

PRESSE-INFORMATION

17.05.2023

Schleswig-Holstein feiert den Fisch!

Kiel. Links die Nordsee, rechts die Ostsee, mittendrin Dutzende Seen: Schleswig-Holstein bietet viele Lebensräume für Fische und andere Meerestiere. So gibt es vielerorts im Land frischen Fisch zu kaufen, die Restaurants bieten leckere Fischgerichte und auf Fangfahrten lässt sich Wissenswertes über die Unterwasserwelt und die Seetiere erfahren. Einige von ihnen, wie etwa die Krabbe oder der Hering, sind so populär, dass ihnen sogar Stadtfeste gewidmet sind. Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein gibt einen Überblick, wo sich im Land alles um Fisch & Co. dreht.

NORDSEE

Ausflugsfahrten ab Schlüttsiel

Was sich alles in der Nordsee tummelt, lässt sich bestens bei einer Ausflugsschiffahrt herausfinden. Von Schlüttsiel aus kann man sich auf die [Ausflugsfahrten \(Hauke Haien\)](#) zu den Seehundbänken mit Seetierfang begeben. Natürlich werden alle Tiere nach Erklärung wieder ins Meer gesetzt. Ab Nordstrand lässt sich eine solche Tour auch mit Adler Schiffe unternehmen. Während der Fahrt wird ein Schleppnetz zu Wasser gelassen und die Seetiere fachkundig erläutert. Um die reiche Artenvielfalt der Meeresbewohner im Wattenmeer kennenzulernen, wird in einem seichten Priel ein kleines Schleppnetz ausgelegt und eine Zeitlang vom Schiff gezogen. Zu sehen sind verschiedene Fische wie Schollen, Steinpicker, Seeskorpione, Krebse und Garnelen oder auch Einsiedlerkrebse, Wellhornschnecken, Seesterne und Seeigel. Wissenswertes über das Naturwunder Ebbe und Flut sowie die nordfriesische Insel- und Halligwelt runden die Informationen für die Fahrgäste ab. Touren ab Nordstrand: www.adler-schiffe.de/ab-nordstrand/seehunde.php
Ab Husum/Pellworm: <https://www.faehre-pellworm.de/ausfluege/mit-der-ms-nordfriesland>

Husum zelebriert den Star der Nordsee

Es ist zwar noch etwas Zeit, aber Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude: Am 14. und 15. Oktober 2023 finden die [26. Husumer Krabbentage](#) statt. Zwei Tage lang gibt es rund um die Husumer Hafen-Meile ein buntes Programm mit Kochvorführungen, der Krabbenpul-Meisterschaft, verkaufsoffenem Sonntag, Kunsthandwerkermarkt und natürlich gibt es frische Krabben vom Kutter zu kaufen.

Krabben, Fangfahrt in See und Kutterregattatage in Büsum

Die Krabbe gehört zu [Büsum](#) wie das Salz ins Meer. Das Krabbenfischen hat dabei bereits seit Jahrhunderten Tradition. Früher als „Armeleute-Essen“ bekannt, ist die Büsumer Krabbe mittlerweile eine Delikatesse. Neben der Krabbe gibt es im Büsumer Hafen aber noch jede Menge anderer Leckereien aus der Nordsee: Scholle, Steinbutt oder Kabeljau werden auch saisonal in vielen Fischgeschäften angeboten. Frisch vom Kutter gibt es am Hafen je nach Fangsaison Krabben, die an Bord gekocht wurden, zu kaufen.

Schon mal von der „Tote Mannshand“ oder dem „Brotkrumen-Schwamm“ gehört? In der Nordsee leben krasse Kreaturen – bunt, geheimnisvoll, verborgen. In diesem Kuriositätenkabinett tummeln sich auch schwangere Männchen, Fische, die nach Gurke riechen, und der Pitbull der Nordsee – der Seeskorpion. Fünf, acht, zehn Meter tief in der Nordsee ist eine Lebenswelt, die mal schillernd ist, mal monströs und ziemlich überraschend. Zu besichtigen ist das zum Beispiel bei einer Fangfahrt in See von Büsum aus. Was wohl dieses Mal ins Schleppnetz gerät? So viel vorweg: Alles landet nach der Besichtigung wieder lebendig in der Nordsee. Das Besondere an der Fahrt: Die gefangenen Krabben werden an Bord gekocht und gemeinsam noch warm gepuhlt und verkostet.

