

**DEUTSCHLANDFUNK**  
Samstag, 14. Februar 2004 , 11.05 - 12.00 Uhr  
***GESICHTER EUROPAS***

**Fischen am Rande Europas -  
Islands Fischereipolitik und die EU**

---

**Autor: Thomas Franke**

**Produktion: Texte und Toene  
Redaktion: Barbara Schmidt-Mattern**

Trailer

Musik/Atmo

Ansagerin:

Ein Fischer vor Islands Küste:

O-Ton:

Hier ist überall Fisch. Wenn einer wegschwimmt, dann kommt 'n anderer. Hier ist Futter für den Fisch, hier ist günstiger Meeresboden, dann kommt der.

Ansagerin:

Und ein Ministerialbeamter über die Fischereipolitik der Europäischen Union:

Sprecher auf O-Ton:

Die Tatsache, dass die EU die Kontrolle über den Fisch in ihren Gewässern hat, hat dem Fisch dort nicht wirklich geholfen. Die Situation in den Gewässern der EU ist nicht die beste.

Ansagerin:

Gesichter Europas: Fischen am Rande Europas - Islands Fischereipolitik und die EU. Eine Sendung von Thomas Franke.

*Musik hoch*

Atmo:

*Haken rollen ab, hinten über die Führung, wechselt Bottich*

Autor:

Omar Olafson steht in rosafarbenem Ölzeug und Gummistiefeln am Heck eines kleinen Fischerbootes. Es ist morgens halb fünf. Auf dem Wasser ist es stockdunkel. Das Deck glänzt im Scheinwerferlicht, ist spiegelglatt, kleine Eiszapfen hängen an der Reling. In der Nacht hat es geschneit. Omar Olafson passt auf, dass die Leinen mit den Ködern gut abrollen. Vorn im geheizten Führerhaus steht der Bootsführer. Die beiden wollen heute vor allem Schellfisch fangen.

*Atmo hoch*

Autor:

Sie wären gestern schon hier gewesen, hier sei Fisch, sagt Olafson. An Land flimmern die wenigen Lichter des Fischereiortes Grindavik. 24 Bottiche haben sie an Bord, in jedem eine lange Leine mit 500 Haken, an denen Fischstücke hängen. Omar Olafson bückt sich, befestigt den Anfang der nächsten Leine am Ende der vorherigen. Die nächsten 500 Haken mit Ködern rollen einer nach dem anderen über eine Trommel am Heck des Bootes ins pechscharze Wasser.

Roland Buchholz ist aus dem Führerhaus gekommen. Er befestigt eine grellrosa Boje mit einem Fähnchen an der Leine. Dann wartet er auf ein Zeichen von Omar.

Atmo hoch:

Wir machen so ne Tonne rann, damit wir 's wieder hochkriegen. Und die schwimmt, da finden wir es wieder.

O-Ton:

TF: Woher weißt Du, dass es hier Fisch gibt?

Der war schon immer hier, also ist der heute auch hier. (...) Hier ist überall Fisch. Wenn einer wegschwimmt, dann kommt 'n anderer. Hier ist Futter für den Fisch, hier ist günstiger Meeresboden, dann kommt der. In der Nordsee wurde zuviel gefischt. Augenblick.

Autor:

Roland Buchholz wirft die Boje über Bord.

O-Ton:

Wir dürfen gar nicht Netze machen. Wir dürfen nur mit den Haken fischen. Unsere Quote sagts. Mit diesem Boot diesen Fisch darfst Du nur mit nem Haken fangen. Mit diesem Boot dürfen wir ungefähr 300 Tonnen fangen. 180 Tonnen Kabeljau, 60 Tonnen Schellfisch, und der Rest sind alle möglichen Sorten pro Jahr.

Autor:

Weltweit dreht sich beim Fischfang alles um die Quote. Sie gibt an, wieviel von welchem Fisch gefangen werden darf. Dadurch sollen die Gewässer vor Überfischung geschützt und die Fischbestände langfristig gesichert werden.

O-Ton:

Wir wissen so ungefähr, wo wir was fangen können. Also, wenn wir wenig Quote in einer Sorte haben, dann fahrn wir woanders hin, wo die Sorte weniger ist.

Autor:

Wieviel von welchem Fisch insgesamt gefangen werden darf, entscheidet das Fischereiministerium Islands jedes Jahr aufs neue. Diese Menge ist unter den isländischen Fischern aufgeteilt. Deren Anteile gelten unbefristet. Die Fischer werden von den Behörden streng kontrolliert, Verstöße bestraft. Wer von einer Sorte zuviel gefangen hat, kann mit anderen Fischern Anteile tauschen, falls die weniger gefangen haben.

Atmo hoch:

...oder mehr Quote kaufen, wenn jemand verkaufen will. Aber das passiert selten.

*Atmo im Führerhaus*Autor:

Roland Buchholz Vater ist Deutscher, seine Mutter Isländerin. Früher, in den Ferien war er immer bei seiner Grossmutter in Dortmund. Im Führerhaus sind Computerbildschirme. Einer gehört zum Echolot, ein anderer zeigt die Seekarte. Der Computer rechnet die Angaben zu einer bunten dreidimensionalen Animation des Meeres zusammen. Das Boot schwebt als

kleines Symbol auf einer Linie, darunter steile Wände und Zacken, der Meeresgrund.

Atmo hoch:

Aber nachher, wenn wir die Leine wieder reinholen, dann ist die Arbeit ganz anders. Dann sind wir beide den ganzen Tag draussen.

Autor:

Der letzte Bottich ist fast leer. 12.000 Haken mit Ködern schwimmen im Meer. Omar Olafson hält ein Betongewicht in der Hand, fest verbunden mit dem Ende der Leine und einer Boje mit Fähnchen. Roland Buchholz wirft sie hinterher.

