



Fischer ohne Boot: Tag und Nacht fährt Erhard Djuren bei Ebbe mit seinem Hundeschlitten ins Watt, um die Krabbenfallen zu leeren. Stöcke markieren den Weg // Fisherman without a boat: Erhard Djuren drives his dog sled day and night across the mud flats at low tide – to empty his shrimp traps. Posts in the mud mark his way



Ein Leben mit den Gezeiten

Ruled by the tide

Ein Schlitten, drei Hunde und kiloweise Krabben: Vor der deutschen Nordseeküste geht der letzte Reusenfisher auf die Jagd. Seine Fänge kommen stets frisch auf den Tisch und sind eine große Delikatesse

A sled, three dogs and several kilos of fresh shrimp: Germany's last traditional pot fisher seeks his quarry off the North Sea coast. An absolute delicacy, his coveted catch is always served fresh from the sea



In den fünfziger Jahren lebten noch einige Fischer vom Reusenfang. Heute ist Djuren der letzte von ihnen
 // Mr. Djuren is Germany's last traditional shrimper. Back in the '50s there were more

Weite. Still und friedlich liegt es da, das Wattenmeer in der Morgendämmerung. Das erste Licht glitzert in den Pfützen im Schlick. Die Luft ist frisch. Kein Mensch zu sehen, auf dem Deich vor Wremen, einem kleinen Fischerdorf an der Nordseeküste zwischen Bremerhaven und Cuxhaven.

Nur die Hunde hecheln. Erhard Djuren, 61, schnalzt mit der Zunge, seine Kommandos brechen die Ruhe: „Hopp, Beppo, Donna, komm, Felix, los!“ Die drei legen sich in die Riemen, stemmen ihre Pfoten in den schlammigen Boden, Djuren steigt auf, und schon gleitet der Holzschlitten los, auf seine zweieinhalb Kilometer lange Reise ins Watt.

Viel Zeit bleibt ihm nicht, um seine Beute einzusammeln. „Wenn's zu lange dauert, dann gehen sie mir tot, und wenn sie tot sind, dann kann ich sie nicht mehr kochen“, sagt Djuren. Sie, das sind die Nordseegarnelen, die mit ablaufender Tide kiloweise in seine Reusen treiben. Eine Delikatesse. Auf Fischkuttern liegen die Krabben zwischen den Fängen oft stundenlang auf Eis; seine bringt Djuren ohne Umwege zum Händler. Das schmeckt man. „Frischer geht's nicht“, sagt er mit wurtfriesischem Einschlag, in der Sprache der Küste.

Zwei Dutzend der aus Weide geflochtenen Trichter hat Djuren mit Pfählen im weichen Prielgrund verankert. Zweimal täglich fährt er bei Ebbe raus, um seinen Fang einzuholen. Auch nachts. Zwischen Mai und Oktober richtet sich sein Leben nach den Gezeiten. Im Spätsommer fängt er am meisten. Im Winter flicht er neue Reusen für die nächste Saison. Am Kaminfeuer, gemeinsam mit Familie, Freunden, bei einem Grog.

Im knietiefen Wasser watet Djuren von Reuse zu Reuse und schüttet die Krabben in Körbe. Frisch gefangen sind >

Sea and sky. Pools of water glisten in the gray light of dawn. The mudflats are peaceful, the air is crisp. Not a soul moves on the dyke between the mud and Wremen, a small German fishing village on the North Sea.

All you can hear is the panting of dogs. Erhard Djuren, 61, clicks his tongue, breaking the silence with his commands: “Come on, Beppo, Donna. Felix, let's go!” The three dogs lean into their harnesses, their paws pressing down into the mud. Mr. Djuren climbs up onto the sled and already they're off on their two-and-a-half kilometer trip into the Wadden Sea mudflats along the North Sea coast.

He doesn't have much time in which to gather in his catch. “If it takes too long, they die on me and if they die, I can't cook them,” says Mr. Djuren. “They” are the North Sea shrimp that drift into his

