



Auf das Kommando von Kapitän Herman hebt Matrose Marcel die Netze mit dem Fang.



Wenn Herman die Netze hebt

Auf einer Flusskreuzfahrt durch die Niederlanden kann man einiges erleben: mit einem Krabbenkutter vor der Insel Texel auf Garnelenfang gehen und die leckeren Meeresfrüchte fangfrisch kosten. Oder in Zeeland erfahren, wie lange es dauert, bis Austern auf dem Teller landen.

Text und Fotos Felix Maurhofer

K

Kapitän Herman Blom empfängt uns mit einem breiten Grinsen auf seinem Krabbenkutter «Walrus». Im Gegenlicht schimmern die beiden charakteristischen Ausleger für die Schleppnetze. Das 31 Meter lange und 8,5 Meter breite Schiff liegt vertäut im kleinen Hafen von Oudeschild auf der holländischen Nordseeinsel Texel. Hier hätte das 135 Meter lange Flusskreuzfahrtschiff «Excellence Countess» keinen Platz. Es liegt jetzt in Den Helder und hat uns sicher von Nijmegen über Rotterdam, Amsterdam durch das IJsselmeer zum äussersten Zipfel von den Niederlanden gebracht.

Das Netz auslegen

Herman startet die Motoren, sein Matrose Marcel löst die Taue, und der Kahn tuckert langsam der Hafenausfahrt zu. «Wir peilen eine zwanzig Meter tiefe Rinne einige Seemeilen von der Küste entfernt an», erklärt er das heutige Ziel. Der 48-jährige Holländer ist Fischer mit Leib und Seele und kennt die Fang-

gründe vor Texel in- und auswendig. Bevor Herman Blom Touristen das Krabbenfischen näher brachte, fuhr er als Berufsfischer zur See. Damals fing er gegen dreissig Tonnen Krabben pro Saison, die während der Herbst- und Wintermonate ist. Die Nordsee ist fast spiegelglatt, und nur eine leichte Brise weht uns von der Seite entgegen. Das Echolot im Steuerhaus zeigt an, dass die Rinne erreicht ist. Herman drosselt den Motor, bis das Schiff nur noch drei Knoten Fahrt macht. Dann werden die sechzehn Meter langen und acht Meter breiten Schleppnetze zu Wasser gebracht. Etwa zwanzig Minuten lang zieht sie der Kutter über Grund, dann werden sie mit der Winde gehoben. Wie aus dem Nichts taucht ein Schwarm Möwen auf und umkreist wild kreischend das Boot. Die wissen genau, wann es etwas zu futtern gibt.

Der Fang

Herman zieht die Netze über grosse Kisten und öffnet sie. Garnelen, Krabben, Quallen und verschiedene Fische wie Schollen oder Sardinen purzeln zusammen mit grünem Seetang in die Gefässe. Mit flinken Händen sortiert die Mannschaft den Fang. Der Beifang wird zurück ins Meer geworfen und die Nordseegarnelen und Krabben an Bord im Meerwasser gekocht. Denn auf Deck der «Walrus» befindet sich eine kleine >



Taschenkrabben und Garnelen sind der Hauptfang in der Nordsee vor der Insel Texel.

Fabrik, mit der der Fang verarbeitet werden kann. Die zuvor braunen Garnelen sind nach dem Kochen zartrosa und schmecken hervorragend. Herman zeigt, wie man sie zügig aus der Schale pellt. Komplizierter wird es mit den Krabben, deren Schale man zuerst aufbrechen und dann das köstliche Fleisch herausziehen muss. Heute verzichtet Herman auf einen zweiten Fang, wendet den Kutter und steuert nach drei Stunden auf See den Hafen von Oudeschild

an. Mit einem breiten Grinsen im Gesicht verabschiedet der Kapitän seine Gäste. Wobei er jedem noch eine Tüte gekochte Shrimps mit auf den Weg gibt.

Viel Pflege für die Austern

Wer Meeresfrüchte mag, kommt in den Niederlanden auf seine Rechnung. Überall am Meer gibt es Fischbuden, wo Nieuwe haring (Heringsbrötchen), Lekkerbekje (gebackene Fischfilets) oder Kibbeling (frittierte Fischstücke) serviert wer-

