

Fischwirtschaft in Tönning

Bernhard Schmidt

1. Vorbemerkung
2. Frischfisch und Fischhandel
3. Von Krabbenhandel und Krabbenindustrie
4. Viele Namen für die Garnele
5. Sonstige Fischindustrie
6. Selbsthilfe - erste Gründung einer Fischergenossenschaft

1. Vorbemerkung

In der Einleitung zum Thema "Tönning und die Fischerei", Mitteilungsblatt Heft 4, schrieb ich, daß dieses ein Gebiet meines persönlichen Interesses sei. Meine aktive Mitwirkung bei den Vorbereitungen zur Gründung der Fischergenossenschaft Tönning am 4.2.1948 führte dazu, daß mir durch Wahl die Geschäftsführung übertragen wurde. Ich führte das Amt zunächst ehrenamtlich bis zum 1.4.1950, dann bis zum 31.12.1979 hauptamtlich. Dadurch bekam ich nach Beendigung meiner aktiven Fischereizeit die Möglichkeit, die fischwirtschaftliche Arbeit in Tönning mitgestalten und erleben zu dürfen.

Für die Erarbeitung der Berichte in den Heften 4 und 5 war die Durchsicht alter Zeitungen sowie von Archivunterlagen der Stadt und Protokolle des Fischervereins nötig. Dabei fand sich manches, das nicht der Fischerei, sondern dem Fischhandel, der Verarbeitung und dem Verbrauch zuzuordnen war. Ich hielt es daher für sinnvoll, einen Bericht über Versuchtes und Erreichtes innerhalb der Fischwirtschaft in Tönning folgen zu lassen.

2. Frischfisch und Fischhandel

Um 1870 unterschied sich der Stand der Fischerei in Tönning wohl kaum von dem um 1800. Es waren einige heimische Fischer, die überwiegend Aal- und Buttfang betrieben und ihren Fang selbst verkauften; es handelte sich insgesamt um Kleinfischerei.¹⁾ Fischgeschäfte gab es noch nicht, ambulanten Fischhandel wird es vielleicht schon gegeben haben.

¹⁾ In Heft 4, Seite 102, Zeile 17, muß das Wort "Heringsfischerei" durch "Kleinfischerei" ersetzt werden.

Bei der Suche in alten Zeitungen von vor 1870 fand ich nichts über Fischhandel in Tönning, Anzeigen über Fischangebote etc. Dagegen konnte man sich über Schiffsbewegungen, Seetransporte, später auch über die Eiderwerft überreichlich informieren. Tönning war Seehandelsplatz, die Fischerei hatte noch keinen Stellenwert. Endlich am 4. Dezember 1871 eine kleine Anzeige: "Grosse lebendige Karpfen. J.H. Reimers und Ferd. Freimüller". Es blieb über Jahre die einzige Anzeige, mit der sich wie heute noch die Weihnachtszeit ankündigte. Ferd. Freimüller inserierte später nur noch alleine, mal für "Holsteiner" und mal für "Hamburger Karpfen".

Als erstes fand die Störfischerei Eingang in die Zeitungsmeldungen. Im Juli 1876 wird aus Friedrichstadt berichtet: "Der Seehund, reichlich in der Eider vorhanden, bereitet den Störfischern Ärger. Sie fangen sich in die Netze, sind schwer zu bändigen, müssen oft getötet werden".

Einige Jahre später, am 29. Juni 1881, berichtet das "Eiderstedter Wochenblatt":

Westf. Eiderstedt, 29. Juni. Der Störfang in der Eidermündung ist in diesem Jahre ergiebiger gewesen als im vorigen. Einige Fischer sind mit ihrer Beute sehr zufrieden. Ein Boot fing an einem Tage sogar einmal 20 Stück. Die wenigsten Störe werden hier geräuchert; die größere Zahl derselben wird sogleich geschlachtet, ausgenommen, der Kopf abgeschlagen und nach Hamburg verschickt. Aus dem Kopffleisch werden Fritadellen oder Beefsteak bereitet. Die Räucherereien in Hamburg zahlten anfangs für das frische Störfleisch 38 M. à 100 Pfd., später ging der Preis auf 32 M. herunter. Die Störe werden mittels großer Treibnetze gefangen. Ein solches Netz ist ziemlich theuer; es kostet 130 bis 155 M. und hält gewöhnlich nur 2 Jahre aus. Die Störfischer haben auch mehrere Haifische gefangen, aber merkwürdigerweise nur weibliche Thiere mit völlig entwickelten Jungen. Demnach scheint es, daß diese Thiere die Küste aufsuchen, um im flachen Wasser ihre Jungen abzusetzen. Zwei der gefangenen Thiere brachten jedes 18 lebendige Junge zur Welt. Unsere Fischer lieben die Haie nicht; sie bringen ihnen keinen Nutzen, schaden aber, indem sie die Netze zerreißen. Auch werden in den Störnetzen oft große Rochen gefangen. Diese werden trotz ihres widerlichen Aussehens von Vielen entweder gekocht, geräuchert oder auch getrocknet gegessen. Das Fleisch ist von weißer Farbe und ziemlich grobdrühtig.

Von nun an wurde doch etwas mehr berichtet. Etwa im April eines jeden Jahres gab es eine Meldung, die den Beginn der Fischerei ankündigte. Durchgehende Jahresfischerei gab es noch nicht. Die häufiger werdenden Meldungen sind sehr allgemein gehalten und beziehen sich nicht direkt auf Tönning. Es heißt z.B. "Hiesige Fischerei oder hiesige Fischer". Am 23.3.1882 wird berichtet, daß der Buttfang so reichlich war, daß man für 10 Pf 10 Butt kaufen konnte. So am 11. April 1883: "Die Störfischer hatten in letzter Zeit mehr Glück beim Fang. Gestern brachte ein Fischer alleine 16 Stück, davon eine von ca. 200 Pfund, in den Hafen, welche alle nach auswärts verkauft werden." Tönning war also kein Fischerei-Handelsort, sondern nur Anlandehafen und Bahnversandplatz.

