

## SCHLESWIG-HOLSTEIN

### Endstation Königreich

Im Kreis Dithmarschen rüsten sich Robben der Seehundstation Friedrichskoog für ihre weite Reise. Nicht in die Ferne schweifen wollen zwei Krabben-Experten: Ein Unternehmer in Friedrichskoog schält seine Mini-Krebse in der Heimat selbst, ein Büsumer Lokalbesitzer verköstigt Tanzstundenschwänzer mit Nordseegarnelen.

*Text: Aleksandra Majzlic;  
Fotos: Stefan Ziemba*





### **Medizinchecks und Tauchwettbewerbe: Robben-Reha in der Seehundstation Friedrichskoog**

Heringsalarm! Nemi reißt das Maul weit auf, robbt zum Becken und plumpst hinein. Die Stationsmitarbeiter greifen in ihre Eimer, werfen der Kegelrobbe und ihren gierigen Genossen immer wieder Happen zu. Schnell schnappen sie danach. Kein leichtes Unterfangen, schließlich kreisen hungrige Möwen über ihren Köpfen. Aber die Zuschauer feuern die Robben an. Schließlich kriegen sie ihre Ration. 300 bis 400 Kilo Heringe vertilgt die Meute täglich. Dann verschwindet sie mit einem lauten Platschen unter der Wasseroberfläche.

Vier Seehunde und zwei Kegelrobben leben dauerhaft in der Seehundstation Friedrichskoog – gemeinsam, das ist einmalig in Deutschland. Mit ihren kegelförmigen Zähnen ist die Kegelrobbe Deutschlands größtes Raubtier. Die Männchen bringen bis zu 330 Kilo auf die Waage – rund dreimal so viel wie ihre Seehund-Kumpane. Im Meer hätten die sechs keine Überlebenschance: Sie kamen in Gefangenschaft zur Welt oder können aus gesundheitlichen Gründen nicht entlassen werden.



*Die beiden Hundsrobbenarten lassen sich gut voneinander unterscheiden: Die Kegelrobbe (Foto links) hat einen lang gezogenen, der Seehund einen rundlichen Kopf*



Bei den medizinischen Untersuchungen sperren alle Zöglinge willig die Mäuler auf, geben die Flosse, lassen sich den Bauch tätscheln, den Rücken abtasten und durchs Wasser ziehen. Und die Stationsleiterin Tanja Rosenberger verpasst Hein einen Kopfhörer – ein Hörtest für Forschungszwecke.



Die Zuschauer beobachten die Visite. Den Tierbabys im Aufzuchtbereich dürfen sie sich hingegen nicht nähern. Nur von Weitem sehen sie die niedlichen Neuankömmlinge – über Videokameras, vom Aussichtsturm oder von den Fenstern im Seminarzentrum aus.



Die Knopfägigen dösen in der Sonne, kugeln auf dem Boden herum, kuscheln sich aneinander und gleiten immer wieder ins Wasser. 174 Neugeborene haben die Mitarbeiter beispielsweise 2012 aufgenommen.

Eine Mammutaufgabe: „Wenn ein Tier um 24 Uhr gebracht wird, sind wir natürlich da, und unsere Frühschicht beginnt morgens um 4.30 Uhr, da kriegen wir oft wenig Schlaf“, berichtet Tanja Rosenberger.

Die 1985 gegründete Seehundstation ist die einzige autorisierte Aufnahmestelle in Schleswig-Holstein für verlassen oder erkrankt aufgefundene Hundseerobben. Sie heißen Heuler, benannt nach ihren Kontaktlauten.



Die Station finanziert sich ausschließlich über Spenden und Eintritte: „Da wir das auch für das Land machen, wäre es schon schön, wenn wir dafür Gelder bekommen würden“, räumt Tanja Rosenberger ein: „Aber die Argumentation ist, dass man mit den Einnahmen die Aufzucht finanzieren kann.“

In der Regel werden die Robben nach zwei bis drei Monaten in die Freiheit entlassen. „Das ist der schönste Augenblick für uns“, schwärmt Tanja Rosenberger. Die Biologin begleitet ihre Lieblinge auf der Bootsfahrt, lachend erzählt sie: „Sie schauen mich dann mit großen Augen an, so nach dem Motto: Das ist aber ein großes Becken.“

Weil die Tiere vor dem Abschied eine weiße Markierung am Kopf erhalten, sind sie einfach zu identifizieren: Einige bleiben noch ein wenig im Wasser zusammen, andere hauen gleich ab. Und einen besonders Schnellen zog es ins Vereinigte Königreich: Nach fünf Wochen tauchte er in England auf.

