



# Frischer Wind in Boltenhagen



Viele Jahrhunderte war das kleine Boltenhagen ein weitgehend unbekanntes Fischer- und Bauerndorf. Das änderte sich um 1800, als die Grafenfamilie Bothmer aus Klütz den ersten Badekarren aufstellen ließ, damit sich feinere Damen züchtig vor dem Bade darin umkleiden konnten.

Von Hanne Walter



Die Steilküste westlich von Boltenhagen ist mit einer Höhe von bis zu 35 Metern die zweithöchste nach Rügens Kreidefelsen.

**W**enn „Uschi“ um die Mittagszeit im Hafen des Boltenhagener Ortsteils Tarnewitz vor sich hindümpelt, verheißt das fast immer fangfrischen Fisch. „Uschi“ ist der Kutter von Fischer Uwe Dunkelmann, benannt nach seiner Mutter, mit dem er in aller Frühe Nachschub für seinen Fischereihof Kamerun aus der Ostsee holt. Fast jeder neue Gast stutzt, wenn er den Namen des Fischereihofs liest: Kamerun liegt doch wohl eher in Zentralafrika? Gewiss, aber so wurden auch 1917, als die Dunkelmanns als Fischer begannen, die mit Stroh und Rohr gedeckten Fischerhütten in Tarnewitz bezeichnet. Doch der erste Reflex führt auf die richtige Fährte, denn der Name spielte auf die Armenunterkünfte in der damaligen deutschen Kolonie in Westafrika an.

**FISCHER UWE DUNKELMANN** hält mit seinem Familienbetrieb die traditionelle Küstenfischerei schon in der vierten Generation lebendig und empfindet das traditionelle Handwerk wie vor hundert Jahren: „Nur die Materialien haben sich geändert“, findet er. „Schon früher gab es sieben gute und sieben schlechte Jahre, wie ich aus den Unterlagen meines Großvaters weiß. Obwohl in den 1920er Jahren noch nicht industriell gefischt wurde, blieben auch damals öfter die Dorsche aus. Sie haben einfach über Jahre nicht gelaicht.“ Weil Uwe Dunkelmann beizeiten gelernt hat, dass Fischerei kein gleichbleibendes Geschäft ist, nimmt er es meistens ziemlich stoisch, wenn die im Hafen dümpelnde „Uschi“ leider nichts Frisches an Land

bringen konnte: „Das brockt uns oft ein Sturm ein. Der bläst uns den Fisch einfach weg. Im vergangenen Sommer machte obendrein die Hitze Kummer. Hohe Wassertemperaturen lassen den Fischen zu wenig Sauerstoff, also schwimmen sie raus aufs offene Meer“, muss sich der Fischer mit den Launen der Natur abfinden. „Aber es gibt auch willkommenen Sturm, der frisches Wasser und damit die Miesmuscheln als Nahrung für die Fische in den Küstenbereich drückt.“

Uwe Dunkelmann ist also von Geburt an und vor allem von Berufs wegen ein Frühaufsteher. Wer als Gast ähnlich veranlagt ist, darf mit ihm auf dem Kutter auslaufen und bekommt in den nächsten Stunden einen Rundumschlag, was der Lebensraum Ostsee und sein Handwerk bedeuten. Wenn sich im eingeholten Netz auch Seesterne und Muscheln verfangen haben, freuen sich vor allem die mitgereisten Kinder. Auf dem Rückweg können sie obendrein Seehunde beobachten. Der erste von ihnen wurde in den 1950er Jahren gesichtet, danach war lange Ruhe. Erst vor zehn Jahren kamen weitere, inzwischen leben etwa sechzig vor der Küste und sehen die Netze der Fischer als Selbstbedienungsladen, statt selbst auf Jagd zu gehen. In ihrer Ursprungs-Heimat, dem Finnischen Meerbusen, ist die Population inzwischen so hoch, dass sie wegen der Revierkämpfe nicht zurück können.

Noch dreister sind nur die Kormorane. 14.500 Pärchen bevölkern die Wismarbucht und klauen jeden Tag so viel Fisch aus dem Meer, wie in 400 Kisten der Fischer passen würde. Aber die fischen selbst bei guten Bedingungen nur dreißig Kisten täglich.

2.500 Kormoran-Pärchen würden reichen, ihre Art zu erhalten. Jahrelang unter Schutz,

sind sie jetzt eine Plage, denn sie fangen richtig große Fische. Zudem sind sie Baumbrüter und setzen mit ihrem scharfen Kot auch noch den Wäldern zu.

Uwe Dunkelmanns drei Brüder und zwei Schwestern sind ebenfalls gelernte Fischer. Aktiv ist nur noch sein ältester Bruder, doch die Tradition wird keinesfalls aussterben, dafür ist gesorgt. „Mein vierjähriger Enkel Leon liebt es abgötisch, mit Opa rauszufahren. Bei der Gelegenheit sprechen wir stets Plattdeutsch. Mit ihm kann ich also gleich zwei Dinge bewahren, die kurz vorm Aussterben sind“, freut sich der „Kamerun“-Chef.

#### EIN HAUCH VON FINNLAND

Pia Lindquist zählt seit etwa dreizehn Jahren zu den 2.500 Einwohnern Boltenhagens und hat es mit ihrem Café selben Namens bereits zu beträchtlicher Berühmtheit gebracht. Einladend steht das skandinavisch fröhliche Haus in lichthem Blau und Weiß direkt an der Strandpromenade auf dem Familiengrundstück ihres Mannes. Allerdings wusste die geborene Finnin von diesem Juwel am Anfang ihrer Bekanntschaft noch nichts.

„[...] doch die **TRADITION** wird **KEINESFALLS** aussterben, dafür ist **GESORGT**.“



Pia Lindquist bäckt in ihrem gleichnamigen Café Kuchen nach finnischen Rezepten.



Jürgen Kubatz ist Herr über mehrere hundert Buddelschiffe.



Das Paar kennt sich aus vielen gemeinsamen Jahren in der internationalen Hotellerie und Gastronomie, in denen es Ideen sammelte, bis die Zeit für etwas Eigenes reif war.

Nun wird jeden Tag gebacken und gekocht, in der Hochsaison sogar in Nachtschichten. „Beliebt sind der Buttermandelkuchen nach Anweisungen meiner Oma und ganz besonders die finnische Schokotorte nach einem alten Familienrezept. Ich wurde schon oft gebeten, das Geheimnis zu lüften. Keine Chance! Wer es wissen will, muss meine Tochter heiraten“, erzählt Pia höchst vergnügt. Die Abgabe an alle spontan Heiratslustigen folgt sogleich: das Mädchen ist erst fünfzehn.

Trotz köstlicher Kuchen und Torten fragten die Gäste gelegentlich auch nach Handfesterem wie etwa Currywurst. Nicht wirklich eine finnische Spezialität, aber Pia Lindquist gewann die Klützer Landschlachtereie als Zulieferer und machte sich an die Herstellung einer eigenen, dazu passenden Soße. Statt Pommes gibt's Kartoffellöffel, wie sie ihr aus England bekannt sind. Die sind schön knusp-

rig und schmecken wie Chips „Warum auch nicht? Mein Ziel ist es nun mal, die Gäste glücklich zu machen. Und wenn mir das gelingt, bin ich zufrieden.“ Jeden Tag freut sich Pia Lindquist, wenn sie ihr Café öffnet und in den Gesichtern ihrer Gäste liest: ihr Traum ist aufgegangen. Nur ein einziges Mal war sie bisher unglücklich, als nämlich die Pippi Langstrumpf, die ihr ihre Mutter zur Einweihung geschenkt hatte, von ihrem angestammten Platz auf dem Tresen verschwunden war. Ihr auf Facebook veröffentlichter „Nachruf“ sorgte umgehend für etliche Neuzugänge. Und es werden immer mehr.

#### LEBEN MIT MINIATUREN

Auch Jürgen Kubatz lebt seinen Traum und lässt andere daran teilhaben. Bei ihm füllen jede Menge Flaschen etli-

che Regale, hängen an Wänden und Fenstern, säumen sämtliche Räume. Als Kind baute er Schiffsmodelle, als Erwachsener haucht er mit Miniaturen

Flaschen ein zweites Leben ein. In seinem Museum haben historische Modelle von 1913 und 1918 einen Sonderplatz, aber alle anderen, die etwa 260 Buddelschiffe, die die romantische, aber

kleine Kate kurz hinter der Strandpromenade fast zum Platzen bringen, sind sein eigenes Werk. Nicht mitgerechnet die weiteren fast zweihundert, die in Kisten auf ihren nächsten Einsatz in einer Ausstellung harren. Gibt's darunter ein Lieblingsstück? „Alle, sind schließlich meine Kinder“, blickt er stolz in die Runde. Und deshalb ist nur wenig verkäuflich. Aber wie kommt denn so ein großes Schiff durch den engen Flaschenhals? Jürgen Kubatz macht kein Ge-

„Mein **ZIEL** ist es nun mal, die Gäste **GLÜCKLICH** zu machen. Und wenn mir das gelingt, bin ich **ZUFRIEDEN.**“



In der **Weißer Wiek** auf der Halbinsel Tarnewitz können gleich neben dem **Fischereihafen** in der modernen **Fünf-Sterne-Marina** mit angeschlossener Werft 350 Boote ankern.

heimnis daraus und lädt die Wissbegierigen in sein mit Wundern über Wunder und materialisierten Ideen vollgestopftes Reich ein. „180 Kinder kommen pro Jahr in den Ferien zu mir und basteln und bauen. Das hat schon eine lange Tradition. Ab 9 Uhr schleifen, streichen, kleben sie und sind gegen Mittag um eine Trophäe reicher. Mir ist entschieden lieber, sie erarbeiten sich ein Modell, als eins zu kaufen. Dann können sie nämlich richtig stolz darauf sein“, weiß der Budelschiffer aus langjähriger Erfahrung.

#### TREFFPUNKT KURHAUS

Boltenhagen ist seit 1998 „Staatlich anerkanntes Seeheilbad“. Diesen Titel hat sich der Ort mit seiner direkten Lage am Meer, der Bäderarchitektur aus den 1920er Jahren, der geprüften und mit blauer Flagge gekrönten Wasserqualität, dem mittleren Reizklima und der intakten Natur verdient. Alle Thalasso-Zutaten finden sich in Hülle und Fülle am fünf Kilometer langen Strand: Meerwasser, Algen, Schlick und Sand.

Aber Boltenhagen war auch das westlichste Seebad der DDR. Schon bei Steinbeck, westlich von Boltenhagen, verhinderten martialische Sperranlagen jedes Weiterkommen, obwohl es bis zur eigentlichen Grenze noch ziemlich weit

war. Glücklicherweise sind heute keine Hindernisse mehr in Richtung Travemünde zu überwinden und von den Sicherungseinrichtungen ist nichts zu sehen. Es sei denn, man kennt sich sehr gut aus und weiß die (letzten und verblichenen) Zeichen zu lesen. Volker Jakobs kann das, der gelernte Landwirt hat sich schon immer für Natur und Geschichte interessiert und ist seit 2011 nebenberuflicher Fahrradfahrer. Zunächst führte er seine Gäste vorrangig durch den schönen Klützer Winkel, aber seit er zum 25. Jahrestag des Mauerfalls eine thematische Tour zum System der Grenzüberwachung anbot, ist sie zum Renner geworden. Dafür geht es in der Saison jeden Mittwoch ab Kurhaus auch nach Tarnewitz, wo in den 1930er Jahren ein NS-Militärflugplatz und Erprobungsort für Flugzeugbordwaffen entstand. Den größten Teil der dafür künstlich angelegten Halbinsel hat sich längst die Natur zurückerobert und steht unter Schutz. Auf einem Drittel der insgesamt 400.000 Quadratmeter jedoch lädt die „Weiße Wiek“ als Ferienparadies mit Hotels, Spiel- und Sportplätzen, Yachthafen und Restaurants wie dem „Kamerun“ ein. Und mit dem marinerischen Fischereihafen, in dem „Uschi“ nach getaner Arbeit für die Boltenhagener und ihre Gäste friedlich vor sich hindümpelt.

#### Informationen

Frischen Fisch von Fischer Uwe Dunkelmann und Kollegen aus der Wismarer Bucht gibt es täglich im **Fischereihof Kamerun** im Fischereihafen der Weißen Wiek in Tarnewitz.  
[www.kamerunweb.de](http://www.kamerunweb.de)

#### Café Lindquist

Strandpromenade 36 a  
Tel. (03 88 25) 85 99 00  
geöffnet: tägl. 11–17.30 Uhr  
[www.cafe-lindquist.de](http://www.cafe-lindquist.de)

#### Buddelschiffmuseum Boltenhagen

Ostseeallee 23, Tel. (03 88 25) 2 90 62  
geöffnet: Mo–Fr 14–18 Uhr, So/So 13–18 Uhr sowie nach telefonischer Vereinbarung.  
[www.boltenhagen.de/der-ort/unikate/buddelschiffmuseum](http://www.boltenhagen.de/der-ort/unikate/buddelschiffmuseum)

#### Kurverwaltung

**Ostseebad Boltenhagen**  
Ostseeallee 4, Tel. (03 88 25) 36 00  
[www.boltenhagen.de](http://www.boltenhagen.de)



#### HANNE WALTER

arbeitet seit vielen Jahren als freie Reisejournalistin, erkundet neugierig ferne und nahe Länder. Ihr Fazit: Am liebsten lässt sie sich noch immer von Landpartien durch Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg überraschen.