

„Wir brauchen den Teufel nicht. Im Drewitzer See hat es die Große Maräne schon immer gegeben: ursprünglich, unverfälscht, edel und wundervoll, ein reines Naturprodukt!“

Hans-Werner Thomas, Chef der Fischerei und Räucherei in Alt Schwerin



Sind das nicht prächtige Fische? Andreas Jaap (links) und Jens Ventzke auf Maränen-Fang im Drewitzer See, der ob seiner Reinheit ideal für den Edelfisch ist. FOTO: HELGA WAGNER

Von Helga Wagner

ALT SCHWERIN. Der Tag verspricht Sonne. Die Fischer machen ihr Boot klar. Es ist ein kühler Morgen, die heißen Tage sind erst einmal vorbei. „Da gibt es keinen Schatten auf See“, sagt Andreas Jaap. „Da geht nur: Ab und an hinein ins kühle Nass!“, verrät der Fischersmann und lacht. Mit Jens Ventzke fährt er hinaus in die Mitte des Drewitzer Sees. Sie sind ein eingespieltes Team. Sie holen das Stellnetz ein. Meter um Meter. 250 Meter in der Länge, viereinhalb Meter in der Tiefe.

Sie haben Glück. Eine stattliche Maräne, dann noch eine, zwei, drei ... Zum Schluss haben sie sieben prächtige Burschen gefangen. Die Große Maräne ist ein edler Fisch. „Es ist immer spannend“, sagt Andreas Jaap, „wie viel wir im Netz haben.“ Ein kleiner Barsch hat sich dazu gesellt. „Einmal war es auch ein Hecht von zwölf Kilo“, verrät Jaap. Die Fischer werden das Netz an anderer Stelle wieder im See versenken. Der See ist groß. Bis zum späten Nachmittag sind sie unterwegs. Jetzt im Juli und August ist Maränenfangzeit.

Sie lieben ihren Beruf, sagen sie. Obwohl er schwer ist und auszusterben droht. Jens Ventzke ist schon über ein Vierteljahrhundert dabei und Andreas Jaap seit dem Jahr 2000, als er seine Lehre begann. Eigentlich wollte Jaap schon immer Fischer werden, verrät er. Mit dem Vater sei er oft angeln gegangen. Immerhin habe er mit elf schon einen Hecht von 94 Zentimetern gefangen. Seine Klassenlehrerin sagte ihm bereits in der fünften Klasse voraus, dass er Fischer werden würde. Vielleicht weil er im Kunstunterricht immer gern diese Flossentiere gezeichnet hat. „Nun bin ich schon 19 Jahre lang dabei und habe es noch keinen Tag bereut“, sagt Jaap.

Am Ende des Tages landen sie ihren Fang an. Er kann sich sehen lassen. Hans-Werner

Thomas, Chef der Alt Schweriner Fischerei und Räucherei, ist stolz auf die Großen Maränen. Fünf-Sterne-Köche kauften bei ihnen, und Angler kämen aus der Ferne, um diesen besonderen Fisch zu fangen. Ein Österreicher habe sogar einmal einen 4,6 Kilo schweren und 75 Zentimeter langen aus ihrem See geholt. Mit einem 40-prozentigen Zirbelkiefern Schnaps haben sie auf den Fisch und den Drewitzer See angestoßen.

Fischer mischen sich ins Liebesleben der Fische

ihren Silberschatz hätten sie aber nie wie im Schaalsee dem Teufel zu verdanken. Hans-Werner Thomas lacht. Natürlich kennt er die Legende, wie die Große Maräne in jenen See kam, der für diesen Fisch berühmt wurde: als eine Äbtissin voller Gier dem Teufel ihre Seele dafür versprach. Sie hat den Beerbeub zwar ausgetrickst, aber die Fische schwammen dann doch im Wasser bei Zarentin und schafften es sogar noch ins Wappen der Stadt.

