

### **Lernen bei Hecht und Maräne**

Projekt Schüler einer 3. Klasse aus Neubrandenburg lernen an praktischen Beispielen mehr über gesunde Ernährung und die Herkunft der Produkte.



*Einen spannenden Projekttag erlebten die Schüler der Klasse 3b der Grundschule West der Viertorestadt am Neubrandenburger Standort der Fischerei Müritz-Plau GmbH. Foto: Heiko Brosin*

Von Heiko Brosin

Neubrandenburg. Vorsicht ist geboten. Ein Prachtexemplar von einem Hecht hält Fischer Frank Busse, Betriebsleiter der Fischerei Müritz-Plau GmbH am Standort Neubrandenburg, den Schülern Julian, Annika und Jan „vor die Nase“. Behutsam öffnet er das Maul des Raubfisches. Frank Busse trägt Handschuhe, doch nicht allein der scharfen Fischzähne wegen. An diesem Tag ist es nasskalt und ungemütlich. Der Fischer und seine Kollegen haben noch einige Stunden Arbeit vor sich.

Die Kinder aus der Klasse 3b der Grundschule West in Neubrandenburg zögern nicht lange. Sie wollen sich selbst davon überzeugen, wie scharf die Zähne des Hechtes sind. Doch Frank Busse bremst ihren Entdeckerdrang. „Nur gucken, nicht anfassen!“, sagt er bestimmt.

Ein Projekttag hat die Mädchen und Jungen aus der Viertorestadt zu den Binnenfischern vom Tollensesee geführt. Eine Veranstaltung im Rahmen eines gemeinsamen Projektes des Vereins Lokale Agenda 21 e. V., des Zentrums für Lebensmitteltechnologie neu.zlt Neubrandenburg, der Stiftung der Neubrandenburger Sparkasse, der Stadtwerke Neubrandenburg sowie des Nordkuriers. Anliegen des Projektes ist es, Kinder zwischen fünf und zehn Jahren an gesunde Ernährung heranzuführen und zu zeigen, woher die Produkte stammen. Höhepunkt dieses Projektes soll die Herausgabe eines kindgerecht aufbereiteten Kochbuchs sein. Der Besuch bei den Fischern ist die zweite Station, nachdem es zuvor in einer Bäckerei um die Herkunft des Mehls, um Getreidesorten und die Herstellung von Brot ging.

Auch wenn der Fischer vor dem Hecht warnt, gibt es für die Drittklässler trotzdem Schuppentiere zum Anfassen. Da sind zum Beispiel die Maränen, die die Fischer André Nadolski, Falk Pollex und der Auszubildende Florian Wiese gerade aus den Netzen pulen, die sie in der Nacht auf dem Tollensesee eingeholt haben. „Da haben wir ja noch geschlafen“, ist sich Christian sicher. „Stimmt! Als Fischer muss man ganz früh aufstehen“, gibt ihm Frank Busse Recht.

Gegen 2 Uhr morgens habe der Wecker geklingelt und noch im Dunkeln seien sie mit dem Kutter hinausgefahren, beschreibt Frank Busse Fischer-Alltag. Abends fahre man dann wieder mit den Netzen hinaus, um sie erneut zu stellen.

Die Kinder sind begeistert von der Atmosphäre in dem offenen Haus am Wasser und haben viele Fragen. „Macht Dir der Beruf noch Spaß?“, will Nico von Frank Busse wissen. „Aber ja“, so die Antwort. „Ich bin seit fast 30 Jahren Fischer und kann mir keinen schöneren Beruf vorstellen.“ „Wer von euch will denn mal Fischer werden“, fragt Busse in die Runde. Nur Luca und Jan heben den Arm.

In der vergangenen Nacht haben die Fischer vom Tollensesee der Maräne nachgestellt, einem Fisch der als besondere Delikatesse gilt. „Dieser Fisch ist in unseren heimischen Gewässern sehr selten anzutreffen, denn er benötigt zum Leben sauerstoffreiches, nährstoffarmes und klares Wasser“, erzählt der Chef-Fischer den Schülern. Die Maränen, die derzeit gefangen werden, seien aber nicht in erster Linie für die Pfanne und für die Herstellung des goldgelben „Maränen-Caviars von der Müritz“ bestimmt, erfahren die Schüler. „Jetzt in der kalten Jahreszeit fangen wir vor allem die Maräne, um die Eier der weiblichen Tiere, den sogenannten Rogen, zu entnehmen“, erklärt Fischer Busse. „Die Eier werden dann befruchtet. Im Frühjahr, so etwa März/April, schlüpfen daraus winzige Maränenkinder, die später in den Tollensesee gesetzt werden“, beschreibt er die aufwändige „Nachwuchsgewinnung“.

Doch es gibt noch andere Fischarten. Die Kinder zählen auf, der Fischer ergänzt. Dass Fisch zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung gehört, erfahren die Schüler von Holger Gniffke, Betriebsleiter im Zentrum für Lebensmitteltechnologie in Neubrandenburg. „Die Fische liefern wertvolles, leicht verdauliches Eiweiß für unsere Ernährung“, betont er. „Wer hat denn schon mal Karpfen oder Forelle zum Mittag gegessen“, will er wissen. Nur einzelne Finger schnellen in die Höhe. „Ich esse gerne gebratenen Fisch oder Fischbrötchen“, sagt Stine. Auch Henrika mag Fisch. „Mein Opa angelt, sogar in Norwegen und bringt uns dann Fische mit.“ Doch die meisten Kinder verziehen beim Gedanken an Fisch das Gesicht. „Das ist schade“, so Holger Gniffke. Meeresfische wie Hering, Kabeljau oder Lachs lieferten nicht nur die wichtigen sogenannten Omega-3-Fettsäuren, sondern auch noch Jod, das unter anderem für eine intakte Schilddrüse ganz wichtig sei, erklärt er.

„Aber ihr mögt doch bestimmt Fischstäbchen?“, ahnt Fischer Busse. Ein lautes Jaaaaa! Das sei doch schon ein Anfang, sagt Holger Gniffke. „Und wo fängt man Fischstäbchen?“, fragt er schmunzelnd. „In der Kühltruhe natürlich!“, rufen die Schüler und müssen zusammen mit den Fischern laut lachen.