

OLDENBURGER

WALLMUSEUM

# Fischerei und Bootsbau im frühen Mittelalter



Das Fischereiprojekt am Oldenburger Wallmuseum wurde  
gefördert mit Mitteln :

## Wir fördern Fischerei und Aquakultur



EU.SH



Landesprogramm Fischerei und Aquakultur:  
Gefördert durch die Europäische Union,  
Europäischer Meeres- und Fischereifonds (EMFF),  
den Bund und das Land Schleswig-Holstein

Umschlagseite:

Stickerei „Bootsszene aus dem Teppich von Bayeux“  
aus im Wallmuseum mit Naturfarben gefärbter Wolle,  
Färbung: Kathy Budler, Stickerei: Stephan Meinhardt

Foto: Oldenburger Wallmuseum

Oldenburg in Holstein 2023

Begleithefte des Oldenburger Wallmuseums  
Heft III

# **Fischerei und Bootsbau im frühen Mittelalter**

von  
Stephan Meinhardt  
&  
Stephanie Barth

## Liebe Besucher des Wallmuseums,

dass Sie diese Broschüre in Händen halten, ist das Ergebnis einer spannenden Reise von drei Jahren Arbeit vieler verschiedener Akteure, die dank der Förderung des Europäischen Meeres- und Fischereifonds vermittelt über den Arbeitskreis Fischerei der Aktivregion Wagrien-Fehmarn überhaupt erst begonnen werden konnte.

Baupläne für Häuser und Boote unter Berücksichtigung archäologischer Erkenntnisse wurden erstellt, die anschließend in traditionellen Handwerkstechniken umgesetzt wurden. Dafür mussten passend gewachsene Bäume in heimischen Wäldern ausgesucht und gefällt, Planken und Balken mit Äxten behauen und zusammengefügt und viel Erde bewegt werden. Bei diesen und vielen anderen Tätigkeiten kamen Menschen am Wallmuseum zusammen, die sich erst wegen dieses Projektes kennenlernen konnten. Und so unterschiedlich ihre Aufgaben im Projekt waren, so arbeiteten sie doch alle für ein Ziel: Ihnen die kaum zu unterschätzende Bedeutung der Fischerei als Lebenserwerb, Nahrungsmittellieferant und Wirtschaftszweig während des Mittelalters in unserer Region vermitteln zu können.

Gerade in unserer Gegenwart fällt es mittlerweile schwer nachzuvollziehen, dass bis vor gar nicht allzu langer Zeit das Nahrungsmittel Fisch allgegenwärtig in Nordeuropa war. Keine norddeutsche Kleinstadt, in der es nicht mindestens einen Fischladen mit lokal in Nord- bzw. Ostsee oder nahegelegenen Binnengewässern gefangenen Produkte gab. Kaum ein Ort in Wassernähe, in dem keine Haupt- oder Nebenerwerbsfischer ansässig waren.

Heutzutage muss man hingegen selbst an der Küste lange Strecken fahren, um frischen und heimischen Fisch oder andere Meeresfrüchte kaufen zu können. Selbst Bewohner in Nähe der Küste müssen häufig wie im Landesinneren, den Fisch tiefgekühlt oder eingelegt an der Kasse der großen Supermarktketten kaufen. Und selbst die Fischbuden in den Küstenstädten verkaufen häufig nur Großhandelsware, die oftmals tausende Kilometer entfernt gefangen und eingefroren wurde, bevor sie als



typisch „norddeutsche“ Spezialität über den Tresen an den Konsumenten gereicht wird.

Auch wenn die Fischerei mittlerweile fast folkloristisch mit Norddeutschland verbunden wird, während der Beruf des Fischers kaum noch wirklich ausgeübt wird und droht vollständig auszusterben bzw. nur noch als Sportfischerei zu überleben, war er doch über Jahrtausende für die Menschen an der Küste und den Binnengewässern ganz Europas ständig gegenwärtig.

Vermutlich bereits mit der Einwanderung des modernen Menschen am Ende der letzten Eiszeit vor rund 14.000 Jahren begleitete sie neben der Jagd auch die Fischerei. Ganz sicher belegt lässt sich die weit verbreitete Nutzung von Fisch und Muscheln aus Küsten- und Binnengewässern seit mindestens der Mittelsteinzeit, in der sie zugleich einer der wichtigsten Eiweißlieferanten in der Ernährung darstellte. Daran änderte sich bis ins 20. Jahrhundert relativ wenig.

Einen Aufschwung für das Fischereihandwerk stellte insbesondere das Mittelalter dar, als durch die Intensivierung des Fernhandels und die gestiegene Nachfrage an Proteinlieferanten während der christlichen Fastenzeiten auch der Fischhandel vom lokalen zum beinahe globalen Produkt wurde. Stockfisch aus Norwegen wurde ebenso in ganzen Schiffsladungen durch Europa verhandelt, wie in Salz gepökelter Ostseehering.

Je größer die Schiffe wurden, desto größer wurde auch der Profit. Und so verdankt Lübeck als die „Königin der Hanse“ nicht zuletzt dem Salzfishhandel bis nach Süddeutschland ihren einstmaligen Reichtum und ihre Vormachtstellung im Ostseeraum. Im frühen Mittelalter liegen die Anfänge dieser fulminanten Entwicklung von einem reinen Lebenserwerb zu einer finanzstarken Industrie. – Und genau diesen Ausgangspunkt stellen wir Ihnen am Wallmuseum vor.

Mit diesem kleinen Heft möchten wir Ihnen nicht nur einen kleinen Einblick in das spannende Thema der mittelalterlicher Fischerei geben, sondern zugleich über die Vorstellung der Arbeiten, die zur Umsetzung dieses Projektes nötig waren, allen hauptamtlichen und ehrenamtlichen Beteiligten unserem herzlichen Dank Ausdruck verleihen.



## Ein neues Zuhause für die mittelalterlichen Fischer



Der Fischfang im Frühmittelalter ist für die Regionen um Nord- und Ostsee derart wichtig, dass dieses Thema am Wallmuseum einen eigenen Bereich erhielt. Am Bau dieser kleinen „Fischersiedlung“ haben viele Menschen mitgewirkt und ihre Spuren hinterlassen, um unseren Fischern ein eigenes Zuhause zu bereiten.

Natürlich stellt sich die Frage, ob es im frühen Mittelalter überhaupt eigene Siedlungen für Fischer gegeben hat. Die ehrliche Antwort muss lauten, dass wir es letztendlich nicht genau wissen, es allerdings auch nicht sehr wahrscheinlich ist, dass es Siedlungen gab, die nur einem einzigen Zweck dienten.

Eher vorstellbar ist, dass im frühen Mittelalter in Dörfern, die in der Nähe von Gewässern lagen und in denen vor allem Landwirtschaft betrieben wurde, außerdem auch Vollerwerbsfischer lebten oder Menschen, die zusätzlich zu Ackerbau und Viehzucht auch dem Fischfang nachgingen. Unsere Fischerhäuser sind also nicht als selbständige Niederlassung zu verstehen, sondern eher als etwas abgelegener Teil einer etwas größeren ländlichen Siedlung. Vorlage für die Häuser sind Befundungen archäologischer Ausgrabungen im polnischen Wollin. Diese sind den Hausgrundrissen aus Oldenburg des 10. Jahrhunderts nicht unähnlich und finden sich in ähnlicher Form auch an slawischen Fundstellen des südlichen Ostseeraumes.

