die Elterntiere.

### SCHON GEWUSST?

Als Speisefisch sind Neunaugen seit der Antike bekannt. Auch in der Elbe wurden Flussneunaugen einst gefangen und verzehrt. Mittlerweile ist ihr Bestand jedoch weit zurückgegangen und das Flussneunauge auf der Roten Liste als stark gefährdet eingestuft.

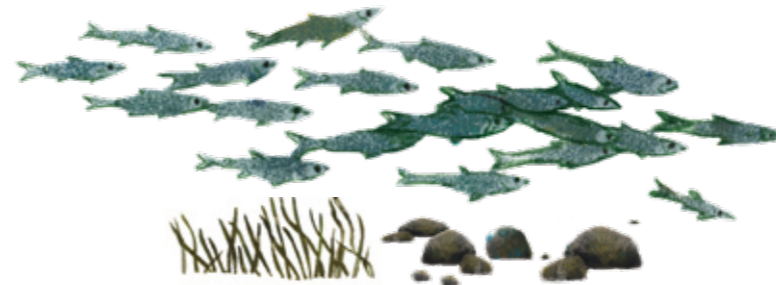


Larven (Querder) im Flussbett

## WIE GEHT ES DEN FISCHEN IN DER ELBE?



Auch wenn sich die Situation in den vergangenen Jahren verbessert hat, geht es kaum einem Fisch in der Elbe so gut wie noch vor 150 Jahren. Mit Beginn der Industrialisierung, auch in der Fischerei, wurden immer größere Mengen gleichzeitig aus dem Wasser geholt. Dadurch wurde die Zahl der möglichen Elterntiere immer geringer, wodurch auch weniger Nachwuchs entstand. Nur wenige Jahrzehnte dieser intensiven Fischerei reichten aus, um einige Arten an den Rand der Ausrottung zu bringen, etwa den Stör. In der aktuellen Roten Liste gefährdeter Tiere, Pflanzen und Pilze Deutschlands werden 26 Meeresfischarten und 45 Süßwasserarten aufgeführt, die als extrem selten, gefährdet oder gar vom Aussterben bedroht gelten. Auch die in der Unterelbe vorkommenden Finte, Europäischer Aal, Nordsee-Schnäpel, Flussneunauge, Quappe und Stint gehören dazu.



Die Ursachen für ihren Rückgang sind vielfältig. In der Elbe sind vor allem Gewässerausbau und Schadstoffbelastung wichtige Gründe. Besonders der Bau der Staustufe Geesthacht, die 1960 in Betrieb genommen wurde, hatte für viele Fischarten fatale Folgen. Gerade denjenigen Fischen, die von der Elbmündung flussaufwärts bis Magdeburg, Wittenberg oder gar weiter in Richtung Dresden ziehen, war plötzlich der Weg versperrt. Und auch andersherum ging es nun nicht weiter: Der Europäische Aal, der aus den Seen und Flüssen schließlich zum Laichen über die Elbe ins Meer zieht, konnte den Ort der Eiablage in der Sargassosee nicht mehr erreichen und wurde so über lange Zeit an der Fortpflanzung gehindert. Um die Wanderungen der Fische weiterhin zu ermöglichen, wurden Fischaufstiegsanlagen, wie Fischtreppen oder am Wehr vorbeiziehende Ersatzgewässer, errichtet. Wie sich diese Maßnahmen auf die Fischbestände auswirken, wird seit

Jahren wissenschaftlich untersucht. Auch die Wasserqualität der Elbe hat sich in den vergangenen Jahrzehnten verbessert. Wo früher ungehindert Schadstoffe und Abwässer in den Fluss geleitet wurden, ist dies heute verboten. Hinzu kommen Schutzgebiete, in denen bestimmte Fischarten ganzjährig geschützt sind. Sie sollen wichtige Rückzugs- und Fortpflanzungsgebiete langfristig sichern.

Aber auch die Auswirkungen des Klimawandels machen einigen Fischarten sehr zu schaffen. So gefährdet neben der Fischerei die klimawandelbedingte Erhöhung der Meerestemperatur den Fortpflanzungserfolg von Heringen. Durch die hohen Temperaturen im Frühjahr schlüpfen die Larven schon, bevor ausreichend Nahrung verfügbar ist – und verhungern. Ob auch andere Fischarten, etwa der Stint, ähnlich betroffen sind, wird wissenschaftlich untersucht. Denn auch hier verzeichnen Fischer und Wissenschaftler seit Jahren einen kontinuierlichen Rückgang der Population in der Unterelbe.