Atmo:

Maschine, kurz, dann Beschleunigung, Abspritzen des Decks  
"Jetzt fahrn wir nach Hause. Das ist nur der Anfang."

Autor:

Omar Olafson zieht seine wasserdichten Handschuhe aus und geht zwei Stufen hinunter, macht Licht in der Kajüte - zwei enge Kojen links und rechts, ein kleiner Tisch in der Mitte, eine Kühlbox in Stirnhöhe und eine Mikrowelle. Er kommt mit getrocknetem Kabeljau zurück. Frühstück. Jahrhunderte lang war getrockneter roher Fisch Grundnahrungsmittel der Isländer. Auf Island wächst kein Getreide. Omar kaut auf dem harten Fischfleisch. Es ist voller Vitamine, und es macht satt. Eigentlich müsse man Butter daraufschmieren, aber es schmecke auch so, sagt Omar.

Island ist klein, lebt traditionell vom Fischfang und geht dementsprechend sorgfältig mit seinen Fischbeständen um. Zumindest sorgfältiger als die Europäische Union. Deshalb ist Island auch nicht Mitglied in der Gemeinschaft.

Der Kuchen ist in Island aufgeteilt, die Anteile daran sind dementsprechend wertvoll und werden teuer gehandelt. Doch auch dabei redet der Staat mit. Niemand darf zu viele Quoten besitzen. So sollen Monopole verhindert werden. Expansion ist in diesem System schwierig.

*Musik*

Atmo hoch mit:

Halb zehn fahrn wir wieder raus

Sprecherin auf Musik/Atmo:

Die chilenische Schriftstellerin Isabel Allende in ihrem literarischen Kochbuch "Aphrodite - eine Feier der Sinne":

Den Weichtieren und Schalentieren des Meeres wird hoher aphrodisischer Wert zugeschrieben, vor allem den Austern. Das Wort aphrodisisch kommt von Aphrodite, der griechischen Göttin der Liebe, die aus dem Meer geboren wurde, nachdem Kronos seinen Vater entmannt und die Genitalien ins Meer geworfen hatte, eine etwas ungezielte Art der Befruchtung, aber in diesem Fall ging sie gut aus, und die schöne Aphrodite wurde im Schaum der Wellen gezeugt. In Botticellis berühmtem Gemälde "Die Geburt der Venus" entsteigt die Göttin dem Meer, nur in ihr langes Haar gehüllt und auf der Schale einer Venusmuschel oder Auster stehend.

(...)

Fast alle Wassertiere - ausser dem Wal, den Robben und den Delphinen, den herrlichen Säugetieren der Ozeane - sind aphrodisisch: Aal, Thunfisch, Stockfisch, Steinbutt, Lachs, Sardine, Hering, Forelle, die Liste läßt sich noch lange fortsetzen. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralien und Proteinen, arm an Fett, schmecken köstlich und haben ein Aroma, das an die intimsten Gerüche des menschlichen Körpers erinnert.

Atmo: Plätschern draussen

*Musik*

Atmo:

*Pier mit LKW. Gunnar Tomasson redet mit Leuten, Laden.*

Autor:

Die asphaltierte Pier ist hell erleuchtet. Am frühen Morgen hat im Hafen von Grindavik ein Heringstrawler festgemacht.

*Atmo Pier*

Autor:

Das grüne Schleppnetz, das Trawl, das dem Schiff seinen Namen gibt, ist auf eine grosse Rolle am Heck gewickelt. Das Schiff hat hinten eine breite Rutschbahn, darüber wird das Schleppnetz in die See gelassen, der Fisch hinterher an Bord geholt. Es ist immer noch dunkel. Am Kran in der Mitte des Trawlers steht ein Seeman mit Helm. Ein riesiger Haken

verschwindet im Bauch des Schiffes. Dann zieht er Europaletten voller weisser Kartons in die Höhe, schwenkt sie an die Pier. Gabelstapler bringen die Fracht zu einer Maschine, dort werden die Kartons in Folie gewickelt und dann in einem Kühllaster verstaut. Alles voller Heringsfilets, sagt Fischereiunternehmer Gunnar Tomasson, für den polnischen Markt. Ein Teil gehe wahrscheinlich auch nach Deutschland und Russland.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Dieses Schiff war nicht lange draussen, nur 7 oder 8 Tage. Aber der Fang war sehr gut, unsere Leute haben im Westen von Island gefischt.

Autor:

Das Schiff ist ein Fabriktrawler. Die Fische werden an Bord filetiert und eingefroren. Der Trawler gehört der Firma Thorbjörn, einer der grössten isländischen Fischereifirmen. Gunnar Tomasson ist einer der Eigentümer des Unternehmens. Vor kurzem haben sich fünf Familienbetriebe zusammengeschlossen, um stärker auftreten zu können.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Die Hauptheringsaison startet im September, und im Januar ist sie vorbei. Und dann fangen wir Hering wieder im Sommer in den Gewässern zwischen Island und Norwegen.

Autor:

Wieviel von welchem Fisch in den Gewässern zwischen der EU, Norwegen und Island gefangen werden darf, wurde bisher immer zum Jahresende von allen drei Verhandlungspartnern gemeinsam festgelegt. Doch im vergangenen Jahr konnten sich Norwegen und die EU nicht einigen. Norwegen wollte mehr Hering fangen, die EU hingegen mehr Schellfisch. Zu einem Abkommen zwischen allen dreien kam es dann gar nicht mehr.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Ich bin nicht zufrieden, wie das gelaufen ist. Wir Isländer haben viele Jahre den Fisch aus diesem Bestand gefangen, nicht die EU. Ausser uns haben dort nur die Norweger und die Faröer gefischt. Und nun drängelt sich die EU da rein. Es sieht so aus, dass die Norweger etwas schlapp sind, wenn wir über die EU reden. Die EU versucht, uns da rauszuschubsen. Und das mögen wir hier in Island gar nicht.

