

Bei den Fisch-Industriellen.

Auf den Spuren des Fischkommissars.*)

Riel, 25. April.

Von der einstigen Hansestadt Wismar führte mich mein Weg nach Lübeck. In seinen alten Mauern herrscht wieder ein tatkräftiges Geschlecht, das verstanden hat, was die Väter unterließen, wieder gutzumachen. Der hanseatische Kaufmann hier hat sich den Kriegsverhältnissen meisterlich angepaßt. Doch auch hier ist man nicht gerade sonderlich erbaut von der neuen Organisation, die der Reichskommissar für Fischversorgung geschaffen hat. Aber man muß schließlich achselzuckend zugestehen, daß den unerhörten Preistreibern und den unendlichen Zuständen auf den Fischmärkten kaum anders zu begegnen war.

Die Fischer im Lübschen Hoheitsgebiet sind eifrig an der Arbeit. Überall an der Lübecker Bucht liegen die kleinen Flachboote der Schlutup- und Gohmunder Fischerleute mit ihren draingelohnten Spritzsegelein, eifrig mit dem Fang beschäftigt. Als 1824 die ersten Dampfer auf der Trave erschienen, meinten die wetterharten Männer nurmehr dem Hungertode ausgeliefert zu sein, denn unter den Fischen, die — wie es in einer derzeitigen Eingabe des Pastors und Rüstlers von Schlutup so tierischfreundlich heißt — „so wie so der Elternliebe entbehren mußten, werde ein großes Sterben beginnen. Die gewaltigen Räder würden in Zukunft mit Dampfstrahl geschlagen werden, die idyllische Ruhe der Travebuchten und -Armlungen sei für immer dahin.“

Inzwischen hat das Dorf Schlutup mehr als 2000 Einwohner erhalten, Räuchererei reiht sich hier an Räuchererei. Freilich so reiche Beschäftigung wie sonst im Winter brachten ihnen die Fischdampfer, die am Mai ihr Bückungsgeschäft verrichten, in diesem Winter nicht. Nur zwei Plätze an der Ostsee, Schleswig-Holstein und Danzig, hatten in diesem Winter reichlichere Fänge. Die Ostseefischererei, bei der der Kleinbetrieb überwiegt, steht der Nordseefischererei außerordentlich nach. Im letzten Friedensjahr erhielten wir für 85½ Millionen Mark Nordsee- und nur für 10,4 Millionen Mark Ostseefische. Unser Hauptbedarf an Seefischen wurde aus dem Ausland gedeckt. Wir führten für 46 Millionen Mark frische Seefische und für 82 Millionen Mark gesalzene Heringe ein. Englands Anteil an den Heringsfang betrug 28,5 Millionen Mark, an den frischen Fischen 13 Millionen Mark. Die Niederlande lieferten für 17,5 bzw. für 6 Millionen Mark Ware. Recht beträchtlich war auch der Anteil Norwegens mit 5,5 Millionen Mark für gesalzene Heringe, mit 7,5 Millionen Mark frische Fische. Selbstverständlich mußte infolge des Krieges diese Zufuhr ganz außerordentlich nachlassen. Was die Niederlande an Fischen uns abgeben, geht durch Vermittlung einer besonderen Gesellschaft in Umuiden unmittelbar nach Westdeutschland oder an das Meer.

Aber man hat sich im Lübschen Gebiet für die entgangene Einfuhr durch eifrigere Ausübung des Fischens zu entschädigen gesucht. Im April 1915 wurden nicht weniger als 752 705 Kilogr. Fische gewonnen, im Mai desselben Jahres freilich nur 21 340 Kilogramm (der Heringsfang war bereits vorüber). Dafür hat der Mai des nächsten Jahres einen Fang von 156 565 Kilogramm zu verzeichnen. Die Fänge in den ersten Monaten ds. Js. sind freilich auch nicht allzu groß, im Februar 25 220 Kilogramm, im März 21 705. Aber so lange Lübeck noch 75 v. H. seiner Fänge für sich verwenden konnte, hatten seine Bewohner über Mangel an Fischnahrung nicht zu klagen. Der städtische Verkauf war so organisiert, daß der Fischer im Frühjahr 40, im Herbst 45, im Winter 50 Pf. für das Pfund Scholle erhielt. Die Fischer, die im Lübschen Hoheitsgebiet mit allerlei Gerechtsamen ausgestattet sind, sahen streng darauf, daß diese Preise nicht überschritten wurden. Jetzt freilich erhält Lübeck nur 4 v. H. seiner Fänge, und immer wieder hörte ich die Klage, es würden sehr viele berechnigte Beschwerden aufhören, wenn die Küstenbevölkerung, die nun einmal an die Fischnahrung gewöhnt ist, etwas reichlicher damit bedacht würde. Es scheint übrigens, als ob der neue Verteilungsschlüssel für den Mai diesem schließlich berechtigten Wünsche Rechnung getragen hat.