## STINT

In riesigen Schwärmen drängen Stinte zur Laichzeit zwischen Februar und Mai aus der Nordsee in die Elbmündung, um dort in flachen Wasserbereichen ihre klebrigen Eier abzulegen. Diese heften sich am Boden fest, später treiben sie frei im Wasser, bis die Larven nach 25 bis 30 Tagen schlüpfen. Die Elterntiere sind dann schon längst wieder in die Nordsee zurückgekehrt, wo sie es als ausgesprochene Schwarmfische sehr gesellig mögen. Vor allem nachts sind die silberglänzenden Stinte unterwegs auf der Suche nach Nahrung. Bei den erwachsenen Tieren stehen insbesondere Fischlarven hoch im Kurs, der Stint-Nachwuchs frisst vor allem eine bestimmte Art von sogenannten Ruderfußkrebse und Schwebegarnelen, beides Kleinstlebewesen im Plankton. Aber auch der Stint ist willkommene Mahlzeit: So ist er für andere Fischarten wie Aal und Zander, aber auch für Vögel wie die Seeschwalbe, selbst wichtige Nahrung und nimmt damit eine Schlüsselrolle im Nahrungsnetz der Tideelbe ein. Das bedeutet, dass alle Nahrungsbeziehungen miteinander zusammenhängen: Verschwinden die Kleinkrebse, fehlt dem Stint die Nahrung. Und geht es dem Stint schlecht, hat das auch Auswirkungen auf Fische und andere Tierarten, die ihn wiederum fressen. Im Ökosystem Elbe hängt eben alles miteinander zusammen.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Osmerus eperlanus*

ORDNUNG: Stintartige

GRÖSSE: bis 35 cm

ALTER: 6 bis 8 Jahre



Keine andere Fischart ist im Elbmündungsgebiet in so großer Zahl anzutreffen wie der Stint. Das war schon früher so. Mit Waschkörben sollen die Fische in großen Mengen aus den Flüssen gefischt worden sein. Sie galten als Arme-Leute-Essen. Aber diese Zeiten sind vorbei: Mit zunehmender Verschmutzung der Flüsse hatte es auch der Stint nicht leicht. Seine Zahlen gingen zurück. Seit es der Elbe besser geht, ist auch der Stint zurückgekehrt – wenn auch nicht mehr in den großen Mengen wie einst. Aber die Feinschmecker freuen sich: Heute ist Stint eine heißgeliebte Delikatesse.

### SCHON GEWUSST?

Schweinswale lieben Stint. Und weil dieser sich zur Laichzeit mit Artgenossen in großen Schwärmen zusammenfindet, folgen die mit den Delfinen verwandten Zahnwale – auch Kleine Tümmler genannt – den Stintenschwärmen aus der Nordsee manchmal bis in die Tideelbe hinein, um sie als willkommene Nahrung dort zu jagen.

# REZEPT

## GEBRATENER STINT (der kleine Fisch aus der Elbe)

Saison von Februar bis April

### Zutaten:

Stinte (ausgenommen)

Salz

Zitrone

Roggenmehl mit etwas Grieß vermischt

Butterschmalz

Die Stinte salzen und mit Zitrone beträufeln, danach in im Roggenmehl-Grießgemisch wenden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

### Klassisch serviert mit:

in Butterschmalz ausgebackener Petersilie, Salzkartoffeln, Gurkensalat und Nussbutter (ausgelassene braune Butter)

### Alternativ serviert mit:

ausgelassenen krossen Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Apfelmus oder mit Kartoffel-Gurken-Salat

Viel Spaß beim Nachkochen  
und guten Appetit wünschen  
Heike & Christian Püster & Team Anno 1617



Anno 1617

Am Markt 5-6  
25348 Glückstadt

Tel. 04124 9169 - 0

info@anno-1617.de  
www.anno1617.de



## FLUNDER

Eine wahrlich ungewöhnliche Verwandlung vollziehen junge Flundern zu Beginn ihres Lebens: Aus dem Ei schlüpfen sie als symmetrische Larve mit zwei identischen Körperseiten. Dann aber entwickelt sich daraus ein unsymmetrischer Jungfisch, dessen Unterseite vollständig die Pigmentierung verliert und dessen Augen auf nur einer Körperseite sitzen. Meistens ist dies die rechte Körperseite. Bei einem Drittel der Flundern ist es jedoch genau andersherum. „Linksflundern“ werden sie dann genannt.

