

Immerwieder liest man von hohen Fangergebnissen
unserer Hochseefischer.
Das Sortiment im Fischangebot ist in den
letzten Jahren wesentlich erweitert worden.
Aber viele fragen:

Wo bleiben die Heringe?



NBI ging der Sache nach und unterhielt sich in der
VVB Hochseefischerei und im VEB Fisch-
kombinat Rostock darüber mit Fischereiexperten.

Für NBI fotografierte Willi-Kurt Wittig
auf dem Fangplatz des USA-Schelf.

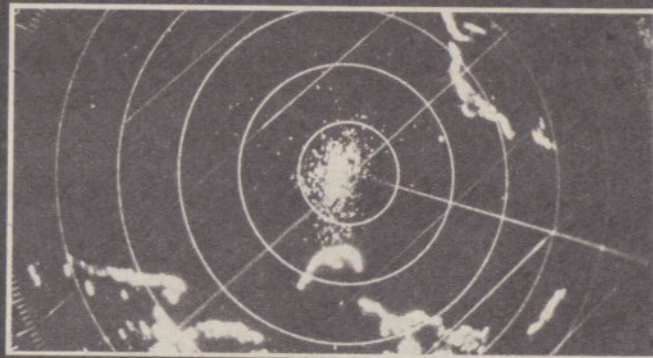
Im Frühnebel bei Windstärke 10:
Blick durchs Bullauge auf ein Fang-
und Verarbeitungsschiff vom Typ I.



Immer weiter
weg von der
heimatlichen
Küste
arbeiten die
DDR-Hochsee-
fischer:
im
Treibeisgebiet
vor Labrador.



Die Zahl der
Hochseefischerei-
nationen ist
größer geworden:
ein in der DDR
gebauter
Hecktrawler vom
Typ „Atlantic“
unter
bulgarischer
Flagge.



Mit modernen
Mitteln
werden
die Fischerei-
flotten
geleitet:
Radarbild
von der
Durchfahrt
Pentland-
Firth.



Ganze
Flotillen
sind auf
Fischfang aus:
Zubringer-
trawler bringen
ihren Fang
zum TVS
„Junge Garde“.

Bestand unserer Hochseefischereiflotte

- 1 KTS (Kühl- und Transportschiff)
- 2 TVS (Transport- und Verarbeitungsschiff)
„Junge Welt“ und „Junge Garde“, je 10 000 Tonnen
- 1 TVS (Transport- und Verarbeitungsschiff)
„Martin Andersen Nexö“ (Umbau)
- 13 FVS (Fang- und Verarbeitungsschiffe)
- 15 Frosttrawler
- 21 Zubringertrawler
- 23 Seitentrawler
- 9 Logger
- 2 KTS, Typ Stubnitz
- 49 26,5 Meterkutter
- 2 Fischereihilfsschiffe
- 2 Forschungsschiffe

Im Laufe des Jahres 1971 werden noch zwei
Kühl- und Transportschiffe aus der SU importiert.



Die schwere Arbeit unserer Hochseefischer geht rund um die Uhr: Ein 1000-Korb-Steert wird an Bord des FVS 312 „Bodo Ubse“ gebievt (Bild rechts).



Wo bleiben die Heringe?

Fortsetzung
von Seite 18/19

„Früher war der Hering ein Arme-Leute-Essen. Heute ist kaum welcher zu haben.“ So hörten wir in einer Berliner Fischverkaufsstelle in der Warschauer Straße. Und in einer anderen: „Hering ist fast so knapp wie Aal, wie kommt das?“ Ja, wie kommt das? Sind unsere Hochseefischer nicht auf dem Kien, daß ihnen keine Heringe ins Netz gehen? Oder vermag der Handel nicht, angelandete Heringe an den Mann zu bringen?

In Rostock erfuhren wir: Man muß der Tatsache ins Auge sehen, daß der „Arme-Leute-Fisch“ Hering zum seltenen Delikatessfisch wird. Und warum? Die Heringsbestände der Weltmeere haben in den letzten Jahren rapide abgenommen. Dem Heringsfang sind biologische Grenzen gesetzt. An der Georgsbank, einem bekannten Heringsfangplatz, wurden zum Beispiel 1968 von der internationalen Fischerei noch 408 000 Tonnen Heringe gefangen, 1969 aber waren es schon 101 000 Tonnen weniger. Viele traditionelle Fangplätze sind einfach „überfischt“, andere geradezu leergefischt. Dazu kommt, daß sich viele Heringssorten in Küstennähe aufhalten, einige vor allem zur Laichzeit. Hier sind also jene Staaten im Vorteil, die über eine solche „Heringsküste“ verfügen und dort die Hoheitsrechte genießen, wie zum Beispiel Island oder Norwegen. Die DDR-Hochseefischer sind gezwungen, weite Fahrten zu den Fangplätzen zu unternehmen. Mehr als hundert Tage sind sie oft auf hoher See. Unsere Hauptfangplätze liegen vor Island, in der Barentsee, bei Grönland und Neufundland, an der westafrikanischen Küste und an den südlichen Bänken der USA (natürlich auch in der Ostsee und Nordsee).