Die Funde von Wollin haben den Vorteil, dass sich zumindest Teile der Bauhölzer erhalten haben. Ganz im Gegensatz zu vielen anderen Fundstellen, an denen sich die Häuser zumeist nur anhand von Verfärbungen im Boden erkennen lassen, weil die eigentlichen Bauteile aus organischen Materialien vergangen sind.



Allerdings sind unsere heutigen Nachbauten vermutlich etwas höher als die mittelalterlichen Vorlagen ausgefallen. Auch kann über die Eindeckung der Dächer mit Holzschindeln trefflich diskutiert werden. Vermutlich wäre in unseren Breiten eher Reet als Dacheindeckung verwendet worden, aber Holzschindeln sind vereinzelt ebenfalls belegbar. Unsere Entscheidungen zur Bauausführung sind vor allem den Anforderungen der modernen Bau- und Brandschutzauflagen geschuldet, damit wir vor den Augen der Besucher auch jene Tätigkeiten gefahrlos durchführen können, die im Umfeld der Fischerei zu erwarten sind. Vor diesem Hintergrund haben wir uns auch für eine schematische Rekonstruktion der Häuser entschieden. Sie sind in Ihrer Konstruktionsweise somit zwar traditionell gebaut, aber die einzelnen Teile entstammen dem Sägewerk bevor sie von Hand weiter bearbeitet wurden. Naturhölzer oder gespaltene Bauhölzer, wie sie im frühen Mittelalter zur Nutzung kamen, haben wir im Sinne der schematischen Rekonstruktion nicht verwendet.

Wenn Sie sehen möchten, wie die Häuser vermutlich im Frühmittelalter ausgesehen haben könnten, besuchen Sie einfach die benachbarte Hafensiedlung. Die beiden Hütten mit den Türen an der Landungsbrücke basieren auf denselben archäologischen Hausbefunden, sind allerdings bereits 1994 gebaut worden und begleiten uns seitdem in unserer Vermittlungsarbeit.





Entstanden sind die Fischerhäuser in den Jahren 2021 bis 2023 durch die Unterstützung zahlreicher helfender Hände. Die Arbeiten gingen dabei zunächst für die Museumsgäste unsichtbar los. Mit Eichenholz aus heimischen Wäldern wurden durch die Jugendbauhütte Lübeck der Deutschen Stiftung Denkmalschutz die ersten Abbunde der Häuser hergestellt, bevor im Jahr 2022 eine ausgebildete Zimmerin übernahm und die Abbunde fertig gestellt und an ihrem heutigen Standort aufgerichtet hat.

Währenddessen hatten Freiwillige im Sozialen Jahr in der Denkmalpflege das Gelände aufgeschüttet und somit im wahrsten Sinne des Wortes den Boden für diesen Teil des Museums bereitet. Im Nachgang an die Zimmerleute haben viele freiwillige Helfer die weiteren Ausbauten der Häuser vorgenommen. Neben ehrenamtlich Tätigen waren es vor allem die Freiwilligen im Sozialen Jahr des Museums, die die Bohlen für die Wände, die Holzwege und die Dächer zugerichtet und angebracht haben. Und damit sind erst die „Rohbauten“ abgeschlossen worden. Lebendig werden die Häuser jedoch erst durch ihre „Bewohner“. Am Wallmuseum haben die einzelnen Hütten deshalb Patenschaften durch Mittelalterdarsteller, die sich dem jeweiligen Hausthema widmen. Da die Hütten von ihren Bewohnern auch wirklich belebt und eingerichtet werden, wachsen sie über die Jahre immer weiter und lebendiger in ihre Rolle herein. Zwar sind über die Projektfinanzierung ein Grundstock an Ausstattung angeschafft worden, aber Ergänzungen, kleinere Um- und Anbauten ergeben sich erst durch die Menschen, die sie mit Leben erfüllen.



## Unsere Sigrid – oder: Wie man ein Boot baut(e)



Der Unterschied zwischen einem Fischer und dem Gelegenheitsangler ist sein Boot. Vollkommen klar ist, dass für die Darstellung mittelalterlichen Fischfangs ein solches nicht fehlen darf. Neben kleinen Booten wie dem des Wallmuseums dürften auch Einbäume vor allem auf Binnengewässern oder in Ufernähe zum Einsatz gekommen sein. Aber gerade auf größeren Gewässern oder für die Fahrt auf die Ostsee zum Fang mit mehreren oder größeren Netzen sind Boote deutlich geeigneter als Einbäume.

Wenn man an Schiffe Nordeuropas des frühen Mittelalters denkt, fallen einem sofort die im wahrsten Sinne des Wortes „sagenumwobenen“ Wikingerschiffe ein. Zu den slawischen Schiffen hat hingegen nur der Fachmann ein genaueres Bild. Und auf den ersten Blick unterscheiden sich beide Bootsbautraditionen tatsächlich nicht sonderlich voneinander. Sowohl in Skandinavien wie auch dem südlichen Ostseeraum wurden offene Boote gebaut, deren Bug und Heck mit spitz zulaufenden Steven versehen waren. In beiden Regionen wurde die Schiffshaut aus einander überlappenden Holzplanken – in der sogenannten Klinkerbauweise – gebaut.

Und dennoch gibt es, zumindest bei den bislang bekannten Schiffsfunden, Unterschiede zwischen den Wasserfahrzeugen der Skandinavier und Westslawen des 8. bis 12. Jahrhunderts. Dabei gibt es allerdings nicht ein einzelnes oder verschiedene Bauelemente, die entweder „typisch slawisch“ oder „typisch skandinavisch“ sind. Es ist vielmehr die Abwägung mehrerer Merkmale, die in Summe Schlüsse darüber zulassen, durch wen ein Wasserfahrzeug gebaut wurde.



Auch für den Laien erkennbare Merkmale der slawischen Bautradition sind zum Beispiel die Vernagelung der einander überlappenden Planken (Klinkerbauweise) mit Holznägeln, das Abdichten der Planken mit losen Tierhaaren oder Moosen oder die Befestigung des Mastes in einem sogenannten Sporholz, einem hinter dem Hauptspant angebrachtes Holz mit Lochung, oder in einem Mastloch in einem der Spanten.

Nehmen wir nur diese drei Merkmale und vergleichen sie mit unserer „Sigrid“ fällt auf, dass die Planken ihrer Außenhaut mit eisernen Niete zusammengehalten werden und der Mast in einem über dem Kiel verlaufenden langen Holz mit Aussparung (Kielschwein) eingesteckt wird. Dafür sind die Planken mit Tierhaaren, genauer Schafhaaren, abgedichtet und nicht mit Textilstreifen oder Kordeln, wie in Skandinavien üblich. Also ist nach Abwägung dieser drei Merkmale das Fischerboot des Wallmuseums eher ein kleines skandinavisches Schiff.

Aber warum baut ein slawisches Museum nun ein „Wikingerschiff“? Die Antwort ist relativ einfach. Leider fehlen uns bislang archäologische Funde von kleinen wendigen Booten, die unseren Anforderungen an ein Fischerboot erfüllen. Es soll bei uns auf dem Museumssee bewegt werden können und zudem in der Lage sein, sich nicht allzu fern der Küste auf der Ostsee segeln und rudern zu lassen. Zugleich sollte es aber auch einen Bezug zu dem Fundort Starigard/Oldenburger und seinem Umland haben.