Flundern sind die in europäischen Gewässern am weitesten verbreiteten Plattfische. Sie bevorzugen die küstennahen Flachwassergebiete rund um die Elbmündung. Dort leben sie nachtaktiv am Boden. Sie sind meisterhaft in der farblichen Anpassung an den Untergrund.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Platichthys flesus*

FAMILIE: Schollen

GRÖSSE: 20 bis 30 cm

ALTER: bis zu 20 Jahre



Wenn sie mit drei bis vier Jahren geschlechtsreif sind, wandern die Flundern ins Meer. In der südlichen Nordsee legen die weiblichen Tiere dann bis zu zwei Millionen Eier in Wassertiefen von 20 bis 40 Metern ab. Nach etwa einer Woche schlüpfen daraus die symmetrischen Larven. Schon während ihrer spannenden Metamorphose wandern die jungen Flundern wieder in die Flüsse, etwa die Tideelbe, wo sie bis zum Erreichen der Geschlechtsreife heranwachsen. Das unterscheidet sie von ihrer größeren Schwester, der Scholle, die ihr Leben fast ausschließlich im Meer verbringt.

### SCHON GEWUSST?

Obwohl die Flunder in Norddeutschland gemeinhin auch Butt genannt wird, hat sie mit der Familie der Butte im wissenschaftlichen Sinne nichts zu tun. Sie gehört zur Familie der Schollen. Alle zusammen wiederum zählen zur Gruppe der Plattfische, die durch ihren besonderen Körperbau an die Lebensweise am Gewässergrund angepasst sind.

## WER FISCHT FRISCHEN FISCH?

### Unterwegs mit dem jüngsten und dem ältesten Fischer von Glückstadt – den letzten beiden ihrer Art



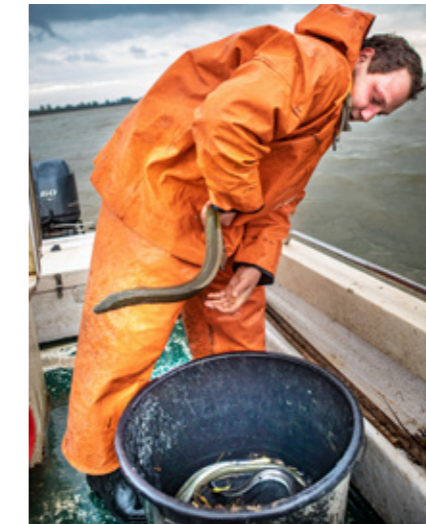
Yanneck Dombrowski aus Kollmar bei Glückstadt ist 25 Jahre alt und nimmt uns mit auf eine Fahrt zu seinen Reusen. „Is auch mal schön, nicht allein auf dem Wasser zu sein“, sagt er. Schon sein Vater war auf dem Wasser unterwegs, allerdings nicht als Fischer, sondern in der Handelsschiffahrt. Als Kind ist Yanneck oft mit Freunden angeln und reusen gewesen. Mit den alten Fischern von Kollmar durfte er regelmäßig rausfahren. „Ich fand das toll“, schwärmt er. „Die Welt vom Wasser aus zu sehen, die Technik beim Fischen.“ Nach der Schule hat Yanneck erst eine Schlosserlehre gemacht, dann Fischwirt gelernt, um sein Fischereipatent zu erhalten. Seit April 2019 hat er das in der Tasche.

Um davon leben zu können, reichen seine Fänge allerdings nicht aus. Er macht es trotzdem, im Nebenerwerb. „Weil es eben einfach immer wieder cool ist, rauszufahren!“ Gerade absolviert er ein Nautik-Studium an der Fachschule Cuxhaven. Ziel ist ein höheres Kapitänspatent, denn er verrät: „So eine Elbfähre da drüben zu steuern, würde mich schon reizen.“ Heute muss aber erstmal der Fang eingebracht werden.