Wer dann noch nicht genug von Kuttern und Seemannsschnack hat, sollte die Kutterregattatage nicht verpassen, die in diesem Jahr vom 21. bis 23. Juli zum 118. Mal auf der Hafensinsel stattfinden. Hier können geschmückte Büsumer Kutter bestaunt werden und das Büsumer Kulturgut Krabbe lässt sich in allen Variationen genießen.

ZWISCHEN DEN KÜSTEN

Ostseefjord Schlei: Heringstage und frischer Fisch

Am Himmelfahrtswochenende wird es bunt in Kappeln. Nach drei Jahren Corona-Pause finden erstmals wieder die [Heringstage](#) am Hafen von Kappeln statt. Neben der Heringswette mit anschließender Proklamation des Heringskönigspaares gibt es Live-Musik, einen Hafenmarkt, eine Gaming Zone und vieles mehr. Unter dem Motto „für dich. für uns. für alle.“ begrüßt Kappeln vom 18. bis zum 21. Mai Einheimische und Gäste.

Um frischen Fisch geht es unter anderem auch bei der [Stadtführung ‚Kappeln maritim‘](#): Zu sehen gibt es neben dem Heringszaun auch die Fischräucherei Föh und den Museumshafen. Die Stadtführung findet von Mai bis Oktober immer montags von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr statt und startet vor der St. Nikolai-Kirche am Rathausmarkt.

Zudem findet der [traditionelle Fischmarkt](#) in Kappeln in der Saison von März bis Oktober immer am letzten Sonntag im Monat statt. Neben dem Hafenmarkt haben viele Geschäfte in der Innenstadt ab 11:00 Uhr geöffnet. In elf Restaurants und fünf Fischimbisstellen gibt es die maritime Delikatesse in unterschiedlichen Variationen. Auf dem Hafenmarkt gibt es außerdem regionale, maritime, nachhaltige und handgemachte Ware zu kaufen. Wer nach Schnäppchen sucht, wird sicherlich auf dem Trödlermarkt fündig, der zusätzlich von Juni bis

August auf dem Deekelsenplatz stattfindet. Wann und wo man an der Schlei regionalen und frischen Fisch direkt vom Kutter kaufen kann, erfährt man unter www.fischvomkutter.de.

Fischzucht Reese in Sarlhusen im Aukrug

Bereits seit 1885 werden auf dem Gelände einer ehemaligen Papiermühle Forellen erzeugt, nämlich in Sarlhusen im Aukrug. In vierter Generation führt Fischwirtschaftsmeister Gunnar Reese die [Fischzucht Reese](#), die heute das größte Fischzucht- und Fischereiunternehmen Schleswig-Holsteins ist. Die Fischzucht und die Veredelung von Süßwasserfischen spielen hier eine große Rolle, denn in unterschiedlichen Teichanlagen werden die verschiedensten Fische aufgezogen und zusammen mit Fangfisch aus den Fischereien in Ostholstein verarbeitet oder verkauft. Im traditionellen Altonaer Ofen wird noch mit Holz und Spänen geräuchert. Ruhig im Naturpark Aukrug gelegen, gibt es hier viel zu entdecken und zu erleben, etwa im Angelpark, der täglich geöffnet hat. Besuchende können sogar ihren eigenen Teich für einen Tag mieten. Das „Angelparkcafé“ lädt mit Kaffee, Kuchen, Räucherware und Wildsalami zu einer wohltuenden Pause ein.

Frischer Fisch aus dem Großen Plöner See

Die Fischerei hat besonders auf dem [Großen Plöner See](#) lange Tradition und so beziehen Restaurants fangfrischen Fisch wie Hecht, Barsch, Aal, Brassen, Schleie, Wels, Zander, Weißfische und Karpfen bis Maräne direkt vom Fischereibetrieb. Heimische Fischgerichte aus der typischen Holsteiner Küche sind so auf der Speisekarte vieler Gastronomiebetriebe in Plön zu finden.