Der Händler Ferd. Freimöller hatte zwischenzeitlich eine Fischräucherei errichtet. Dort wurden aus heimischer Rohware Störfleisch und Aale, aus Zufuhren Heringe und Makrelen geräuchert. Die Fischanlieferung erfolgte in Kisten, die immerhin so reichlich anfielen, daß dieselben per Anzeige zum Verkauf als Stakettbretter etc. billig angeboten wurden. Am 18. April 1888: "Die Störfischerei hat bereits begonnen. Der Firma Freimöller wurden nicht unbedeutende Sendungen zum Räuchern zugeführt; ein Exemplar mit einem Gewicht von 171 Pfund." Freimöller begann die Fischverarbeitung in Tönning und kam damit dem Bedürfnis der Stadt entgegen. In Anzeigen bot er an: Räucherfisch, Fischkonserven, Obst und Gemüse. Der Ausrufer Duus rief in Tönning's Straßen:

All de da begehrt frische Bückeln,
bi Freimöller op'e Nienstadt."

Aber auch andere Geschäfte in Tönning boten Matjes-, Salz- und Sauerheringe an.

Freimöller führte sein Geschäft, Neustadt 5, bis 1901 und verkaufte dann an Nicolaus Mählmann; dieser war Hochseekutterfischer aus Blankenese. Einzelne dieser Fischer liefen gelegentlich Tönning zum Verkauf von Frischfisch an, insbesondere dann, wenn die Frühjahrsfangzeit vorrangig von der Außeneider bis ins Seegebiet um Sylt betrieben wurde. Dadurch kam auch Mählmann hierher, wobei sich Beziehungen zu Freimöller entwickelten, die schließlich zur Übernahme des Geschäftes von Freimöller führten. Mählmann verkaufte seinen Hochseekutter, gab die Fischerei auf und übersiedelte nach Tönning. So erzählte es mir die Schwiegertochter, die in der Ehe mit dem Sohn Jann das väterliche Geschäft bis 1977 führte. Mählmann empfahl sich als Nachfolger von Freimöller am 5. Oktober 1901



Abb. 1: Das Fischgeschäft Nicolaus Mählmann,
Neustadt 5

kürzester Zeit verkauft.

Aal- und Buttfischer galten als Berufsfischer und waren lt. § 2 Vereinsstatut ordentliche Mitglieder im Fischerverein. 1914 gab es 35 ordentliche - also Berufsfischer - und 49 außerordentliche Mitglieder. Unter den Berufsfischern waren 18 Krabbenfischer; somit übten 17 Fischer ihren Beruf im Fang anderer Fische aus. Schon 1912/13 setzte darin eine Verdrängung durch Nebenfischer ein, die außerhalb ihrer Arbeitszeit Aal- und Buttfang betrieben und ihre Fänge auch verkauften. Die wachsende Krabbenkutterflotte, durch

Der Fischverbrauch der Tönninger Einwohner und der vielen Werftarbeiter mag überdurchschnittlich gewesen sein und aus örtlicher Fischerei nicht zu befriedigen. Die Tönninger Werftleitung betrieb zeitweilig Eigenversorgung, indem sie in Geestemünde Fisch für die Beschäftigten kaufte und per Bahn nach Tönning transportieren ließ. Am 8. Juni 1906 trafen in Tönning 3650 Pfund Fisch verschiedener Arten wie Schollen, Seezungen, Steinbutt u.a. ein. Der Abgabepreis z.B. für Schellfische wird mit 11 Pf, der für Seelachs mit 12 Pf benannt. Die jeweiligen Mengen waren an die Beschäftigten in

die Motorisierung beweglicher geworden, brachte aus Beifang und sonstiger Fischerei ein verbreitertes Fischangebot. Diese Entwicklung ging sehr zu Lasten der Aal- und Buttfischer, deren Beruf bald unrentabel wurde und die zur Nebenfischerei übergingen. Um 1930 erlebte die Buttfischerei mit Angelleinen (sogenannte Buttreeps) einen Aufschwung. Auslöser war nicht der Bedarf an Fisch, sondern die große Arbeitslosigkeit. Der reichliche Fang konnte nicht allein im Ort abgesetzt werden, sondern ging teilweise per LKW zu den Auktionen beim Fischmarkt Hamburg-Altona. Mit der Besserung am Arbeitsmarkt ging diese Fischerei zurück und verlor bald ihren wirtschaftlichen Zweck.

3. Von Krabbenhandel und Krabbenindustrie

Nordsee-Krabben, so die heutige Bezeichnung für unsere heimische Sandgarnele, werden gerne als Delikatesse angeboten. Vor über hundert Jahren nannte man sie hier "Porren", und für damalige Tönninger waren es "beliebte Schalithiere", wenn die Olversumer Fischerfrauen diese frisch gefangenen und abgekochten in der Stadt anboten. Es lag daher nahe, diese "Schalithiere" auch über Tönning hinaus anzubieten, zumal die Fangmöglichkeiten den Ortsbedarf überstiegen. Dem Bahnversand der gefangenen Störe folgend, tat man gleiches mit Porren. Der Versand hatte Erfolg, auch andernorts wurden die Schalithiere beliebt. Die Bahnanbindungen bis Flensburg und Hamburg-Altona wurden für den Versand genutzt. Am 26.4.1882 befindet sich folgende Anzeige im "Eiderstedter Wochenblatt": "Wer liefert billig Krabben an J. Asmussen, Flensburg". Einer Zeitungsmeldung über den Beginn der Störfischerei 1883 wird zugefügt: "Die hiesigen Porrenfischer fuhrten am Sonntag zum ersten Male von hier ab, um mit dem Fang zu beginnen". Am 27. April 1883: "Der Porrenfang soll zu wünschen übrig lassen. Lieferanten, welche täglich 6 - 800 Pfund dieser Schalithiere nach den größeren Städten liefern könnten, erhalten von den Fischern höchstens 150 - 200 Pfund, so daß die Abnehmer bei weitem nicht befriedigt werden". Am 22. März 1884: "Erste Krabben von Olversumer Fischer", und am 18. April 1888: "Der Krabbenfang liegt immer noch brach, während im vorigen Jahr vier Wochen früher mit dem Versand dieser wohlgeschmeckenden Tiere begonnen werden konnte". Porren wurden nunmehr Krabben genannt, der Fang den Olversumer Fischern zugeschrieben.

