

2. AUFLAGE

DER FISCHBRÖTCHEN REPORT



SCHLESWIG-HOLSTEIN *und* HAMBURG

Die 70 besten Fischbuden an
Nordsee, Ostsee und Elbe

MIT ÜBER
100 FREIZEITTIPPS
UND
AUSFLUGSKARTE

Moin!

Möglicherweise liege ich komplett falsch, aber haben Sie schon mal gehört, dass Ihnen jemand erzählt hat: „Kaum bin ich in Italien, muss ich sofort eine Pizza essen.“ Oder: „Gleich hinter der spanischen Grenze halten wir immer an der ersten Tapas-Bar an.“ Ich jedenfalls habe solche Sätze noch nie gehört, meistens ist ja auch noch ein gutes Stück zu fahren, bevor man sein Urlaubsziel in Italien erreicht hat oder am spanischen Strand angekommen ist. Da hält man sich mit so was doch nicht auf, da heißt es meistens: „Wenn wir da sind, gehen wir schön was essen, dann sind wir in den Ferien.“

Anders ist das beim Fischbrötchen. Für viele Schleswig-Holsteiner-Urlauber oder Hamburg-Touristen beginnen mit dem ersten Biss in das Fischbrötchen die Ferien. Das muss nicht unbedingt erst am Zielort sein, schon auf dem Weg dorthin kann man sich mit einem kurzen „Budenstopp“ auf den Urlaub einstimmen.

Und dort geht es los: Man hört Möwengeschrei, es riecht bereits ein wenig nach Salzwasser und Tang, die Sonne scheint und der Wind pfeift. Nun noch ein gutes Fischbrötchen, und der Urlaub hat begonnen.

Damit die Vorfreude auf den Urlaub oder den Wochenendausflug nicht frühzeitig baden geht, haben wir uns den *Fischbrötchen Report* ausgedacht. Mit diesem norddeutschen Reiseführer in der Jacken- oder Hosentasche sollten Sie zwar nicht ins Wasser gehen, aber Sie werden bestimmt keinen Fischbrötchen-Reinfall erleben.

Das Team vom *Fischbrötchen Report* wünscht Ihnen einen erholsamen Aufenthalt im Land zwischen den Meeren, einen spannenden Hamburg-Besuch, vor allem aber guten Hunger – mit der besten Zwischenmahlzeit Norddeutschlands in der Hand sollte da nix schief gehen.

Guten Appetit!



Tilman Schuppis

P.S.: Ihr Fischbrötchen-Geheimtipp ist nicht dabei? Nennen Sie uns Ihre Fischbrötchen-Bude unter www.fischbroetchenreport.de oder bei facebook.com/fischbroetchenreport. Wir kümmern uns darum!

DER INHALT

DIE FISCHBRÖTCHEN-
BUDEN NACH REGIONEN



DITHMARSCHEN 6

Auf dem Weg Richtung Norden, immer am Wasser lang, machen wir Stopp bei sieben Fischbrötchen-Buden. Zum Fischbrötchen-Buden gibt es in Brunsbüttel Schiffekucken, in Friedrichskoog und Büsum frischeste Krabben und in Eiderstedt viel Wind um die Nase.

Handarbeit

Selbstgepult schmeckt besser! 18

Wir behaupten mal: Krabben pulen kann jeder. Wenn man unserer Anleitung folgt

Delikatessen

Gute Krabbe, teure Krabbe 28

Unsere leckeren Nordseekrabben sind frisch und regional – und jeden Cent wert!



NORDFRIESLAND 34

Folgen Sie unserer Fischbrötchentest-Route von Tönning über St. Peter-Ording, Husum und Nordstrand bis auf die herrlichen Inseln Pellworm, Amrum, Föhr und natürlich Sylt. Dort in List thront „Jünne“ Gosch in der nördlichsten Fischbude Deutschlands.

Wildnis

Watt für 'n Erlebnis 50

Frühling, Sommer, Herbst und Winter: Eine Wattwanderung geht eigentlich immer. *Annette Woywode* und *Tim Hoppe* haben es ausprobiert



DER NORDOSTEN 92

Bei „Bens Fischhütte“ in Flensburg, der Stadt an der Förde, beginnt unsere Tour durch den Nordosten. Auf dem Weg durch diesen schönen Landstrich passieren wir Glücksburg, Kappeln, Schleswig, um am Ende die „Fischbar“ in Kiel zu besuchen.