Wir vertreten unsere Rechte offensiv und bisher waren wir damit auch erfolgreich.

Autor:

Tomasson geht an Bord. Er ist etwas irritiert, kennt die Wege auf dem Schiff noch nicht. Vor drei Monaten hat seine Firma den Trawler erst gekauft. Ein paar tote Heringe liegen an Deck. 20 Leute arbeiten hier normalerweise. Die Besatzung ist längst zu Hause. Nur der 1. Offizier, ein Mann Mitte dreissig mit ausgefranstem Schnurrbart, ist noch da. Auf dem Arm hat er seine vierjährige Tochter.

Er habe die Kleine zwei Wochen nicht gesehen, erzählt Robert Haflithason, daran habe er sich aber gewöhnt. Auf dem alten Boot waren sie einen Monat draussen, manchmal noch länger. Danach waren sie dann durchaus auch mal 24 Tage an Land. 20 Jahre fährt er schon zur See, die meiste Zeit auf Fischereischiffen.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Als ich jung war, hat mich einfach nur das Geld gelockt. Aber dann bin ich zur Schule gegangen, um mich fortzubilden. Wenn ich nicht mehr zur See fahren würde, hätte ich hier nur wenig Möglichkeiten. Und es ist immer noch das Geld, dass mich auf See hält. Ausserdem ist es das einzige, was ich kann. Und nun bin ich zu alt, um etwas Neues anzufangen.

Autor:

Es sei angenehm, für Thorbjörn Fischen zu fahren, sagt Robert Haflithason. Niemand setze sie unter Erfolgsdruck, denn sie dürften ohnehin nicht mehr fangen. Deshalb müssten sie auch nicht bei schlechtem Wetter fischen.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Wir entscheiden selbst, wann wir fischen. Wir versuchen natürlich, möglichst oft zu arbeiten, aber man muss auch an die Sicherheit der Besatzung denken. Wir können zwar bei schlechtem Wetter versuchen, den Hering zu verarbeiten, aber das wäre nicht gut. Dann warten wir lieber und sind bei gutem Wetter schneller. Ich seh keinen Grund, bei schlechtem Wetter zu arbeiten.

Autor:

Sein Chef Gunnar Tomasson mischt sich ein.

O-Ton:Sprecher auf Atmo:

Wir können beruhigt sein, weil wir unsere Fangquoten haben. Und wir wollen die erlaubten Mengen auf die einfachste und billigste Art fangen. Wir mögen es nicht, wenn unsere Schiffe bei hartem Wetter draussen sind. Es ist viel schöner, wenn es leicht ist, den Fisch zu fangen.

Autor:

Fisch ist Islands einzige Ressource. Auf Fisch basiert der Wohlstand der knapp 300.000 Isländer. Sonst gibt es nicht viel auf der Insel. Die Fangmengen sind aufgeteilt, Ausländer dürfen keinen Anteil an der Quote besitzen, alles ist wohl arrangiert. Auch bei Thorbjörn. Die Firma hat einen Marktanteil, den sie nicht mehr steigern darf. Vor kurzem haben sie deshalb sogar ein Schiff verkauft, sagt Gunnar Tomasson.

Nach dem Fang wird der Hering nach vorn, in den Bug des Schiffes gepumpt. Dort beginnt die maschinelle Verarbeitung. Die Schleppnetzfisherei ist eine Umweltsauerei. Denn die grossen Netze nehmen alles mit, was im Weg ist. Wird das Netz über den Grund gezogen, zerstört es auch noch alles Leben am Meeresgrund. Zurück bleibt eine Unterwasserwüste. Gunnar Tomasson winkt ab. Sie wüssten, wo sie Hering finden, und wie sie ihn fangen. Wenn andere Fische in ihrem Netz seien, dann würden die hier auch verarbeitet, aber das käme nicht häufig vor.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Da leben die Seeleute, wir gehen einen anderen Weg, da ist zu.

Atmo: *Rauschen ruhiger*Autor:

Arbeiter überprüfen Kabel unter dem Fussboden. Tomasson geht vorbei an der Mannschaftsmesse, Sessel stehen da, ein Fernseher, eine Stereoanlage, eine grosse Kaffeemaschine, Kekspackungen.

Atmo:

*Rauschen lauter, noch anderes Rauschen, dann ruhiger, Türen*

Autor:

Im Bug des Schiffes ist gleissendes Neonlicht, Metallgitter am Boden, Förderbänder, Rohre

und Kabel, Maschinen.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Da können Sie die Filetiermaschine sehen. Wenn der Hering an Bord kommt, wird er automatisch nach verschiedene Grössen sortiert. Dann wird er zu der entsprechenden Filetiermaschine transportiert. An jeder Maschine arbeitet nur eine Person. Und sehen Sie, da kommen die Filets raus. Und dann geht es da lang.

Seien Sie vorsichtig.

Hier sind die Gefriermaschinen. Wenn die Filets gefroren sind, kommen sie in eine Packmaschine, die wickelt Plastik herum, und dann kommen sie in Kartons. Dann kommt noch ein Metallband darum, und dann fällt die Schachtel durch eine Luke runter in den Lagerraum.

Autor auf Atmo:

Dort steht dann einer der Seeleute und sortiert die Kartons.

*Atmo Entladen*

Autor:

Draussen geht das Entladen weiter. 400 Tonnen Heringsfilets werden an diesem Morgen entladen. Mehr hätten sie gar nicht verarbeiten können, sagt Gunnar Tomasson.