Zurichten der Planken



Aushöhlen eines Stevens mit der Axt



Da die einzigen Funde von Schiffsteilen aus Oldenburg und dessen direkten Umland ausschließlich eiserne Bootsnieten aufweisen, haben wir diesen Aspekt mit aufgenommen. Da es zahlreiche Hinweise auf ein friedliches Miteinander von wagrischen Slawen und wikingerzeitlichen Dänen im Fundmaterial der Region gibt, ist es sehr wahrscheinlich, dass dieser Teil der slawischen Welt einige Elemente des skandinavischen Bootsbaus in seine Tradition mit aufgenommen hat.

Dass dies nicht ganz abwegig ist, beweisen die Schiffswracks von Danzig-Orunia. Eines der Boote kombiniert eine vernietete Schiffshaut mit Sponholz und Mooskalfaterung. – Und selbst wenn Schiffe in dieser Bau-tradition nicht im Oldenburger Umland gebaut wurden, handelt es sich doch zumindest um eine Bauweise, die hier bekannt gewesen sein dürfte, wie es die erwähnten Nietenfunde belegen. Für unseren slawischen Fischer würde dies bedeuten, dass er sozusagen ein skandinavisches Boot aus zweiter Hand fahren würde.

Aus diesem Grund haben wir unser Schiff „Sigrid“ getauft. Namenspatin ist die Tochter des dänischen Königs Sven Estridsen, die den Slawenfürsten Gottschalk heiratete. Dieser wurde etwa um das Jahr 1000 n.Chr. geboren, stand nach seiner Erziehung in Lüneburg in dänischen Diensten und wurde im Jahre 1043 Samtherrscher des slawischen Stammes der Abodriten und somit auch über das heutige Oldenburg. Unser Boot ist somit wie dessen Namenspatin eine Dänin, denen der äußerste Westen des mittelalterlich-slawischen Herrschaftsgebietes zur neuen Heimat wurde.

Unsere „Sigrid“ ist allerdings kein Nachbau eines bestimmten Fundes, sondern fußt auf den Ergebnissen archäologischer Forschung an slawischen und skandinavischen Schiffsfunden des 8. bis 12. Jahrhunderts, der gemäß unseren Bedürfnissen entworfen wurde. – Also ganz so, wie es im Mittelalter auch gewesen wäre. Wäre unser Boot allerdings Wrackfund, würde er ohne Probleme in das 11. Jahrhundert datieren.

Die Genesis unserer „Sigrid“ begann im November 2020 als die Pläne entwickelt, dem Museum vorgestellt und die Finanzen gesichert wurden. Im Anschluss konnten die benötigten Bauhölzer



besorgt werden. Für die Planken wurde eine möglichst astfreie, gerade gewachsene Eiche mit einem Stammdurchmesser von mindestens 1,10 Metern auf Brusthöhe benötigt. Derartige Baumriesen sind in Schleswig-Holsteins Wäldern mittlerweile eine echte Seltenheit und werden in der Regel nicht mehr gefällt. Freundlicherweise haben uns die Forsten der Stadt Lübeck trotzdem einen ihrer Schätze für unser Projekt zur Verfügung gestellt. Daneben galt es einen geeigneten Stamm für den Kiel zu finden, der eine gleichmäßige sanfte Biegung hatte.

Bei Schiffen in nordischer Bauart, zu denen sowohl die slawischen wie skandinavischen Boote gehören, werden von einem Kielbalken ausgehend zunächst die unteren Planken der Außenhaut angebracht, bevor die rippenartigen Aussteifungen (Spanten) eingebaut werden. Es galt für die Bootsbauer, zuerst den Kiel aus dem Baumstamm herauszuarbeiten. Bereits zu Beginn zeigte sich allerdings, dass der ausgewählte Stamm trotz aller Überprüfungen eine bislang unsichtbare Fehlstelle aufwies. Also musste kurzfristig eine weitere Eiche gefunden werden. – Dieses Ereignis ist beim Bau mit dem Naturmaterial Holz heute wie vor 1.000 Jahren völlig normal und begleitete den Bau dieses Schiffes an verschiedenen Stellen.

Das Holz für die Planken wurde im Gegensatz zum frühen Mittelalter allerdings nicht aufgespalten, sondern radial (im Querschnitt wie Tortenstücke) aus dem Stamm gesägt. Wäre der Stamm aufgespalten worden, hätten wir zwei der Baumriesen benötigt, da auch sorgfältigstes Spalten keine exakt geraden Trennlinien durch den Stamm führt und somit mehr Holz als Ausschuss beim Herausarbeiten der Planken angefallen wäre. Das Ergebnis waren Bohlen mit dreieckigem Querschnitt, die im Anschluss dann wirklich traditionell von Hand mit der Axt in flache Planken zugerichtet wurden.

Alle Holzteile des Bootes wurden aus frischem Holz hergestellt, damit es flexibel genug ist, sich der späteren Form anzupassen und vor allem bei dem Kontakt mit Wasser während seiner späteren Nutzung nicht dramatisch in der Form verändert. Aus diesem Grund wurden alle Bauteile, sobald sie zugerichtet waren, im See an der Bootsbaustelle versenkt,



um die Feuchtigkeit zu erhalten. Sobald die einzelnen Teile am Boot befestigt waren, wurden sie umgehend mit einem Gemisch aus Kiefern-teer und Leinöl zum Schutz gegen Fäulnis und Austrocknung bestrichen.



Versenken von zugerichteten Bootsteilen    Teeren des neu angesetzten Achterstevens

Nachdem der Kiel zugerichtet war, wurden parallel die Plankenrohlinge hergestellt und die beiden Steven geschnitzt. Auch bei den Steven galt es wie bei allen Bauteilen des Bootes, Eichenhölzer zu verwenden, die in Ihrer Wuchsrichtung der Form der späteren Bauteile folgten. Dies dient vor allem der Haltbarkeit der Bauteile, denn diese gewinnen dadurch an Zug- und Reißfestigkeit in Richtung des natürlichen Faserverlaufs während sie quer dazu zudem eine gewisse Flexibilität haben. Oder kurz gesagt: Sie brechen nicht so leicht unter Beanspruchung, wie Bauteile, die ohne Rücksicht auf den Faserverlauf hergestellt wurden. Hierfür war es außerdem erforderlich, dass wirklich jedes Teil von Hand zugerichtet wurde. Wichtigstes Werkzeug waren hierfür Äxte und Handhobel.



