

Finkenwerder Fisch-Ewer-HF 31- „Maria“

Ich war in diesem Jahr in München im Deutschen Museum und konnte den Finkenwerder Fischewer HF31 „Maria“ von 1880 betrachten, der mit den Schulauer Schiffen dieser Zeit vergleichbar sein dürfte.

Aufgetakelt waren die beiden Masten mit je einem Gaffelsegel, der Hauptmast war mit zwei Focksegeln besetzt. Außerdem konnten noch Toppsegel gesetzt werden.

Die Besatzung bestand aus drei Mann, dem Kapitän oder Shipper, meist auch Eigner des Schiffes, einem Matrosen (bei Kinau heißt er Knecht) und dem Schiffsjungen.

Da der Rumpf aufgeschnitten war, hatte man einen guten Einblick in das Innere des Schiffes, das sich in drei Teile gliedert: den Bug mit der Kajüte, den Laderaum und das Heck mit der Bün.

Im Bug in der Kajüte spielte sich das Leben an Bord ab. Hier befinden sich 3 Wandko-jen, Sitzbänke, ein Klapptisch, Wandschränke für Vorräte und Kleidung, und ein Ofen, der auch zum Kochen von Mahlzeiten geeignet ist und auf dem immer eine Kanne mit heißem Kaffee steht.

Im Laderaum wurde ein Teil der Fanggeräte untergebracht, der nicht gerade an Deck gebraucht wurde, und vor allem der verarbeitete Fang in Fässern oder Kisten mit Salz.

Im Heck war die Bün. Durch die Löcher drang Wasser zu den Fischen und hielt sie am Leben. Fangfrischer Fisch war bei den Hausfrauen sehr beliebt. Solange er lebte konnte, er nicht verdorben sein.

Scheben Wind (Graupen)

In dieser Geschichte schildert *Rudolf Kinau* das Leben an Bord eines Finkenwerder Hochsee Fischkutters Anfang des 20. Jahrhunderts. Nach Beendigung ihrer Volksschulzeit und der Konfirmation, heuerten die Jungen zu Ostern mit 15 Jahren, auf einem Fischkutter an. Da sie noch recht klein und zart waren, konnten sie die harte Arbeit an den Netzen an Deck nicht voll unterstützen, ihnen wurden deshalb zuerst Arbeiten in der Kajüte zugewiesen. Dazu gehörte die Zubereitung des Mittagessens. Thees Bott, von dem hier die Rede ist, bekam vom Shipper den Auftrag, Mittag zu kochen. Es sollten Fleisch,

Kartoffeln und Graupen gekocht werden, das Essen sollte nicht anbrennen und um 12.00 Uhr auf dem Tisch stehen.

Nicht gesagt hatte der Shipper, wie viele Graupen Thees nehmen sollte. Noch mal fragen wollte er nicht, das würde ja zu dösing klingen und da die Männer immer viel Hunger hatten, nahm er das ganze Paket mit 2 Pfund. Die passten auch gut in den großen Topf mit Wasser rein. Aber nach einer viertel Stunde wurde es eng im Topf, und da er umrühren musste, damit die Graupen nicht anbrennen, entschied er sich, einen Teil mit dem Holzlöffel in den kleinen Topf abzufüllen. Es dauerte aber nicht lange, bis die Graupen wieder aus dem Kochtopf quollen, und er füllte einen Teil in die Pfanne. Das reichte aber nicht lange, und es musste auch die Kaffeekanne herhalten. Nun mussten ja unbedingt die Kartoffeln ins Wasser. Viele Gerätschaften gab es nicht an Bord, und so mussten auch die Holzpantoffeln herhalten und wurden auf die Bank neben die anderen Gerätschaften gestellt. Aber nun musste noch für das Fleisch Platz gefunden werden. Da es keine Gerätschaften mehr gab, musste Thees an Deck und die Pütz holen, Die brauchte aber der Knecht zum Fische waschen. Der Shipper dachte, der Lütte brauchte die Pütz, weil er seekrank wäre und schaute besorgt durchs Oberlicht in die Kombüse. Da sah er die aufgereihten Gerätschaften. Vor Lachen liefen dem Alten die Tränen über die Backen, und er rief dem Knecht zu: „Hannis! Stell Thees gleich die Fischbalje vor den Ofen, andernfalls füllt er noch die Südwester und die Seestiefel voll. Ich glaube, jetzt kriegen wir eine Woche Scheben Wind.“