*Musik/Atmo*

Atmo

*Langsam fahren, Wellengeräusch, Möwen leise  
Norwegisch rufen weit weg.*

Autor:

Mittlerweile ist es hell geworden, die Sonne scheint. Die schroffe felsige Küste im Süden Islands ist schneebedeckt. Hin und wieder steigen weisse Rauchsäulen auf, heisse Quellen. Die See ist ruhig. In dickem Ölzeug steht Roland Buchholz an der Reling des kleinen Fischerbootes.

Langsam zieht eine Winde die Leine mit den Haken aus dem türkisfarbenen Wasser an Bord. Ungefähr an jedem zehnten zappelt ein Fisch. Die meisten sind Schellfische, etwa ein Drittel Dorsch, hin und wieder Rotbarsch, vereinzelt Seewolf oder Sternrochen, sogar ein Seestern hat zugebissen.

O-Ton:

TF: Wie würdet ihr anders fangen, wenn die Quote nicht da wäre?

Wir würden nicht anders fangen. Nicht in dieser Grösse von Booten. Wir können eigentlich gar nicht anders fangen. Wir haben reichlich Quote, und es würde nichts bei uns ändern, wenn die Quote nicht wäre.

Autor auf Atmo:

Roland Buchholz hat einen langen Haken in der Hand. Er beugt sich über die Reling, hackt mit dem Haken in die Fische und zieht sie an Bord. Die Fangleine läuft durch zwei eng beieinander stehende Rollen. Mit dem Angelhaken im Maul werden die Fische an herangezogen. Normalerweise reisst zwischen den Rollen der Haken ab, und der Fisch rutscht in eine Wanne. Manchmal kommt auch ein Fisch mit seinem Maul zwischen die Rollen, dann wird ein Teil des Kopfes gequetscht.

Die Fische in der Wanne zucken, schnappen in der Luft. Bei den Rotbarschen treten die Augen hervor, einige Fische erbrechen ihre letzte Beute, anderen hängt die prallgefüllte Luftblase aus dem Maul.

O-Ton:

Ja, die sterben ja sowieso. Denen ist das ganz egal.

Autor auf Atmo:

Wenn die Wanne gut gefüllt ist, dann kommt Omar Olafson, schneidet iden Fischen die Kehle

durch und wirft sie hinunter in den Laderaum in Boxen, gefüllt mit Eis und Seewasser. Darin schwimmen schon andere tote Fische der gleichen Art und Grösse. Das Wasser und das Eis sind hellrot vom Fischblut.

*Atmo hoch*

Autor:

Ein ein Meter langer Dorsch hat sich losgezappelt. Omar Olafson läuft zum Heck, holt die Beute mit einer langen Stange an Bord. Langsam bewegt sich das Fischerboot an der morgens ausgebrachten Leine mit den Ködern entlang. Roland Buchholz drückt den Rücken durch.

O-Ton:

TF: Rückenschmerzen?

Ja, ein bisschen. Ich hab mich falsch bewegt. Nee, was heisst brutal? So ist das einfach. Vor ein paar Tagen war ich auf dem Land mit dem Auto, und da fuhr ich hinter so 'nem Hähnchenauto her. Tausende von Hähnchen in ganz kleine Käfige auf dem Weg zum Schlachthof. Auch grausam.

Autor:

Nur wenige Fische sind zu klein oder unbrauchbar. Buchholz schlägt sie mit seinem Haken von der Leine ab. Die Tiere fallen zurück ins Meer. Halbtot krümmen sie sich an der Wasseroberfläche, die Möwen erledigen den Rest. Omar Olafson steht wieder mit seinem Messer an der Wanne, schneidet den Fischen die Kehle durch. Seine Mütze und Jacke sind voller Fischspritzer und Blut, auch in seinem Gesicht sind Blutspritzer.

Die Sicht ist gut. Rötlich schimmert das weit entfernte Massiv eines der grössten Vulkane Islands. Nach fünf Stunden haben Roland Buchholz und Omar Olafson die Boje mit dem Fährchen erreicht - das Ende der Fangleine.

Atmo:

*Scheppern mit Musik*

"Finito!"

Autor:

Auf dem Deck liegen Angelhaken, Stücke von Fischködern. Überall Spritzer von Fischblut. Fischen mit langen Leinen und Angelhaken ist sanfter als die Schleppnetzfisherei, gezielter.

O-Ton:

Das sind 2,5 Tonnen, das ist so ungefähr, was wir vorher dachten.  
So, dann ist fertig heute.

Atmo:

*Tür, Beschleunigung*

Autor:

Omar Olafson nimmt einen Schlauch vom Heck.

Atmo hoch:

Jetzt will der Omar spritzen, geh besser rein, dass das nicht nass wird.

Atmo:

*Tür zu*

O-Ton:

Es ging heute gut, manchmal sind 's sechs, sieben, acht Stunden. Wenn es oft auseinanderreist müssen wir reinfahren, da hochheben, hin und zurück.

Autor:

Roland Buchholz holt eine Tüte mit isländischem Spritzgebäck - sein Mittagessen. Dazu macht er eine Dose Dünnbier auf. Der Autopilot steuert das Fischerboot auf Grindavik zu. Buchholz war früher mal selbständig, hatte ein eigenes Boot, jetzt fischt er als Angestellter.

O-Ton:

Ich hatte keine Lust mehr, das war dauernd Arbeit. Ich brauch nur rausfahren, fischen und wieder an Land. Und früher, als ich selbständig war, da musste ich alles selbst machen. Und dauernd, wenn was kaputt war, musste ich alles selbstmachen. Ich hab 's genauso gut so. Genug Geld, ja. Ich arbeite nur 100 Tage im Jahr und krieg gut dafür bezahlt.

*Atmo Radio*

Autor auf O-Ton:

Meistens ist das Wetter zu schlecht, da können sie mit den kleinen Booten nicht raus, sagt Buchholz.

