

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Illustration: Karlsruhe als Stützpunkt für den gesunden Wintersport:
Winteridyll auf dem Ochsenkopf

[urn:nbn:de:bsz:31-221220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221220)

Hochseefischerei und Seefischgenuss

Von Dr. jur. Schilling, Wesermünde.

Täglich landen die deutschen Fischdampfer ihre Fänge in den Fischereihäfen und versorgen uns mit frischen Seefischen. 340 Millionen Pfund frische Seefische waren es, die 1928 an den Markt gebracht wurden, davon über die Hälfte in dem größten Hafen, Wesermünde.

Mit dem Grundschieppnetz pflügen die Dampfer die Meere, Nordsee, Skagerrak, Kattegatt, die isländischen Gewässer und das nördliche Eismeer. Sofort nach dem Fang wird die Beute an Bord geschlachtet, ausgeweidet, gereinigt, sortiert und im wärmesicher isolierten Fischraum des Schiffes lageweise zwischen kleingemahltes Kunsteis verpackt, von dem jeder Dampfer, schwankend nach Jahreszeit und Fangmeer 40—80000 Pfd. mitnimmt. In harter Arbeit ringt zu jeder Jahreszeit bei Sturm, bei Nebel, in eisiger Winterkälte, in finsterner Polarnacht die Hochseefischerei dem Meere seine Schätze mit wechselndem Erfolg unverdrossen ab. In den großen täglichen Versteigerungen im Fischereihafen werden die Fänge an Handel und Industrie abgesetzt. Da gibt es Tausende von Zentnern Kabliau und Schellfisch, leuchtenden Rotbarsch, dunkel schimmernden Seelachs, mächtige Heilbutte, schöngefleckte Makrelen, grimme Haie, stachlige Rochen, zahnbewehrte Katfische, eine Fülle der verschiedensten Plattfische, wie Schollen, Steinbutte, Rotzungen und viele andere, die nun in eisgekühlten Wagen mit den Fischsonderzügen von Wesermünde sogleich ihren Weg in das Binnenland antreten. In Wesermünde wurden 1928 insgesamt, soweit statistisch erfaßbar, 205 Millionen Pfund Seefische umgesetzt.



Karlsruhe als Stützpunkt für den gesunden Wintersport: Winteridyll auf dem Ochsenkopf