



Die Netze wurden von Hellberg geknüpft – das ist auch Teil der Ausbildung zum Krabbenfischer. 15 Jahre sind sie alt, und sie erfüllen immer noch ihren Dienst: Krabben einholen und über dem Sieb entleeren.



Schon Hellbergs Großvater verkaufte Fisch, und sein Vater war Decksmann – so wie Kevin. Der soll den Kutter mal übernehmen, denn von Hellbergs Kindern wird es wahrscheinlich niemand tun.



Nur einmal hatte Hellberg Angst: Als er in einen Orkan geriet. Die Wellen tanzten damals über sein Ruderhaus hinweg.



Stephan Hellberg ist auf dem Kutter sein eigener Chef. Krabbenfischer sei ein schöner Beruf, sagt er. Leider sei er am Aussterben. Und die Konkurrenz unter den Verbliebenen werde härter. Der eine gönne dem anderen das Schwarze unter den Fingernägeln nicht.

# Die Freiheit und das Meer

VON MICHAEL GALIAN (FOTOS)  
UND KATHARINA ELSNER (TEXT)

Sie können es schon riechen. Das Salz, die Algen. Sie wissen, wenn die Netze sich aus dem Wasser erheben, wenn die Seilwinde die schweren Netze hievt und so laut knarrt, dass sie das Tuckern des Motors übertrifft. Dann ist es Zeit. Es ist halb sechs Uhr morgens – und ihr Kampf beginnt. In weißen Scharen schwirren sie über dem Heck des Kutters, der Wind trägt ihre Flügel. Dann stoßen sie die Schreie aus. Der erste Fisch klatscht von Bord, verschwindet zwischen der gekräuselten Wasseroberfläche – und ihr Sturzflug beginnt. Die Möwen sind schlechte Fischer, deswegen bräunen sie so einen wie Stephan Hellberg. Sie sind sein ständiger Begleiter, draußen auf dem Krabbenkutter, 20 Meilen von der Dorumer Nordseeküste entfernt. Sie fressen den Beifang, also das, was Stephan Hellberg wieder ins Meer schüttet, wenn sich neben seiner Nordseekrabbe auch noch Fische, Quallen oder Seesterne in seinen Netzen verfangen.

„Seit 30 Jahren fischt er Krabben, seit elf Jahren auf der „Nixe II“, 15,09 Meter lang, 4,90 Meter breit und 300 PS – dank „Johann“, dem Volvo-Motor. Hellberg ist das, was man einen alten Seebären nennen würde. Er ist ein prag-

matischer Mann, es sei nicht jeder Tag Sonntag, sagt er. Hellberg schnackelt Plattdeutsch und ist ein wenig abergläubisch – nie fährt er ohne seine blaue Schiffermütze raus, auf seinem Kompass im Fahrerhaus steht immer Tweety, der Vogel aus den Zeichentrickserien, der immer von dem Kater Sylvester gejagt wird. Hellberg trinkt Kaffee und Tee aus seiner „Muck“, auf der ein Leuchtturm abgebildet ist. „Die wird auch bloß alle vier Wochen gewaschen, der Geschmack muss da drinnen sein, wenn die ausgewaschen wurde, schmeckt das nicht so“, sagt er und lacht. Sein Lachen klingt wie das einer rauchenden Comicfigur – denn Stephan Hellberg mag Zigaretten, viele Zigaretten.

Der 50-Jährige liebt seinen Beruf, er liebt das Fischen, liebt es, draußen auf dem Meer zu sein. Obwohl der Beruf sich verändert hat – und am Aussterben ist. Gerade einmal 160 deutsche Krabbenkutter gibt es noch, doch die Menschen wollen die Nordseekrabbe weiterhin essen. Sie ist eine Delikatesse, teurer als andere Krabben, und Stephan Hellberg weiß auch, warum. Diese Art, die Crangon crangon, gebe es nur in der Nordsee zwischen Dänemark und Belgien, erklärt er.

