

TEXT UND FOTOS: CATRIN GEORGE



Foto: Sergio Stakhnyk / Shutterstock

SPEERFISCHEN

Ein Fischhändler auf Tauchstation

Der Fischhändler Dyon Mathieu Lot ist leidenschaftlicher Speerfischer und Apnoetaucher. Auf der Jagd nach Meeresfrüchten taucht er ohne Pressluft mit nur einem Atemzug ab bis in die Grotten von Sagres

Das Speerfischen hat in Portugal Tradition. Bereits in der Steinzeit tauchten Fischer auf Unterwasserjagd nach Muscheln, fingen Fische mit Speeren, sammelten Krebse und stellten am Meeresboden Fallen für Kraken und Plattfische auf. Als anerkannte Sporttaucherdisziplin fand das Speerfischen erstmals im Jahre 1953 im portugiesischen Tauchzentrum *Centro Português de Actividades Subaquáticas* in Restelo bei Lissabon einen eigenen Status und unterliegt heute den Fischereigesetzen für Amateurfischen der Behörde zum Schutz maritimer Naturressourcen *Direcção-Geral dos Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos* (DGRM). Bei der Vergabe von Fischerlizenzen unterscheidet die DGRM-Behörde zwischen Amateurfischen und kommerziellem Fischfang und in beiden Kategorien nochmals in Schaltiere sammeln, Klippenfischen und Fischfang mit dem Boot. Die Lizenz für das Speerfischen mit Unterwasserjagd, auf Portugiesisch *caça submarina*, kostet 25 Euro pro Jahr. Zusätzlich zum Antrag muss der Amateurspeerfischer jedes Jahr ein medizinisches Attest einreichen. Die Lizenz befugt zum Jagdtauchen und unter Wasser Meeresfrüchte sammeln in einem geografisch strikt definierten

Gebiet in einem der von der Fischereibehörde festgelegten Fischfanggründe entlang der portugiesischen Küste. Die Fangmenge ist auf 15 Kilogramm Fisch und zwei Kilogramm Meeresfrüchte pro Tag begrenzt. Mit der Amateurlizenz für Unterwasserjagd dürfen die Speerfischer ihre Beute nur selbst konsumieren oder verschenken.

Aus diesem Grund ist die kommerzielle Lizenz für das Sammeln von Krebsen und Schaltieren in Südpotugal im Naturpark *Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina* unter den Freizeittauchjägern besonders heiß begehrt. Mit den dort heimischen, sonst eher selten vorkommenden Entenmuscheln sowie dem noch selteneren Kleinen Bärenkrebse als Beute erzielen die kommerziell legitimierten Schaltiersammler auf dem lokalen Fischmarkt hohe Preise. Damit jedoch die außergewöhnliche Biodiversität von Muscheln, Mollusken, Gastropoden, Rankenfüßern und weiteren Krebsarten sowie deren Erhalt zur nachhaltigen Nutzung im Naturpark der Westküste auch künftig gewährleistet bleibt, stellt die DGRM für das Küstengebiet im Naturpark jährlich nicht mehr als 80 kommerzielle Sammlerlizenzen aus. Um den Anspruch auf die kommerzielle Sammlerlizenz behalten zu können,



muss der Meeresfrüchtejäger aktiv sein und bei der DGRM nachweisen, dass er tatsächlich seinen Lebensunterhalt am Arbeitsplatz Meer verdient. Lizenznehmer, die diese Auflage nicht erfüllen, verlieren ihren Berechtigungsschein, die frei gewordene Lizenz wird per Losentscheid neu vergeben. Die Warteliste für den Losentscheid ist lang, denn wer die professionelle Sammlerlizenz für den Naturpark Südwest-Alentejo/ Costa Vicentina besitzt, gibt sie selten auf.

Dyon Mathieu Lot ist Speerfischer und Amateur-Tauchjäger. Sein Name steht seit Jahren auf der Warteliste und Lot hofft, dass er eines Tages an der Reihe ist und eine der begehrten Lizenzen ergattert. Der 42-jährige Familienvater betreibt auf dem Stadtmarkt *Mercado Municipal de Portimão* einen Verkaufsstand als Fisch- und Meeresfrüchtehändler und seit einigen Monaten zusätzlich einen Stand für Schalen- und Krustentiere auf dem Stadtmarkt von Lagos. Als die neue Markthalle von Portimão im Dezember 2008 eingeweiht wurde, erwarb der damals frischgebackene Familienvater den letzten noch freien Stand auf dem Fischmarkt. „Ich war wieder einmal im Winter arbeitslos, meine Frau Cristina gerade Mutter gewor-

den, da ergriff ich die Chance, mein Hobby als Fischer zum Beruf zu machen“, erklärt Dyon seine Entscheidung von damals, mitten in der Wirtschaftskrise einen Kredit aufzunehmen und ein Geschäft zu eröffnen. Den Kredit konnte Dyon mittlerweile tilgen, das Geschäft floriert, seit zwei Jahren beschäftigt er eine Mitarbeiterin.

