



Teure Wohnungen, edle Restaurants: Die Hafencity an der Nordelbe. DPA

# Glanz und Ranz

An der Großen Elbstraße liegt der Hamburger Fischmarkt. In der Nacht schufteten hier Null-Fehler-Ali, Mucho-Trabajo-Antonio und ein Fischmann, der Hermann Hesse liest. Doch ihre Welt ist bedroht – durch Luxustower und Edelrestaurants

Von Stefanie Maeck

Sein Gesicht ist rot vor Kälte. In blauer Arbeitsweste steht Martin Bartosz Cien an der Rampe des Hamburger Fischmarkts und trinkt „blue eye“, so nennt er die Mischung aus starkem Espresso, Kaffee und einem Schuss Milch, seitdem er das im Kino gesehen hat. Es dampft aus seinem Becher. Schwarze Nacht liegt über dem Fischmarkt, nur aus den Lücken an der Rampe leuchtet es hell.

Dann der Moment, der ihn jeden Morgen wieder berührt. Fischmann Martin und ein paar hartgesottene Filetierer und Packer unterbrechen ihre Arbeit. Die Sonne steigt dunstig über dem Hafen auf. Die Hafenkranen zeichnen ihre Konturen in die Morgenröte, ein Schlepper zieht über die glatte Elbe, Möwen kreisen über Fischresten. Der Hafen erwacht, doch die Büro-Tower nebenan schlafen noch. Einzig die Morgensonne lässt ihre Fenster strahlen.

„Früher gab es einfach die reiche City und die ehrliche Fischmarktwelt“, murmelt Fischmann Bart. Hier die Armen, dort die Reichen. Hier der Ranz, dort der Glanz. „Ob wir in zehn Jahren noch an der Elbe arbeiten werden?“ Er ist sich nicht sicher, so sehr wandelt sich das Areal gerade. Und schließlich brauchen sie die Schiffe und das Wasser nicht mehr. Der Fisch kommt heute per Lastwagen an die Rampe.

Früher gab es hier unten an der Großen Elbstraße nur Fischschuppen, Baracken. Im Rinn-

stein lagen Kondome und zweitklassige Nuten froren in ihren Skianzügen. Das Bürgertum mied diesen Teil der Stadt wie der Teufel das Weihwasser, und die Fischmänner arbeiteten nachts schweigend, frierend und rauchend an den Rampen. Damals, in den 80ern und 90ern.

Neuerdings ist da der Glanz, der Luxus, der die Nähe zu Fisch und Hafen sucht. Und mit ihm die neuen Nachbarn, die 15.000 Euro pro Quadratmeter berappen können, um sich mit ein bisschen wegenem Kolorit zu schmücken. Inzwischen zählt die Große Elbstraße zu den teuersten Straßen Deutschlands, beinahe vergleichbar mit Kampen auf Sylt. Ein gläserner „Kristall“ mit Luxusapartments ist wie ein Ufo in der Nachbarschaft der Fischmänner und der Baracken gelandet, Restaurants von Fernsehköchen sind ins Areal gezogen und mit ihnen Fantasiemieten, Amüsierwillige und Touristen auf der Suche nach einem halben Hummer für das Wochenende.

Martin Bartosz Cien, den alle Bart rufen, arbeitet seit Jahren für den Importeur Yin Seafood. Er ist ein Mann, den man nicht unbedingt am Fischmarkt erwarten würde. In Polen studierte er sechs Semester Germanistik, las am liebsten Hermann Hesse. Dann lernte er in seiner Heimat Anita aus Hamburg kennen, die schönste Frau, die er je gesehen hatte. Er folgte seiner großen Liebe nach Hamburg.

Zum Geld verdienen landete er am Hamburger Fischmarkt. Vor

beinahe 20 Jahren. Heute sorgt er sich um die Seele seines Markts, er liebe ihn wegen der Atmosphäre und der Menschen, sagt er, „eine harte, aber ehrliche Welt“. Da sind zum Beispiel „Mucho-Trabajo-Antonio“, ein kleiner Portugiese mit traurigen Augen, der mit 33 an den Hamburger Fischmarkt kam – schon seine Eltern verdienten so ihr Geld. Oder Null-Fehler-Ali, ein ehemaliger türkischer Steuerfachangestellter, der als fliegender Händler auf dem Markt arbeitet und nach eigenen Angaben nie Fehler macht. „Wenn du kein Arsch bist, wirst du hier bei uns akzeptiert“, sagt Bart.

