

PRESSEMITTEILUNG

Unsere Fischbotschafter: Die mobilen Händler wie Jan Bent

Bremerhavens Fischereihafen wird 130 Jahre alt – Die Verkaufswagen gehören dazu

01.04.: Lachsfilet, Rotbarsch, Kabeljau, Forellen, frische Salate – die Auslage im Lieferwagen von Jan Bent macht Appetit. Der 43-Jährige ist mobiler Fischhändler und im Bremerhavener Fischereihafen zuhause. Mit seinem Wagen fährt er rüber zur Elbe oder in die Wesermarsch. Menschen wie Jan Bent stehen für die Leidenschaft des Fischhandels – und das seit vielen Generationen.

130 Jahre alt wird der Fischereihafen dieses Jahr – eröffnet am 1. November 1896. „Wenn der Fischhafen dich erstmal hat, dann lässt er dich nicht wieder los“, sagt Jan Bent, während in seinen Wagen einsteigt. Er selbst hat das bereits als Zehnjähriger erfahren. Aufgewachsen im ehemaligen Seemannswohnheim hier im Hafen, hat er schon als kleiner Steppke nach der Schule die Wagen der mobilen Fischhändler gewaschen. „Mit 5 Mark in der Hand war man schließlich der König“, lacht er.

Um 5 Uhr morgens beginnt der tägliche Einkauf

Es ist 5 Uhr morgens, Zeit um aufzubrechen. Der Einkauf bei den Händlern, die Kisten voller Eis, der Duft von Meer und salziger Luft – all das ist Jan Bent in Fleisch und Blut übergegangen und aus den ehemals 5 D-Mark sind längst die Umsätze eines angesehenen Fischhändlers geworden. „Gut 120 Kilogramm Frischfisch habe ich jeden Tag im Wagen“, erzählt er. „Die Kunden auf den Wochenmärkten oder am Fähranleger in Wischhafen warten meist schon auf mich – auch wegen ihrer Vorbestellungen.“ Aus dem Fischereihafen-Jungen ist ein Geschäftsmann geworden. Die Herzlichkeit ist geblieben.

Frischer Fisch wird zunehmend mobil

Fisch wird schon lange aus Wagen heraus verkauft, die Branche schätzt, dass in Deutschland mehr mobile Händler unterwegs sind als es noch Ladenlokale gibt. Das Gros der Fahrzeuge startet noch immer in Bremerhaven und versorgt sich hier mit Ware, aber den Bundesverband des mobilen Fischfeinkosthandels, der einmal seinen Sitz in Bremerhaven hatte, den gibt es auch nicht mehr. Analysten urteilen, dass deutschlandweit keine 1000 Fischgeschäfte mehr geöffnet sind. Im

Historischen Museum von Bremerhaven gehören ein Dreirad-Kleinlastwagen und die Ladeneinrichtung eines Fischhändlers längst zu den Exponaten.

Für Jan Bent gilt das nicht, vor zehn Jahren hat er sich mit seinem Wagen selbstständig gemacht. Gut 90 verschiedene Produkte bietet er seinen Kunden, Doraden, Räucherfisch, Matjes, aber auch Flusskrebse in Calvados und Karotten – für die jüngeren Kunden. Jeden Morgen kauft er frisch ein.

Bremerhavens Fischereihafen – hier zählt noch das Wort, sagt man

„Die Leute hier im Fischereihafen haben eine ganz eigene Mentalität. Hier guckt man sich noch in die Augen und weiß, woran man ist“, sagt Sebastian Gregorius, Prokurist der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft FBG. „Hier zählt das Wort noch etwas.“ Er weiß, wovon er spricht. Immerhin hat er als letzter Auktionator auf der legendären Bremerhavener Fischauktion den Hammer geschwungen. Das war 1990, aber Gregorius ist geblieben. Heute ist der 61-Jährige mit dafür verantwortlich, dass im Fischereihafen alles läuft. „Wir haben hier mit rund 440 Hektar Fläche und mehr als 9000 Beschäftigten das größte Gewerbegebiet in Bremerhaven. Zu tun ist hier immer was“, nickt er – und blickt auf den abgegriffenen hölzernen Auktionshammer, der immer noch auf seinem Schreibtisch liegt.

