

PRESSE-INFORMATION

09. April 2019

Unterwegs mit dem Küstenfischer

Kulinarische Schätze aus Nord- und Ostsee und Schleswig-Holsteins Seen

Kiel. Die See ist aufgewühlt, der Kutter rollt und schwankt und der Regen peitscht ihm ins Gesicht. Davon lässt sich ein Mann wie Andre Claußen wenig beeindrucken – schließlich arbeitet der Fischer aus Büsum bei jedem Wetter. Wer das einmal hautnah miterleben möchte, begleitet einen echten Seemann auf einer Fangfahrt an der Nord- oder Ostsee. Aber auch wer an Land bleibt, ist ganz dicht dran am Leben der Küstenfischer – und am Fisch sowieso. Fischersiedlungen, Fischrestaurants, frischer Fisch vom Kutter: Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH gibt einen Überblick, wo sich im „echten Norden“ alles um das Thema Fisch dreht.

Fangfahrten und Törns auf dem Meer – ein besonderes Erlebnis

Krabben fischen, Krabben pulen, Krabben essen

Die MS Hauke, ein echter Krabbenkutter, lädt Gruppen ab 20 Personen und Schulklassen bis zum 03. November zur Fangfahrt auf der Nordsee ein. Wie die echten Fischer ziehen Seeleute auf Zeit mit einem Original-Krabbennetz im Kleinformat Seesterne, Krebse, Krabben und die unterschiedlichsten Fischarten aus dem Wasser. Anschauen, dann zurück in die Nordsee. Bis auf die Krabben. Die werden gekocht und können, noch warm, gepult und gegessen werden. www.adler-eils.de/gruppen/fangfahrt/; www.buesum.de

Seite 1 von 4

Pressekontakt:

Manuela Schütze Tel. 0431/60058-70, Bente Petersdotter, Tel. 0431/60058-74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel, E-Mail: presse@sht.de
<https://www.sh-business.de> ; <https://twitter.com/Landesmarketing>

Fangfahrt mit Ecke 4

Wem der Fischkutter namens „Ecke4“ gehört, ist nicht schwer zu erraten. Fischwirtschaftsmeister Eckhard Michelsen ist der Besitzer und passenderweise liegt das Schiff auch noch in Eckernförde. Von Mai bis September können Interessierte an einer echten Fangfahrt teilnehmen. Bei der Fahrt zu den Fanggründen werden Stellnetze eingeholt und an Bord gibt es einiges über den Fischfang und das Leben der Fischer zu erfahren. www.fischerleben-schleswig-holstein.de/fischerleben/ausflugsfahrten/fangfahrt-mit-ecke-4/

Segeln auf Museumsschiffen

Sie sind alt, aber immer noch seetauglich. Das liegt daran, dass sich die „Vereinigung zur Würdigung traditioneller Segelschiffahrt und Küstenkultur“ mit viel Einsatz um die Museumsschiffe im Probsteier Hafen in Wendtorf kümmert. Hier liegen unter anderem ein Wadenboot, ein Krabbenkutter, aber auch ein Wikingerboot, eine Smakkejolle und ein Zollkutter. Im Sommer segeln die Vereinsmitglieder mit ihren Booten und wenn sich die Gelegenheit bietet, dürfen interessierte Gäste zu einem Schnuppertörn an Bord mitkommen. www.museumshafen-probstei.de

Fangfrischer Genuss aus dem Meer

Fischers Fritze fischt frische Fische

Eben schwamm er noch in der Ost-oder Nordsee, jetzt kann man ihn schon direkt vom Kutter kaufen. Von Aal bis Zander – im Angebot ist, was gerade ins Netz ging. Auf der Internetseite „Fisch vom Kutter“ bieten Fischer ihren tagesaktuellen Fang an – egal, ob in Husum, Kiel, Schleswig, Dagebüll oder Maasholm. Verkauft wird der Fang dort, wo er das erste Mal an Land geht: im Fischereihafen, in der Marina, manchmal sogar am Strand. www.fischvomkutter.de

Pressekontakt:

Kutterkorso in Husum

Ganz Husum freut sich schon auf die Hafentage vom 14. bis 18. August. Zu den Höhepunkten gehören Entenrennen, Tauziehen und natürlich der legendäre Kutterkorso. Herausgeputzt und mit bunten Wimpeln geschmückt, fahren die Kutter auf das Wattenmeer hinaus. Das Beste: Besucher dürfen mit an Bord. Am 12. August starten um 13.30 Uhr die kleinen Fahrten – Tickets gibt es vor Ort direkt am Kutter.

www.hafentage-husum.de/attraktionen.html

Dicht am Wasser gebaut

Holm heißt „kleine Insel“ auf Dänisch und genau das ist die Fischersiedlung in Schleswig: eine kleine Insel, bis zum 20. Jahrhundert durch das Holmer Noor vom Festland getrennt. Um die optimale Fischverarbeitung gewährleisten zu können, wurden alle Häuser direkt am Wasser gebaut. Ausschließlich die Holm-Fischer durften früher auf der Schlei zwischen Arnis und Schleswig fischen. Heute wohnen immer noch einige Fischer in den weißen Häuschen mit Sitzbänken vor der Tür und einem Steg hinter dem Haus mit direktem Zugang zur Schlei. Jörg Nadler zum Beispiel. Der Schlei-Fischer verkauft fangfrischen Hering und anderen Fisch nach vorheriger Absprache auf dem Holm. www.historischerfischer.de/html/fischverkauf.html;

www.ostseefjordschlei.de/regionen-und-staedte/wikingerstadt-schleswig/fischersiedlung-holm/

Fischbrötchen für Feinschmecker

Für viele ist es einfach nur ein Brötchen mit Fisch, für Kenner kann auch ein Fischbrötchen ein kulinarisches Highlight sein. Aber nur, wenn die Zutaten beste Qualität haben, wie etwa bei der Aal- und Fischräucherei Friedrich Föh. Seit über 100 Jahren räuchert Familie Föh Fisch in Kappeln – Forellen, Kieler Sprotten, Heilbutt.

www.foeh.de/

Pressekontakt:

Manuela Schütze Tel. 0431/60058-70, Bente Petersdotter, Tel. 0431/60058-74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel, E-Mail: presse@sht.de
<https://www.sh-business.de> ; <https://twitter.com/Landesmarketing>

Dorschfilet an der Hafenkante

In der Fischhalle in Heiligenhafen können Schaulustige zugucken, was die Fischer aus Nord- und Ostsee ziehen. Im Fischbistro „Treffpunkt Fischhalle“ gibt es Dorschfilet, Kutterscholle oder Steinbutt zum Tagespreis. Wer sich das Essen gern servieren lässt, sitzt im Restaurant mit bodentiefen Fenstern direkt an der Hafenkante. Beim Essen kann man zusehen, wie die Kutter ihre Fänge anlanden oder für die nächste Fangreise Kisten und tonnenweise Eis aufnehmen. www.kuestenfischer-nord.de/; www.treffpunkt-fischhalle.de/

Fischbrötchen im Wind

Fischbrötchen schmecken zu jeder Jahreszeit. Egal ob Lachs, Bismarckhering oder Makrele. Leckere Fischbrötchen gibt es überall an der Ostsee. Einige Fischrestaurants und -buden verkaufen die maritime Delikatesse auch bei Eis und Schnee. www.ostsee-isst-lecker.de. Beim Weltfischbrötchentag am 04. Mai 2019 dreht sich an Schleswig-Holsteins Ostseeküste und den Süßwasserseen der Holsteinischen Schweiz alles um die köstliche maritime Delikatesse. www.weltfischbrötchentag.de



Fischer Andre Claußen aus Büsum präsentiert seinen Fang. © Andre Claußen

Die Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH (TA.SH) ist die offizielle touristische Landesmarketingorganisation in Schleswig-Holstein und organisiert die überregionale Vermarktung des Reiselandes 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 rund 20 Mitarbeiter. Sie setzt die Tourismusstrategie 2025 im In- und Ausland um und wird vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus gefördert.

Pressekontakt:

Manuela Schütze Tel. 0431/60058-70, Bente Petersdotter, Tel. 0431/60058-74
Tourismus-Agentur Schleswig-Holstein GmbH, Wall 55, 24103 Kiel, E-Mail: presse@sht.de
<https://www.sh-business.de> ; <https://twitter.com/Landesmarketing>