Aufgewachsen ist der Niederländisch-Indonesischstämmige in Portugal und er verbringt seit seiner Jugendzeit beinahe jede freie Minute schwimmend und tauchend im Meer. Sein Jagdfieber nach Fisch und Schalentieren wurde bereits als Kind entfacht, als sein Vater ihn zum Fischen auf die Mole an der Arade-Flussmündung in Portimão mitgenommen hat. Während seine Schulkameraden Fahrrad fuhren oder Fußball spielten, ging Dyon auf Tauchstation. Erst waren es bloß hübsche, aber leere Muschelgehäuse, die er sammelte und verkaufte und sich damit ein kleines Taschengeld verdiente, später suchte er gezielt nach Krebsen und Meeresschnecken zum Essen für die Familie. „Das Meer zieht mich an wie ein Magnet“, sagt Dyon. „Unter Wasser sperre ich die Wirklichkeit aus und schöpfe Kraft aus der Tiefe. Danach fühle ich mich wie neu geboren.“ ▶

**Dyon Mathieu Lot:
Jeden Tag erfüllt ihn
sein Stand mit Stolz**



Die Küste rund um die *Ponta da Atalaia* zählt zu den am meisten begehrten Revieren bei Schaltiersammlern und Jagdtauchern

Dyon Mathieu Lot
Mercado Municipal
de Portimão
Peixaria Sagres
Mob.: 964 150 402

Neben Taucheranzug, Karbonflossen, Taucherhandschuhen, Schutzbrille und Schnorchel hortet Dyon eine bemerkenswert vielseitige Ausrüstung für das Speerfischen. Für jede Beute verwendet er, so wie es die Regeln der DGRM vorschreiben, ein eigenes, traditionell handwerkliches Muschelmesser für das Ablösen von Entenmuscheln, Seepocken oder Meeresschnecken. Eine seiner Lieblingsbeuten ist der Kleine Bärenkreb, auf Portugiesisch *Ferreirinha*. Wegen der an eine Grimasse erinnernden Zeichnung am Kopf, nennt man diesen Zehnfußkreb im Volksmund auch *Bruxa*, Hexe. Der überaus schmackhafte Krebs krabbelt mit Vorliebe in Vollmondnächten knapp über der Wasserlinie entlang der Klippen. Sonst bleiben die schmalen, zwischen sechs und 20 Zentimeter großen, schlanken Krebse in den Grotten unter Wasser und oftmals im Dunkeln an der Felsendecke verborgen.

Der leidenschaftliche Apnoetaucher Dyon kennt die Klippen am Kap von Sagres. Er weiß, in welcher

Grotte er nach den begehrten Leckerbissen aus der Tide suchen muss. Das Revier markiert er gemäß den internationalen Kollisionsverhütungsregeln mit einer Alpha-Taucherflagge, an einer Boje befestigt. Viel Zeit für die Suche hat Dyon nicht. Pro Tauchgang bleibt er inklusive Ab- und Auftauchen mit nur einem Atemzug zwei bis drei Minuten auf Tauchstation. Die Jagd nach dem Zehnfußkreb geschieht mit Taschenlampe und Tastsinn. An guten Tagen sammelt Dyon mit einem Dutzend Tauchgängen in etwa einer Stunde die behördlich erlaubten zwei Kilogramm Krebse für den Eigenbedarf, an anderen Tagen weniger oder nichts. Mit der kommerziellen Lizenz für das Schaltiersammeln könnte Dyon seine Beute im nächstgelegenen Hafen im jeweils zuständigen Fischmarkt veräußern. Für den Direktverkauf in seinem voll konzessionierten Fisch- und Meeresfrüchtehandel reicht allerdings auch die kommerzielle Sammellizenz nicht aus, es sei denn, Dyon würde während der Versteigerung seine eigene Beute zurückerwerben. ▾



Foto: Café Brasil Portimão

Aus der Tide in die Küche

Kleine Bärenkrebse sind zumeist bereits verkauft, bevor sie überhaupt gesammelt werden. In Meeresfrüchtefachgeschäften kann man die Krebse vorbestellen und in einigen Meeresfrüchterestaurants auf der Speisekarte finden.

Im Fachhandel nimmt man die Krebse lebend und in einem Beutel in Salzwasser verpackt mit nach Hause. Die Weiterverarbeitung in der Küche ist simpel. In einem Abtropfsieb wäscht man die Krebse unter fließend kaltem Wasser sauber (Handschuhe benutzen, der Panzer hat spitze Stacheln).

Anschließend gibt man die Krebse in kochendes Salzwasser in einen hohen Topf und lässt sie für einige Minuten sieden (1 kg = 8 Minuten). Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Mit einem scharfen Messer teilt man den Krebs vom Kopf bis zum Schwanz in der Mitte durch und klappt den Panzer auseinander. Das Fleisch lässt sich mit einer Fonduegabel einfach herauslösen, es ist zart, sein Aroma verbindet den exquisiten Geschmack von Hummerfleisch mit der herb-salzigen Nuance des Ozeans.

Einmal Kleine Bärenkrebse genossen, muss es nicht mehr unbedingt Hummer sein.

Tipp: Mit Limonen-Safranschaum und Kurkuma-Kräuter-Risotto serviert, wird der kleine Krebs kulinarisch ganz groß.