Frischfisch aus dem Großen Plöner See und Räucherfisch direkt aus dem Ofen können bei der [Fischerei Foth](#) in Plön und bei der [Fischerei Lasner](#) in Ascheberg mitgenommen werden. Für alle, die sich ihren Fisch für das nächste Essen lieber selbst angeln, werden an vielen Stellen Angelscheine ausgegeben. Angeln ohne Fischereiberechtigungsschein ist hier nämlich erlaubt, allerdings benötigt man einen Touristenfischereischein (befristeter Urlaubersfischereischein). Podcast-Tipp: [ShoreTime 18 - Auf ein, zwei Fischbrötchen in der Holsteinischen Schweiz](#)

Fischbrötchen „tohuus“ in Eutin

In Eutin ist beispielsweise das „[tohuus](#)“ eine gute Adresse, um leckere Fischbrötchen zu genießen. „tohuus“ bedeutet „zu Hause“, also ankommen - gemütlich machen - lecker essen. Neben den Fischbrötchen gibt es Kaffee, hausgemachte Limos und selbstgebackenen Kuchen - gemütlich im Cocktailsessel oder rustikal am großen Tisch mit Blick auf den Eutiner Marktplatz. Bei gutem Wetter natürlich auch auf der Marktterrasse. Die Brötchen kommen vom Bäcker nebenan und werden individuell belegt - von Matjes bis Nordseekrabben ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Hier wird der Karpfen gefeiert: Teichwirtschaft Reinfeld

Am Karpfenplatz in Reinfeld befindet sich die [Teichwirtschaft](#). Hier gibt es Karpfen aus eigener Aufzucht, Räucherfisch, fantasievollen Fischplatten und hausgemachte Fischsalate. Wer gern Fisch isst, findet hier alles, was das Herz begehrt. Im Hofladen in Reinfeld gibt es zudem von April bis Oktober frische Fischbrötchen.

Hier wird der Fisch im wahrsten Sinne des Wortes gefeiert, und zwar mit dem großen Karpfenfest, welches jährlich im Spätsommer mit einem bunten Programm in Reinfeld veranstaltet wird.

Kulinarische Köstlichkeiten auf der Lauenburger Fischmeile

Bereits zum 16. Mai präsentieren heimische Gastonomen am 21. Mai von 11:00 bis 17:00 Uhr im Rahmen der [Lauenburger Fischmeile](#) maritime Leckereien in der historischen Altstadt. Von Räucherfisch oder Rosmarinkartoffeln, Rotbarsch im Bierteig, Kibbelingen (kleine panierte Fischstückchen) und natürlich Fischbrötchen vom Krabbenfischer aus Büsum ist für jeden Hunger etwas dabei. Dazu gibt es passende maritime Musik von „Die Elbströmer“, dem Shantychor „Die Kielschweine“, „Fiete und Lui“ und den „Hamburger Lokalpiloten“. Der Eintritt ist frei.

Glückstadt feiert seinen Matjes!

Bereits zum 56. Mal dreht sich vom 08. bis 11. Juni 2023 vier Tage lang alles um den Original Glückstädter Matjes. Die kulinarische Köstlichkeit kann in den verschiedensten Varianten probiert werden. [Die Glückstädter Matjeswochen](#) werden begleitet von einem bunten Programm mit Live-Musik auf zwei Bühnen, Open-Ship-Meile, Flohmarkt und Kunsthandwerk, Spiel und Spaß für Groß und Klein und vielem mehr. Auf dem historischen Marktplatz findet am 08. Juni die feierliche Eröffnung statt, bei der das schwere Holzfass geöffnet wird und die geladene Prominenz die Ehre hat, in den ersten Matjes der Saison zu beißen. Übrigens: Passend dazu erscheint am 26. Mai Podcast-Folge 41 von [„ShoreTime - der Küstenschnack“](#) mit dem Titel „Salziges Glück an der Elbe“.

OSTSEE

Frischer Fisch vom Markt in Kiel

Von Montag bis Samstag gibt es in der Landeshauptstadt Kiel [Wochenmärkte](#). Auf dem Exerzierplatz beispielsweise findet mittwochs und samstags der größte Markt in Kiel statt. Rund 100 Stände lassen kaum Wünsche offen. An verschiedenen Ständen werden Delikatessen aus dem Meer angeboten, die oft aus der Ostsee oder anderen Gewässern der Region stammen.

Wer nicht selbst in der Küche wirbeln möchte, kann innovatives Seafood im [„Moby“](#) an der Kiellinie genießen. Das Restaurant bietet zudem eine angeschlossene Bar und einen schönen Blick auf die Förde, direkt an der Kiellinie.