1889 erließ England ein Vieheinfuhrverbot, in der Planung war der Nord-Ostsee-Kanal. Diese Änderung der Verhältnisse verursachte bei der Tönninger Schifffahrt große Besorgnis. Hiesige Seeleute wandten sich der Krabbenfischerei zu und erhofften sich dadurch eine mögliche neue Erwerbssicherheit.

Sie schien sich erfüllt zu haben. Am 4. April 1893 wird berichtet: "Der Krabbenfang ist z.Zt. ein äußerst ergiebiger, haben doch einzelne Fischer an einem Tage bis 500 Pfund dieser beliebten Schalthiere an hiesige Versandhäuser liefern können."

Der Krabbenfang wurde zur lohnenden Fischerei in der Eidermündung, während der Störfang rapide zurückging. Am 7. September 1893 wird ausführlich über Gründe des Ausbleibens der Störe sowie über den Verdienstausschlag der Fischer in der hiesigen Zeitung berichtet. In der ganzen oberen Eider sei kaum ein Stör gefangen, lohnender Fang nur noch im Eidermündungsgebiet möglich.

Wie kam es nun vom reinen Krabbenhandel zur Krabbenindustrie in Tönning? Die Antwort darauf gibt eine Zusammenfassung aus Zeitungsmeldungen der neunziger Jahre, die etwa folgende Entwicklung aufzeigt. Der Händler Ferd. Freimöller hatte mit seiner Fischräucherei und in der Erweiterung des Fischhandels einen Bedarf erkannt und ausgefüllt. Der Fischhändler Otto Freimöller, wahrscheinlich der Sohn des Ferd. Freimöller, hatte weitergehende Pläne. Am 27. Mai 1893 gibt er eine erste Zeitungsanzeige heraus:

Lebend frische Steinbutt	Pfd. 0,80 Mk
"	Seezungen Pfd. 1,-- Mk
"	Kleist Pfd. 0,50 Mk

sowie lebende Schollen.

Otto Freimöller

Im Juli 1893 kauft er von Consul Becker dessen Haus mit Speicher "Am Hafen 33". Dort errichtete er eine Fischräucherei, betrieb Fischhandel und, wie vermutet werden kann, auch Krabbenversand. Eine Meldung vom 14. April 1897 zeigt es an: "Sonntagnachmittag trafen hier die ersten Störfische aus St. Peter ein." Tags darauf dann eine Anzeige: "Heute frisch geräuchertes Störfleisch billigst bei Otto Freimöller, Am Hafen." Neben der Verwertung von Fisch und Handel damit ist ihm auch größere Aktivität im Handel mit Krabben zuzuschreiben. Dadurch wurde der Fischer vom Eigenhandel und dem damit verbundenen Risiko entlastet; er brauchte sich nur noch um den aktiven Fang zu kümmern. Es entwickelte sich ein Vertrauensverhältnis zwischen Fischer und Händler. Daß Freimöller auch an der Gründung des Olversumer Fischervereins am 16. Februar 1897 beteiligt war, kann nur vermutet werden. Seine Mitarbeit ist sicher, das beweist seine Wahl als Delegierter zu Versammlungen in Heide und Hamburg-Altona, am 7. Januar 1899 zur dort abgehaltenen Generalversammlung. Anzunehmen ist, daß er außerordentliches Mitglied war, wie im

Vereinsstatut auch vorgesehen.

An der Westküste Schleswig-Holsteins nahm die Konkurrenz im reinen Handel mit Krabben zu, so daß man jetzt begann, über die Krabbenfleischgewinnung und industrielle Verarbeitung nachzudenken, damit der Absatz eine Ausweitung erfahren konnte. Es war die Zeit, als in Tönning ohnehin über die damalige wirtschaftliche Zukunft nachgedacht wurde. In zweierlei Hinsicht zeichneten sich Möglichkeiten ab, die Tönninger Wirtschaft neu zu beleben, das waren die Bestrebungen für die Errichtung einer größeren Schiffswerft am Eiderufer und die Aufnahme der Hochseefischerei mit industrieller Fischverarbeitung. Den Ausbau der küstennahen Fischerei oder des nicht ganz ohne Erfolg arbeitenden Zweiges des Krabbenfanges bedachte man nicht. Wer oder was nun den Hamburger Kaufmann Claußen veranlaßte, mit einer Idee zur wirtschaftlichen Förderung der Stadt Tönning im Herbst 1896 nach Berlin zu fahren, habe ich nicht ergründen können. Er fuhr zur Aktiengesellschaft "Pionier", einer Einrichtung zur Förderung idealer Bestrebungen. Dort trug er vor, ein neues Volksnahrungsmittel ausfindig gemacht zu haben, welches er zum Segen der Stadt Tönning, die durch den Kaiser-Wilhelm-Kanal und das englische Vieheinfuhrverbot wirtschaftlich geschädigt sei, ausnutzen wollte. Er fand Gehör. Der Aufsichtsratsvorsitzende, Freiherr von Broich, und Claußen fuhren gemeinsam nach Tönning mit der Absicht, den Magistrat zum Bau einer Wurstfabrik zu bewegen, damit Claußen seine Ideen verwirklichen konnte. Der Magistrat stimmte zu, die Wurstfabrik wurde 1897 zwischen Neustadt 36 und Fischerstraße gebaut. Eine Zeitungsmeldung, die später in anderem Zusammenhang gedruckt wurde, weist auf diese besondere Produktion hin:

Im Jahre 1897 wurde auf seine Veranlassung in Tönning eine Wurstfabrik eingerichtet, in welcher als Spezialität Krabbenwurst hergestellt wurde. Die Gelder für die Einrichtung und den Betrieb wurden von dem vortragenden Rat im Ministerium des Innern, Freiherrn v. Broich hergegeben.