Atmo

Omar kommt rein

buchholz: So, jetzt muss ich den Obersten anrufen. Er kommt immer und hilft uns auf dem Kran.

Isländisch

Autor auf Atmo:

Der Oberste ist der Chef der kleinen Firma, zwei solcher Boote besitzt er.

Gischt spritzt gegen das Führerhaus. Omar Olafson zieht seine Jacke aus, im Führerhaus ist es warm. Er isst wieder Trockenfisch.

*Atmo: Radio, Reden*

Autor:

Roland Buchholz holt eine Kladde hervor.

O-Ton:

Hier muss ich alles ungefähr aufschreiben. Wo ich war und wieviel von jeder Sorte. Wenn ich das jetzt nicht gemacht hab, wenn ich an Land komm und so 'n Inspektor kommt, dann ist das schlecht für mich. So 'n Fischinspektor, der kommt oft runter zum Hafen und der sieht nach, ob der Fisch gekühlt ist, ob wir fisch vorbei zum Beispiel bei uns auf 's Auto tun, dann mogelt man mit der Quote. Und das kontrollieren die alles.

TF: Findest du das gut, die Kontrollen?

Ja, ich hab ja auch genug Quote, ich brauch ja nicht zu mogeln.

TF: Mogelt ihr alle?

Nee, überhaupt nicht. Vielleicht tun es welche, aber sehr wenig.

Ich schreib hier den Tag, wieviele Leinen, wieviele Stunden im Meer, und dann, wo ich war, Tiefe, Wetter, ruhiges Wetter, gar kein Wind und dann hier Kabeljau so ähnlich wie gestern.

Isländisch

1300 Kilo Hadock, also Schellfisch

Und Rotbarsch 100. Das ist alles nur so ungefähr. Daß die sehen, er macht das, und das reicht denen. Also, ich bin nicht am Mogeln. Also, wenn se kommen, dann gucken se im Buch rein, ach so, er meint das und das und das, dann gucken se hier und dann auf der Waage,

und wenn das so ungefähr stimmt, dann ist er nicht am Mogeln.

Andere Sorten 50 Kilo, Tag wenn ich es an Land bringe und meine Unterschrift.

Das schlechteste, was man sehen kann, ist, wenn die Quoten so miteinander spielen würden, dass man anfängt, Fisch wegzuschmeissen. Wenn Du drei Arten Fisch fangen darfst, aber für die Vierte hast Du keine Quote mehr und kriegst auch keine Quote, dann musst du die vielleicht wegschmeissen.

Aber, das geht so überall, in Island auch. Hier werden mehrere tausend Tonnen weggeschmissen jedes Jahr, weil die Fischer keine Quoten dafür haben. Können das nicht an Land bringen. (...) Die Fische sind dann tot, ja. (...) Das ist einer der Nachteile des Quotensystems.

*Atmo Fahren*

*Musik*

#### Sprecher Auf Atmo/Musik

Fisches Nachtgesang - Von Christian Morgenstern, geschrieben in Strichen und Halbkreisen  
Anfang des 19ten Jahrhunderts.

Das tiefste deutsche Gedicht.

*Musik hoch*

Atmo:

*Boot wird langsamer*

Autor:

Roland Buchholz steuert das Boot auf den Kran im Hafen von Grindavik zu. Auf dem vereisten Vordeck steht Omar Olafson mit einer Leine in der Hand. Dann macht er einen grossen Schritt und bindet das Boot an der Pier unter dem kleinen Kran fest. Dort wartet schon ihr Chef in einer winddichten warmen Jacke.

Atmo

*Anlegen*

Autor:

Dann fangen sie an, das Boot zu entladen. Roland Buchholz geht an Land, Omar Olafson steht vor der Ladeluke des Fischerbootes und befestigt die grossen Kästen voller Fisch und blutrotem Eiswasser am Kranhaken. Eine Box nach der anderen kommt herauf, wird an Land gehoben. Das blutige Wasser läuft ab, versickert zwischen den Planken unter dem Kran. Das Hafenwasser verfärbt sich hellrot. Ein Gabelstapler kommt, fährt den Fisch zum Wiegen. Die Ergebnisse werden direkt an das Ministerium gemeldet. Dort wird die Fangmenge von der Quote der kleinen Firma abgezogen, solange, bis nichts mehr übrig ist. Jedes Kilogramm zählt. Nach dem Wiegen kommt der Fisch direkt zur die Verarbeitung.

Atmo hoch:

This is smal cod, big, smal schellfisch, big.

*Atmo: Abspritzen*

Autor auf Atmo:

Dann beginnt Omar Olafson, mit einem Schlauch das Boot abzuspritzen. Fette Seevögel warten schon auf die Fischstückchen, die dabei über Bord gespült werden. Weit hinten ziehen dunkle Wolken auf, morgen soll das Wetter wieder schlechter werden, sie werden wohl nicht hinausfahren können. Die Sonne ist schon untergegangen, die Dämmerung dauert lange auf Island. Roland Buchholz nimmt einen Eimer mit vier kleinen Schellfischen für das Abendbrot und geht nach Hause.

*Atmo / Musik*

*Atmo : Sortiermaschine*

Autor auf Atmo:

Nachmittags in einer Fischverarbeitungsfabrik in Reykjavik. Die Halle ist gefliest, ein Wasserfilm bedeckt den Boden. Die Arbeiter tragen Kittel, Gummistiefel und Gehörschutz. Überall Maschinen, eine nach der anderen. Vorn kommt der Fisch rein, dann wird er solange bearbeitet und weitertransportiert und wieder bearbeitet, bis er am Ende grätenfrei, quadratisch und tiefgefroren in Behälter fällt. Eine andere Maschine packt die Fischquader in Tüten und Kästen. Arbeiter überwachen den Prozess. Ein Mann fährt mit einem Gabelstapler die Kartons in eine Kühlhalle, Svangar Svangarsson, Produktionsleiter der Firma Grandi, bittet ihn die Tür einen Moment aufzulassen und geht hinein.

O-Ton:

Sprecher auf O-Ton:

Niemand kommt mehr dicht an den Fisch ran. Von hier gehts rein in den Kühlraum. An dieser Stelle haben früher 12 Leute gearbeitet.

Unserer Ansicht nach ist der Preis für die Filets schon niedrig, wir wissen aber nicht, ob die Kunden das auch billig finden. Deshalb brauchen wir immer höhere Effizienz beim Fang und in der Verarbeitung. Also müssen die Fabriken besser ausgestattet werden, so dass nicht mehr so viele Leute hier arbeiten.

Autor:

Die Hälfte des Umsatzes macht Grandi auf dem deutschen Markt. Die Fischfilets enden unter anderem in den Tiefkühltruhen von zwei deutschen Billigsupermarktketten, oder werden zu Fischstäbchen oder Schlemmerfilets weiterverarbeitet.

Svanger Svangarson trägt eine Schutzhaube auf seinem grossen Kopf, stoppelige graue Haare lüken hervor. Sein blauer Kittel steht offen, seine Schuhe sind in Plastiküberzieher verpackt. Er zeigt auf eine Maschine, die Rotbarsche verarbeitet. Ein Greifarm packt den toten Fisch an den Kiemen. Der Rotbarsch reisst das Maul auf wie zu einem letzten stummen Schrei, dann wird ihm der Kopf abgesägt. Der landet in einem Bottich. Ein Förderband bringt den Körper zur nächsten Maschine, die schneidet das Filet heraus. Svangar Svangarson erklärt, dass sie für den deutschen Markt auch die Haut entfernen. Die Köpfe werden getrocknet und nach Nigeria exportiert, erläutert er. Für den koeranischen Markt hingegen bleiben die rote Haut und der Kopf dran.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Jeder Konsument ist anders. Einige wollen Fisch ohne Gräten, anderen ist das egal. Einige wollen den Fisch mit Haut, andere ohne. Für uns ist die Frage, wieviel der Konsument zu zahlen bereit ist. Die Frage ist, was ist rentabel. Wenn wir Geld verlieren, ist das schlecht. Für die Rotbarschfilettüten für die Billigketten nehmen wir nicht jede kleine Gräte raus. Wir haben aber auch verschiedene Grössen. Einige wollen grosse Filetstücke, das kostet dann etwas mehr.

Autor:

Die Qualität sei letztlich die gleiche, sagt Svangarson.

Und es käme nichts weg, aus Resten werde Fischmehl in der Fabrik nebenan gemacht. Und Futter für die Fischzucht hergestellt.

Svangar Svangarson geht in eine andere Halle. Frauen mit Hauben auf dem Kopf, Gummischürzen und Gummihandschuhen stehen an einem Fliessband. Mechanisch schneiden sie die Bauchlappen von halbierten Fischen ab und legen sie auf ein anderes Förderband. Eine der Frauen dreht sich um, zieht ein Ersatzmesser aus einem Block. Darin sind noch mehr mit roten, grünen und gelben Plastikgriffen. Von ganzen Fischen hält Svangar Svangarsson nichts. Es sei besser, ein ganzes Filet zu haben, Fisch im praktischen Quader für die Weiterverarbeitung zu Fischstäbchen oder Fertiggerichten.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Ich glaube nicht, dass das schlecht ist. Am Ende entsteht daraus ein gutes Produkt. Die Fischstäbchen sind bei Kindern sehr beliebt, und das Schlemmerfilet, so, wie sie es in Deutschland machen, ist eine gute Sache. Das ist allemal besser, als den Fisch zu Fischmehl zu verarbeiten.

Autor:

Die Firma Grandi unterhält mehrere Fangschiffe, dann die Fischverarbeitung, und gleich nebenan steht eine Fischmehlfabrik, um die Reste zu verwerten. Die Nachfrage nach Fisch ist in den letzten Jahren weltweit stark gestiegen. Die Gräten haben früher viele Menschen abgeschreckt, Fischfilets haben jedoch keine Gräten. Dass die Meere immer leerer werden, weil die Menschen immer mehr Menschen Fisch essen, glaubt Svangar Svangarson nicht. Er schiebt sein rundes Gesicht nach vorn, streckt die Finger aus, kriecht fast in sein Gegenüber hinein.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Als ich vom Überfischen gehört habe, was ja, wie Sie wissen, bei uns in Island nicht passiert, hab ich das immer damit in Zusammenhang gebracht, dass die Boote immer besser und grösser geworden sind. Und dass immer mehr Seeleute raus gefahren sind, um mehr Fisch zu fangen. Der Fang an sich reguliert den Markt viel besser, als festgesetzte Quoten. Wenn mehr gefangen als nachgefragt wird, dann geht der Preis runter. Das sorgt aber dafür, dass der Konsum steigt. Ich persönlich würde die Überfischung der Meere eher darauf zurückführen, dass der Fischfang effizienter geworden ist. Nicht so sehr auf die Konsumenten, oder darauf, dass es einfacher geworden ist, den Fisch zu essen.

*Atmo ruhiger*

Autor:

Svangarson geht in die Garderobe, streift die Schutzüberzieher von seinen Schuhen und nimmt die Haube von den kurzen grauen Haaren. Die Leute arbeiten hier in zwei Schichten. Abends um 10 oder 12 Uhr gehe es los bis 8 Uhr morgens, dann komme die Tagschicht bis 2 oder 4 Uhr nachmittags, je nach dem, wieviel Fisch gefangen wurde.