Männer aus aller Herren Länder arbeiten mit ihm zusammen: Da ist einer mit gescheitertem Jurastudium oder Oli, der Doppelschichten schiebt, um Geld für seine Schwiegermutter zu verdienen. Da sind Fremdenlegionäre oder ehemalige Schiffsköche, die einen neuen Heimathafen gefunden haben. Der Ton ist rau, aber man passt auf sich auf in dieser Morgenwelt.

Bart sichtet sorgfältig einen Red Snapper auf Eis. Perfekte Ware aus dem Südatlantik. Traurig findet er, dass immer mehr Fischhändler aufhören, in den vergangenen Jahren waren es mindestens zehn. Die Jungen fürchten die Konkurrenz großer Ketten und ziehen nicht nach. Wie lange wird der Fischmarkt so noch überleben? In der oberen Etage des Fischmarkts sind die Spinde der Männer. Poster mit nackten Frauen hängen dort, die Fenster sind vergilbt vom Nikotin, ein Blatt mit Kreuzen für amouröse Abenteuer hängt an der Tür. Ihre neuen Nachbarn aber sind hippe Medienbüros und bekannte Gastronomen mit Sushi- und Sashimi-Angebot, die andere Mietpreise zahlen können – und das Areal schleichend aufwerten.

Hört ein Fischhändler auf, zieht ein Gastronom ein. Das hübscht die Straße nicht nur nach und nach auf, sondern vertreibt die schmutzige Hafenwelt. Die Fischmänner reiben sich die Augen über den Wandel ihrer Welt. Die letzten Originale unter ihnen

sterben aus. Der letzte Räuchermeister Hamburgs? Die Hummer-Bärbel, die sechs Jahre einen Hummer pflegte und mit ihren Schützlingen sprach? Schon beinahe Geschichte. Und schon jetzt ist durch die Luxusmieter neben ihnen kaum noch ein Elbblick unverbaut. Früher konnte man von den Rampen auf die Elbe sehen, heute haben diese Premiumlage Restaurants, Büros und ein Kreuzfahrtanleger inne. Wie schnell so ein Stadtwandel mit gläsernen Luxusbauten vorstatten gehen kann, zeigt sich auch bereits oberhalb des Fischmarkts: Eine Reihe von Prachtbauten hat hier dem Stadtteil St. Pauli im Nu ein neues Gesicht gegeben. „Perlenkette“ nennt man die Kette an Luxusbauten wie der Astra Tower, die hoch über Elbe und Fischmarkt bei Nacht wie eine Skyline des Luxus leuchtet und die ursprünglichen Bewohner vertreibt.

Es ist nach sechs. Nun steht auch Oliver Schulz in der Fischauktionshalle, umringt von Männern in Gummistiefeln. Schulz trägt feine Wolle, Schnürschuhe. Er ist Fischbroker, der „Fisch-Oli“. Er kauft und verkauft Fisch, tonnenweise an die Großhändler in den Gängen. Und er ist so etwas wie ein Verbindungsglied zwischen den Welten. Er ist den Fischmännern nahe, duzt alle, aber er kennt auch die neue Welt. Als Trader arbeitet er für die Fischmarkt Hamburg-Altona GmbH, der einige der neuen, schmucken Gebäude gehören und die das Areal, freilich im Einklang mit dem Fischhandel, aufwerten und durchmischen will. Ein „dynamisches Umfeld“ heißt das auf der Website lobend. Hochwertige Büroflächen werden im Fischereihafenareal vermietet und ein breites Gastronomieangebot gefördert. Das soll den „Charme“ ausmachen, aus Sicht der Fischhändler ist es aber vor allem ein Wandel.