Der Magistrat verband mit dem Projekt die Hoffnung, damit den Beginn der Hochseefischerei voranzutreiben und gleichzeitig der Landwirtschaft in Eiderstedt zu einem Aufschwung der Schweinezucht zu verhelfen. Damit überforderte man das Vorhaben, dazu kam, daß offenbar Unredlichkeiten des Claußen zu großen Schwierigkeiten geführt haben.

Nun, für die Fabrikation der Krabbenwurst brauchte man Krabbenfleisch, das nur durch Handentschälung zu beschaffen war. Das - für viele immer noch mühsame - Krabbenpulpen gegen Entgelt begann, es war wahrscheinlich der Anfang der heute noch praktizierten Heimarbeit. Die bald auftretende Unsicherheit der Wurstfabrik hat die weitere Verarbeitung der Krabben nicht wesentlich behindert, denn 1898 berichtet die Zeitung recht positiv. Zitat: "Krabben sind ein Erwerbszweig von recht erheblicher Ausdehnung geworden. Der Versand hat erheblich zugenommen. Man verstand zu konservieren, so daß Krabben mit und ohne Schale versendet werden können. Eine einzige Firma beschäftigt hier in der Stadt alleine 50 Frauen mit Entschälen." Der Firmenname wird nicht genannt, doch kann es nur Otto Freimöller gewesen sein. Ein zweiter Betrieb begann erst am 1. April 1900, und zwar der Händler Hinrich Steimle. Steimle betrieb den Krabbenhandel und die Verarbeitung zunächst neben anderem Handel. Später, vor allem vom Sohn Heinrich, wurden ausschließlich Krabben verarbeitet. Der Betrieb an der Ecke Fischerstraße/Hafen wurde eine erfolgreiche Krabben-Konservenfabrik.

Die damals recht umfangreiche Heimarbeit sollte nicht unerwähnt bleiben. Jeder Krabbenpuler erhielt immer nur 10 Pfund Krabben. Nach der Entschälung waren Fleisch und Schalen sofort abzuliefern, das Entgelt betrug je 10 Pfund 50 Pf. Der Betrag wurde jedesmal in bar ausgezahlt, wodurch Rechen- und Schreibarbeit vermieden wurde.

Der Versand ungeschälter Krabben wurde von den Konservenfabriken - wie sich bald alle nannten - mitbetrieben. Dies ergab sich aus der Gesamtabnahme des Fanges einzelner Fischer, die sich jeweils zur Anlieferung verpflichteten. Der Versand erfolgte über lange Zeit in Spankörben, die oben durch Einnähen von Sackleinen abgedeckt wurden.

1900/01 verließ Freimöller Tönning und siedelte nach Cuxhaven über, wo er in derselben Branche weiterarbeitete. An anderer Stelle wird darauf noch eingegangen. Sein Nachfolger war C. Gries.

Die Krabbenfischerei und ihre Verarbeitung hatten als Erwerbszweig ihren Platz gefunden, wenn auch die Entwicklung gegenüber Büsum stark zurückblieb. Zum Haltbarmachen der Produkte eignete sich die Konservierung mit Borsäure und Kochsalz. Etwa 1903 wurde die Borsäure als gesundheitsschädlich erklärt und als Konservierungsmittel für Krabben verboten, was zu einem wirtschaftlichen Rückschlag führte. Als Gries dagegen verstieß,

muß er sich vor der Strafkammer in Flensburg verantworten. Der neue Besitzer der Wurstfabrik, Herr Redlefsen, griff die Angelegenheit auf und fordert in einem Brief Vermittlung durch den Bürgermeister. Später hoben Hamburger Gerichte das Verbot auf, die Borsäure wurde wieder zugelassen und blieb für Jahrzehnte das geeignete Konservierungsmittel.

1911 nahm Karl Nohme auf dem Herrengarten Nr. 23 einen Krabben- und Fischverarbeitungsbetrieb auf. Da es dort sehr beengt war, kaufte er 1917 die wieder stillliegende Wurstfabrik und baute diese zu einem respektablen Fischverarbeitungsbetrieb aus. Im selben Jahr verkaufte C. Gries seinen Betrieb an den Krabbenfabrikant Claus Siegfried in Büsum, der denselben als Filiale betrieb. Die Filialleiter waren 1917-19 Hermann Peters und Frau (Eltern von Fischer Alfred Peters, Kutter "TÖN 18"), 1919-23 Georg Schönfeld und Frau (Eltern von H.G. Schönfeld, Autor in Heft 6). Weitere Filialleiter waren Hansen und Heinrich Thaden bis 1932. In der großen Wirtschaftskrise verkaufte Siegfried an Steimle, der den Betrieb stilllegte. 1947 mietete der Fischerei-Bezugsverein in Tönning den Speicher und richtete dort sein Ausrüstungslager für die Tönninger Fischerflotte ein. Später wurde das Gesamtgrundstück käuflich von ihm erworben und Bürogebäude der Fischergenossenschaft Tönning.