Mit der Doppelreuse fängt er Aale. Köder sind kleine Hornkrabben. Auch kleine Zander haben sich im Netz verirrt. Aber die müssen mindestens 40 Zentimeter lang sein. Alle, die kleiner sind, müssen zurück ins Wasser. Mit Wurfreusen fischt Yanneck vor allem Stinte. Die Fangkörbe hängen an einem Steg und werden mit zwei Bojen an einer Seite offengehalten. Mit der Strömung kommen dann die Fische. Spätestens alle 24 Stunden müssen sie geleert werden, damit die Tiere darin nicht verenden.

Heute ist aber nicht viel drin in der Reuse. „Das‘ ja auch wieder enttäuschend“, sagt Fischer Harald Zimmer. Er ist neben Yanneck der einzige noch verbliebene Fischer in Glückstadt. Eigentlich hat der über 80-Jährige vor anderthalb Jahren aufgehört zu fischen. Yanneck hat sogar einige seiner Reusen übernommen. Aber Harald Zimmer kann es einfach nicht lassen und fährt doch immer wieder raus.



Gefischt wird vor allem an der Rhinplate, einer Insel in der Elbe vor Glückstadt. Das Hauptfahrwasser liegt unmittelbar daneben. Hier ist ganz schön viele Verkehr auf der Elbe. Und auch der Wind schlägt hier so manch hohe Wellen. Aber Yanneck ist die Ruhe selbst. Er ist eben ein geübter Fischer – der jüngste und wohl bald auch der einzige in Glückstadt!

## QUAPPE

Jedes Jahr zieht es unzählige Hobbyangler raus aufs Meer zum Dorschangeln. Aber wer hätte gedacht, dass es unter den Dorschfischen auch echte Süßwasserexemplare gibt? Die Quappe ist die einzige Dorschverwandte, die ausschließlich in Flüssen und Binnengewässern lebt. Selten zieht es sie zur Nahrungssuche auch mal in die leicht salzigen Bereiche der Tideelbe, weshalb sie dort auch nur hin und wieder anzutreffen ist – und wenn, dann meist nachts. Tagsüber dienen ihr Steine und unterspülte Uferböschungen als Unterschlupf. Deshalb ist ihr Vorkommen ein guter Hinweis für die strukturelle Vielfalt von Unterwasserlebensräumen: Dort, wo sie sich nicht wohlfühlt, wo es also keine Versteckmöglichkeiten gibt, wird man sie kaum finden. Auch Verunreinigungen des Wassers erträgt die Quappe nur schwer, weshalb ihre Zahl in den vergangenen Jahrzehnten gesunken ist. Früher war sie in den europäischen Flusslandschaften ein häufiger und beliebter Speisefisch. Schon die Römer haben ihre fettreiche Leber als Delikatesse zu schätzen gewusst.

### STECKBRIEF:

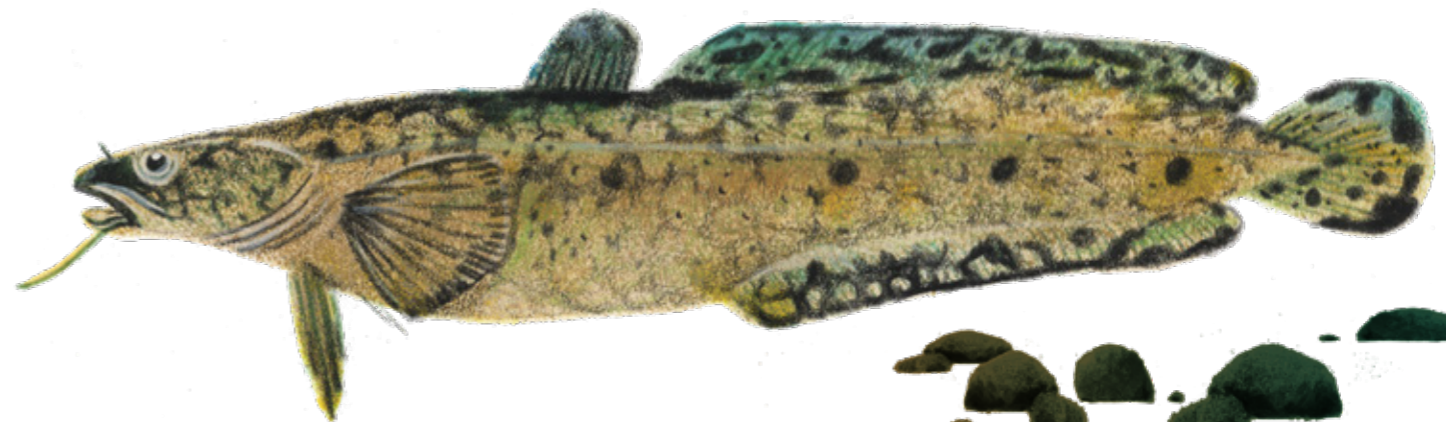
WISSENSCHAFTLICHER NAME:

*Lota lota*

ORDNUNG: Dorschartige

GRÖSSE: 60 – 80 cm

ALTER: bis zu 25 Jahre



Auffallend marmoriert ist ihr langgezogener Körper, an dem Bauch- und zweite Rückenflosse deutlich verlängert sind. Unter dem breiten Maul befindet sich mitten am Unterkiefer ein fleischiger Bartfaden. Diese Bartel dient den Fischen als Tast- und Geschmacksorgan. Es hilft den Raubfischen bei der Suche nach Nahrung. Diese besteht bei den erwachsenen Quappen vor allem aus anderen Fischen, aber auch Fröschen, Krebsen, manchmal sogar kleinen Säugetieren. Ihnen hat die Quappe mit ihrer eigenen, teils stattlichen Größe einiges entgegenzusetzen: Einige Exemplare können bis zu 30 Kilogramm schwer und einen Meter lang werden.

### SCHON GEWUSST?

#### QUAPPEN LIEBEN ES KALT:

Je kälter das Wasser, umso aktiver werden sie. Eine Wassertemperatur zwischen null und vier Grad Celsius ist ihnen am liebsten. Auch die Eiablage findet im Winter von Dezember bis Januar statt.

## ZANDER

Wer dachte, nur Vögel würden sich Nester bauen, kann sich vom Zander eines Besseren belehren lassen. Das Männchen baut am ufernahen Gewässergrund mit kräftigen Schwanzschlägen Nestgruben in den Kies und legt die zarten Wurzeln der benachbarten Wasserpflanzen frei. Dort heftet das Weibchen dann die Eier an, die vom Männchen noch einige Tage im Nest bewacht werden. Sind die Jungfische geschlüpft, bleiben sie noch eine Weile als Schwarm beieinander und ernähren sich von Plankton. Erst später gehen sie zur räuberischen Lebensweise über. Vor allem kleine, schlanke Fische, wie den Stint, lassen sich die Zander in der Tideelbe schmecken.