Handwerk

An Tagen wie diesem 112

Tilman Schuppius fuhr frühmorgens mit einem Fischer auf die Ostsee raus



OSTHOLSTEIN 128

Los geht es in Laboe: Wir hangeln uns erst einmal entlang der Küste bis nach Fehmarn, wo wir wunderbare Aalbrötchen probieren. Weiter geht es, mit einem Abstecher an den Plöner See, über Grömitz und Lübeck, bis wir schließlich in Ratzeburg landen.

Manufaktur

Matjes-Mekka des Nordens 198

Wann ist ein Hering ein Matjes? Und warum schmeckt er dann so toll? Ein Besuch in Glückstadt



HAMBURG 186

Kaum woanders gibt es so viele Fischbrötchenbuden auf so kurzer Strecke wie am Elbufer in der Hansestadt zwischen Blankenese und den Landungsbrücken. Aber auch im Hamburger Umland, in Glückstadt, Haseldorf und Wedel, sind wir fündig geworden.

Selber machen

Rezept-Ideen 98 und 212

Die norddeutschen Sterneköche *Dirk Luther* und *Christoph Rüffer* haben sich exklusiv für den Fischbrötchen Report ein paar leckere Sachen ausgedacht

IMPRESSUM

222

UNSERE AUSFLUGSKARTE FINDEN SIE
IN DER HINTEREN UMSCHLAGKLAPPE
DIE SCHÖNSTEN FREIZEITTIPPS
MIT BAHN UND BUS



Schneller zu den schönsten Ausflügen

Um das Auffinden der Tipps einfacher zu machen, verwenden wir in unserem Reise-führer diese kleinen Bildchen:

-  Bootsverleih
-  Badestelle
-  Radtour
-  Angeln
-  Wassersport
-  Sehenswürdigkeit
-  Ausflugsboot
-  Sport
-  Natur
-  Information
-  Wandern
-  Kulinarik
-  Museum





DITHMARSCHEN

Über ganz unterschiedlich große Attraktionen an Dithmarschens Küste berichtet dieses erste Kapitel. Die Reise beginnt in Brunsbüttel, wo Sie mit einem frisch belegten Fischbrötchen in der Hand zu sehen können, wie sich **dicke Frachtschiffe** gaaaanz sutsche in die engen Schleusen des Nord-Ostseekanals schieben. Deutlich kleiner, aber nicht weniger faszinierend als die Dampfer sind Alfred Urthels **Krabbenschälmaschinen** – zu besichtigen in Friedrichskoog. Mit Krabben kennt man sich auch im schicken „Hafenpick“ in Büsum aus, wo das Pulen allerdings noch **klassische Handarbeit** ist. Schließlich landen wir am Eidersperrwerk – eine weitere Attraktion Dithmarschens und ein **äußerst beliebter Treffpunkt** von radelnden und Motorrad fahrenden Fischbrötchen-Fans.

Alice' Restaurant

Alice' Restaurant

Am Hafen 4, 25718 Friedrichskoog
Telefon 0 48 54 / 217

Anfahrt

Vom ZOB Marne mit der Buslinie 2510 bis zur Haltestelle „Friedrichskoog Haiungen“

Öffnungszeiten

März bis Anfang November: täglich 10 bis 18 Uhr, bei schönem Wetter gerne auch länger

Mit dem (fast) gleichnamigen Song von Arlo Guthrie verbindet Inhaberin Alice Ritters-Stührk, dass beide 1967 das Licht der Welt erblickten. Schon damals hatten sich ihre Eltern mit dem „Fischhaus Stührk“ am Friedrichskooger Hafen weit über Gemeinde- und Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht: War doch der Name Stührk der Inbegriff für hochwertige Fischkonserven und exquisite heimische Fischgerichte, serviert an einem der malerischsten Flecken Dithmarschens. Geändert hat sich daran bis heute nichts. Geblieben sind auch die Sonnenterrasse mit dem wunderschönen Ausblick auf den Fischereihafen, der sehr gemütliche

Wintergarten für die kälteren Tage und der sieben Meter lange Tresen, der dem Kunden eine so opulente Palette an Frischfisch präsentiert, dass die Auswahl schwerfällt.

Unbestrittener Star unter den Fischbrötchen ist der Bismarckering, der – unüblich zwar, aber sehr apart! – mit einer hausgemachten Remoulade serviert wird. Das Rezept dafür stammt noch von Mutter Stührk und enthält neben Sahne, Joghurt und Gurke eine feine Kräutermischung. Weiter im Angebot sind Matjes, Räucherlachs und Backfisch, um nur drei Sorten zu nennen. Und natürlich *Krabben*: Denn wer Friedrichskoog sagt, der muss auch *Krabben* sagen!