Selbst Trader Oli findet: „Es hat sich viel am Fischmarkt verändert.“ Er zeigt auf die Elbe draußen. Früher, zur goldenen Zeit, legten die Frachter am Kai an, der Fisch wurde von Deck in Weidenkörben in die Halle ge-

schleppt. Ein Auktionator schob um fünf einen Podest in die Mitte, stieg hinauf, läutete die goldene Glocke und die Auktion mit Protokollführer begann. Manche Händler wackelten und rollten mit den Augen, um ihre Gebote zu signalisieren. Die Halle war prall vor Leben. Heute kommt der Fisch per Lkw.

**Die Menschen, die das Areal geprägt haben, werden zur Kulisse für den Luxus**

Auch der Wettbewerb ist härter geworden, der die wasserseitige Löschung zugunsten ökonomischerer Wege vertrieb. Heute, sagt Schulz, gibt es immer weniger Fischspezialisten, dafür immer mehr Kaufleute. „Die versteinen nicht, wenn es mal keine Muscheln gibt oder der Sturm über der Nordsee die Schiffe behindert.“ Am Hamburger Fischmarkt hilft man sich noch. Wenn einer nicht liefern kann, geht man eben ein paar Schritte zu Eddy von Atlantik-Fisch, Spezialist für irische Austern. Die Fischmänner halten in rauer werdenden Zeiten des globalen Wettbewerbs zusammen. Olis Handy klingelt, Nachrichten von den Meeren dieser

Welt. Er muss über Stürme nachdenken und Einkaufs- und Verkaufspreise von Fisch im Kopf bewegen. Er liebt seine harten Männer. Sie monieren Dinge – „letztes Mal waren die Augen nicht schön“. Feilschen bestimmt hier den Tagespreis.

Die Große Elbstraße mit dem Fischmarktareal ist mittlerweile die aufregendste Straße Hamburgs: Da sind die Elbe, die alten Laternen am Fischmarkt, das hubbelige Kopfsteinpflaster und die riesigen Hafenkranen. Da sind Bürobauten wie das Dockland von Stararchitekt Hadi Teherani, das wie ein Schiffsbug über die Elbe ragt. Da sind Designbüros, Medienunternehmer, das Nobelseniorenheim Augustinum, neuerdings gibt es Edelgeschäfte und feinste Gastronomie. Und da ruort die Frage: Wem wird diese Welt in Zukunft gehören? Den Reichen in ihren Lofts und Büros mit Panorama-Elbblick? Oder den Menschen, die hier seit Jahren in der Nacht auf dem Großmarkt ihr Geld verdienen und diese harte, aber ehrliche Welt geprägt haben? Antonio, Bart, Ali und Eddy? Fast sieht es so aus, als würden sie zur Kulisse für den Luxus, zu possierlichen Originalen, bevor mit ihnen die raue Seele des

Hamburger Fischmarkts und damit ein Stück Hamburger Kaufmannsgeschichte langsam ganz untergeht.

Bart verabschiedet einen polnischen Lkw-Fahrer, der Fisch im Wert von 5000 Euro mit nach Warschau nimmt. Doch in der Ecke steht auch die Kiste für Betti aus Hannover, eine fliegende Händlerin, die nur 1,2 Kilo Seesalz und ein paar Jakobsmuscheln bekommt. „Jeder Kunde wird bei uns noch mit dem gleichen Respekt behandelt.“ Darauf ist er stolz. Sogar Geschäfte über 1000 Euro gingen noch per Handschlag über die Bühne. „Ich kann mich verlassen, dass sie zu hundert Prozent gelten.“

Bart hofft, dass seine Große Elbstraße, das ehemalige Schmutzdelkind, diese Seele nicht ganz verlieren wird. Als er das sagt, gehen im Kristall nebenan vereinzelt Lichter in den Wohnungen an, die bis zu 400 Quadratmeter messen. Der Glanz erwacht, der Luxus. Noch existieren Glanz und Ranz an der Elbe nebeneinander. Aber wie lange noch? Ein Nobelmakler hat für die neuen Mieter schon gefragt: „Müssen die stinkenden Fischkisten hier unbedingt draußen stehen?“



Jens Kastner ist Hamburgs ältester Fisch- und Räuchermeister.

STEFANIE MAECK



Immer mehr Händler verschwinden vom Altonaer Fischmarkt.

IMAGO