„Wir brauchen den Teufel nicht. Im Drewitzer See hat es die Große Maräne schon immer gegeben“, sagt Thomas. „Ursprünglich, unverfälscht, edel und wundervoll, ein reines Naturprodukt!“ Thomas ist stolz. Auch, dass er und seine Fischer dem Schaalsee in

Auf Silberschatzfang im Drewitzer See

Die Große Maräne ist ein edler Fisch. Jetzt ist die Zeit der Ernte, was in eiskalten Tagen gezeugt wurde. Andreas Jaap und Jens Ventzke holen die begehrten Fische aus den Stellnetzen. Hans-Werner Thomas, Chef der Fischer von Alt Schwerin, ist zufrieden. Nebenbei helfen sie auch dem Schaalsee, dessen Bestand wieder anzuheben.



einem Projekt helfen können, den Große-Maränen-Bestand wieder anzuheben. Seit einiger Zeit liefern sie befruchtete Eier und winzige Nachkommen der Brüder und Schwestern aus Drewitzer Gefilden. Aber vorher müssen sie sich behutsam ins Liebesleben der Fische einmischen – in eiskalten Zeiten.

Davon können Andreas Jaap und Jens Ventzke erzählen. Die Maräne laicht nur um den Nikolaustag herum. Da beißt der Frost nicht nur durch die Handschuhe, sagen

sie. Jede einzelne Maräne wird gefangen, abgetrocknet, bei den Fisch-Damen der Laich abgestrichen, bei den Herren der Samen. „Nur zwei Minuten habe ich dafür. Es muss schnell gehen. Kommt ein Tropfen Wasser hinzu, verschließen sich die Eier.“ Und nichts wird's mit dem Nachwuchs. Mit einer Schwanenfeder wird alles fein umgerührt. Man brauche einen klaren Blick, dass die Maränendame schon reif ist und der Herr auch nichts dagegen hat zu spenden, sagen die Fischer.

Zum Schluss kommt das Wasser des Lebens dazu, alles wird in Gläser gefüllt und erbrütet. Wenn die Kleinen schlüpfen, sind sie nur rund einen Zentimeter groß. Sie dürfen dann in ihre beleuchteten Gazewohnungen im Plauer See. Käfige mit Licht, das Plankton anzieht. Da haben sie gut zu fressen. „Und wenn sie die richtige Größe haben, kommen sie zu uns in den Drewitzer und in den Schaalsee“, erklärt Hans-Werner Thomas. Im Übrigen sei der Fisch auch ein wichtiger Bioindikator für sauberes, sauerstoffreiches Wasser.

Suche nach dem Fisch des Lebens im Kino

Im Hof der Fischerei am Werder in Alt Schwerin liegt ein irrer Duft. Der Räucherofen brennt, goldene Maränen werden aus ihm geholt. Wie jedes Jahr haben die Fischer von Alt Schwerin auch das Volksfest in Malchow mit ihren Leckerbissen bereichert. Nun gibt es auch bald wieder feine Fischhäppchen mit geräucherter Maräne, Aal, Wels oder Stör in der Kunst- und Kinokirche Nossentin – wie in jedem Jahr. Und zwar am heutigen Samstag, 20 Uhr, wenn Spencer Tracy im Kinofilm „Der alte Mann und das Meer“ aufs Meer hinaus fährt, um den Fisch seines Lebens zu fangen.

Andreas Jaap freut sich schon auf sein Abendbrot mit Lebensgefährtin Andrea und den Kindern. Jessica fragt mit ihren acht Jahren dann gern, was er auf See erlebt hat. Und Jens Ventzke wird ein Bierchen trinken, verrät er. Manchmal erzählen sie auch ihre Fischerschwänke gern unbedarften Touristen, wenn die nach Rotbarsch fragen, wo der hier zu angeln sei. Dann zeigen sie weit hinaus auf den See. „Dort hinten in der Ecke!“, sagen sie. Und sie würden ja auch Rollmöpse fangen, ein Stück Gurke auf schmale Holzpfähle gespießt, die Fische wickelten sich dann selbst herum.

Als Lehrlinge mussten sie noch aufpassen, nicht selbst Opfer zu werden, etwa wenn sie die „Bügeleisen für die Bügelreusen“ holen sollten. Da hat man ihnen einen halben Amboss in einen Sack gesteckt, und der Lehrling schleppte und schleppte, und die anderen grinsten, erzählt Jens Ventzke. Fischereiwirtschaftsmeister Jaap meint, er mache solche Sachen nicht mit seinen Lehrlingen. Aber er examiniere gern, wie groß der See ist und wie tief. Das habe wenigstens Sinn. Ob er damals mit dem Bügeleisen für Bügelreusen herein gefallen ist, verrät er nicht.

Kontakt zur Autorin
red-waren@nordkurier.de