

VERBAND DER DEUTSCHEN KUTTER- u. KÜSTENFISCHER e.V.

Mitglied im Deutschen Fischerei-Verband
Venusberg 36 - 20459 Hamburg
Telefon: 040 31 48 84 Fax: 040 319 44 49
info@deutscher-fischerei-verband.de

Datum: 25.02.2015/cu

P R E S S E M I T T E I L U N G

Dorschfischerei an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste mit guten Fängen

- Bereits ein Drittel der Gesamtquote abgefischt -

Die Fischerei auf den Dorsch in der westlichen Ostsee läuft derzeit auf Hochtouren. Die Fänge liegen deutlich über denen im letzten Jahr. Einzelne Betriebe berichten über eine Fangsteigerung von 50-55 Prozent gegenüber dem gleichen Zeitraum in 2014.

Während zu Beginn des Jahres die Stellnetzfischer erfolgreicher als die Schleppnetzfischer waren, hat sich das Bild inzwischen umgekehrt. Durch die leicht gestiegenen Wassertemperaturen sind die Dorsche ins tiefere Wasser gezogen, wodurch die Schleppnetzfischer nun Vorteile haben. Einige Schleppnetzfischer haben ihre gesamte Jahresquote bereits in Rekordzeit ausgefischt.

Das Mindestmaß für den Dorsch ist seit dem 1. Januar auf 35 Zentimeter abgesenkt worden. Dadurch sind die Sortierungen im Schnitt etwas kleiner als im letzten Jahr.

Nach Mitteilung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ist mittlerweile ein Drittel der deutschen Quote für den westlichen Dorsch abgefischt. Und das obwohl noch gar nicht alle Betriebe in die Dorschfischerei eingestiegen sind. So waren beispielsweise die beiden Fehmaraner Kutter SB 4 „Andrea“ und SB 12 „Kurfürst“, die letztes Jahr sehr erfolgreich Dorsch gefischt haben, bis gestern in der Heringsfischerei vor Rügen unterwegs. Sie haben ihre Heringsquote dort mittlerweile erfolgreich abgefischt und werden wohl nächste Woche ebenfalls in die Dorschfischerei einsteigen. Anderen Betrieben, vor allem aus Mecklenburg-Vorpommern, geht es ähnlich.

Mit den derzeitigen Preisen von ca. 1,30 Euro auf den holländischen Auktionen können die Fischer knapp ihre Kosten decken. Die Qualität der Fische ist momentan ausgezeichnet. Sie stehen gut im Futter und sind sehr fleischig.

Kontakt: Claus Ubl 0176 – 832 10 604