



1.3 Fluch oder Segen - Die Miesmuschelfischerei im Wattenmeer



Die Miesmuschel *Mytilus edulis* ist als Speisemuschel in Westeuropa sehr beliebt, bei Mensch wie Tier.

Bereits vor Errichten des Nationalparks Wattenmeer (1985) wurde sie in den Wattbereichen kommerziell gefischt. 1992 wurde das Maximum mit 42.000 Tonnen erreicht.

Rolle 6: Restaurantbetreiber Heiner Hinrichsen vom Fisch-Huus

Frage der Reporterin in Vorbereitung der Sitzung im Gemeinderat:

"Herr Hinrichsen, Sie als Betreiber der Restaurants "Fisch-Huus" haben die Sylter Miesmuschel auf Ihre Speisekarte genommen. Was schätzen Sie an der Miesmuschel und wie kommen die neuen Gerichte bei den Gästen an?"

"Meine Gäste schätzen unser gutes Essen, die Frische der Fische, die ungezwungene Atmosphäre. Bei einem Frischgezapften kann man in unserem Garten an der Frischen Luft sitzen, Hunde sind auch herzlich willkommen. Man sitzt windgeschützt zwischen den duftenden Rosen im Strandkorb und wird von unseren Servicekräften gut versorgt.

Hier hat sich Vieles verändert. Früher hatten wir einfache Plastiktische und -stühle, das Essen war herzhaft, recht fettig und schnell, die Salate vom Großhändler, der sie eingelegt im Eimer lieferte, und der Fisch wurde gefroren geliefert.

Heutzutage lockt das keinen mehr ins Restaurant. Die Gäste sind anspruchsvoller geworden. Sie wollen wissen, wo die Lebensmittel herkommen und achten sehr auf frische Zutaten. Unser neuer Koch versucht sich immer wieder an neuen Gerichten, viele Gäste kommen ja auch jedes Jahr wieder hier her und freuen sich auf die neuen Kreationen. Letztes Jahr haben wir den Versuch gestartet, regionale Produkte zu verarbeiten. Das ist ziemlich schwierig, den Queller und die Strandschnecken mussten wir doch aus Frankreich kaufen, hier bekommt man sie nicht. Auch gibt es nicht genug Salzwiesenlämmer, die meisten kommen doch aus Neuseeland. Aber die Miesmuscheln gingen gut. In Frankreich isst man sie schon lange als Delikatesse, hier ist es auch gut angelaufen. Wir haben sie direkt vom Kutter gekauft, aber diese waren noch viel zu sandig und knischen beim Essen. Daher kaufen wir nun die Sylter Miesmuscheln vom niederländischen Großhändler, der sie vorher reinigen lässt. Die Gerichte sind aufwendiger und haben ihren Preis, aber unsere Gäste schätzen das gute Essen. Günstige Fischportionen ohne Bezug zum Wattenmeer bekommen sie ja immer noch im Fischschnellrestaurant Tosch.

Als nächstes wollen wir uns an Chinesischen Wollhandkrabben und Nuri aus Rotalgen versuchen. Die neuen Trends kommen aus Asien, die Zutaten aus dem Wattenmeer. "

