

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 kochendem 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 gesprenkelt; 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, verschiffte seine Royal Star Foods Limited jährlich. Die Arbeiter hier kennen gleich drei Methoden, die Schalentiere zu töten: Sie werfen sie entweder in sieidendes 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 – rauen, 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 glühen. Gleich werden die Boote als schwarze Silhouetten gen Westen aufbrechen. An Bord: rund sieben Plastikboxen, jeweils vier Mal so groß wie Streusalbehälter. Es braucht zwei Männer, 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.

Ils 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 kochendem 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 gesprenkelt; in 20 Minuten sind sie rot. Und tot. „Wenn sich die Scheren leicht vom Körper abziehen lassen, sind sie gar“, erklärt Kathy.

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, verschiffte seine Royal Star Foods Limited jährlich. Die Arbeiter hier kennen gleich drei Methoden, die Schalentiere zu töten: Sie werfen sie entweder in sieidendes 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 – rauen, 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 glühen. Gleich werden die Boote als schwarze Silhouetten gen Westen aufbrechen. An Bord: rund sieben Plastikboxen, jeweils vier Mal so groß wie Streusalbehälter. Es braucht zwei Männer, 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.

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 schmeißt 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 beobachtet, 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 beeinflusst 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 Fällen 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 erst mal den Start der 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.“



Fischer John Gallant legt einem frisch gefangenen Hummer Gummimanschetten an.

BILD: NABERT