„Sie hat einen leicht süßlichen Geschmack, keine andere Krabbenart hat diesen Geschmack. Das ist einfach so. Bei den anderen muss man immer noch so viel würzen. Es

geht nix über die Krabbe frisch vom Kutter oder aus dem Geschäft“, sagt Hellberg. „Einfach so, ungewaschen.“ Bevor die Krabbe aber auf den Tellern eines Bremers oder einer Bremerin landet, fährt Stephan Hellberg dafür 12 bis 14 Stunden raus auf die Nordsee, an fünf Tagen die Woche, sieben bis acht Mal holt er die Netze ein. Alles, was darin schwimmt, wird über einer Siebanlage entleert. Sieben Mal flatschen Fische, Quallen, Seesterne und eben die Krabben in metallene Behälter, fahren dann über eine

„Es geht nix über die Krabbe frisch vom Kutter.“  
Stephan Hellberg

Art Rolltreppe nach oben – und landen in einer Trommel, einer größeren und einer kleineren. Die dreht sich wie eine Waschmaschine und sortiert die Krabben vom Beifang. Während der zurück ins Meer geschwennt wird, landen die Krabben in Eimern. Kevin, der Decksmann, schleppt die Eimer, um die 15 Kilo schwer, zum Heck des Kutters. Er kippt die Tierchen dort in einen großen Kochtopf, rührt

ein paar Mal hin und her und nach ein paar Minuten – voilà, die Nordseekrabbe ist essbar.

Kevin soll mal Hellbergs Schiff übernehmen, soll sein Nachfolger werden. Ob er das macht, weiß Hellberg nicht genau. Die Krabbenfischerei ist zwar nicht mehr körperlich anstrengend – aber für die Familien der Fischer. Stephan Hellberg war oft nicht da, nicht, wenn seine zwei Kinder ausgestanden oder von der Schule nach Hause gekommen sind. Er war oft nicht da, um Windeln zu wechseln oder zuzusehen, wie sie laufen lernten. Mit Kevin verbringt er manchmal mehr Zeit als mit seiner Frau Sonja. Nur im Winter, von Dezember bis März, wenn er nicht fischen fährt, kann er Zeit intensiv nutzen – jetzt vor allem mit seinen Enkeln. Trotzdem, Hellberg würde alles genauso wieder machen. Jung heiraten, jung Kinder bekommen, jung Großvater werden – okay, fast alles. Er hätte nicht so viele Lütten über den Durst getrunken. Und nicht mit dem Rauchen angefangen. Aber Fischer würde er immer wieder werden. Denn da draußen auf dem Meer ist es so schön. Es ist schön, die Natur zu spüren und die Freiheit. Da draußen ist Stephan Hellberg ein freier Mensch.

Scannen Sie das große Bild mit der Live-App und erleben Sie mit Stephan Hellberg zusammen das Gefühl von Freiheit. Anleitung zur Live-App auf Seite 2.



Stephan Hellberg weiß, in welchen Gebieten die besten Krabben sind, und wie die dann am besten in seine Netze springen.



Die Nordseekrabben: Ungewaschen am besten.



Die Krabben werden per Lkw direkt nach Marokko geschickt – zum Pülen.



Die Möwe sei der Vogel des Fischers, sagt Hellberg. Und sie sind frech, landen auch mal direkt auf dem Kutter, um sich den Fisch zu schnappen, der als Beifang zurück ins Meer fließt.



Auch eine Aufgabe von Hellberg: Das Pricken. Die Fischer stecken das Fahrwasser ab, sodass sie mit ihren Kuttern den Weg zurück in den Hafen finden und nicht aufsetzen.



An dem Tag, an dem Hellberg die „Nixe II“ abgibt, wird er schwermütig im Hafen stehen – und ihr beim Auslaufen zusehen. Noch lenkt er sein Schiff selbst in den und aus dem Hafen.



Rutschfeste Stiefel: ein Must-have an Bord, denn die Krabben werden in den Eimern zum Kochen getragen.