Die verwendeten frühmittelalterlichen Axttypen



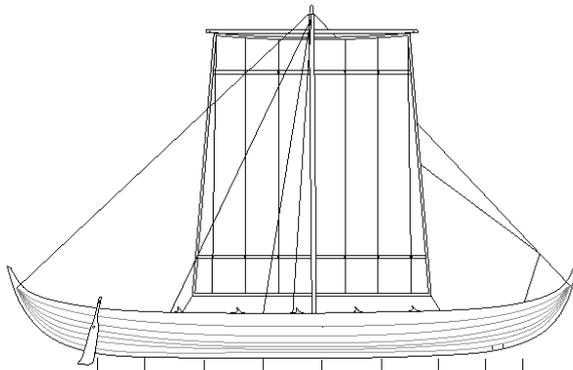
Der Hobel beim Entgraten einer Planke



Nach dem Anbau der Steven wurden die ersten Plankengänge angebracht. Damit die Federkraft der Spanten dabei nicht den sorgsam zugerichteten Kiel verziehen konnten, wurde dieser mit großen Feldsteinen beschwert. Außerdem halfen Hebel und Seile dabei, die Planken in den gewünschten Biegungsformen zu halten, bevor die Aussteifungen im Bootsinneren angebracht wurden. Denn erst nach dem dritten Plankengang wurden die ersten Bodenwrangen (Bodenrippen) eingesetzt. Und auch im weiteren Verlauf blieb es bei dieser Bauweise: Erst wurden die Planken der Außenhaut angebracht und danach folgten Spanten (Rippen) und Biten (Querbalken). So wuchs das Boot vom März 2021 bis zum März 2023.

In seinem heutigen Zustand hat das Boot eine Länge von 10 Metern, eine maximale Breite von knapp 2,5 Metern. Die Höhe von Unterkante Kiel bis Dollbord beträgt 98 cm (mittschiffs). Das Segel hat eine Fläche von rd. 28 Quadratmetern. Und im gesamten Boot stecken rund 950 handgeschmiedete Eisennieten und Nägel.

Den Tiefgang und das Gewicht kennen wir zum Zeitpunkt des Drucks dieser Broschüre noch nicht, aber finden Sie es doch selbst heraus! – Denn die Sigrid wird zu Sonderveranstaltungen auch mit Besuchern auf dem Museumssee und mit einer Crew von Freiwilligen auf der Ostsee fahren.

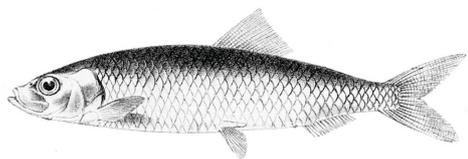


## Frischer Fisch – aus Starigard/Oldenburg und Haithabu

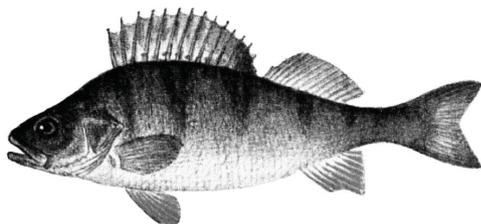
Für den Menschen und seine Ernährung hat Fisch durch alle Jahrhunderte hindurch eine zentrale Bedeutung. Ob in Flüssen, Seen oder auf den Meeren gefangen, war er ein wesentlicher Bestandteil, der für eine eiweißreiche Ernährung sorgte. Da man an ihn relativ kostengünstig gelangte, galt er lange Zeit als sogenanntes „arme Leute Essen“. Mit dem Aufkommen des Christentums im Mittelalter erhielt er als Fastenspeise eine zusätzliche Bedeutung.

Unser Wissen über den Stellenwert von Fisch im Schleswig-Holstein vor rund 1.000 Jahren verdanken wir vor allem der Archäologie, da schriftliche Quellen dieser Zeit sehr selten sind. Unter den zahlreichen Ausgrabungen im Lande sind es vor allem die Ausgrabungen der slawischen Burganlage Starigard/Oldenburg und der Handelssiedlung Haithabu, die unseren Kenntnisstand deutlich erweitert haben. Archäozoologisches Material wie Schuppen und Knochen der Fische, die durch Nasssieben des Fundmaterials gewonnen wurden, lassen nicht nur Aussagen über die Arten und ihre Anzahl zu, sondern geben auch Aufschluss über Wassertemperaturen, Handelswege und Nutzung der verschiedenen Wassertiere.

In Haithabu wurden Skelettreste und Schuppen in der Siedlung untersucht, um Aussagen zur Ernährung der Bewohner treffen zu können. Funde aus dem Hafen wurden bei der Auswertung zur Ernährung dagegen nicht berücksichtigt, da hier davon ausgegangen wurde, dass neben Speiseabfällen auch dort natürlich verendete Fische die Untersuchungen verfälschen könnten.



Hering (*Clupea harengus*)



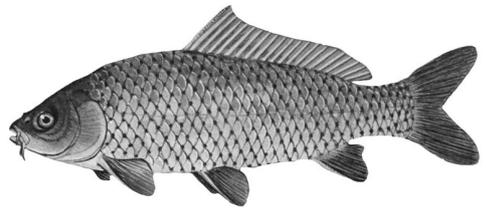
Flussbarsch (*Perca fluviatilis*)



Aus den 15.400 Fischresten der Siedlung ließen sich 26 verschiedene Fischarten nachweisen, die hauptsächlich aus der Ostsee bzw. dem Ostseefjord Schlei und seinem Nebenarm, dem Haddebyer Noor, stammten. Da Haithabu direkt am Noor und somit über die Schlei Zugang zur See hatte, ist dies natürlich kaum verwunderlich. Beliebtester Fisch dieser Zeit war offensichtlich der Hering, der einen Anteil von fast 40% unter den in der Siedlung entdeckten Fischen aufwies. Damit war hier ein Meeresfisch an erster Stelle, vermutlich gefördert dadurch, dass dieser im Frühjahr zum Laichen die Schlei Richtung Haithabu hinaufzog und so deren Fang durch die frühmittelalterlichen Bewohner erleichterte.



Europäischer Hecht (*Esox lucius*)



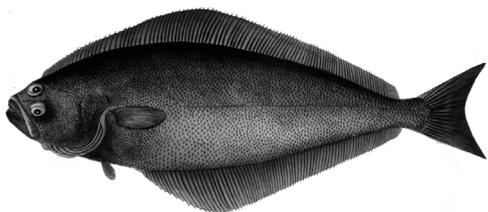
Wildform des Karpfens (*Cyprinus carpio*)

Mit einem Viertel aller gezählten Fischfunde steht der Flussbarsch in Haithabu an zweiter Stelle, gefolgt vom Hecht, karpfenartigen Fischen und Plattfischen. Alle identifizierten Fische sind auch heute noch als Speisefische bekannt. Ob die Anteile der Fischarten zueinander wirklich dem bevorzugten Speiseplan der Schlei-Wikinger entsprechen, ist allerdings nicht sicher.

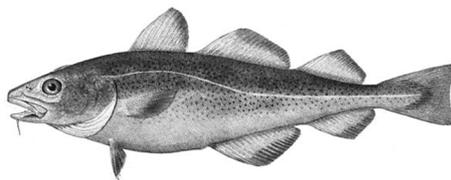
Vor allem die Knochen sehr fettreicher Fische verfallen deutlich schneller als die anderer Arten, weshalb die Anteile im Fundmaterial nur mit Vorsicht Aussagen zum wirklichen Speiseplan zulassen. Der gute Erhaltungszustand der Knochen von Heringen als fetthaltigem Fisch wird darauf zurückgeführt, dass diese mutmaßlich bereits mit Salz konserviert wurden. Reste der ebenfalls sehr fettreichen Makrelen, Aalen und Lachsen waren dagegen in deutlich geringerer Anzahl nachzuweisen. Die Vermutung liegt nah, dass der Hering in seiner weiterverarbeiteten Form auch als Handelsware genutzt wurde. Ebenso dürfte er auch als Proviant gedient haben, wie auch die vereinzelt gefundenen Reste von



Heilbutt und großen Dorschfischen. Diese kamen vermutlich als Reise- proviant aus Norwegen oder dem Skagerrak nach Haithabu. Dass für diese Fische keine Köpfe in gefunden wurden, spricht dafür, dass sie als Trockenfisch - auch Stock- oder Klippfisch genannt – aus dem Norden in den südlichen Ostseeraum mitgebracht wurden.