Fischbrötchen-Vielfalt in Grömitz

In Grömitz ist nahezu an jeder Ecke Fischbrötchen in Sicht, eines besser als das andere. So bezeichnet sich der beliebte Urlaubsort auch gern selbst scherzhaft als „Hauptstadt des Fischbrötchens“. Der Tourismus-Service Grömitz hat eigens für das Fischbrötchen eine Übersicht erstellt, die darstellt, wo es die besten Fischbrötchen „in town“ gibt. Die große Auswahl findet sich unter: <https://www.groemitz.de/fischbroetchen>

Ein besonderer Tipp ist das vegane BackFischbrötchen in der Fischeria Seegold, welches auch alle „Nicht-Fischliebhaber“ begeistert.

Unterwegs mit dem Inselfischer auf Fehmarn

Es ist immer wieder spannend, zu sehen, was alles im Netz landet. Mit einem echten [Fischkutter](#) können Gäste auf Fehmarn für eine Stunde lang auf die Ostsee hinausfahren, und vieles über die Meeresbewohner erfahren. Natürlich werden alle Lebewesen wieder zurück in die Freiheit entlassen. Und wer weiß, vielleicht lassen sie sich beim nächsten Mal wieder fangen, um „Moin“ zu sagen.

Noch mehr Infos zur Unterwasserwelt der Ostsee gibt es im [Meereszentrum auf Fehmarn](#). Mit vier Millionen Litern Wasser und tausenden tropischen Meerestieren gehört es zu den größten Aquarienanlagen Europas. In den Haiwelten leben z.B. Sandtiger-, Zitronen- und Ammenhaie. Außerdem gibt es einen Unterwassertunnel und Lagunenaquarien.

Klönsschnack an der Kaikante im Fischereihafen, frischer Fisch vom Kutter und heimische Meerestiere erleben in Travemünde

Der urige [Fischereihafen](#) in Travemünde lädt mit seinem maritimen Charme zum entspannten „Schiffe gucken“ und Bummeln direkt an der Kaikante ein. Hier liegen in ruhigem Wasser fest vertäut die stählernen Hochseekutter und die kleinen Fischerboote, die geduldig auf ihren nächsten Ostseefang in den frühen Morgenstunden warten. Wer Lust hat, versucht einen typisch norddeutschen „Klönsschnack“ mit den Fischersleuten vor Ort. Am besten beginnt man die Unterhaltung mit einem fröhlichen „Moin“ – ganz gleich zu welcher Tageszeit, das klappt fast immer. Tipp: Wer den kleinen Hunger verspürt, kann in einem der Fischlokale im Fischereihafen essen gehen, Räucherfisch direkt aus dem Räucherofen probieren oder sich ein Fischbrötchen gönnen.

Wer mehr über die hiesige Unterwasserwelt und deren Bewohner erfahren möchte, macht sich am besten auf zur [Ostseestation](#) mit dem Umweltzentrum und den Aquarien auf dem Priwall in Travemünde. Hier darf man angucken, fühlen, füttern und Fragen stellen. Können Ohrenquallen hören? Sind giftige Petermännchen gefährlich? Haben Katzenhaie sieben Leben? Wer sich traut, darf auch einmal eine Strandkrabbe auf die Hand nehmen oder einen Haifischkiefer anfassen. Oft gibt es die Möglichkeit, die faszinierende Welt von Plankton & Co. durch ein Mikroskop zu erleben. Anschließend geht es in den Aquariumraum. Für

Kinder ist es ein einmaliges Erlebnis, den gefräßigen Plattfischen und den immer hungrigen Stichlingen bei der Fütterung zuzuschauen oder die Tiere sogar selbst zu füttern.

Wer sich für das Thema Kutterfahrten und somit Einblicke ins Fischerleben an der Ostsee interessiert: Der Ostsee-Holstein-Tourismus e.V. hat hierzu eine Podcast-Folge [„Ostseelauschen bei Peter und Hannah aus Niendorf“](#) veröffentlicht.



Der urige Fischereihafen in Travemünde wird vom Sonnenuntergang in ein goldenes Licht getaucht.
© LTM - www.mikka.pro

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle touristische Landesmarketingorganisation für Schleswig-Holstein und organisiert die überregionale Vermarktung des Reise- und Tagungsstandorts Schleswig-Holstein mit dem Ziel, potenzielle Gäste für den echten Norden zu begeistern. Die TA.SH ist ein 100%iges Tochterunternehmen des Landes mit Sitz in Kiel und beschäftigt ein 25-köpfiges Team. Sie setzt die Tourismusstrategie 2030 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert.