

# Knochenjob auf hoher See

Wenn die Fischer vor Prince Edward Island auf das Meer hinaus fahren, dann wollen sie Hummer fangen. Ihre Beute findet den Weg bis in die deutschen Supermärkte.

VON UTA NABERT

Als Kathy MacKays Mutter ein kleines Mädchen war, galten Mitschüler, die Hummer in den Lunchboxen hatten, als die Ärmsten der Armen. Das waren Kinder von Fischern, die eben nichts anderes hatten. Heute, 60 Jahre später, ist das Krustentier eine teure Delikatesse und nach wie vor allgegenwärtig im Alltag der Bewohner von Prince Edward Island, Kanada. An den Häfen stapeln sich die Hummerreusen, die Boote im Wasser warten auf den Beginn der Saison, und wenn es im Frühling dann wieder soweit ist, kennt jeder jemanden, der jemanden kennt, der fischt. Dann kommt Hummer auf den Tisch.

„Er ist ein typisches Gericht zum Muttertag“, sagt Kathy, die selbst auf der Insel aufgewachsen ist und einen Bauernhof betreibt. Eben haben ihre Enkel gemeinsam mit Vater Tony 46 Hummer nach Hause gebracht. Die Kinder schreien, der Jüngste weigert sich zuzusehen, wie der Vater sie in einen Topf voll kochenden Wassers wirft. Die Tiere klappen ihre Scheren auf und zu. Ruhig, langsam, mechanisch. Sie bekommen von der ganzen Aufregung nichts mit. Noch sind sie schwarz-gelb-braun gesprengelt; in 20 Minuten sind sie rot. Und tot. „Wenn sich die Scheren leicht vom Körper abziehen lassen, sind sie gar“, erklärt Kathy.

## Drei Methoden zum Töten

Der Hummer von Prince Edward Island geht hinaus in die Welt, unter anderem auch zu Lidl, Carrefour und Intermarché nach Europa. „Kanada ist der größte Hummerlieferant“, sagt Francis Morrissey, Generaldirektor eines der 16 Hummerverarbeiter auf der Insel. 3,6 Millionen Kilogramm Hummer, das sind rund zwölf Millionen Tiere, verschifft seine Royal Star Foods Limited jährlich. Die Arbeiter hier kennen gleich drei Methoden, die Schalentiere zu töten: Sie werfen sie entweder in siedendes Wasser, in Eiswasser, in denen die Tiere langsam erfrieren, oder sie versetzen ihnen einen Stromschlag. „Wie wir die Hummer umbringen, hängt vom Kunden ab. Er entscheidet“, sagt Francis. Bisher seien es nur die Deutschen, die den Exitus per Elektroschock orderten. Das gehe am schnellsten und erscheine ihnen daher als am ethischsten. Doch Francis ist sich sicher: „Hummer spüren keinen Schmerz. Wissenschaftler sagen, dass sie keine Nervenbahnen haben.“

## Herzliche Typen

1219 Hummerfischer gibt es auf Prince Edward Island. Es sind keine großen Flotten, es sind Fiberglasboote mit zwei bis vier Mann Besatzung – rauhen, aber herzlichen Typen mit Zigaretten im Mundwinkel, die Sätze sagen wie: „Ich bin auf dem Meer aufgewachsen, ich will auf dem Meer beerdigt werden.“ Manchen von ihnen gelingt das. Noch heute, im 21. Jahrhundert, trotz GPS und Radar, sinken ihre Schiffe. Erst im vergangenen Jahr sind zwei Fischer in einem Sturm vor der Insel umgekommen. Einen von ihnen fand man später angespült am Strand, unweit der Royal Star Foods Limited.

An diesem Montagmorgen, die Saison hat gerade wieder begonnen, gibt es keinen Sturm. Die Fischer dürfen hinaus auf das Meer, und das ist kurz nach fünf Uhr glatt wie ein Spiegel. Die Sonne, noch ist sie nicht zu sehen, lässt in ihrem Versteck den Himmel rot erglühen. Gleich werden die Boote als schwarze Silhouetten gen Westen aufbrechen. An Bord: rund sieben Plastikboxen, jeweils vier Mal so groß wie Streusalzbehälter. Es braucht zwei Mann, um sie zu heben – wenn sie leer sind. Wenn alles gut geht, werden sie heute am Mittag randvoll sein, gefüllt mit Krustentieren.

Maurice Gallant und sein Sohn John sind seit zwei Stunden wach-



Fischer John Gallant legt einem frisch gefangenen Hummer Gummimanschetten an.

BILD: NABERT

Von Müdigkeit zeigen sie jetzt keine Spur. Im Licht einer Neonröhre stehen sie auf dem Deck des noch ruhenden Schiffes und schneiden Fisch in Stücke. Jede Menge Fisch – Hering, Makrele und andere Arten, die Hummern gut schmecken und sich gut als Köder in den Fallen verwenden lassen. Die Bewegungen der Männer sind schnell, so schnell wie der Takt des Rocksongs von „The Offspring“, der gerade im Radio läuft. Zwei Schnitte, Kopf und Schwanz fliegen ins Hafenbecken, die Filets landen in Wannen auf Eiswürfeln. Es riecht fischig-nass, der Atem der Männer steigt in kleinen Wolken in der kalten Morgenluft auf.

Der Kapitän kommt im Schein der Flutlichter an Land den Steg entlang. Aus der Ferne gleicht er einem Lehrer: Brille, Schultertasche, Kaffeebecher. Kirk Simpson ist auf der Insel aufgewachsen und hat in den Ölfeldern des kanadischen Westens so viel Geld verdient, dass er sich ir-

gendwann das Boot leisten konnte. Es verschaffte ihm die Möglichkeit, wenigstens im Sommer wieder auf der Insel zu arbeiten, mit und auf dem Meer zu sein.

## Fallen im Wasser

Und dorthin geht es jetzt hinaus. Kirk grüßt kurz, stellt seinen Becher auf dem weißen Plastiktisch in der Kajüte ab, streift sich einen Gummioverall über. Kurz darauf ist die Radiomusik kaum noch zu hören. Der Schiffsmotor der „David K.“ springt an und wer sich jetzt noch mitteilen will, muss es rufen. Die bunten Bootshäuser hinter den Flutlichtern am Kai werden kleiner.

Es wird rund eine halbe Stunde dauern, bis der Kutter die ersten Fallen erreicht. In den vergangenen Wochen haben die Männer 300 Stück von ihnen an 50 Stellen vor der Küste versenkt. Jetzt werden sie sie neun Wochen lang fast täglich abfahren, um ihre Beute einzuholen:

Hummer, die hungrig zu den Ködern in die halbrunden Käfige gekrochen sind. Auch Maurice und John haben Hunger. Gerade gibt es nichts zu tun, also setzen sie sich an den Tisch und frühstücken Käsecracker in der Wärme der Kajüte.

Neben ihnen steht Kirk am Steuer und schaut auf einen Monitor, auf dem rote Punkte aufleuchten. Sie stellen die Fallen am Meeresgrund dar. Als der erste Punkt erreicht ist, drosselt der Kapitän den Motor; Maurice und John ziehen sich blaue, sehr dicke Gummihandschuhe über. Sie eilen aus der Kajüte, stellen sich an die Reling. Auf dem Wasser schwimmt eine pinkfarbene Boje. Auch Kirk verlässt jetzt seinen Posten, fischt die Boje aus dem Wasser, befestigt sie an einem Flaschenzug. Seile surren, dann poppt die erste Falle aus dem Wasser. Der Fischer rückt sie auf der sehr breiten Bordwand zurecht, klappt sie auf und schiebt sie hinüber zu John und

Maurice. Die Männer ziehen eilig die alten Köder von den Spießen und stecken neue Fischstücke fest.

Dann nehmen sie die ersten Hummer aus der Falle und halten sie an eine Schablone. Sind sie zu klein, fliegen sie über Bord, sind sie groß genug, landen sie mit einem Klacken auf dem Plastikboden einer Wanne. Die größten und schönsten Exemplare krabbeln bald schon darauf in einem Extrabottich. „Die gehen direkt in den nächsten Flieger“, ruft John. „In ein paar Tagen sind die in Japan.“

## Hektik auf dem Schiff

Um die drei herum geht friedlich die Sonne auf, die Sandsteinklippen der Insel beginnen zu leuchten. Doch auf dem Schiff herrscht fast schon Hektik. „Wir wollen fertig werden“, wird John später in einem ruhigen Moment sagen. „Wir müssen täglich 50 Bojen abklappen und jedes Mal sechs Reusen leeren. Wenn wir da

nicht schnell sind, kommen wie nie heim.“ Ihr Ziel: Mehr „familytime“ am Tag. Der Feierabend beginnt um 14 Uhr.

Dabei bildet die Crew den perfekten Dreiklang. Jeder hat seinen Posten, die Handgriffe sitzen. „Du darfst da draußen keinen Fehler machen“, sagt Maurice. Am Abend werden die Männer hören, dass sich am gleichen Tag ein Seemann in den Seilen der Fallen verfangen hat und beinahe mit ihnen zusammen über Bord gegangen wäre. Für ihn ist die Saison gelaufen, er hat sich Bein und Knöchel gebrochen.

## Kleine Tricks

Kirk schneißt den Motor wieder an, die nächste Boje wartet. Währenddessen macht sich John daran, die Klauen der Hummer mit einer Zange zu bearbeiten. Er greift sich ein Gummiband, dehnt es und schiebt es den Tieren über die geschlossenen Klauen. „Wenn sie die gerade offen haben, hilft ein Trick“, sagt er und pustet. Tatsächlich schließen sie sich im Lufthauch wieder.

Er hält jedes Tier von hinten im Rücken. Ihre Körper sind so groß wie seine Hand, hinzu kommen noch die gewaltigen Klauen. In Zeitlupe öffnen sich die Zangen und schließen sich wieder. Die Tiere schnappen nach nichts Bestimmtem, sie schnappen einfach. Wer aufpasst, kann sich an ihnen nicht verletzen, und das ist wichtig, denn: „Die größeren Exemplare können einen erwachsenen Mann zum Weinen bringen“, sagt Maurice.

Meist versenken die Männer die Fallen wieder dort, wo sie sie gefunden haben. Manchmal aber kommt es vor, dass die Fischer die Fallen ein Stück weit mitnehmen und woanders über Bord werfen. Bis zum Ende der Saison werden sie genau beobachten, wohin die Hummer wandern und ihnen folgen. Maurice verrät seine Tricks: „Ich schaue auf alles. Während der gesamten Tour messe ich die Wassertemperatur und habe die Windrichtung im Blick.“ Beides beeinflusse die Marschrichtung der Tiere. Generell gelte: Je wärmer das Wasser im Frühling werde, desto näher kämen sie der Insel. „Sie folgen der Nahrung“, erklärt der Fischer in dritter Generation.

## Die Beute der Saison

In den ersten sechs Fallen befinden sich an diesem Morgen 35 Hummer. „Das ist nicht schlecht, aber sollte besser werden“, sagt Maurice. Generell gelte, dass zu Beginn der Saison die Beute größer ausfällt als zu ihrem Ende. An diesem Montag fangen die drei Männer 590 Kilogramm. Elf Stück davon verkaufen sie den Passagieren für 50 kanadische Dollar, umgerechnet 33 Euro. Den Rest bringt Kirk zum Händler. Wie viel er dafür bekommt – acht Euro bis neun Euro pro Kilo, je nach Größe der Tiere – wird er erst eine Woche später erfahren. „Die Händler warten immer erstmal auf diese Weise den Saison ab, bevor sie den Preis festsetzen“, sagt er. „Ist die Ausbeute ergiebig, sinkt die Summe.“

Der 51-Jährige und viele seiner Kollegen wundern sich immer wieder darüber, wie die horrenden Preise entstehen können, zu denen Hummer oft in Supermärkten und Restaurants angeboten wird. Sie haben das Gefühl, nur ein sehr kleines Stück vom Kuchen abzubekommen. Francis von der Royal Star Foods Limited rät solchen Kollegen: „Schließt euch zusammen und bestimmt auf diese Weise den Preis – so wie wir es hier im Westen der Insel tun.“ Bei seinem Unternehmen handelt es sich nämlich nach seinen Worten um eine Kooperative, der rund 200 Fischer angehören. Seit 1924. „Machen wir Gewinn, geben wir ihn an unsere Mitglieder weiter.“ Dennoch kann auch Francis nicht jeden Preis am Markt erzielen. „Wenn wir den Händlern zu teuer sind, gehen sie eben nach Asien und kaufen Shrimps ein.“