Heilbutt (*Hippoglossus hippoglossus*)



Dorsch / Kabeljau (*Gadus morhua*)

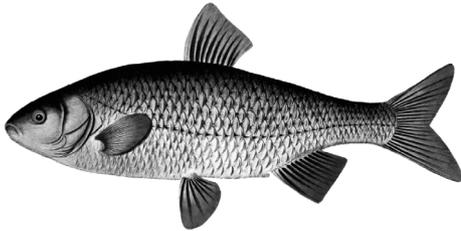
Ähnliche Ergebnisse zeigen die Fischfunde der slawischen Burgwallanlage des slawischen Starigard. Eine Analyse von Tierknochen, Schuppen und Skelettresten lassen den Schluss zu, dass Fischfang für die Ernährung der Starigarder Bevölkerung wesentlich mehr zur Ernährung beitrug als wild lebende Vögel und Säugetiere, die auf der Jagd erlegt wurden.

Von den 4.751 in Starigard/Oldenburger Graben gefundenen Fischresten stammen Zweidrittel aus Süßgewässern. Lediglich das verbliebene Drittel sind Salzwasserfische. Allerdings ist die Trennung zwischen den beiden Gruppen aufgrund des relativ geringen Salzgehaltes der Ostsee nicht ganz überschneidungsfrei. Einzelne Salzwasserarten dürften sich somit auch an Süßwasserlebensräume angepasst haben, wie auch umgekehrt. Unabhängig von dieser Problematik konnten insgesamt 23 Fischarten für Starigard nachgewiesen werden, die aus den großen Wasserflächen entlang des Oldenburger Grabens – also der Umgebung der Burg - sowie der Ostsee stammen.

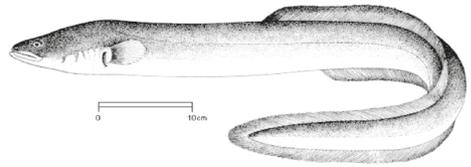
Von den Süßwasserfischarten, die vermutlich in den nahegelegenen Binnengewässern gefangen wurden, waren zu über 60% sogenannte Weißfische. Zu nennen ist hier insbesondere die Plötze (Rotaugen). Der verbleibende Anteil bestand aus Aalen, Flussbarsch, Hecht und Kaulbarsch. Besonders auffällig ist, dass Aale auf dem Gelände der Burg Starigard



deutlich häufiger vorkamen als an anderen vergleichbaren Fundorten. Gefunden wurden die vollständigen Skelette, sie kamen also im Ganzen auf die Burg. Ihre Lebens- und/oder Fangbedingungen in der Umgebung galten aufgrund der engen Zuläufe zwischen den Seen als gut. Diese Stellen eigneten sich wegen der natürlichen Verengungen gut zum Fang mit der Reuse.

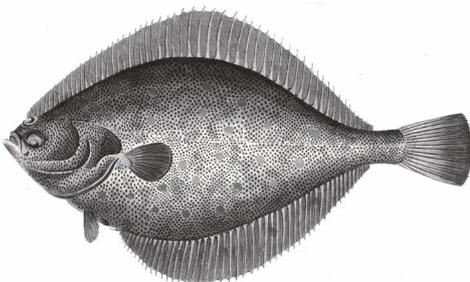


Plötze / Rotaugen (*Rutilus rutilus*)

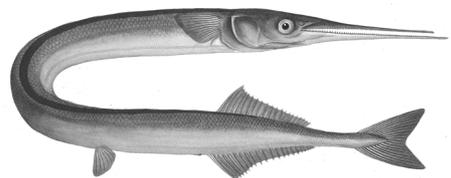


Europäischer Aal (*Anguilla anguilla*)

Unter den in Starigard gefundenen Resten von Salzwasserrfischen (ca. 35% der gefundenen Fischknochen) nimmt der Hering mit 70% eine sehr zentrale Bedeutung ein. Die Fische müssen zwischen 20 und 30 cm groß gewesen sein. Schollen, Hornhecht, Atlantische Makrele, Dorsch und Stör machten die restlichen 30 % der Fundmaterials aus. Es gibt einzelne Nachweise von Kegelrobben und Schweinswalen im Knochenmaterial. Von diesen Meeressäugtieren wird vermutet wird, dass sie als ungewollte Beifänge im Netz landeten.



Scholle (*Pleuronectes platessa*)

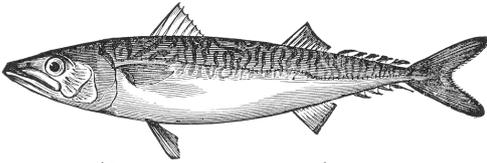


Hornhecht (*Belone belone*)

Wie auch in Haithabu dürften Lachs und Forelle eine unbedeutendere Rolle bei den Speisen gespielt haben. Reste von häufig gefundenen Miesmuscheln, Herzmuscheln und der gemeinen Strandschnecke weisen da-



rauf hin, dass auch diese der Ernährung der Burgbevölkerung dienten.



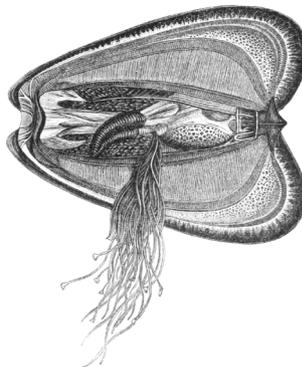
Makrele (*Scomber scombrus*)



Stör (*Acipenser sturio*)

Die Frage nach einer möglichen Fischzucht in Teichen, lässt sich für das frühe Mittelalter in Schleswig-Holstein nicht eindeutig beantworten. Die Zusammensetzung des Fundmaterials spricht sowohl in Haithabu wie in Starigard/Oldenburg eher für den reinen Fang aus wild vorkommenden Beständen.

Vergleiche mit hoch- und spätmittelalterlichen Fundstellen, für die auch teils aus historischen Quellen die Fischzucht belegt ist, zeigen deutlich höhere Anteile an Süßwasserfischen mit einer Dominanz von Fischen wie Karpfen. Dafür spricht auch, dass gerade im westslawischen Bereich der Mönchsorden der Zisterzienser im Zuge der „Ostkolonisation“ unter anderem bekannt für die Anlage von Fischteichen zur Zucht war. Auch fehlen für die Zeit vor dem 12./13. Jahrhundert entsprechende archäologische Hinweise auf die Anlage künstlicher Zuchtteiche. Dies deutet möglicherweise auf das Fehlen von Fischzucht in slawischer Zeit hin. Wobei die Anpassung von natürlichen Gewässern zur Zucht nicht vollkommen ausgeschlossen werden kann.