#### *Seehundstation Friedrichskoog*

*Museum mit Informationen über Aufzucht und Forschung, Zuschauer können die Tiere an Land, bei der Fütterung, dem medizinischen Training sowie durch große Sichtfenster im Wasser beobachten. Paten und Förderer werden gesucht, [www.seehundstation-friedrichskoog.de](http://www.seehundstation-friedrichskoog.de)*

*Noble Nordsee-Nahrung bietet das Restaurant Seehundstuv neben der Seehundstation Friedrichskoog – mit der Scholle Friedrichskooger Art mit Krabben sowie gegrillten Lachsstreifen mit Krabben auf Reibekuchen, [www.seehundstuv.de](http://www.seehundstuv.de)*



### **SOS im Watt: Seehundjäger retten Heuler**

Wenn Seehunde oder Kegelrobben in Not geraten, sind sie zur Stelle: die Seehundjäger. Seit zwanzig Jahren macht Karl-Heinz Kolle diesen ehrenamtlichen Job. Er verfügt über eine spezielle Ausbildung und weiß daher: „Wenn die Kleinen in den Salzwiesen liegen, müssen sie nicht unbedingt verlassen worden sein. Möglich, dass sich die Mutter nur einen kleinen Imbiss holt und dann wiederkommt.“ Kolle beobachtet die Babys also eine Zeit lang, ehe er eingreift und sie an die Seehundstation Friedrichskoog übergibt.

Sorgen bereitet ihm, dass Spaziergänger oft am Strand liegende Meeressäugetierte fangen: „Es kam sogar schon vor, dass Leute ein Tier in einer Tüte mitgebracht haben. Es wäre fast am Hitzetod gestorben.“ Richtig ist hingegen: Nicht berühren, nicht ins Wasser scheuchen, weiten Abstand halten, Hunde fernhalten und einen Seehundjäger, die Seehundstation Friedrichskoog oder die Polizei alarmieren.



Im Frühsommer, der Geburtszeit der Seehunde, fährt Kolle manchmal innerhalb von drei oder vier Tagen 600 Kilometer am Nordseestrand auf und ab – auf der Suche nach einsamen Heulern: „Das geht ganz schön ins Geld, wir kriegen zwar eine Prämie, aber das wiegt die Ausgaben lange nicht auf.“ Hauptberuflich ist er Besitzer des Alten Muschelsaals in Büsum. Oft ereilt ihn ein Anruf im Restaurant, wenn eine Hundsröbbe aufgefunden wurde. Dann heißt es für ihn: „Kochklamotten aus, kurze Hose an und ab ins Watt.“



### Für Tanzuntaugliche: Krabbenttoast in Kolles Altem Muschelsaal

Keine zehn Pferde brachten vor rund hundert Jahren die Rösser dazu, ihre Kutschen die Hafensstraße entlangzuziehen. Denn kaum erblickten sie die mächtige Galionsfigur vor der Gaststätte, scheuten sie. Das erzürnte Kaiser Wilhelm II. Die Folge: „Der Mann mit der Pickelhaube kam und übermittelte den Befehl, die Dame abzunehmen“, erzählt Karl-Heinz Kolle lachend. Heute thront die hölzerne Wilhelmina aus dem 18. Jahrhundert im Inneren von Kolles Altem Muschelsaal – als Hommage an die Büsumer Fischer, die sie vor rund hundert Jahren am Strand von Amrum entdeckten.



Seit 1920 gehört der Alte Muschelsaal in Büsum den Kolles. An den Wänden prangen fast 100.000 Muscheln. Mit den Preziosen aus der Tiefe gestaltete ein Büsumer Malermeister die Fischerkneipe vor hundert Jahren. Einige „Spezialisten“ wollten sich wertvolle Exemplare schon unter den Nagel reißen, verrät der Restaurantboss lachend: „Sie setzten sich immer wieder an eine bestimmte Stelle und arbeiteten eifrig mit ihrer Nagelfeile.“

Vor Jahrzehnten schwofen die Paare noch im Saal – bis sie der Hunger übermannte. Mitten in der Nacht verzehrten sie dann Mutter Kolles Büsumer Spezialtoast: mit Krabben und Tomaten belegt, mit Käse überbacken. Die gute Nachricht: Auch wer beispielsweise den Wiegeschritt nicht beherrscht, kann heute den einstigen Mitternachtsmuntermacher ordern.