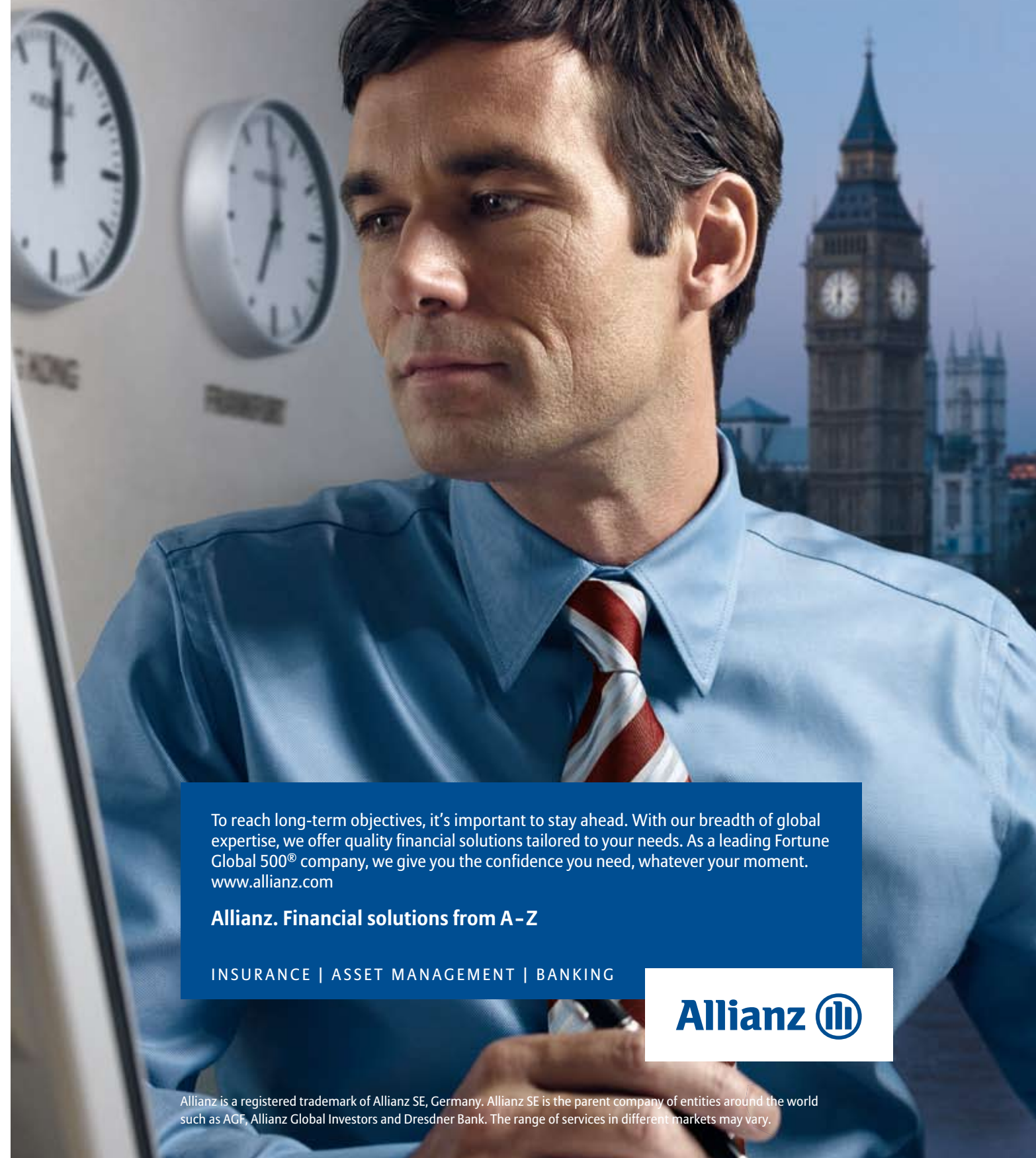
pots by the kilo as the tide goes out. A true delicacy. The shrimp that are caught off-shore by fishing boats are often kept on ice for hours. Mr. Djuren takes his straight to the fish dealer, and you can taste the difference. “They don't come any fresher,” he insists in his local, coastal accent.

Mr. Djuren has two dozen funnel-shaped wicker pots anchored to posts in the soft tideway mud. He drives out twice daily at low tide – at night, as well – to retrieve his catch. His life between May and October is ruled by the tides, and the biggest catches usually come at the end of summer. In the winter, he sits by the fireside, weaving pots for the next season, sipping grog with his family and friends.

Erhard Djuren wades through knee-high water from pot to pot, shaking the gray shrimp into baskets, discarding the smallest ones. >

GEARING UP IN LONDON | WINDING DOWN IN HONG KONG

Staying ahead takes global perspective.



To reach long-term objectives, it's important to stay ahead. With our breadth of global expertise, we offer quality financial solutions tailored to your needs. As a leading Fortune Global 500® company, we give you the confidence you need, whatever your moment. www.allianz.com

Allianz. Financial solutions from A-Z

INSURANCE | ASSET MANAGEMENT | BANKING

Allianz 

Allianz is a registered trademark of Allianz SE, Germany. Allianz SE is the parent company of entities around the world such as AGF, Allianz Global Investors and Dresdner Bank. The range of services in different markets may vary.



Want more from business travel?
Enjoy Gold status Alliance-wide.
You've earned it.