Aber dort fischen wir nicht allein. Viele Staaten, die früher keine

Hochseefischerei betrieben, sind dazu gekommen. Die alten Fischereinationen vergrößerten ihre Fangflotten. Die Fangmethoden haben sich verändert. Ganze Flottillen sind auf Fischjagd aus. Wurden im Jahre 1948 von der Fischerei der Welt weniger als zwei Millionen Tonnen Fisch angelandet, so waren es zwei Jahrzehnte darauf mehr als sechzig Millionen Tonnen.

Das alles hat dazu geführt, daß namentlich die Heringsschwärme enorm reduziert wurden. Die Ozeane sind also nicht unerschöpflich – zumindest solange nicht, bis der Mensch die Weltmeere sinnvoll bewirtschaftet. Zur Zeit bestehen

KLARE ZIELSTELLUNG

Von großer Bedeutung für die planmäßige Versorgung der Bevölkerung mit Eiweißnahrungsmitteln ist die Bereitstellung von Fisch und Fischwaren in hoher Qualität. Das erfordert, auf dem Gebiet des Fischfangs die modernisierte Fischfangflotte konzentriert auf solchen Fangplätzen einzusetzen, die das notwendige Rohaufkommen für die menschliche Ernährung sichern. Die Zusammenarbeit mit der UdSSR bei der Anwendung der EDV zum gesteuerten Flotteneinsatz ist zu nutzen und auszubauen. Für die Fischverarbeitung sind solche Technologien anzuwenden, die einen hohen Mechanisierungsgrad und eine bessere Rohstoffausnutzung gewährleisten. Es sind weitere Voraussetzungen zu schaffen, damit das Angebot an Fisch und Fischwaren mit hoher Konsumreife erweitert werden kann.

Aus dem Bericht zur Direktive des VIII. Parteitages der SED zum Fünfjahrplan für die Entwicklung der Volkswirtschaft der DDR in den Jahren 1971 bis 1975

Berichterstatter: Genosse Willi Stoph

bereits über 400 internationale Abkommen, die Fischerei, Fang und Fangmenge regeln. Auch auf dem Gebiete des Heringsfanges sind sogenannte Quotierungsmaßnahmen im Gespräch; das bedeutet, daß auf bestimmten Fangplätzen nur bestimmte Mengen gefangen werden sollten. Auch wird über bestimmte Maschengrößen gesprochen, damit jüngere, kleinere Fische hindurchschlüpfen können. Mit Hilfe von Forschungsschiffen der Sowjetunion, der USA und Kanadas sind gemeinsame Heringsuntersuchungen im Fangbereich Georgsbank unternommen worden. Es wird dort versucht, die Laichbestände genau einzuschätzen, um dann die Heringsbestände regelrecht bewirtschaften zu können.

All das geschieht, damit es nicht endgültig heißt: Hering adé von unseren Speisenplänen! Dennoch aber, bei allem Bemühen unserer Hochseefischer, weiter Heringe an Bord zu holen, werden wir uns mehr und mehr an die Makrelen und an andere Fischarten gewöhnen müssen. Wir sind gut beraten, wenn wir der Losung des Fischkochs „Man kann aus jedem Fisch alles machen!“ folgen und uns auf neue Rezepte einstellen.

Damit sind wir aber bei einer ganz anderen Frage. Wie steht es generell um die Frischfischbelieferung, um die Fischversorgung bei uns? An der Ostseeküste erfuhren wir, daß mitunter schon 15 Kilometer landeinwärts nicht genügend Frischfisch zu haben ist. Ganz zu schweigen von den südlichen Bezirken.

Liebe Leser, schreiben Sie uns darüber. Nennen Sie uns bitte nachahmenswerte und kritikwürdige Beispiele. Unterbreiten Sie uns Vorschläge. NBI wird zu gegebener Zeit darüber schreiben.
Horst Aldus





Der Steert wird geöffnet (Bild links): Gleich wird sich zeigen, was alles ins Netz gegangen ist (im Vordergrund: kleine Dornbaie).



Der Fisch wandert in den Fischbunker: Unter Deck beginnt sofort die Verarbeitung. Später wird der gefrostete Fisch an eines der Transport- und Verarbeitungsschiffe übergeben. Die beiden größten sind die Schwesterschiffe „Junge Welt“ und „Junge Garde“. Ihre technischen Daten: Länge über alles - 141,40 m;

Breite - 21,20 m; Tiefgang (maximal) - 7,80 m; Hauptmaschinenleistung - 1750 PS; Geschwindigkeit - 14 kn; Bruttoregistertonnen - 10 192,55; Besatzung - 186 Personen, einschließlich Arzt (Bild oben).

Beifang: Ein Grindwal ist ins Netz gegangen. (Bild unten).