Miesmuschel (*Mytilus edulis*)



## Vom Wasser ins Boot – Fangmethoden des Mittelalters

Gesicherte Aussagen zu den Fangmethoden im frühen Mittelalter kann die Archäologie deutlich weniger machen als die über die damals gefangenen Wassertiere/Fische. - Viele der verwendeten Werkzeuge waren aus Naturmaterialien, die nach einer so langen Zeit im Boden zumeist vergangen sind. Dieses gilt z.B. für Netzmaterial aus Bast oder anderem organischen Material wie Holzruten, aus denen man u.a. Reusen herstellte. Für Gerätschaften aus anderen Materialien, wie Netzsenker aus Keramik oder Stein oder aber Eisen gilt dagegen, dass der häufigste Grund für ihr Fehlen im Fundgut sein dürfte, dass sie schlichtweg während des Fischfangs verloren gingen. Hinzu kommt, dass vermutlich auch nicht mehr reparables Gerät gleich am Ort des Geschehens entsorgt wurde.

Es ist davon auszugehen, dass die verhältnismäßig wenigen Funde, die eindeutig der Fischerei zugeordnet werden können, im allgemeinen Fundmaterial archäologischer Ausgrabungen unterrepräsentiert sind, also nicht den vollen Umfang des wirklich verwendeten Werkzeugs widerspiegeln. Entsprechend begrenzt sind unsere Aussagemöglichkeiten über die frühmittelalterlichen Fischfangmethoden durch das Fundmaterial aus Starigard/Oldenburger Haithabu oder weiterer mittelalterlicher Fundstellen Schleswig-Holsteins, wie zum Beispiel von der Warft Elisenhof in Nordfriesland. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die hier vorgestellten gesicherten Methoden nicht vollständig sind.

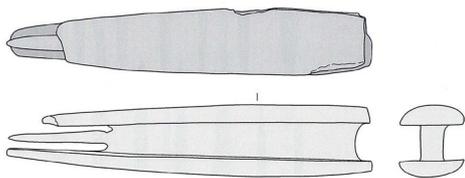
Netze als klassisches Symbol für Fischerei würde man im Fundmaterial erwarten, aber gerade diese wurden nicht gefunden. Aus dem mittelalterlichen Wollin in Polen ist ein Stück Lindenbastschnur bekannt, das nur aufgrund seiner Knotung als wahrscheinlicher Rest eines Fischernetzes angesprochen wird. In Oldenburg sind die Erhaltungsbedingungen für organisches Material in der Regel nicht gegeben, so dass selbst in dem unwahrscheinlichen Fall, dass Fischernetze im Burgwall in die Erde gelangten, sich diese nicht erhalten konnten.

Aus Haithabu gibt es lediglich das Fragment eines Netzes, das allerdings aufgrund seiner Schnurdicke von 6 Millimetern und Maschenweite von



9 Zentimetern nicht für den Fischfang in Frage kommt, sondern für die Jagd oder Transportsicherung von Waren genutzt worden sein dürfte.

Einen indirekten Hinweis auf die Herstellung von Stellnetzen gibt allerdings der Fund einer hölzernen Netznadel aus Haithabu. Aufgrund des Fehlens der eigentlichen Netze können aber nur bedingte Aussagen über deren Anwendung gemacht werden. Einen Hinweis geben möglicherweise Rollen aus Birkenrinde und gelochte Borkenstücke, die möglicherweise als Schwimmer von Stellnetzen Verwendung fanden. Stellnetze sind Netze, die in der Regel mit beiden Enden verankert werden, während das obere Ende mit Schwimmern auf einer bestimmten Höhe gehalten werden und der untere Netzrand mit Gewichten beschwert auf den Boden sinkt.



Netznadel aus Haithabu



Unsere Rekonstruktion eines Netzsenkers aus Speckstein nach Fund in Haithabu

Als einfache Gewichte können Steine mit Löchern verwendet werden, die entweder natürlichen Ursprungs (sog. Hühnergötter) oder gebohrt sind. Aus Haithabu sind aus Speckstein geschnitzte Gewichte bekannt, die zumeist aus Gefäßwandungen hergestellt wurden. Daneben gibt es einen in Birkenrinde und Holzruten eingebundenen Stein, der ebenfalls als Netzsenker gedeutet wird. Hühnergötter stammen auch aus dem Fundmaterial Oldenburgs. Allerdings ist deren Verwendung nicht eindeutig zu bestimmen. Tönerne Gewichte aus gebranntem Ton werden von Archäologen in der Regel als Webgewichte, also zum Spannen der Fäden auf Webstühlen, angesprochen. Eine Nutzung als Netzsenker wäre allerdings auch denkbar.

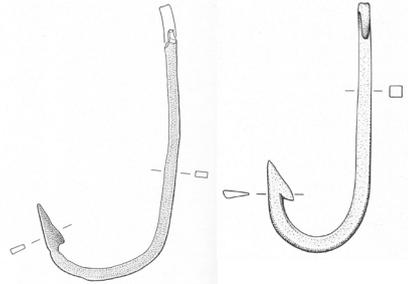
Weitere Methoden der Netzfischerei sind durchaus wahrscheinlich, aber nicht belegbar. Ägyptische Malereien stellen beispielsweise bereits wä-



rend der Bronzezeit die Zugnetzfisherei dar, was deren Verwendung im mittelalterlichen Europa nahelegt, aber diese nicht beweisen kann. Ebenfalls vorstellbar sind Verwendungen von Wurfnetzen oder Garnsäcken (schlauchförmigen Netzen).

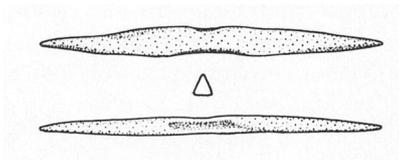


Natürlich gelochter Feuerstein (Hühnergott) von der Ostsee)

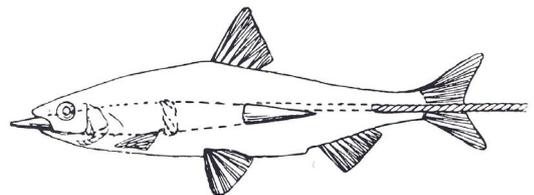


Eiserne Angelhaken aus Starigard/Oldenburg

Eiserne Angelhaken verschiedener Größen von einer Vielzahl an Fundorten weisen zudem auf die weite Verbreitung des Angelns sowohl an der Küste wie im Binnenland hin. Diese treten so auch im Fundmaterial Starigard/Oldenburgs auf. Daneben gibt es auch zumeist hölzerne, seltener aus Knochen gefertigte Querangeln, die auf das Angeln mit Köderfischen hinweisen. Bei den Funden aus Haithabu und Elisenhoff könnte es sich aber auch um Stäbchen handeln, die zum Offenhalten der Fischkörper von Trockenfisch benutzt wurden.



Knöcherne Quer- bzw. Knebelangel aus Starigard/Oldenburg und deren Funktionsweise mit einem Köderfisch



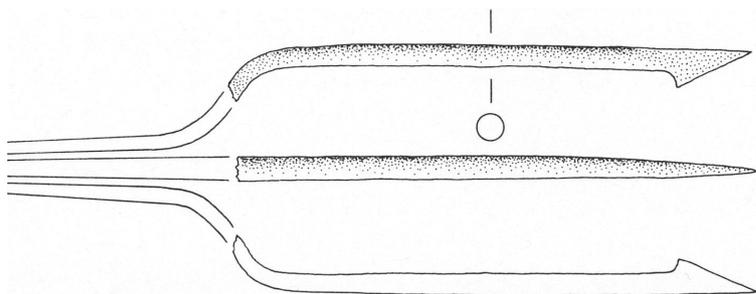
Diskutiert wird zudem in der Forschung, ob bereits sogenannte Fischzäune in Flachwasserzonen gebaut wurden. Es handelt sich hierbei um Pfahlsetzungen im Wasser, die entweder so dicht gesetzt sind, dass sie eine hölzerne Wand bilden oder mit Ruten untereinander verbunden wurden. Diese Anlagen sind teils mehrfach trichterförmig angelegt und



führen die Fische in eine Art Fangraum, aus dem sie dann leichter abfischen kann. Eine solche Anlage gibt es heute noch bei Kappeln in der Schlei.

