

Wilhelm Grubes silbriger Fang:

## Die Stintzeit bricht in der Elbmarsch an

Die Köstlichkeit gibt's nur auf Vorbestellung – Saison startet früher als normal

Winsen (Luhe). Langsam füllen sich die Reusen in der Elbe zwischen Hamburg und Geesthacht, und bis Mitte April duftet's in verschiedenen Restaurants der Elbmarsch ganz besonders: Stint wird serviert, das einstige Traditionessen für arme Leute in der Fastenzeit. Heute gilt der kleine Lachsfisch, in Roggenmehl paniert und kurzgebraten, als Delikatesse. Hausfrauen scheuen seine Zubereitung, weil's dabei in der ganzen Wohnung riecht. Die Wirte an der Elbe haben es in der Zubereitung der 15 Zentimeter langen Fischchen zu wahrer Kunst gebracht. Mit Petersilienkartoffeln und Salatteller serviert, kann man ein oder mehrere Dutzend davon verdrücken. Weil Fisch schwimmen will, prostet man sich am besten mit Bier und Korn zu. Früher als in normalen Jahren ist der schmackhafte Gast schon Mitte Februar angetroffen – ein wenig überraschend auch für Elbfischer Wilhelm Grube aus Fliegenberg (Landkreis Harburg), der mit seinen Fängen die Gastronomie entlang der Elbe zwischen Stade und Lauenburg versorgt.

Wenn sich Stammtischrunden nach diesem Traditionessen in den Gasthäusern zufrieden den Mund wischen, ist auch Elbfischer Grube zufrieden. Er stellt den kleinen Lachsfischen in der Elbe nach, verkauft sie gleich eimer- und kistenweise in Hotel- und Gaststättenküchen, hat auch immer frischen Stint für jene mutigen Hausfrauen parat, die sich selbst an den Herd stellen.

Bis zu sechs Wochen dauert die Stintzeit. In aller Frühe schon wirft Wilhelm Grube seine Barkasse an. Der Fisch ist gut wie vor Generationen. Weil er auf dem Weg von der Nordsee bis an den Laichplatz in der Oberelbe und Ilmenau nichts mehr zu sich nimmt, kann ihm auch der Schmutz in der Elbe gestohlen bleiben – und den Feinschmeckern auch. Reuse um Reuse zieht Grube aus dem Wasser, entlässt die spaddelnde Beute in große Kisten.

Bleibt die eine oder andere Reuse leer, ist das für Grube kein Grund zum Verzweifeln. Seit mehreren Generationen kennt die Familie das Verhalten der Fische. „Ich muss die Elbe ständig beobachten, weil sich die Sandbänke verschieben. Damit verändern auch die Fische ihre Route“, weiß der Elbfischer.

Er könnte viel mehr Stint fangen, als sich verkaufen lässt. Der Fang stellt zufrieden, der Absatz inzwischen auch, seitdem die Restaurants zur Stintzeit so überfüllt sind, dass man nur noch gegen Reservierung Platz nehmen darf. Das Arme-Leute-Essen von damals ist der Vergessenheit entrissen. Dienstmädchen hatten sich noch im vorigen Jahrhundert vertraglich zusichern lassen, dass es nicht öfter als viermal pro Saison Stint geben dürfe. Denn je sparsamer und geiziger die Hausfrau war, desto häufiger erschien das billige Fischchen auf dem Küchenzettel. Heute ist Stint ein Kultessen, Gäste zahlen dafür um die zwölf Euro pro Portion in den Restaurants, in denen an den Wochenenden ohne Vorbestellung kein Platz zu finden ist.

Heute wissen größtenteils ältere Leute den Stint zu würdigen. Natürlich wissen sie um den „Untermieter“ des Fischchens: Viele Stinte haben einen Wurm als blinden Passagier im Körper, der beim Schlachten mit den Innereien entfernt wird. Das ist normal und tut dem Genuss keinen Abbruch. Selbst geborene Hamburger, die den Namen Stint besonders spitz aussprechen, rümpfen deshalb bisweilen die Nase, wenn ihnen diese Fischart angeboten wird. Doch sie wissen nicht, was ihnen entgeht. MARTIN TESKE