### STECKBRIEF:

WISSENSCHAFTLICHER NAME:  
Sander lucioperca

ORDNUNG: Barschartige

GRÖSSE: 40–50 cm / max. 120 cm

ALTER: 10 – 20 Jahre

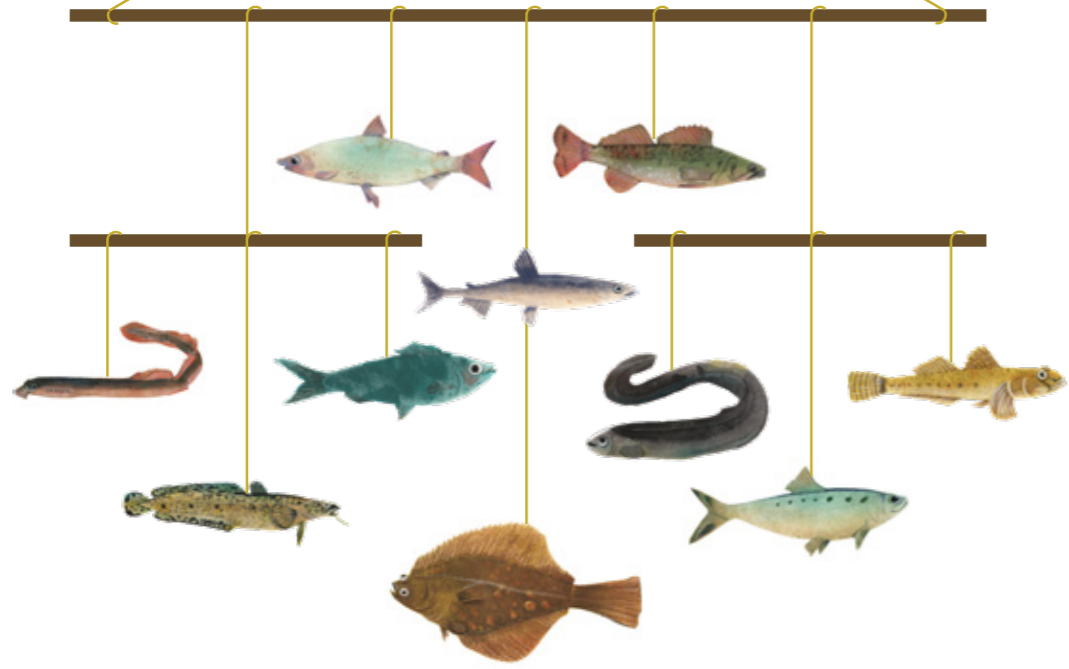


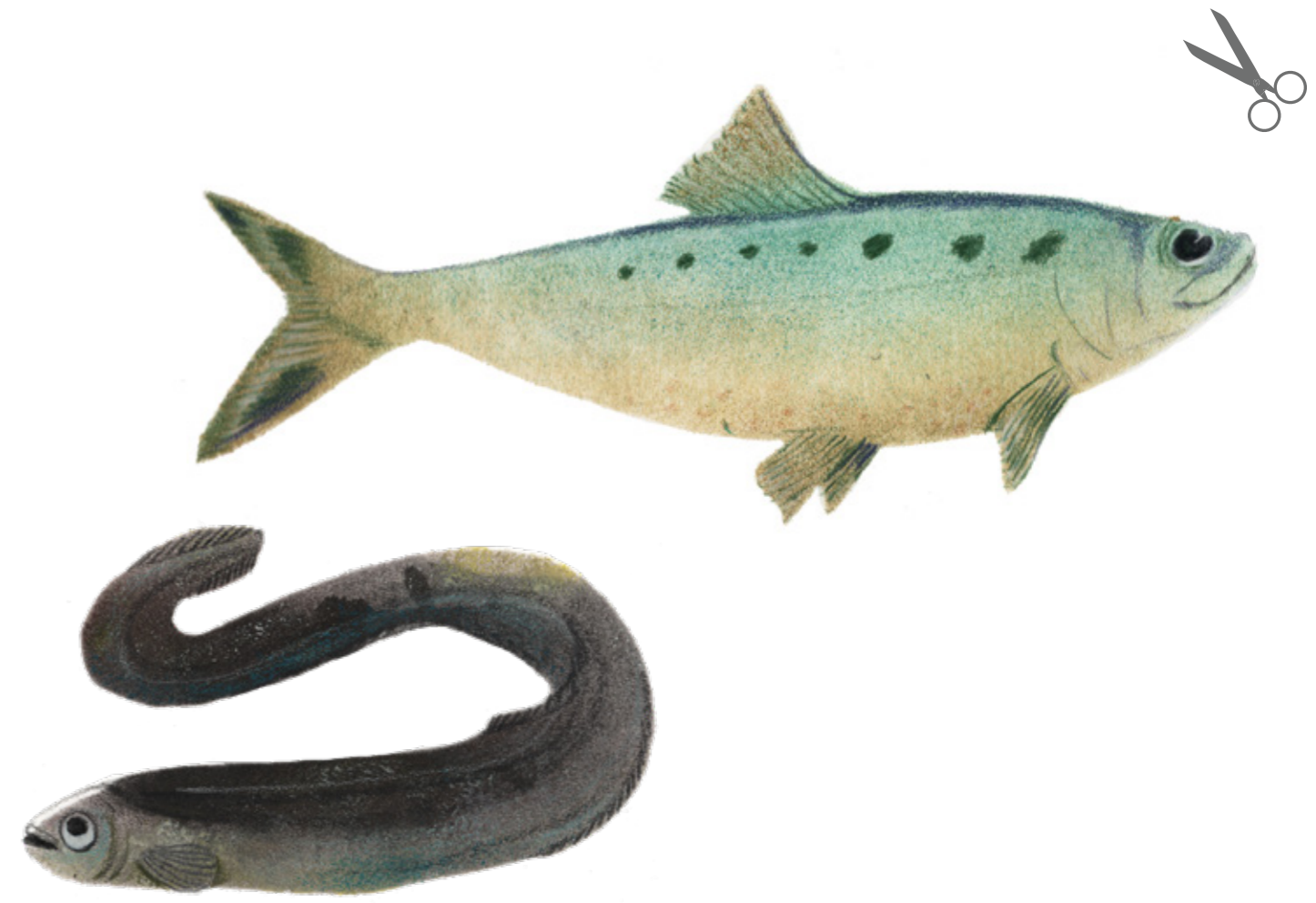
Auf die Jagd gehen Zander in der Morgen- oder Abenddämmerung. Tagsüber verbergen sie sich meist am Flussgrund. Dort erkennt man sie an dem langgestreckten Körper mit spitzem Kopf, eng beieinanderliegender Brust- und Bauchflosse und an den zwei getrennten Rückenflossen, die vordere sogar mit deutlich erkennbaren Stachelstrahlen. Im großen Maul, das bis zum Ende des Auges reicht, trägt der Zander zwischen vielen kleinen Bürstenzähnen einzelne längere, spitze Fangzähne, mit denen er seine Beute packt.