In der Funktionsweise relativ ähnlich, nur deutlich kleiner, sind sogenannte Fischreusen, also ebenfalls mit Fangtrichtern versehene Fangkörbe. Diese werden entweder an Engstellen von Gewässern ausgelegt und/oder mit Ködern versehen. Die Fische schwimmen dort hinein, schaffen es aber durch den Trichter nicht mehr hinaus. Reusen sind in Nordeuropa bereits seit der Mittelsteinzeit mehrfach durch archäologische Funde belegt.

Neben diesen passiven Fangmethoden gibt es Nachweise von Gerätschaften für die aktive Fischjagd. Aus Oldenburg und Haithabu sind verschiedene eiserne Bewehrungen von Fischgabeln und Aalstechern bekannt, mit denen ähnlich einem Speer nach einzelnen Tieren gestochen wird. Etwas leichter ist der Fischfang mit Käschern, die allerdings archäologisch nicht für das Frühmittelalter nachgewiesen sind.



Fischgabel aus Starigard/Oldenburg

Das wertvollste Hilfsmittel der Fischerei ist, wie bei allen Handwerken, die menschliche Hand. Sie wird nicht nur zur Bedienung der verschiedenen spezialisierten Gerätschaften benötigt, sondern ist zugleich das wichtigste Fanggerät. Nicht nur zum Bergen des Fangs aus den Netzen, Reusen oder vom Haken kommt sie zum Einsatz. Volkskundliche Beobachtungen zeigen, dass in vielen Kulturen, der Fisch direkt mit der Hand gefangen wird. Daneben ist sie unschlagbar beim Sammeln von Muscheln.



## Nach dem Fang ist vor dem Verzehr

Die Fischerei verfolgt seit Anbeginn das Ziel der Ernährung. Somit ist es naheliegend, dass auf den Fang zu irgendeinem Zeitpunkt der Verzehr desselben steht. Im Idealfall erfolgt der kulinarische Genuss durch Menschen oder Tiere. Dabei stehen sie allerdings im Kampf gegen zumeist unsichtbare Gegner, denn unter anderem Bakterien und Pilze sind ebenfalls schnell dabei, Meeresfrüchte als Nahrungsgrundlage zu besiedeln, zu zersetzen und für den Menschen ungenießbar oder gar schädlich zu machen.

Der Kampf gegen das Verderben des eigenen Fangs ist somit mit der Geschichte der Fischerei untrennbar verbunden. Heutzutage wird dem vorzeitigen Schlechtwerden (vor allem bei den industrialisierten Fischfangflotten) durch sofortiges Einfrieren gelöst. Mittelständische Haupterwerbsfischer kühlen ihren Fang zumeist ebenfalls, frieren ihn allerdings nicht ein und bringen ihn als frisches Produkt schnellstmöglich an Land und in den Handel.

Die einfachste Methode gegen das Verderben der Meerestiere ist der Verzehr im frischen Zustand. Dies erspart den Aufwand der Haltbarmachung. Aufgrund des Zustandes der Fischrestfunde ist davon auszugehen, dass der überwiegende Teil an Fisch und Muscheln während des frühen Mittelalters frisch zubereitet und verzehrt wurde. Allerdings war dieses nicht immer möglich oder erwünscht. So musste Fisch häufig über längere Wege transportiert werden oder sollte auch Wochen später noch genießbar sein.

Gerade die Nachfrage im christlichen Mitteleuropa stieg aufgrund zahlreicher kirchlicher Fastentage während des Frühmittelalters derart an, dass der Bedarf nicht mehr nur lokal bedient werden konnte. Fisch aus Nordeuropa wurde so zur Fernhandelsware und blieb es insbesondere auch während der folgenden Jahrhunderte. Zudem wurde Fisch auch zur heimischen Vorratshaltung konserviert.

Wie die bereits erwähnten Funde aus Haithabu vermuten lassen, wur-



de bereits während des frühen Mittelalters luftgetrockneter Kabeljau aus Norwegen oder Nordjütland mindestens bis in den Ostseeraum gebracht. Ungeklärt bleibt, ob dieser als Handelsware oder als Proviant für die Schiffsbesatzungen genutzt wurde. Die Herstellung ist dagegen denkbar einfach: Dem Fisch werden die Innereien entnommen und die Köpfe abgetrennt, bevor sie zum Trocknen in salziger und trockener Luft auf Gestellen aufgehängt werden. Zur schnelleren Trocknung wird der Bauchraum durch Holzstäbe offengehalten. Da der Konservierungsvorgang zügig erfolgen muss, um einen Befall von Pilzen oder Bakterien vorzubeugen, darf der Fisch nicht zu fettartig sein. Dieses würde die Feuchtigkeit zu lange halten. Aale sind beispielsweise nicht geeignet. Auch ist das jeweilige Klima für das Gelingen bestimmend.

Sollten Fischarten, das Klima oder auch die Jahreszeit nicht für Lufttrocknung geeignet sein, werden alternative Methoden angewendet: In Schweden, Norwegen und auf Island ist teilweise heute noch verbreitet die Fermentation von Fisch, also das Vergären unter Luftabschluss. Wichtig ist hierbei, dass der Fisch bis zum Verzehr keinen Luftkontakt bekommt. Die durch den Gärungsprozess entstehenden Faulgase schützen das Lebensmittel vor dem Befall mit Bakterien und Pilzen.

Einen ähnlichen Effekt hat das saure Einlegen von Fisch: Ein klassisches Beispiel hierfür ist der Matjes, also in Essig eingelegter Hering. Zum Schutz vor Verunreinigung der Konservierungsflüssigkeit erfolgt das Einlegen auch hier unter Luftabschluss. Die eigentliche Haltbarmachung des Fisches erfolgt durch das Absenken des pH-Wertes auf einen Wert, der Mikroorganismen abtötet.

Die Konservierung in Salz braucht hingegen keinen Luftabschluss. Pures Salz oder eine Salzlake sorgen sowohl für die Trocknung des zu erhaltenden Lebensmittels wie auch für einen Schutz vor schädlichen Mikroorganismen und Pilzen. Im Hoch- und Spätmittelalter wurde vor allem pures Salz verwendet, um Pökelfisch herzustellen. Diese Variante ist weniger störanfällig, so dass man davon ausgehen kann, dass diese Methode auch im Frühmittelalter angewandt wurde.



Die hierfür verwendeten Fässer dienten vor allem dem Schutz des Salzes beispielsweise vor übermäßiger Feuchtigkeit von außen.