Kleine Familienunternehmen sind hier ebenso Zuhause wie die großen Player der Fisch- und Lebensmittelindustrie. Frosta, Deutsche See, Frozen Fish, Iglo – sie alle beliefern von Bremerhaven aus ihre Kunden in Deutschland und Europa. Auch renommierte Bundes-Forschungseinrichtungen wie das Thünen-Institut für Seefischerei und Fischereiökologie sind hier angesiedelt. Von Bremerhaven aus startet die „Walther Herwig II“ als größtes deutsches Fischereiforschungsschiff zu Expeditionen in den Nordatlantik und die Südsee.

Das Kaufverhalten ändert sich

Für Jan Bent ist es genau diese Mischung, die den Fischereihafen ausmacht. „Die Fischkompetenz steckt einfach in Bremerhaven. Ich weiß, dass ich hier immer die frischeste Ware bekomme und das wissen auch meine Kunden – gerade zu wichtigen Anlässen wie Ostern“, betont er. Dabei hat sich das Kaufverhalten über die Jahre geändert. „Noch vor zehn Jahren musste es für den Karfreitag unbedingt der Kochfisch sein, also Schellfisch. Inzwischen sind meine Kunden vielfach auf Lachsfilet oder Thunfisch in Sashimi-Qualität umgestiegen. Der Grill hat den Kochtopf abgelöst“, lacht er.

Unabhängig davon, bringt der mobile Fischhändler auch noch etwas anderes mit: Menschlichkeit. Bei Jan Bent am Wagen ist immer Zeit für einen Schnack über den Tresen. Den verkauften Fisch wickelt er erst in Pergamentpapier ein und danach klassisch in Zeitungspapier. „Ich bin eher Old School“, betont Bent und hat auch



mal einen ganzen Lachs dabei, damit Kinder sehen, wie ein Fisch aussieht. Junge Kunden kommen zunehmend an seinen Verkaufswagen. „Die haben auf Social Media gesehen, wie jemand eine Meerbarbe zubereitet – und wollen das nun auch machen. Am nächsten Tag habe ich den Fisch auf Bestellung dabei.“

220.000 Tonnen Fisch pro Jahr

Rund 220.000 Tonnen Fisch werden jedes Jahr im Bremerhavener Fischereihafen umgeschlagen. Die Ware kommt per Kühlcontainer oder Lkw unter anderem direkt aus Island oder Norwegen. Tiefkühlfisch spielt für die Lebensmittelindustrie eine große Rolle. Allein Iglo produziert in der weltgrößten Tiefkühlfischfabrik Frozen Fish jeden Tag rund sieben Millionen Fischstäbchen. „Natürlich bin ich stolz darauf, dass ich mit meinem Fischwagen ein Teil dieses riesigen Kreislaufs bin“, nickt Jan Bent und kann sich nicht vorstellen, irgendwann etwas anderes zu machen. Auch Sebastian Gregorius ist inzwischen schon mehr als 40 Jahre bei der FBG und gibt seinen Hammer noch längst nicht ab. Wenn der Fischereihafen einen erstmal hat...

5.739 Zeichen/LQ

Bildunterschriften:

BU1: Lebt und liebt Fisch: der mobile Fischhändler Jan Bent. Foto: Stop press/Helmut Stapel

BU3: Farbenprächtig, lecker und frisch: die Auslage von Jan Bent. Foto: Stop press/Helmut Stapel

BU4: Werden zunehmend gekauft: frische Fischsalate. Foto: Stop press/Helmut Stapel

BU5: Blickt auf das 130-jährige Jubiläum des Bremerhavener Fischereihafens: der letzte Auktionator und Fisch-Urgestein Sebastian Gregorius. Foto: Stop press/Helmut Stapel