Hier strahlt die Nordseesonne mit Alice um die Wette



Robben gucken

Die Seehundstation Friedrichskoog zieht alljährlich etwa 100 bis 150 verletzte, kranke oder verlassene junge Robben groß. Von einem 17 Meter hohen Aussichtsturm aus kann man die ganze Anlage sowie das nahegelegene Watt überblicken. Zwei Ausstellungen informieren über das Leben von Seehunden, Kegelrobben und weiteren Robbenarten. Die Station befindet sich in fußläufiger Entfernung auf der anderen Seite des Hafens. Öffnungszeiten: März bis Oktober täglich von 9 bis 18 Uhr, November bis Februar 10 bis 16 Uhr. Fütterungen: täglich 12 und 16 Uhr (An der Seeschleuse 4, Telefon 0 48 54 / 13 72, www.seehundstation-friedrichskoog.de).

Eine stillgelegte Sortiermaschine für *Nordseegarnelen* im Anbau des Lokals erinnert an die Zeiten, als das Gebäude noch die behördliche Bezeichnung „Krabbenannahmestelle“ trug und die Gegend mit frischen Krabben versorgt. Heute wird ein Großteil der Ware aus Bütsum importiert. Denn vor Ort verschlickt der Hafen immer weiter, was den Krabbenfischern das Leben schwermacht.

Die Landesregierung will den Friedrichskooger Hafen schließen, das ständige Ausbaggern ist anscheinend zu teuer geworden. Nun ist ein touristischer „Erlebnishafen“ geplant. Dann doch lieber baggern, alles andere ist Blödsinn und kostet auf Sicht genauso viel, meint zumindest der *Fischbrötchen Report*. 🐟

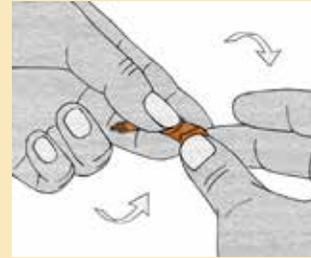
So geht's – Krabbenpulen Schritt für Schritt



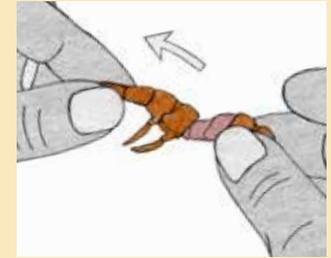
1 Die rechte Hand fasst mit drei Fingern die Krabbe auf dem **dritten Panzerglied**. Mit der linken Hand den Schwanz der Krabbe leicht strecken.



2 Drei Finger der linken Hand fassen nun die Krabbe auf dem **vierten Panzerglied**. Die Hände drehen sich gegeneinander um zirka 30 Grad einmal vor...



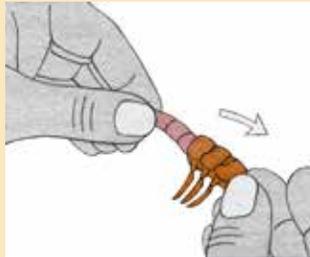
3 ... und einmal zurück.



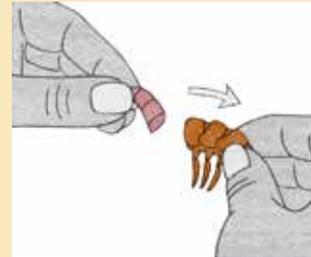
4 Die rechte Hand hält die Krabbe auf dem **dritten Panzerglied** fest. Die Finger der linken Hand drücken leicht auf...



5 ... den hinteren Teil des Panzers und ziehen ihn **vorwiegend am Schwanz** haltend...



6 ... vom Ende der Krabbe.



7 Die linke Hand hält das Krabbenfleisch fest, die Finger der rechten Hand **greifen den Kopf**. Kurz zupfen, und die Krabbe ist gepult.