den. Meist mit Pommes frites und Mayonnaise. Exklusiver sind da die Austern. Seit 1860 begannen die Einwohner von Yerseke mit der Austernzucht, wie Jacques Manders von der Austernfarm Oesterij berichtet. Eine heikle Sache, denn die Austern benötigen sauberes Wasser und gedeihen am besten bei Temperaturen zwischen achtzehn und zwanzig Grad Celsius. In Zeeland gibt es 48 Austern- und Miesmuschelnzüchter. Die beiden Hauptsorten «Zeeuwse platte» und «Zeeuwse creuse» wachsen im Grevelingermeer und in der Oosterschelde. Als Larven ernähren sie sich von Plankton und bilden nach und nach ihre Schalen aus Kalzium. Nach einem Jahr auf offener See kommen die Austern in die den Züchtern zugeteilten Parzellen. Dort dauert es je nach Sorte zwei bis sechs Jahre, bis die edlen Schalentiere auf dem Markt und in den Küchen landen. «Eine Muschel filtert mehrere Liter pro Tag und trägt so einiges zur guten Wasserqualität bei», sagt Manders. Wenn die Austern ausgewachsen sind, werden sie eingesammelt und in speziellen Becken bei Yerseke deponiert. Nun sorgt während dreier Wochen die Gezeitenströmung dafür, dass der Sand aus den Austern gespült wird. Danach können die ausgewachsenen Tiere geerntet werden. Die Gewichtsklasse der Muscheln bestimmt dann den Preis, erklärt Austernspezialist Manders. Bevor



Auch Kapitän Herman packt an und hilft, den Fang zu sortieren und kochen.

die leckeren Austern in der Oesterij gekostet werden, lohnt es sich, das informative Museum neben dem Restaurant zu besuchen. Übrigens taxieren Gourmets die holländischen Austern als eine der besten weltweit – das will etwas heissen.

Die «Excellence Countess» vom Reisebüro Mittelthurgau fuhr danach hoch von Den Helder übers IJsselmeer via Lelystad und Kampen zurück an

den Ausgangspunkt Nijmegen. Dort endete die siebentägige Flusskreuzfahrt durch die Niederlande. Eine Reise, die viel dazu beiträgt, dieses sympathische und interessante Land an der Nordsee zu verstehen. Vieles bleibt von den Deichen in Zeeland, den Dünen auf Texel, der schmucken Dörfer oder den Grachtenfahrt in Amsterdam in guter Erinnerung. o



Anbieter:

Reisebüro Mittelthurgau. Reise: Nordholland und IJsselmeer mit der «Excellence Countess». mittelthurgau.ch

Anreise:

Das Reisearrangement beinhaltet die Anreise von verschiedenen Abreiseorten in der Schweiz nach Nijmegen.

Ausflüge:

Diese müssen zusätzlich gebucht werden. Es werden Ausflugspakete angeboten.

Währung: Euro.

Links:

Krabbenkutter: garnalenvissenoptexel.nl

Austernfarm: oesterij.nl

holland.com

Karte: Keystone



Die Austern aus Yerseke gelten als Spitzenprodukte.

3 Fragen an

Robert Jager,
«Excellence Countess»-
Kapitän



Sie dienen in der Marine auf einem U-Boot und sind jetzt Flusskapitän. Was ist anspruchsvoller?

Robert Jager: Ein direkter Vergleich ist schwierig und wäre nicht ganz fair. Viele sind der Meinung, ein Schiff auf dem offenen Meer zu navigieren, sei das höchste der Gefühle. Meine Erfahrung zeigt, auf Flüssen zu fahren, ist anspruchsvoll. Ich steure ein 135 Meter langes und zwölf Meter breites Schiff, das bei starkem Wind nicht leicht zu handhaben ist. Dazu kommen die Strömungen, der Wellengang und der ständig wechselnde Wasserstand.

Welche Technik ist entscheidend?

Wie alle Flussschiffe hat auch die «Excellence Countess» einen flachen Rumpf. Gesteuert wird sie mittels zweier Ruderpropeller und Bugstrahlruder. Je nach Hindernissen wie Brü-

cken und Wassertiefe regulieren wir den Tiefgang mittels des Füllstands von Wassertanks. Es gibt viel Verkehr auf den Flüssen, und man muss immer von Hand steuern. Ein Autopilot, wie er oft auf hoher See benutzt wird, ist keine Option. Ich fahre am liebsten nachts, da dann keine kleinen Boote unterwegs sind, deren Bootsführer oft die Verkehrsregeln nicht kennen.

Sie bilden selber Flussfahrer aus. Wollen viele Flusskapitän werden?

Leider nicht, wir haben ein Nachwuchsproblem. Bis zur Kapitänsprüfung dauert die Ausbildung fünf Jahre. Hat man das Patent in der Tasche, darf man aber nicht alle Flussstrecken befahren. Für die sieben Strecken auf dem Rhein benötigt es zusätzlich ein spezielles Patent. Die Ausbildung dauert lang und benötigt viel Engagement.