Zu erwähnen wäre noch, daß in den zwanziger Jahren die Fischer Wilhelm Wiebling und Joh. Kruse dazu übergingen, den eigenen Krabbenfang entschälen zu lassen, das Fleisch selbst zu verarbeiten und selbst zu verkaufen. Wiebling hatte seinen Betrieb "Am Hafen 37", Kruse in der Fischerstraße 64. Der Störfang der Ordinger Fischer ging zurück, sie stellten sich mehr und mehr auf Krabbenfang um. Die Anlandungen erfolgten am Ort, die Abholung und Verarbeitung übernahm die Firma Karl Nohme.

4. Die vielen Namen der Garnele

Die Sandgarnele - *Crangon vulgaris* - lebt als steingraues Krustentier auf den Böden unserer Watten- und Küstengewässer. Nach Fang und Spülung werden sie auf See gekocht und dabei der Qualität wegen in sprudelndes, kochendes Seewasser geschüttet. Dort krümmen sie sich und nehmen die rötliche Färbung an. In Olversum und Tönning wurden sie Porren genannt mit dem schönen Beinamen "beliebte Schalthiere". Olversumer Fischer und Tönninger Händler machten sie über den Ort hinaus bekannt; sie wurden überall beliebt und gern gekauft. Die Zeitungen berichteten darüber, schrieben aber schon bald

von "Krabben", nicht mehr von "Porren". Bald nahmen auch die Büsumer Fischer den Krabbenfang und Verkauf in gleicher Weise auf, jedoch intensiver. Die Kutterzahl überstieg bald die der hiesigen. Das Nebeneinander störte zunächst nicht die eigenen Interessen, Spannungen kamen hierdurch nicht auf. Als dann noch Friedrichskoog sowie kleinere Häfen und Cuxhaven hinzukamen, überstieg das Angebot schon mal die Nachfrage. Der Handel reagierte mit Qualitätsbeurteilung. Da unterschieden sich z.B. die Büsumer von anderen Krabben durch Größe und Aussehen. Man wußte danach noch nicht, daß der Lebensraum und die Wassertiefe von Bedeutung waren. Büsum machte sich dies zunutze und setzte den Qualitätsbegriff "Büsumer Krabben" in der Werbung ein. Andere fühlten sich benachteiligt, beklagten sich und es kam etwa 1910 zu einer Untersuchung.

Büsum, 1. Mai. Fischerei. Die Cuxhavener Krabben galten bisher im Vergleich mit den bei Büsum gefangenen als minderwertiger, weil sie in der Regel kleiner ausfielen. Durch die im Auftrage des Deutschen Seefischerei-Vereins durch die Fischereinspektion in Cuxhaven im verfloßenen Winter ausgeführten Krabbenfischereiversuche des Finkenwärder Hochseefischlutters H. F. 233 ist nun einwandfrei festgestellt, daß auf weiter seewärts gelegenen Fanggründen Krabben zu fangen sind, die mindestens mit der Büsumer Ware konkurrieren können. Die Fischereiversuche konnten wegen der mäßigen Eisverhältnisse auf der Unterelbe nicht in dem Maße durchgeführt werden, wie beabsichtigt war. Doch waren die Fangresultate, sobald die Elbe genügend eisfrei war, in volstem Maße befriedigend. Der eigentliche Erfolg der Versuche zeigt sich aber erst jetzt. Der Krabbenfang auf den bekannten Fanggründen ist äußerst klein. In früheren Jahren sahen die Fischer diese Erscheinung als der Jahreszeit entsprechend an. In Anbetracht der günstigen Resultate der Fischereiversuche unternahmen sie aber jetzt Fahrten nach den Fanggründen bei der Westertill und haben sowohl quantitativ wie qualitativ überraschende Erfolge zu verzeichnen. Der Fang ist reichlich, die gefangenen Krabben übertreffen aber an Größe die in der günstigen Jahreszeit auf den Fanggründen in der Unterelbe gefangenen.

Vor allem in Hamburg-Altona hielt sich die Bezeichnung "Krabben" über lange Zeit, teils bis heute noch. Mit der Zeit störte dies nicht mehr, denn wer wußte die Unterschiede. Vielleicht war es für die Werbung gar nicht von Nachteil, einen Qualitätsbegriff zu haben, indem eben

ungeschälte Krabben "Büsumer Krabben" genannt wurden. An den Küsten blieben sie jedoch Porren, Kraut, Kräut, Garnelen oder Granat. Für Krabbenkonserven wurden Eigenmarken eingeführt und die Herstellerfirmen genannt.

Im Krisenjahr 1932 stand die Krabbenfischerei vor dem Zusammenbruch. In dieser Zeit erarbeitete der Hamburger Futtermittelimporteur Hiltner einen Plan für eine Garnelen-Absatzorganisation, die - nach vielen vorbereitenden Verhandlungen - im Mai 1933 gegründet wurde. Der Sitz der Gesellschaft war Hamburg, das Gebiet für die Erstabnahme der Garnelen die gesamte deutsche Nordseeküste. Neu Produktbegriffe wurden eingeführt. Die von Fischern gefangenen Garnelen waren die Rohware, wie schon immer durch Siebung in große und kleine sortiert. Die großen, an Bord gekocht, erhielten den einheitlichen Handelsnamen "Speisekrabben". Die kleinen, roh angelandet, wurden als Naßgarnelen und nach der Verarbeitung in den Darren als Futtergarnelen bezeichnet.