NORDFRIESLAND

Alle, die in Erdkunde aufgepasst haben, stoßen in diesem Kapitel auf eine kleine Schummelei: Helgoland gehört nicht zu Nordfriesland, schon klar. Und doch wollen wir von Büsum aus einmal kurz rüberschippeln, um dort die älteste **Fischbrötchen-Manufaktur** der Hochseinsel zu besuchen. Zurück auf dem Festland steuern wir den **historischen Hafen** von Tönning an: Die „Alte Fischereigenossenschaft“ dort ist berühmt für ihren **Matjes**, der ja bekanntlich prima zwischen zwei Brötchenhälften passt. Weiter geht's über Amrum und Föhr nach Sylt – hat da jemand „Gosch“ gesagt? Wir entführen Sie erst einmal **hinter die Dünen** am Hörnumer Weststrand und nach Rantum, bevor wir dann doch bei Jürgen „Jünne“ Gosch landen – ob in Westerland, Wenningstedt oder List: Aus-sichten vom Feinsten



HÖRNUM AUF SYLT

Meermann

Meermann

Rantumer Straße 31, 25997 Hörnum/Sylt
 Telefon 0 46 51 / 4 46 68 99

Anfahrt

Vom ZOB Westerland mit der Buslinie 2 bis zur Haltestelle „Hörnum Steintal“

Öffnungszeiten

Ostern bis Oktober: Mi bis Mo 12 bis 22 Uhr

„Meermann“? Auf Sylt? Noch nie gehört. Trösten Sie sich, Sie sind damit nicht allein. Selbst bei alteingesessenen Insulanern wird das „Meermann“ immer noch als Geheimtipp gehandelt, dabei darf es sich bereits mit dem „Zertifikat für Exzellenz 2014“ des Bewertungsportals TripAdvisor schmücken – und das völlig zu Recht!

Exzellenz mag vielleicht ein etwas zu steifer Begriff sein für eine der entspanntesten Locations auf Sylt, aber er trifft den Kern. Rustikales Ambiente, unkomplizierter Service eines sehr jungen Teams und wirklich gute Speisen zu angenehmen Preisen: Inhaber Christian Heitling hat mit seinem „Meermann“ einen Stil kreiert, der

so fernab von Schickimicki ist, wie man es auf Sylt nicht für möglich hält. Obwohl kein Fischbrötchen-Imbiss im klassischen Sinn, gebührt dem Lokal aufgrund seiner kleinen, aber sehr feinen Auswahl an Fischbrötchen und der Lage direkt hinter den Dünen am Hörnumer Weststrand ein Platz in diesem Buch. Besonders die Zutaten punkten hier. Überwiegend aus der Region und oft (wie beispielsweise beim hausgeräucherten Lachs oder selbst eingelegten Brathering) vor Ort veredelt, schmeckt man den Unterschied zu weit gereister Importware natürlich sofort.

Bei den üppig und erst nach Bestellung belegten Brötchen hat man sogar die Wahl zwischen hellen



Wer sich hier nicht wohlfühlt, ist selber schuld: das „Meermann“ mitten in den Dünen, die Sonne im Gesicht und Fischbrötchen vor der Nase

WILDNIS

Watt für 'n Erlebnis!



*

Die einen machen es im Sommer, die anderen im Winter: Eine Wattwanderung lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Idealerweise schließen Sie sich wie unsere Autorin Annette Woywode und der Fotograf Tim Hoppe einer Gruppe an, die sich von einem Wattführer alles über die Besonderheiten dieses einzigartigen Biotops erzählen lässt. Und der vielleicht auch vorschlägt, das lustige „Nebelspiel“ zu spielen ...



Kothäuflein. Alles voller Kothäuflein, so weit das Auge reicht. Und man kann sehr, sehr weit schauen – über den Meeresboden hinweg, den das Nordseewasser nur noch hauchdünn überzieht, bis zum Horizont. Denn es ist Ebbe vor St. Peter-Ording. Das Meer hat sich zurückgezogen und das Watt freigegeben, das bedeckt ist mit diesen Häuflein. Und da soll man nun durchwandern, zusammen mit Stefan Lindemann, der gerade seinen Bundesfreiwilligendienst bei der Schutzstation Wattenmeer absolviert und heute den Wattführer gibt.

24 Naturfreunde sind am Treffpunkt zur Wattwanderung erschienen. Sie alle haben den Tipp beherzigt, sich wärmer anzuziehen, als es an Land nötig wäre. Im Sommer lautet die Devise für all jene, die das Watt barfuß erleben wollen: „oben warm, unten kalt“. Jetzt, im Februar ist dagegen „überall warm“ angesagt. Der Wind pfeift, rüttelt an den Klamotten und beißt sich an jeder Hautpartie fest, die nicht mit einer dicken Stoffschicht bedeckt ist. „Echtes Friesenwetter heute“, sagt Stefan und lacht der Gruppe Vermummter in Gummistiefeln aufmunternd zu. „Jeder kann zurück, wenn er will“, sagt der 19-Jährige, „aber dann