Wie in Wismar, so ist auch in Schlutup und in Lübeck die Räuchererei jetzt nur noch Lohnräuchererei. Die Fischhandelsgesellschaften oder die besonderen Fisch-Industriegesellschaften überweisen die Ware zum Räuchern und Marinieren bestimmten Firmen. Erlen- und Buchenholz flammt in zahlreichen Defen auf, um den Herings, die an langen eisernen Stäben aufgereiht sind, die gewünschte Bräunung zu erteilen. Weit umständlicher als das Räuchern ist das Marinieren. Eine ganze Reihe von Maschinen muß der tote Meeresbewohner durchlaufen, bevor er sich in einen Bismarckhering oder sonst beliebige Marinade verwandelt. Da sind Erlen mit Messern, die ihnen den Kopf abschneiden, verschiedene Einrichtungen, die die Gräten herausnehmen. Sehr sinnreich ist die Konstruktion für die Entfernung der Eingeweide und der Reinigung der Magenhaut. Bevor der Hering all diesen Prozeduren unterworfen wird, kommt er noch in eine Trommel, in der er geschuppt wird. Aber weder das Räuchern noch das Konservieren macht den Fisch zu einer wertvollen Dauerware. Für die Güte von Räucherwaren kann man nur 2—4 Wochen, für die der Marinaden höchstens 8 Wochen eine Bürgschaft übernehmen. Mit aller Entschiedenheit bestritten die Lübecker wie auch die Kieler Fischindustriellen, daß sie die Ware aus Spekulationsgründen konserviert hätten.

Vielleicht noch vielgestaltiger als in Lübeck und Umgegend ist die Fischräuchererei und Konservierung in Riel und seinem Vorort Ellerbek. Schleswig-Holstein rühmt sich ja, die Wiege der Fischindustrie zu sein. Die reichen Fänge der Kieler Bucht werden seit Jahrzehnten hier zu den berühmten Rielersprossen und Bildlingen nach besonders erprobtem Räucherverfahren umgewandelt. Dabei geht die silberglänzende Haut des Fisches in alle Schattierungen des Goldes über. Dem einfachsten Kleinbetrieb mit 2—4 Defen bis zum großen Massenbetrieb mit 120 Defen begegnen wir in den Kieler Räucherereien. Aber auch all die Ware, die hier verarbeitet wird, ist den einzelnen Betrieben durch die Fischhandelsgesellschaft zugeführt, die langsam über den Verbleib wacht. Aus genau angelegten Statistiken kann man mit ziemlicher Sicherheit ermitteln, wie groß der Schwund der Ware beim Räuchern und Marinieren sein muß. Neben der Fischhandelsgesellschaft an Ort und Stelle wacht die Zentrale in Berlin darüber, daß ja nichts von der anvertrauten Ware in unrechte Hände kommt. Freilich eben-

*) Siehe den Aufsatz in Nr. 204.

so wenig wie im Lübschen ist man in Riel, das vielleicht mittelbar den Anstoß zu der Zentralkonzentration und Neuorganisation der Fischversorgung gegeben hat, mit der Verteilung so recht zufrieden. Die Kieler Bürger sehen mit etwas vorwurfsvollen Blicken auf die Verteiler hin, die in der Fischhalle — Riel besitzt einen der neuen Fischmärkte, von deren Aufgaben im nächsten Brief die Rede sein soll — ihres Amtes warten. Nach der Provinz Sachsen, den Thüringischen Staaten usw. gehen von hier aus die Eilsendungen laut Schlüssel. Von den 250 000 Kilogramm frischen Fischen, die der schleswig-holsteinischen Fischhandelsgesellschaft im März abgeliefert wurden, verblieben in Riel nur 56 553 Kilogramm, das macht bei einer Bevölkerung von 197 000 Seelen nur 287 Gramm auf Kopf und Monat, und von den 824 000 Kilogramm Konserven (Räucherwaren und Marinaden) blieb ebenfalls nur ein entsprechender Anteil zurück. Wenn man da Briefe aus binnenländischen Landbezirken liest, die allerlei Wünsche bezüglich der Fischversorgung äußern, als ob wir noch mitten im Frieden lebten, wenn manches Oberhaupt einer kleinen Gemeinde nur erste Qualitätsware für die ihm anvertrauten Bürger verlangt, so kann man sich nicht wundern, wenn in den Küstenstädten manch Wort des Unwillens über diese Neuordnung laut wird. Aber eines wird rückhaltlos zugegeben. Die Neuorganisation hat die Preise außerordentlich herabgesetzt. Man bestreitet sogar nicht, daß wenn hier nicht mit starker Hand zugegriffen worden wäre, die Preistreibern die ärmere und mittlere Bevölkerung doch um die Fischnahrung gebracht hätten.

Kurt Jöhl.