Eine möglicherweise in ihren Ursprüngen nicht direkt beabsichtigte Konservierungsmethode des frühen Mittelalters dürfte das Räuchern gewesen sein. Dieses ergab sich vermutlich ganz automatisch durch die Einlagerung oder das Aufhängen von Lebensmitteln im Dachstuhl von Häusern. Da frühmittelalterliche Häuser offene Feuerstellen ohne Kamin hatten, zog der Rauch dieser Herde durch den Dachstuhl ab und räucherte ganz automatisch die dort befindlichen Lebensmittel. Ob das Räuchern bereits damals zudem in extra dafür gebauten Öfen erfolgte, ist unklar aber zumindest denkbar. Die Rauchkonservierung erhöht die Haltbarkeit von Lebensmitteln auf zweierlei Wegen: Zum einen führt die zugeführte warme und trockene Luft zu einer allmählichen Trocknung, deren Intensität abhängig von der Dauer und Temperatur der Rauchzufuhr ist. Zum anderen werden durch den Rauch verschiedene chemische Verbindungen auf das Lebensmittel übertragen, die antimikrobiell wirken.

Die vorgestellten Konservierungsmethoden finden heutzutage noch bei vielerlei Lebensmitteln Anwendung - nicht nur bei Fisch. Ihre ursprüngliche Bedeutung hatten diese Verfahren in erster Linie in der Lebensmittelhaltbarmachung. Heute sind gerade das Räuchern und Einlegen Verfahren, die wir als Zubereitungsmethode aufgrund ihres Geschmacks noch immer schätzen, auch wenn sie in Zeiten geschlossener Kühlketten in der Nahrungsmittelindustrie entbehrlich geworden sind.



Eine Konservierungsmethode als kulinarischer Leckerbissen im Brötchen: Der sauer eingelegte Matjes



## Der Beruf des Fischers heute

„Es ist nass, es ist meistens kalt und trotzdem ist es ein Traumberuf.“, so beschreibt die neue Fischereimarkte „wir fischen.sh“ auf ihrer Internetseite den Beruf des Fischers. Diese mehr den Umständen der Ausübung gewidmete Beschreibung wird dem tatsächlichen Berufsalltag der modernen Fischerei nicht wirklich gerecht. Wie in anderen lebensmittel-erzeugenden Berufen kommen die heutigen Berufsfischer nicht ohne Gesetze, behördliche Auflagen, Fördermittel und Quoten aus, um ein gesundes Lebensmittel zu produzieren. So steht nicht nur der eigentliche Fang an erster Stelle des Wirkens sondern auch dem Erhalt der Artenvielfalt in den Meeren, Flüssen, Seen und Teichen wird ein Augenmerk gewidmet. Schließlich ist man abhängig von einem intakten Ökosystem.

Der heutige Fischer hat kein Interesse alles zu fangen, was da im Meer umherschwimmt, sondern setzt mit seinen Methoden auf einen selektiven Fang bestimmter Fischarten. Selbstvermarktung der Produkte, sofern möglich, sorgen für einen besseren Ertrag und helfen die Existenzgrundlage zu sichern. Ergänzt wird das Einkommen des Berufsfischer häufig durch Angebote im touristischen Bereich, in dem über Veranstaltung von Angeltouren viel Wissenswertes über den Fisch und sein Ökosystem vermittelt wird.

Heute deckt die Fischerei in Schleswig-Holstein folgende Sparten ab: Muschelfischerei, Krabbenfischerei, Binnen- und Küstenfischerei. Aber auch die Fischzucht zusammen mit der Teichfischerei gewinnt aufgrund der zunehmenden Überfischung von Wildbeständen an Bedeutung. Die intensiviert Form hiervon wird heutzutage mit den Begriffen Aquakultur oder Aquafarming beschrieben. Es handelt sich dabei um die kontrollierte Aufzucht von im Wasser lebenden Organismen, insbesondere Fischen, Muscheln, Krebsen und Algen. Im Gegensatz zur noch weitgehend von natürlichen Entwicklungen abhängigen Teichwirtschaft handelt es sich dabei um eine stark kontrollierte Haltungform mit tausenden von Tieren, die zunehmend an Bedeutung gewinnt. So stammt mittlerweile ein zunehmender Anteil an Lachs auf dem europäischen Markt nicht mehr aus Wildfang, sondern Massenzuchten.



Doch trotz der hohen Nachfrage nach Fisch und weiteren aquatischen Lebensmitteln ist das Berufsbild des klassischen Fischers am Aussterben. So finden sich nur noch sehr wenige Vollerwerbsfischer in Schleswig-Holstein oder auch Mecklenburg-Vorpommern. Die mittelständische Fischerei kann schlichtweg mit den industriellen Hochseefangflotten wirtschaftlich nicht mehr konkurrieren, die zudem mitverantwortlich für die Überfischung der Wildbestände sind.

Klimawandel und Verschmutzung der Meere sind außerdem weitere Faktoren, die zum Abnehmen der Fischbestände führen. Die deshalb zu Recht bestehenden Auflagen zum Artenschutz treffen dagegen nicht nur die großen Konzerne, sondern machen vor allem den „kleinen“ Fischern wirtschaftlich zu schaffen. Deshalb geben immer mehr kleine Fischereibetriebe ihre Arbeit auf. Es bleibt trotzdem zu hoffen, dass die Fischerei nicht bald nur noch als Angelsport, regionale Besonderheit und folkloristisches Klischee im Alltag der Norddeutschen existieren wird, sondern dieses jahrtausendealte Kulturhandwerk von seinen jetzigen Bewahrern in die Zukunft getragen werden kann.



## Informatives rund um „Fisch“

Seit dem Jahr 2007 gibt es den „Tag der Fische“ (22. August), der bedrohte Fischarten und deren Schutz in das öffentliche Bewusstsein rücken soll.

Seit 1984 wird in Deutschland der Fisch des Jahres gekürt. Im Jahr 2022 war es der Hering.

Ein wenig kurioser ist in Schleswig-Holstein der „Weltfischbrötchentag“, der auf dem 1. Samstag im Mai liegt.

Weitere Informationen zu Fischarten, Fangmethoden, Rezepten, den Beruf des Fischers, Maßnahmen zur Erhaltung der Fischarten und der Unterstützung der Fischerei können Sie auf folgenden Internetseiten erhalten:

[www.landesfischereiverband-sh.de](http://www.landesfischereiverband-sh.de)



[www.fischereischutzverband.de](http://www.fischereischutzverband.de)



[www.wir-fischen.sh](http://www.wir-fischen.sh)



Wollen Sie einmal einen Blick in einen der kleinen noch existenten Fischereihafen werfen, direkt vor Ort Fisch vom Kutter oder frisch gefangen einkaufen, an einer Angeltour teilnehmen, einfach nur einmal die Atmosphäre genießen, Fisch in einem Restaurant essen oder auch etwas Neues lernen, empfehlen wir:

Hafen Burgstaaken auf Fehmarn

[www.erlebnishafen-burgstaaken.de](http://www.erlebnishafen-burgstaaken.de)

Fischereihafen Heiligenhafen

[www.hvbk.de/fischereihafen](http://www.hvbk.de/fischereihafen)

Fischeramt, Neustadt in Holstein

[www.neustaedter-fischeramt.de](http://www.neustaedter-fischeramt.de)

Hafen Niendorf

23669 Timmendorfer Strand, Im Hafen 1

Fischerei-Erkundungspfad Haffkrug

23683 Haffkrug, Promenade

Kommunalhafen Großenbrode

23775 Großenbrode, Von-Herwarth-

Straße