DER NORDOSTEN

Ein Schlachter, der auf Fischhandel umgestiegen ist, ein Raumausstatter, der aus Leidenschaft **Ostsee-fischer** wurde, zwei eingefleischte Fischbrötchen-Fans, die als **Quereinsteiger** ihre eigene „Fisch-Bar“ eröffneten, eine Fischbuden-Inhaberin, die mit ihren siebzig Lenzen noch längst nicht ans Aufhören denkt: In diesem Kapitel gibt es wieder einige Geschichten über interessante Menschen zu erzählen, die für Schleswig-Holstein-Gäste und Einheimische täglich **feinste Fischspezialitäten** zubereiten. Was deren Fischbrötchen-Imbisse zudem empfehlenswert macht, sind ihre Standorte: Setzen Sie sich nur mal an einem **Sommertag** vor die „Fischküche“ im Hafen von Laboe – das hält jeden Vergleich mit mediterranen Urlaubsorten stand!

STRANDE BEI KIEL

Fischkiosk Seidentoff

Fischkiosk Seidentoff

Hafen Strande / Strandstraße 44, 24229 Strande
Telefon 0 43 49 / 91 92 81

Anfahrt

Vom Hauptbahnhof Kiel mit den Buslinien 501 / 502 bis zur Haltestelle „Strande Bad“

Öffnungszeiten

Hauptsaison: Juni bis Ende September, täglich 11.30 bis 18 Uhr

Nebensaison: März und Oktober, täglich (außer Di) 11.30 bis 18 Uhr

Das kleine Häuschen am Hafen von Strande hat in seinem Namen zu Recht den Zusatz „Kiosk“. Das ist keinesfalls abwertend gemeint, ganz im Gegenteil: Es gibt nur wenige Fischbrötchen-„Ausgabestellen“ an Nord- und Ostsee, die so schlicht daherkommen und dabei so leckere Ware feilbieten.

Fischbrötchen-Fans verdanken das den Betreibern Sonja und Wilfried Barwich, genauer gesagt: Wilfrieds Eltern. Diese fingen hier 1972 ganz klein an. „Schon damals haben wir Kinder in der Saison ausgeholfen, wenn Not am Mann war“, berichtet Wilfried Barwich, der den Stammsitz 2012 übernommen hat. Familieneinsatz hat hier Tradition,

und so ist auch der Nachwuchs von Wilfried und Sonja dabei, wenn die Feriengäste vor dem „Fischkiosk“ Schlange stehen, und belegen die frisch aufgebackenen Brötchen (der Clou: Roggenbrötchen!) mit geräucherter Fisch und den üblichen Verdächtigen wie Bismarck, Brat-hering, *Krabbe* und Matjes, letzterer eingelegt in verschiedene hausgemachte Marinaden.

Propos übliche Verdächtige: Da fehlt doch noch was? Kleiner Tipp: fängt mit „F“ an und hört mit „S“ auf – ne, kein Flachs – der gehört nicht ins Brötchen. Feuerlachs ist das Stichwort, ein weiterer Clou der Fischbrötchenoase am Yachthafen von Strande.



Das kleine Büdchen in unserem Hafen, da, wo das Leben noch lebenswert ist

In lockerer Reihenfolge wird diese Seidentoff'sche Spezialität zelebriert. Bei dieser Zubereitungsart, werden Lachsfilets auf Holzbretter genagelt und am offenen Feuer langsam gegart. Wie beim Räuchern sorgt auch hier das gewählte Feuerholz, meist Buche und Erle, für ein besonderes Aroma.

Feste Feuerlachstermine sind der 1. Mai, das Hafenfest, Pfingsten, Vatertag und schließlich der 3. Oktober; weitere Termine werden auf der Website und per Newsletter bekannt gegeben. An diesen Tagen herrscht Hochbetrieb. Dann können Sie wahrscheinlich die gesamte Familie kennenlernen, oder zumindest zuschauen, wenn Anika und Christoph Barwich mithelfen, diese Spezialität ins Brötchen zu befördern, eben immer dann wenn Not am Mann ist. 🐟