### SCHON GEWUSST?

Zander können besonders gut sehen und hören und finden sich deshalb auch in trübem Wasser sehr gut zurecht.

MOTIVE  
FÜR EIN  
ELBFISCH-MOBILE













## NACHWORT

Die Stadt Glückstadt ist traditionell durch die direkte Lage des Binnen- und Außenhafens an der Elbe mit der Fischerei verwoben.

Der Glückstädter Matjes ist über die Grenzen der Stadt bekannt und wird jedes Jahr mit den Matjeswochen gefeiert. Der Matjes ist überall in Glückstadt präsent. Das vorliegende Buch „Wer blubbert denn da? Fische in der Elbe vor Glückstadt“ entstand aus der Idee, Besucherinnen und Besuchern, Bewohnerinnen und Bewohnern und allen, die sich in Glückstadt wohl fühlen, einen Einblick zu geben, was sich da so unter der Wasseroberfläche tummelt. Deswegen hat sich Glückstadt auf den Weg gemacht, neben dem Glückstädter Matjes, die Fische in der Elbe sichtbar zu machen und zu zeigen, wie die Fische leben, wie sie aussehen und wie einige von ihnen schmecken können.

Das Projekt zu diesem Buch wurde vom Arbeitskreis Fischerei, in dem auch die Arbeitsgemeinschaft Maritime Landschaft Unterelbe mitarbeitet, ins Leben gerufen.

Durch Fördermittel des Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF) wurde nun die Herstellung unterstützt.

Mit der alles-mv Media wurde ein Partner gefunden, der die Wünsche und die Gestaltung professionell und liebevoll umgesetzt hat.

Der Arbeitskreis freut sich über das Ergebnis und bedankt sich bei allen Beteiligten für die großartige Unterstützung.

Projektpartner:



## IMPRESSUM

### Herausgeber:

Stadt Glückstadt - Die Bürgermeisterin,  
Wirtschaftsförderung & Stadtmarketing  
Am Markt 4  
25348 Glückstadt an der Elbe  
www.glueckstadt.de

### Redaktion & Texte:

Manuela Heberer  
alles-mv Media UG  
Baustraße 7a | 19061 Schwerin,  
www.alles-mv.de

### Illustrationen:

Claudia Burmeister  
Straße der Einheit 4 | 17139 Gielow  
www.papierziege.de

Rezeptseiten 12/13, 20/21, 30/31:  
AdobeStock/Cienpies Design,  
AdobeStock/DiViArts

### Fotos:

Georg Hundt (S. 34/35),  
Detlefsen-Museum (S. 10/11),  
Kerrin Callsen (S. 13),  
Gasthaus Der kleine Heinrich (S. 21),  
AdobeStock la\_vanda (S. 31)

### Layout & Satz:

Antje Siggelkow  
alles-mv Media UG  
www.alles-mv.de