*Kolles Alter Muschelsaal, Büsum, [www.kolles-alter-muschelsaal.de](http://www.kolles-alter-muschelsaal.de)*

## Fangfrisch auf den Tisch: Alfred Urthel schält seine Krabben selbst

Alfred Urthel platziert die Krabben auf der unteren Hälfte eines knackfrischen Brötchens, gibt ein Salatblatt und Zwiebelringe dazu, presst den Deckel darauf – fertig. Er reicht die Teller an seine Kunden weiter. Immer ist es Liebe auf den ersten Biss. Der Beweis: „Mmmh“-Echos schallen durch seinen Laden.

„Krabben gehören auch für mich einfach zum Leben dazu“, sagt Alfred Urthel. Der Norddeutsche leitet in dritter Generation das Familienunternehmen Urthel Krabben & Fischdelikatessen in Friedrichskoog. Sein Bruder fährt mit dem eigenen Kutter hinaus, holt die Nordseegarnelen mit Schleppnetzen an Bord, kocht sie dort im salzigen Meerwasser. Wieder abgekühlt, lagert er sie im Kühlraum des Kutters.



Zurück im Betrieb nehmen sich Alfred Urthel und seine Mitarbeiter des Fangs an: Die Juwelen der Nordsee werden maschinell nach Handelsklassen sortiert, von einer der hauseigenen Krabbenschälmaschinen gepult und anschließend per Hand kontrolliert.



Urthel Krabben & Fischdelikatessen ist der einzige Betrieb Schleswig-Holsteins, der seine Krabben selbst schält. Kollegen der Zunft schicken die kleinen Krebse oft nach Marokko und lassen sie dort pulen – der Lohn der dortigen Arbeitskräfte ist viel geringer als in Deutschland. Für Alfred Urthel käme so eine Tour nicht infrage: „Wir haben hier schließlich ein Eiweiß-Produkt und das muss man nicht erst lange herumkarren.“ Fünf Kilo Fleisch in einer Stunde – so die Ausbeute einer Krabbenschälmaschine: „Das heißt fünfzehn Kilo oben rein, fünf Kilo unten raus.“

Auf die gehobene Gastronomie hat sich der Enkel des Firmengründers fokussiert – mit Erfolg. Seine feinen Kleinen goutieren beispielsweise die Gäste des Brenners Park Hotel & Spa in Baden-Baden und des Budersand Hotel Golf & Spa auf Sylt. Stolz ist Alfred Urthel auf die Pul-Passion seiner Kunden: Eine Familie aus dem Ruhrgebiet schickte ihm beispielsweise ein Foto, das sie bei dieser Fummelarbeit zeigt. Und einmal im Jahr bestellt ein Münchner die Krabben – für ein Geschäftsessen inklusive eigenständigem Pulen.

*Urthel Krabben & Fischdelikatessen, Geschäft sowie Restaurant und Terrasse, Friedrichskoog, Versand im gesamten Bundesgebiet per Express, [www.urthel.de](http://www.urthel.de)*

*Alfred Urthel ist Mitglied bei Feinheimisch, einem Netzwerk von agrarischen Erzeugern, Küchenchefs, Gastronomen etc. Sie setzen auf frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel ohne Zusatzstoffe aus Schleswig-Holstein*

*Die Hoffnung auf die Zukunft des Hafens von Friedrichskoog ist getrübt. Das Land Schleswig-Holstein will ihn nicht mehr betreiben. Zu teuer – so die Argumentation. Alfred Urthel und seine Mitstreiter kämpfen für den Erhalt des Ports. Eine Entscheidung soll 2014 fallen*



**Nordsee-Tourismus-Service GmbH**  
[www.nordseetourismus.de](http://www.nordseetourismus.de)

**Aparthotel Wattwurm**  
Friedrichskoog  
[www.hotel-wattwurm.de](http://www.hotel-wattwurm.de)

*Die 2013 eröffnete Familienlagune Perlebucht in Büsum ist eines der modernsten Strand- und Erholungsterrains an der Nordseeküste Schleswig-Holsteins*

