

Kutter, Häfen, Fischerei



*... ein Brötchen
mit taugfrischen
Krabben –
einfach nur
lecker!*

das Leben und die Arbeit unserer Fischer zu erfahren, fragen Sie doch in unserem Gästezentrum nach den dort gelegentlich stattfindenden Krabbenpulstunden.

Anfang der 30er Jahre, und zahlreiche Ausstellungsobjekte und Fotos bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre – am Hafen gewonnenen – Erkenntnisse zu vertiefen.

Museum für Wattenfischerei

Auch im Museum für Wattenfischerei erhalten Sie anschauliche Informationen rund um das Thema „Fisch- bzw. Krabbenfang“. Hier steht die erste Krabbenpulmaschine aus dem

Zahlen, Daten, Fakten

Hafen Dorum

Kutterliegeplätze:	10
Kutter:	6
Fanggebiete:	
Außenweser bis zur Elbmündung bei Cuxhaven, deutsche Bucht bis Helgoland und schleswig-holsteinische Nordseeküste	
Yachthafen:	ja

Hafen Wremen

Kutterliegeplätze:	9
Kutter:	5
Fanggebiete:	
Außenweser bis zur Elbmündung bei Cuxhaven, deutsche Bucht bis Helgoland und schleswig-holsteinische Nordseeküste	
Yachthafen:	ja



Kurverwaltung Land Wursten

Am Kutterhafen 3
27632 Dorum-Neufeld
Telefon 0 47 41/9 60-0
Telefax 0 47 41/9 60-1 41
info@wursternordseekueste.de
www.wursternordseekueste.de

Gästezentrum Wremen

Rolf-Dirksen-Weg 55, 27638 Wremen
Telefon 0 47 05/2 10
Telefax 0 47 05/13 84
gzwremen@wursternordseekueste.de
www.wursternordseekueste.de

Museum für Wattenfischerei

Wremer Heimatkreis 85 e.V.
Wurster Landstraße 118
27638 Nordseebad Wremen
Telefon 0 47 05/12 17
www.museum-wremen.de

Nationalpark-Haus Land Wursten

Am Kutterhafen 1, 27632 Dorum
Telefon 0 47 41//28 26
Telefax 0 47 41/18 02 47
nationalpark-haus_land_wursten@t-online.de
www.nationalparkhaus-landwursten.de

weiterführende Fragen und Informationen

zum Thema „historische Fischerei“

Erhard Djuren, Telefon 0 47 05/3 40

zum Thema „heutige Fischerei“

Dieter Achilles, Telefon 0 47 41/13 98





Wremer Kutterhäfen im Jahre 1953

Sinnbild der Nordseeküste, der Naturverbundenheit und Unabhängigkeit

Aus der Geschichte

Von jeher sammelten die Küstenbewohner aus dem Meer Muscheln, Krebse und Fische um ihren Speiseplan anzureichern. Dazu nutzten sie zumeist Reusen, welche in den Prielen entlang der Küste



Öffnen der vollen Netze an Bord

aufgestellt wurden. Diese wurden dann bei Ebbe – häufig mit Hilfe von Hundeschlitten – geleert. Der gezielte Fischfang mit Kuttern – zunächst unter Segeln und später mit Einsatz von Motoren – entwickelte sich erst in den letzten 150 Jahren. Mit der Schaffung überregionaler Absatzmärkte spezialisierten sich die Fischer, und es trennten sich Fischerei und Handel.

Fang und Verarbeitung

Mit den Krabbenkuttern werden an der niedersächsischen Küste die Nordseedelikatessen

Krabben und Plattfische gefangen, wobei sich die Wremer und Dorumer Fischer auf den Krabbenfang spezialisiert haben. Die Fangnetze werden an der Back- und Steuerbordseite an den sogenannten Auslegern ausgeschwungen und solange abgelassen, bis sie Grundberührung haben. Die Netze werden dann über den Grund gezogen. Mit Hilfe von Rollen, welche vor die Netze gespannt sind, werden die Krabben aufgeschreckt und springen in die Netze.

Nach dem Fang werden die Krabben – an der Küste auch „Granat“ genannt – an Bord erstmalig gesiebt und in Meer-



Fischer beim Netze flicken



Die Faugetze werden abgeseukt

wasser gekocht. Später werden sie vom Händler an Land nach den Größen A, B und C sortiert. In jeder Größe eine Delikatesse!

Fischereialtag

Der Krabbenfang richtet sich nach den Gezeiten. Unregelmäßige und lange Arbeitszeiten kennzeichnen den Alltag der Küstenfischer. Häufig sind diese in den Monaten März bis November 12 bzw. 24 Stunden – oder gar länger – am Stück auf See. Nur in den Wintermonaten kehrt ein wenig Ruhe ein. Neben dem eigentlichen Fang, sind viele Arbeiten an Bord zu verrichten: Zum Beispiel müssen Netze gestrickt sowie kleinere



Faugfrische Krabben, gekocht ...



... und roh

Reparaturen und Instandhaltungsmaßnahmen erledigt werden. Die dreijährige Ausbildung zum Fischwirt legt die Grundlage, selbstständig einen Fischereibetrieb zu führen. Für unsere Fischer handelt es sich um eine Lebenseinstellung – nicht „nur“ um einen Beruf ...

Krabbenpulen will gelernt sein ...

In unseren malerischen Kutterhäfen in Dorum und Wremen finden sich noch heute bunt bemalte Kutter, zum Trocknen aufgehängte Fischernetze sowie der Geruch nach Meer und Salz. Nach dem Einlaufen der Krab-

benkutter in den Hafen stehen viele Gäste an der Pier um das Schauspiel beim Anlegen der Kutter zu betrachten. Die Krabben werden dort fangfrisch – direkt von Bord – angeboten. Oft werden unsere Fischer gefragt: „Wie werden die Krabben gepult? Können Sie uns das mal zeigen?“ Daraus entstand die Idee einer Krabbenpultstunde, bei der der Fangablauf unseren Gästen näher gebracht wird. Nach dem Motto: „Wie kommt die Nordseekrabbe auf das Brötchen?“ Sollten Sie also nach dieser ersten Einführung Lust bekommen haben mehr über