Fisch ist längst ein internationales Geschäft. So wird ein Teil des Fangs, der in Europa verkauft wird, in China verarbeitet. Wenn es um den Fang geht, versuchen neuerdings Russen mitzumischen. Innerhalb der EU gelten die Spanier als die aggressivsten. Svangarsson ist trotz des grossen internationalen Drucks zuversichtlich für die Zukunft der Fischbestände weltweit.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Ich glaube fest daran, dass die Russen verantwortungsbewußter fangen werden, auch die Spanier. Denn das ist nicht nur wichtig für die Fische selbst, es ist auch von fundamentaler Bedeutung für die Länder, den Fischbestand zu erhalten; so wie wir das hier in Island gemacht haben. Und das glaube ich ganz fest, dass die Verantwortung wachsen wird, wenn es um den Erhalt der Fischbestände geht. Selbst in China. Die fischen ein Drittel des Weltfangs, und die beginnen auch damit. Das ist aber ein schmerzhafter Prozess und ein langsamer.

Aber wie können wir den Russen sagen, sie sollen verantwortungsvoller handeln, wenn es nicht einmal die Europäische Union tut? Dennoch: Ich bin ganz fest der Ansicht, dass das Problem in ein paar Jahren gelöst sein wird. Und wir sind ein gutes Beispiel dafür.

*Musik*

Atmo: Schritte raus.

2.02.55 Atmo Hafen, sehr schön, Wasserplätschern  
ab 2.04.00 noch bessere Ladegräusche

2.05.25 nochmal ratschen, 2.05.44 auch gutes geräusch im hg

#### Autor auf Atmo:

Es ist wieder dunkel, eisiger Wind hat eingesetzt, kalter Regen. Die Pier im Hafen von Reykjavik ist glatt. Kolnbein Arnason zeigt auf zwei graue Küstenwachschiffe mit Kanonen an Bord. Island besitzt drei solcher Schiffe, das dritte liegt im Norden des Inselstaates. Arnason ist im Fischereiministerium für Internationale Beziehungen zuständig. Eigentlich hat Island keine Armee, die drei Schiffe sind dafür da, die Fanggründe zu schützen und ausländische Fischer zur Not mit Gewalt zu vertreiben. Zuletzt war das 1976. Britische Fischer hatten versucht, in der 200 Meilen Zone um Island zu fischen. Das Auseinandersetzung ging als Kabeljaukrieg in die Geschichte ein. Fisch ist Islands Machtmittel, gerade wenn es um die Beziehungen zur EU geht. Beitrittsverhandlungen zur EU seien bei der derzeitigen EU-Fischereipolitik indiskutabel, sagt Kolnbein Arnason.

#### O-Ton:

##### Sprecher auf O-Ton:

Die Regierung hat klar gesagt, und das sagen alle isländischen Politiker: Wir brauchen die volle Kontrolle über unsere und über die angrenzenden Gewässer. Darüber verhandeln wir nicht.

Die Tatsache, dass die EU die Kontrolle über den Fisch in ihren Gewässern hat, hat dem Fisch dort nicht wirklich geholfen. Die Situation in den Gewässern der EU ist nicht die beste.

#### Autor:

Dabei gibt es auch in der EU Fangquoten. Der Unterschied liegt in der Art, wie diese Quoten festgelegt werden. Einmal im Jahr treffen sich die Fischerei- und Agrarminister der EU und handeln die Fangmengen aus. Dabei stehen kurzfristige ökonomische Interessen meist stärker im Vordergrund als der Artenerhalt. Heraus kommt immer nur ein Kompromiss. In Island dagegen legt allein das Ministerium für Fischerei die Fangquote fest. Dabei werden sie von Wissenschaftlern beraten. Die Isländer gehen mit dem Fisch vorsichtig um, weil er ihre wichtigste Ressource ist. Sollten Islands Fischbestände am Ende sein, läge Islands Wirtschaft am Boden. Einzige Grossindustrie ist ein Aluminiumwerk nahe Reykjavik, dazu kommt noch Tourismus. Arnason macht knöpft seinen Lodenmantel zu.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Wir sollten fair sein. Brüssel hat Schritte unternommen, um zu einer neuen Fischereipolitik zu kommen. Wir glauben aber, dass das noch nicht weit genug geht. Die EU-Minister versuchen, eine einheitliche Lösung für regionale Probleme zu finden. Das sehen wir als das Hauptproblem an. Die Schwierigkeiten, die wir hier in der isländischen Fischerei haben, sind nicht unbedingt die gleichen wie die in der Nordsee. Eine Lösung in Brüssel muss aber überall passen. Wir haben hier jetzt ein System gefunden, das funktioniert. Im Unterschied zu anderen Staaten haben wir hier ein gesundes Meer. Wir haben gute und starke Fischbestände, wir haben eine Fischindustrie, die Geld verdient und dafür sorgt, dass Island, was die Lebensqualität angeht, unter den ersten 10 Ländern der Welt ist.

Autor:

Anfang der 90er Jahre ist der Kabeljaustamm bei Neufundland weggefischt worden. Trotz eines Fangverbotes in der Region hat er sich bis heute nicht erholt.

Ob die Fischbestände in einigen EU-Gewässern noch zu retten sind, ist fraglich. Island hat diverse Abkommen der Union unterzeichnet, bis hin zum Schengenabkommen. In diesem Jahr könnte der Inselstaat massiv unter Druck geraten. Denn in Norwegen wird im September ein neues Parlament gewählt. Im Wahlkampf wird die EU-Mitgliedschaft eine grosse Rolle spielen. Bei der letzten Volksabstimmung in Norwegen fiel das Ergebniss denkbar knapp gegen eine Mitgliedschaft in der EU aus. Island und Norwegen sind im Handel mit der EU grosse Konkurrenten. Sollte Norwegen der Gemeinschaft beitreten, würde Islands Fischindustrie nicht mehr konkurrenzfähig sein.