Wherever your international business takes you, take benefits such as lounge access and priority check-in with you across the alliance. **To find out more about our rewards visit staralliance.com**

www.staralliance.com

Information correct as at 09/2008

STAR ALLIANCE
 THE WAY THE EARTH CONNECTS

- AIR CANADA
- AIR CHINA
- AIR NEW ZEALAND
- ANA
- ASIANA AIRLINES
- Austrian
- bmi
- EGYPTAIR
- LOT POLISH AIRLINES
- Lufthansa
- Scandinavian Airlines
- SHANGHAI AIRLINES
- SINGAPORE AIRLINES
- SOUTH AFRICAN AIRWAYS
- Spanair
- swiss
- TAP TAP PORTUGAL
- THAI
- TURKISH AIRLINES
- UNITED
- U-S AIRWAYS

Lufthansa Magazin 11/08

sie grau, zu kleine siebt er aus. In der Luft kreischen Möwenschwärme und lauern auf Reste. Fast 50 Kilo Granat kommen zusammen. Dazu eine Handvoll Stinte. Ein guter Fang.

Djuren wohnt direkt hinter dem Deich. Leben kann er von der Krabbenfischerei nicht; er verpachtet Land und hat einen Hof. Eigentlich ist er Bauer, wie sein Vater und sein Großvater. Aber schon mit elf Jahren sah er den Reusenfischern im Schmarrener Loch zu. „Das wollte ich auch machen“, sagt er. Mit 14 stellte er die ersten eigenen Fallen auf. Seitdem ist die Reusenfischerei seine Leidenschaft. Bis in die fünfziger Jahre lebten noch einige Reusenfischer von der Arbeit im Watt. Dann kamen Krabbenkutter und motorisierte Fischerei. Mittlerweile ist Djuren der letzte, der die alte Tradition am Leben hält. Einen Nachfolger hat er noch nicht gefunden.

Mit vollen Körben lenkt der Fischer seinen Hundeschlitten zurück. Länger als eine halbe Stunde sind die Krabben nicht an der Luft. Sie leben noch, wenn Djuren sie in seiner Scheune in den Kessel schüttet, in dem sie kurz in Salzwasser kochen. Das Feuer im Bollerofen wärmt. Zwei Nachbarn sind vorbeigekommen, trinken Kaffee und packen mit an.

Gekocht glänzen die Krabben jetzt appetitlich rosa. Draußen im Hof kippen die Männer sie in Siebe. Die Luft dampft. Mit einem Schlauch spült Djuren sie ab, bevor er sie in Kisten verpackt und zum Händler fährt. „Was für andere Leute der Garten, ist für Erhard das Watt“, sagt Nachbar Ulf und saugt abwechselnd an seiner Zigarette und mit einem Schmatzer warme Stückchen Krabbenfleisch aus der Schale. Viel Lust und Liebe gehörten dazu. „Erhard hat beides“, sagt Ulf.

Overhead, mewing gulls circle, ready to pounce on the leftovers. By the end of the round, he has collected almost 50 kilos, plus a handful of smelt. That's a good catch.

Mr. Djuren lives right behind the dyke. He has a farm and leases out land because he cannot earn a living catching shrimp. His father and grandfather were farmers before him but after watching pot fishers at work at the age of 11 in Schmarrener Loch, the largest tidal gully off his stretch of coast, young Erhard decided he wanted to do that, too. He put his first traps out at age 14 and has never looked back.

A few pot fishers were still able to earn a living right into the 1950s but shrimp boats and motorized fishing in general put an end to that. Mr. Djuren is the last to keep the old tradition alive and has found no successor so far.

Baskets full, Mr. Djuren drives back to the shore, making sure the shrimp are not out of water for more than half an hour. After pouring them – still alive – into a big kettle in his barn, he boils them in salt water. There's a nice fire burning in the stove and a couple of neighbours drop by to help. Steam rises into the air as Mr. Djuren tips the boiled shrimp, now an appetizing pink, into sieves in the yard. He rinses the shrimp with a hose before packing them into crates and driving to the dealer's.

“The mudflats are his garden,” says Ulf, a neighbor, sucking alternately on a cigarette and warm shrimp from a bowl. Tending it requires both enthusiasm and love. “Erhard has both,” says Ulf.

T+ TISSOT
 SWISS WATCHES SINCE 1853



TOUCH EXPERT™
 the touch screen watch

FUNCTIONS

- Meteo - Relative and absolute pressure
- Altimeter - Altitude Difference Meter
- Chrono - Timer
- Compass - Azimuth (Heading)
- 2 Alarms
- Thermo
- Perpetual calendar - 2 Time zones
- Red backlight

More than a watch
 Tissot, Innovators by Tradition.

www.tissot.ch