



Makrelen zum Räuchern über Buchenholz aufgereiht. Außerhalb von Neptun Delikatessen auf dem Duisburger Großmarkt ist nichts davon zu riechen.

FOTOS: JAKOB STUDNAR

## Der Herr der Fische

Großhändler Gerhard Wilken verkauft und verarbeitet Tiere aus allen Meeren

Von Gerd Heidecke

**G**erhard Wilken wollte eigentlich Kapitän werden, und man kann ihn sich gut vorstellen als freundlich-bärtigen Käpt'n Iglo mit dunkelblauer Schirmmütze und goldbeknöpftem Jackett. Stattdessen zog der Duisburger das blau-weiß längs gestreifte Fischerhemd seiner Vorfahren aus Emden über und wurde Fischhändler, einer der wichtigsten Großhändler der Region, „denn Fisch gehört zum Leben“, wie der Slogan von Neptun Delikatessen lautet, zu seinem Leben.

Sein Mercedes-Coupé vor dem Fenster belegt mehr Quadratmeter als sein unscheinbares Büro. Auf dem Schreibtisch liegt ein einfacher Taschenrechner mit großen Tasten. An der Wand hängen jahrzehntealte Schwarzweißbilder aus dem kleinen elterlichen Fischgeschäft, ein manns- hoher Thunfisch hängt am Haken. „So einen dürften Sie in Deutschland gar nicht mehr verkaufen“, sagt Wilken, allein die natürliche Schwermetallanreicherung im Laufe eines langen Lebens im Meer würde bereits die Grenzwerte überschreiten.

*Mit Fischkutterromantik hat industrielle Hochseefischerei nichts mehr zu tun. Wäre Wilken Kapitän geworden, stände er heute vielleicht auf der Brücke eines Fabriksschiffes, die größten 160 Meter lang, 5000 Tonnen Tiere können sie in der Woche mit riesigen Netzen abfischen. Ein Drittel ist unerwünschter Beifang und wird – praktisch tot – über Bord geworfen. Das ist so, als wenn man bei der Jagd im Wald alle Tiere mit dem Maschinengewehr niedermähen würde, aber dann nur die Rehe, Fasane und Wildschweine mitnimmt.*

**Die Beifang-Problematik** sieht auch Wilken. Vieles Verzehrbares muss weggeschmissen werden. Der Familienbetrieb mit 30 Beschäftigten ist nach dem Marine Stewardship Council zertifiziert, den Greenpeace anerkennt, aber auch in vielen Detailfragen kritisiert. „Wir müssen über jedes Kilo Fisch Buch führen“, sagt Wilken, und: „Gewisse Dinge verkaufe ich nicht: Scholle im Januar, wenn die Tiere Roggen tragen“. Stör aus dem Kaspischen Meer kommt ihm schon lange nicht mehr in die Tüte. Ein Riesenproblem seien die unkontrollierten und unreglementierten Piratenfischer auf den Weltmeeren wie Fischtrawler aus der Ukraine.

Längst ist aus dem Arme-Leute-Essen von früher eine Delikatesse geworden. 1,20 Euro kostete das Kilogramm Kabeljau 1960, 2011 waren es 17,50 Euro. „Convenience-Produkte“ heißt das auf Neptuns durchgestylter Webseite. (Macht die Tochter, sagt der 65-Jährige.) Und längst ist Fisch kein Saisongeschäft mehr, das sich an kirchlichen Feiertagen wie Karfreitag orientiert. Für einzelne Sorten gebe es bereits kein Sommerloch mehr, so Wilken. Und Seelachs macht auch im Winter Karriere, als Backfisch auf dem Weihnachtsmarkt, von Neptun natürlich.

*Thilo Mark ist der Fischexperte bei Greenpeace in Hamburg. Der Verbrauch in Deutschland habe vor 50 Jahren bei neun Kilogramm pro Jahr gelegen. Jetzt sind es über 16. „Das sind 100 Prozent zu viel für eine nachhaltige Fischwirtschaft“, sagt Mark. Greenpeace kritisiert, dass die Fischereiwirtschaft von der EU hoch subventioniert werde. Dem Leerfischen der Meere werde so Vorschub geleistet. Und verschwundene Bestände erholen sich nur langsam.*

„Fisch kann nicht mehr billig sein“, sagt Wilken. Die Preise seien höher geworden, weil die weltweite Nachfrage so stark gestiegen ist. Als Beispiel nennt Wilken die Mittelschicht in China, die den Fisch für sich entdeckt. Sein Geschäft profitiere davon nicht: „Ich habe früher mehr für meine Leistung erhalten.“

Der vielseitig verwendbare Hering ist der Lieblingsfisch der Deutschen. Makrelen gehen am besten geräuchert. Drei Tonnen räuchert Neptun jede Woche über dem unverwechselbar riechenden Buchenholz. 4000 Euro Stromkosten fallen bei Neptun im Monat an, um 3,5 Tonnen Fisch täglich frisch zu halten und weiterzuverarbeiten. Wer gerne im Warmen bei Tageslicht arbeitet oder eine Eisswasserallergie an den Händen hat, ist hier falsch, wenn bei Neptun Fische in hochwertige Fertigprodukte für die großen Lebensmittelketten verwandelt werden. Manchmal steht Wil-

ken aus Spaß an der Arbeit zwei Stunden nach Mitternacht am Bräter.

*Greenpeace will mit seinem kostenlosen Fisch-Einkaufsratgeber die Verbraucher über den „richtigen“ Fisch im Sinne der Nachhaltigkeit aufklären. Aber die Unterscheidung ist schwierig. Bei immer mehr Arten kommt es darauf an, wie und wo sie gefangen werden. Für Kabeljau gibt es allein 13 Bestände im Nordatlantik, und Fischfarm ist nicht gleich Fischfarm. Hinter dem Begriff Thunfisch stecken allein acht Arten, die befishet werden.*

**Grundsätzlich spricht** für Fischliebhaber Wilken (Lieblingsfisch Seezunge) nichts gegen Zuchtfische, aber: „Ich schmecke das sofort raus.“ Zuchtlachse schmeckten neutraler, abhängig vom Futter. Das gelte auch für Pangasius aus Asien. Am Ende ist Gerhard Wilken übrigens dank Neptun doch noch Hochseekapitän geworden, auf einem eigenen schönen Zwölf-Meter-Boot.

**Der frühe Vogel fängt die Rotbarbe. Gerhard Wilken ist um sechs Uhr schon Stunden auf.**