O-Ton:Sprecher auf O-Ton:

Wir werden solange nicht reagieren, bis wir wissen, wie sich die Norweger verhalten. Als Norwegen sich das letzte mal auf die EU zubewegt hat, haben wir auch nicht reagiert.

*Musik*Sprecherin auf Atmo/Musik:

Die chilenische Schriftstellerin Isabel Allende in ihrem literarischen Kochbuch "Aphrodite - eine Feier der Sinne":

Vielleicht ist der Inbegriff aller Köstlichkeiten, die Sie sich mit Fisch zubereiten können, jene wunderbare Suppe, die Bouillabaisse, die nach einer Lesart Venus ersonnen hat, um Vulcanus erneut und zu glühenderen Liebestaten zu verführen, nach einer anderen, christlichen, brachten die Engel sie den drei Marien der Evangelien.

(Meine Freundin) Panchita reiste von Chile nach Paris, wo sie ihre Nachforschungen nach dem begehrten (Bouillabaisse)Rezept aufnahm. Wie sie das schaffte, das ist etwas, was sie nicht enthüllen wird, solange ihr Mann am Leben ist. Kurz gesagt, sie bereitet sie aus mehreren Fischen zu, und nach mysteriösen Vorgängen mit Hitze und Liebe ist ihr eine Suppe gelungen, die der Götter des Olymp würdig ist, eine wahre aphrodisische Bombe. All das mit dem Vorteil, dass die Herstellung nur fünfzehn Minuten braucht, wenn alle Zutaten vorher bereitgestellt werden. Dieses Rezept ist allzu üppig für ein einzelnes Paar, es empfiehlt sich für eine Orgie von sechs Tischgenossen, nicht mehr, weil man sie dann auftragen muß, wenn sie eben den Siedepunkt erreicht hat. Da ist keine Zeit, daß eine größere Gruppe von Bacchanten sich ordnet, sich beruhigt und zum Essen niedersetzt.

Atmo Küche:

"Setz Dich, Fisch mach ich."

Autor:

Abends bei Roland Buchholz in der Küche.

Atmo hoch:

Der ist nicht gefroren, der wird steif, wenn er tot wird. Paar Stunden nach 'm Sterben wird er steif, genauso wie wir.

Autor:

Auf dem Küchentisch ist Zeitungspapier ausgebreitet. Roland Buchholz legt den mittags gefangenen Schellfisch darauf.

Mit einem scharfen Messer schneidet er die Filetstücke aus dem toten Tier. Weisses leicht glasiges Fleisch kommt unter der gepunkteten Haut zum Vorschein.

O-Ton:

Der Kopf und die Innereien...

Als ich Kind war, mocht ich Fisch überhaupt nicht. Der wurde früher immer so viel gekocht. Der war ganz trocken und schmeckte überhaupt nicht. Fisch darf man gar nicht kochen. Der darf nur warm werden.

Autor:

Roland Buchholz nimmt einen Schluck Bier.

O-Ton:

Eigentlich war ich zu faul zur Schule zu gehen. Also wurd ich Fischer. Und dann hab ich drei Jahre in der Schule trotzdem gemacht, Kapitänspatent, und danach eigentlich hab ich keine Lust, was anderes zu machen. Ich mag es auch gerne, nicht soviel zu arbeiten.

Eigentlich könnten wir jeden Tag fahren, wenn wir auf Mallorca wohnten, oder irgendwo wo 's Wetter gut ist. Aber wir können ja nicht bei viel Wind rausfahren.

Autor:

Die Filets sind fertig. Seine Frau Harpa Magnusdottir stellt einen Topf mit Sosse auf den Herd.

O-Ton:

1.49.28

Sprecherin auf O-Ton:

Sie: Ich nehm jetzt die Gräten raus, lege die Filets in eine Schale und giesse die gute Souce drüber. Da sind Sahne, Ketchup, Curry, Salz und Pfeffer drinn. Vor allem Sahne. Das schmeckt sehr gut. Dazu gibts dann selbstgebackenes Brot, Reis und Salat.

O-Ton hoch:

very good.

Sprecherin auf O-Ton:

Ich erwärm das jetzt, damit das Curry und Salz sich mit der Sahne verbinden, dann giesse ich sie über den Fisch, und dann backe ich alles, bis es fertig ist.

Autor:

Zwei bis dreimal die Woche gibt es bei ihnen Fisch, erzählt Harpa Magnúsdóttir. Die Kinder seien davon nicht so begeistert.

O-Ton Fortsetzung:

Sprecherin auf O-Ton:

Manchmal essen wir wo anders Fisch und mögen das nicht, denn es ist uns nicht frisch genug. Wir sind so richtig frischen Fisch gewohnt.

O-Ton:

So ist es genau bei meiner Omma, wenn sie Fisch bratet, dann stinkt das Haus drei Tage. Diesen Fisch riechst du gar nicht.

Autor:

Der Fisch ist fertig, auf dem Tisch steht Salat, Brot, Reiss.

Atmo:

Ruft die Kinder zum Essen

Hoch mit:

Er: In Deutschland tuts die Hausfrau auf den Teller. In Island greifste rein, nimmst was de willst, soviel de willst, sooft de willst.

Atmo Essen

Musik

Absage:

Und das waren Gesichter Europas:

Fischen am Rande Europas - Islands Fischereipolitik und die EU. Eine Sendung von Thomas Franke. Redaktion: Barbara Schmidt-Mattern.

Literatur:

- Isabell Allende, Aphrodite - Eine Feier der Sinne, S. 135ff.

Suhrkamp, Frankfurt/Main, 1998. ( 3'30)

- Christian Morgenstern, Fisches Nachtgesang.

Aus Sämtliche Galgenlieder, S.35. DTV München, 1993. (1'30)