

22.03.2010

Langer Winter verkürzt die Stint-Saison

Die Stint-Saison hat in diesem Jahr erst spät begonnen. Während die Elbfischer in manchem Jahr schon im November fischen, spätestens jedoch ab Januar oder Februar, zog Elbfischer Wilhelm Grube selbst Anfang März zunächst nur wenige Kilogramm täglich aus seinen Reusen vor Hoopte. Auch Fischer Heinz Oestmann hatte eine Zwangspause von zwei Monaten eingelegt, berichtet seine Tochter dem Hamburger Abendblatt. Die niedrigen Wassertemperaturen hatten die lachsartigen Fische in die Tiefe der Fahrrinne getrieben. Dort dürfe jedoch nicht gefischt werden, schreibt die Welt. Von den fünf Elbfischern, die noch auf Stintfang gehen, werden nach eigenen Angaben in der Fangsaison je rund zwölf Tonnen angelandet. Bei Preisen von gut 10,- EUR/kg an den Endverbraucher bedeutet die Fischerei auf den 10 bis 15 Zentimeter langen lachsartigen Wanderfisch ein lukratives Geschäft. Viele Gasthöfe in der Elbregion bieten deshalb schon seit Mitte Februar Stintgerichte an. Diese Stinte stammten aus Cuxhaven, wo der Fisch schon eher zu fangen ist, oder waren importierte Tiefkühlware. Strittig unter den Fischern ist die Qualität der unterschiedlichen Ware: sind die Transportwege für den Fisch aus Cuxhaven zu lang oder ist der Fisch aus der Oberelbe nach dem Ablichten schon ausgemergelt und nicht mehr schmackhaft? In der Gastronomie läuft die Saison jetzt aber offenbar. "Es begann etwas schleppend, aber das lässt sich verschmerzen," zitiert das Abendblatt die Wirtin vom Gasthaus Kieselhöh am Buchwedel, Irene Minuth. Die Fischer werden die verlorene Zeit vermutlich nicht wieder aufholen, meint Volkmar Hinz, Leiter des Bereiches Fischerei bei der Niedersächsischen Landwirtschaftskammer: "Die Stint-Fischer machen Verluste."