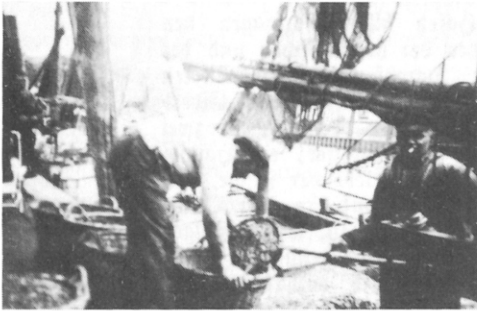


Abb. 2: Anlandung im Tönninger Hafen



Abb. 3: Arbeiter auf der Darre

Das Organisationsprinzip, Pflichtanlandung und Abnahmegarantie, wurde nur auf dem Futtergarnelenmarkt praktiziert. Den Speisekrabbenmarkt förderte die Gesellschaft durch Produktverbesserung und breite öffentliche Werbung. Mit diesen Maßnahmen wurde 1935/36 die Krise überwunden. Das System funktionierte etwa 25 Jahre. Die Futtergarnele verlor um 1960 ihre Bedeutung, die Speisekrabben gerieten unter den Druck importierter Garnelen- und Krebserzeugnisse. Als Abgrenzung gegen Konkurrenzprodukte wurde die einheitliche Benennung "Nordseekrabbe" eingeführt.

Die Feinkostindustrie wies bei ihren Erzeugnissen darauf hin, daß bei der Herstellung nur Nodsee-Krabben verwendet wurden. Die oben genannte Organisation liquidierte 1963.

5. Sonstige Fischindustrie

Nach der Reichsgründung 1871 wurden Schifffahrt und Hochseefischerei vom Staat gefördert und 1885 die Sektion Fischerei gegründet. Sie suchte geeignete Häfen als Standorte aus. Tönning's Bürgermeister Sammann empfahl im Juni 1887 der Sektion, die Hafenstadt Tönning als Stützpunkt für die Große Fischerei einzubeziehen. Im "Eiderstedter Wochenblatt" erschien am 25. April 1889 folgender Artikel:

*** Tönning, 24. April.** Bei der Frage nach der Gewinnung geeigneter Fischereihäfen an der Westküste Schleswigs dürfte es der „N.-D.-Ztg.“ zufolge wohl geboten sein, auf Tönning als einen in mehrfacher Richtung hin geeigneten Platz hinzuweisen. Die Eider und der Tönninger Hafen bilden sozusagen den Mittelpunkt zwischen der holländischen und der dänischen Küste: Dampfer von 10 Knoten Fahrt können, aus See kommend, vom Eiderfeuerschiff den Hafen von Tönning in zwei Stunden erreichen. Das Wasser, ein Haupttheil für die Conservirung lebender Fische, hat auf der Tönninger Rheede und an den Quaianlagen fast denselben Salzgehalt, wie bei Helgoland und ist fortwährend eine genügende Strömung durch Ebbe und Fluth vorhanden, um die Fische vollkommen lebend zu erhalten, welches dadurch bewiesen wird, daß die hier zugeführten Nordseefische in der Nähe des Hafens in den sogenannten Fischläschen ganz gut 8 Tage aufbewahrt werden können. Auch für den Weitertransport der Fische per Bahn liegt kein Fluß oder Hafen so günstig wie die Eider oder die Tönninger Rheede. An beiden Seiten sind Eisenbahnen und Quaianlagen in aller nächster Nähe und können Eisenbahnwagen zur Be- und Entladung in unmittelbare Nähe der Schiffe gebracht werden. Wir möchten dringend die Aufmerksamkeit der zuständigen Kreise auf den hier gemachten Vorschlag hingelenkt wissen, der hoffentlich bei unserer Stadtvertretung auf nachdrückliche Unterstützung in geeigneter Weise rechnen darf. Für unsere Stadt kommt dabei in Betracht, daß dieselbe, nachdem die Eröffnung der Westbahn so nachtheilig auf ihre Verkehrsbeziehungen eingewirkt hat, dringend der Erschließung neuer Erwerbsquellen bedarf.

Es war eine großartige Idee: Tönning als Basis einer Fischdampferflotte, dazu eine eigene Fischindustrie und Umschlagplatz für Seefisch in das Inland. Die Konservierung in damaliger Zeit war Räuchern, Salzen, Säuern und Lebendhaltung. 1883 hatte Kiel 30 große Fischräuchereien mit jährlich tausenden Fischsendungen à 5 kg. Am 18. Januar 1888 wird berichtet, daß die deutsche Hochseefischerei gute Fortschritte mache. Mit der eingeführten Fischauktion in Hamburg sowie mit der Versendung von Seefisch an inländische Soldatenküchen habe die Seefischerei eine gesunde Grundlage.

Der Tönninger Plan war also gut, seine Verwirklichung kam aber nicht voran. Beim Lesen der Akten gewann ich den Eindruck, daß nicht alle Verantwortlichen in Tönning an einem Strang zogen. Ob auch eine gewisse Verzögerungstaktik seitens der Sektion Fischerei geübt wurde, kann ich nicht ausschließen. Mit dem Bau der Wurstfabrik (1897) wollte der Magistrat die Pläne für die Hochseefischerei verbinden. Es waren die Kombinationen, die nichts miteinander gemein hatten. Ab 1899 übernahm Herr Ehrich das Bürgermeisteramt in Tönning, er wendete sich sofort dem Vorhaben Hochseefischerei zu. Obwohl die Krabbenfischerei schon recht aktiv war, schenkte man ihr keine besondere Aufmerksamkeit. Das war in Büsum anders, die Kutterflotte wuchs dort schnell an. Bürgermeister Ehrich plante die "Große Heringsfischerei" mit Loggern, wie sie andernorts bereits mit Erfolg betrieben wurde. Am 14. Februar 1906 war zu lesen: "Die Gründung einer Hochseefischerei auf Heringe ist hier geplant. Zwei fachkundige Herren von hier waren in Glückstadt anwesend, um die dortigen Einrichtungen der Fischerei-A.G. in Augenschein zu nehmen." Das Vorhaben wurde eine unendliche Geschichte.

Die Bürgermeister von 1887 bis 1919 waren um Erfolg bemüht. Viele Planungen und Kalkulationen wurden erarbeitet und mit auswärtigen Personen, Verwaltungen und Firmen Korrespondenz betrieben. Dennoch, der Erfolg blieb aus. Die vielen Bemühungen endeten im Oktober 1919, nachdem sich auch noch die ersten gewählten Stadtverordneten der neuen Republik damit beschäftigt hatten. Die folgenden Zitate aus zwei Briefen sollten aber noch Erwähnung finden. Tönning 4.8.1903. Fabrikant Redlesen an Bürgermeister Ehrich. Nach einer kurzen Einleitung über Erfolg der Glückstädter Heringsfischerei, der auch von Tönning aus erreicht werden könnte, wörtlich:

"Ich sprach schon mit Herrn Rathmann Davids darüber, der meinte aber, hier wäre niemand der sich dafür interessierte. Es wäre mir sehr

angenehm Ihr wertcs Urteil zu erfahren.

Hochachtungsvoll

C. Redlefsen

Cuxhaven 15.5.1905. Otto Freimöller an Bürgermeister Ehrich:

Es sei ihm zu Ohren gekommen, daß unter der Initiative des Bürgermeisters versucht werde, eine "Große Heringsfischerei" aufzubauen. Es freue ihn, er wünsche dazu viel Erfolg.

Dann weiter:

Meine Idee war, in Tönning eine Herings-GmbH wie in Glückstadt, Emden, Elsfleht ins Leben zu rufen, aber ich als kleiner Geschäftsmann hatte in meiner Vaterstadt nicht das nötige Gewicht, um eine solche Sache zu forcieren. Umsomehr freut es mich, daß Sie jetzt die Sache in die Hand nehmen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
Otto Freimöller"

Eine Antwort an Herrn Redlefsen liegt nicht vor, aber an Herrn Freimöller.
Antwort des Bürgermeisters am 25.5.1905 (Auszug):

Dankend für die lebenswürdigen Zeilen, die eine warme Anhänglichkeit an die alte Heimat atmen..... Eine Hauptschwierigkeit liegt in der Erlangung einer tüchtigen Kraft für die Leitung. Sind Sie etwa in der Lage, mir eine solche nenen zu können.

gez. Bgm. Tg. 25.5.1905"

Der verlorene erste Weltkrieg und seine Folgen beendeten alle Hoffnungen auf eine Ausweitung der Tönninger Fischwirtschaft. Es verblieb bei 20 - 25 Krabbenkuttern, drei Krabbenverarbeitungsbetrieben, Nebenfischern und Fischhandel.

Seit Beginn der Krabbenentschälung fielen die Schalen als Abfall an, der nach Lufttrocknung als Futter oder Dünger genutzt wurde. Für die Trocknung betrieben die Firmen eine gemeinsame Darre, wo auf Feldern aus Siebgeflecht die Trocknung erfolgte. Schon 1906 weisen Zeitungsanzeigen auf die Nachfrage hin. So z.B.: "An der Luft getrocknete Garnelenschalen und ganze Garnelen in größeren Mengen zu kaufen gesucht." Den Betrieben brachte die Trocknung

Einnahmen; sie achteten sehr darauf, daß alle Schalen zurückgegeben wurden. Die hierfür erforderliche Siebung der Fänge in den Betrieben sowie der Beschluß der Fischer, Kleingarnelen ebenfalls anzulanden, erforderten eine Kapazitätserweiterung in der Verarbeitung. Es war Karl Nohme, der das erkannte und die Tönninger Darre durch Dampfkochung und -trocknung modernisierte. Seine Methode übernahmen bald auch andere Darren an der Küste.

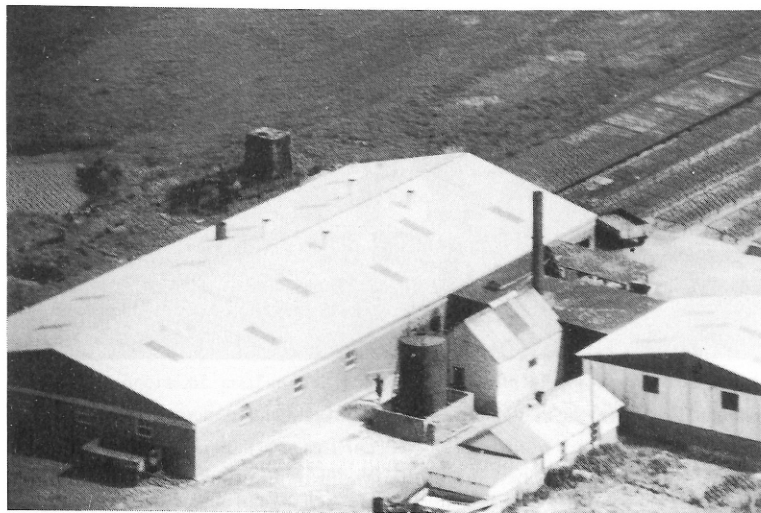


Abb. 4: Darre der Firma Karl Nohme
(späterer Zustand)

Noch einmal zurück zur Kriegs- und zur frühen Nachkriegszeit. Danach waren auch Muscheln von Bedeutung für die Ernährung. In großen Mengen wurden sie im Rahmen der Bewirtschaftung an den Küstenplätzen verarbeitet. Nach dem Kochen wurde das ausgepulte Fleisch in großen Dosen gepackt und verschlossen. Das Räuchern war eine Tätigkeit der Filiale Siegfried.Schönfeld erinnert sich noch an das Räuchern großer Mengen Rochen und Schollen, die auch in den Versand gingen. Um in den ersten Nachkriegsjahren die Not der Tönninger Einwohner zu lindern, hat sicherlich Tönning's Fischwirtschaft wesentlich beigetragen.

Zusätzliche Beschäftigung brachte auch die Winterfischerei nach Heringen und Sprotten. Die Fänge wurden hier angelandet. Die marktfähige Ware ging



Abb. 5: Arbeiterinnen beim Verpacken von Speisekrabben oder Muschelfleisch

an Marinierbetriebe und Räuchereien, nicht marktfähige an die Fischmehlfabriken. Später nahm die Firma Nohme Heringschneiden und Salzen auf und schaffte damit Nebenbeschäftigung für viele Einwohner. Die vorbearbeitete Ware wurde an die Fischindustrie weiterverkauft.

6. Selbsthilfe. Erste Gründung einer Fischergenossenschaft

Krabbenfischer, die um die Jahrhundertwende den Fang und Handel jeder für sich betrieben, waren eindeutig im Nachteil. Die schnell wachsende Krabbenkutterflotte landete öfter ein Überangebot an. Preisverfall, Abnahmeverweigerung und Rücksendungen durch Händler brachten Schwierigkeiten und Spannungen. Durch Zusammenschluß wollte man eigene Positionen verbessern, Vereins- und Verbandsgründungen folgten. Von Büsum, dem Hafen mit der größten Kutterflotte, gingen die ersten Initiativen aus, doch die ersten Zusammenschlüsse bewirkten auf dem Markt nicht viel. Eine weitere Selbsthilfemöglichkeit waren die Genossenschaften, die im Namen ihrer Mitglieder Eigenhandel und Verarbeitung betreiben konnten. Diesen Weg beschritten

mehrere Fischer in Büsum, so kam es dort relativ früh zur Gründung einer Verwertungsgenossenschaft.

In Tönning gestalteten sich die Abläufe anders. Als hiesige Fischer den Versandhandel mit Krabben begannen, konnte die Nachfrage oft nicht gedeckt werden. Probleme wird es wohl auch gegeben haben, doch keine größeren Schwierigkeiten. Bald schon übernahmen Tönninger Händler die täglichen Fänge der Fischer und organisierten den Absatz. Die Fischer akzeptierten den Zwischenhändler, nahm er ihnen doch Arbeit und Risiko ab. Einen etwas geringeren Erlös konnten sie durch Fangaktivität wieder ausgleichen. Der Fischerverein, der am 16. Februar 1897 in Olversum²⁾ gegründet wurde, war daher kein Zusammenschluß aus wirtschaftlichen Gründen, sondern diente der gemeinsamen Förderung des Berufes, der gegenseitigen Hilfeleistung sowie als Bindeglied zur Bevölkerung. In den Statuten war auch die außerordentliche Mitgliedschaft aufgenommen; viele Bürger traten dem Verein bei. Auch die Krabbenabnehmer waren Mitglieder. Dadurch konnten örtliche Unstimmigkeiten miteinander besprochen werden.

In Tönning gab es, soweit bekannt, vor dem ersten Weltkrieg keinen Ansatz zu einer Genossenschaftsgründung. 1915 änderte sich das. Nicht der Absatz oder der ungerecht empfundene Preis war der Anlaß, sondern die schwierig gewordene Materialversorgung. In Büsum schien das besser zu klappen. Hinrich Petersen und Wilhelm Wiebling erklärten sich am 2. Mai 1915 bereit, nach Büsum zu fahren, um zu ermitteln, wie die dortige Versorgung funktionierte. Im Vereinsprotokoll wird über den Verlauf nichts berichtet. Da aber auf der Tagesordnung der Vereinsversammlung am 2. Oktober 1916: "Gründung einer Genossenschaft" stand, ist anzunehmen, daß in Büsum Vorteile festgestellt waren, denen man folgen sollte. Nach kurzer Aussprache erging der einstimmige Beschluß zu einer Gründung. Dabei verblieb es auch zunächst, denn die Kriegswirtschaft behinderte eine sofortige Gründung. Am 28. Februar 1918 und am 9. Februar 1919 wurde erneut verhandelt. Daraufhin erfolgte endlich am 24. März 1919 die Gründung der Genossenschaft, die im Vereinsprotokoll aufgenommen ist. Die Materialbeschaffung, die der Fischerverein im Rahmen der Bewirtschaftung ausgeübt hatte, wird als erste Tätigkeit mit allen Bestandteilen der neuen Genossenschaft übertragen. Der Geschäftsanteil wird auf je 300,-- Mk festgesetzt. Vorsitzender wird Hermann Peters, der nach seinem Ausscheiden als Filialleiter bei Siegfried die Fischerei wieder aufgenommen hatte.

²⁾ siehe hierzu Heft 5, S. 112 ff

Inwieweit die Genossenschaft Einfluß auf die Krabbenverwertung ausübt, ist nicht zu erfahren. Festgehalten ist aber, daß den Mitgliedern ein Aufschlag zum ausgehandelten Krabbenpreis zuerkannt wurde. Ob damit Risiken und Bindungen zum Abnehmer verbunden waren, ist ebenfalls unbekannt. Im Oktober 1922 beschloß eine Mitgliederversammlung den Fortbestand der Genossenschaft. In den Wirren der Inflationszeit kam dann das Aus für die Genossenschaft, den nachfolgenden jüngeren Fischern blieb diese erste Fischergenossenschaft in Tönning weitgehend unbekannt.

Wird fortgesetzt

Literatur

Akten aus dem Stadtarchiv Tönning, R 433, R 434, R 435
Eiderstedter und Stapelholmer Wochenblatt - Friedrichstadt
Eiderbote Tönning
Eiderstedter Wochenblatt
Protokollbuch des Fischervereins Olversum / Tönning

Verzeichnis der Abbildungen

Abb. 1: Frau Mählmann, Tönning
Abb. 2: Wilhelm Nohme, Tönning
Abb. 3: Wilhelm Nohme, Tönning
Abb. 4: Wilhelm Nohme, Tönning
Abb. 5: Gustav Schmidt, Tönning