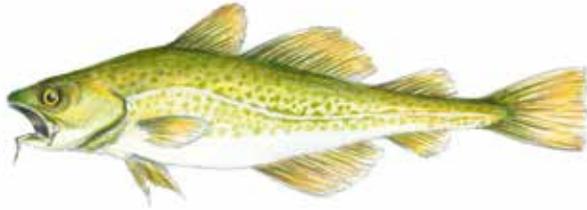
Fernsicht

Bei klarem Wetter lohnt sich ein Abstecher zum Bülker Leuchtturm. Folgen Sie ab „Fischkiosk Seidentoff“ der Strandstraße in nördlicher Richtung, dann kommt der Bülker Weg, der Sie schnurstracks zum Ziel führt. Sie werden begeistert sein von der Rundumsicht da oben. Beginnend in Norden, im Uhrzeigersinn aufgezählt, sehen Sie die Kieler Bucht, die Kieler Förde, das Marine-Ehnenmal in Laboe, die Strander Bucht, den Olympiahafen Schilksee, die Eckernförder Bucht und schließlich den Kieler Leuchtturm auf offener See.

An Tagen wie diesem

*

Auf einem Kutter mit einem Fischer auf die Ostsee rausfahren und mit ein paar Kisten Fisch zurückkommen, daraus könnte doch eine interessante Reportage werden. Dass die Ausbeute überraschenderweise wesentlich größer wird als vermutet, hat Tilman Schuppius (Fotos und Text) erlebt.



Kabeljau, auch Dorsch

*

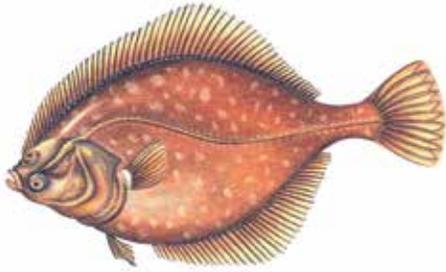
Wenn Sie an einer Fischbrötchenbude stehen und schnell mit den anderen Gästen ins Gespräch kommen wollen, dann stellen Sie doch einfach die Frage: Was ist der Unterschied zwischen dem Dorsch und dem Kabeljau? Dann dürften Sie genug Gesprächsstoff für die nächsten Stunden haben. Das ist wie mit der Frage nach dem Abseits beim Fußball: So hundertprozentige Definitionen gibt es nicht, zudem ist immer Interpretationsspielraum vorhanden. Aber versuchen wir es mal: Beide Namen bezeichnen dieselbe Art (*Gadus morhua*). Dorsch ist zum einen der gebräuchliche Name für den noch nicht geschlechtsreifen Nordsee-Kabeljau, zum anderen werden alle in der Ostsee lebenden Altersklassen dieses Fisches so bezeichnet. Der Kabeljau lebt im Nordatlantik, dem Nordmeer und der Barentssee und kann bis zu 1,5 Meter lang und 40 Kilogramm schwer werden. Als Speisefisch kommt er in allen Variationen auf den Tisch (oder ins Brötchen), die berühmtesten sind sicherlich der Fisch bei „Fish & Chips“ und der getrocknete Stockfisch, der sich vor allem in Skandinavien großer Beliebtheit erfreut. Bleiben also noch genug kulinarische Herausforderungen, wenn die Frage nach dem Unterschied zwischen Dorsch und Kabeljau schon beantwortet ist ...



Seelachs, Köhler oder Pollack

*

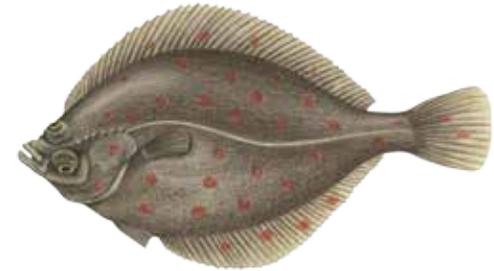
„Seelachs? Hab ich noch nie gegessen! Wie schmeckt der denn?“ So reagieren sicherlich viele Leute, bevor man sie darauf hinweist, dass die meisten Fischstäbchen, Fischfrikadellen oder auch Backfische unter ihrer Panade Seelachs beherbergen. Mit den klassischen Lachsarten ist der Seelachs überhaupt nicht verwandt, es handelt sich dabei um einen rein verkaufsfördernden Namen, unter dem die Filets vom zur Familie der Dorsche gehörenden Köhler (*Pollachius virens*) oder vom Pollack (*Pollachius pollachius*) im Handel angeboten werden. Als nämlich im Ersten Weltkrieg die Fisch-Importe knapp wurden, entwickelte eine Firma aus Cuxhaven einen „Lachsersatz“ aus dem Fleisch des Köhlers, das sie rot einfärbte. So fand dieser breiten Absatz als Speisefisch und wurde später zum Seelachs. Wer sich mit diesem leichten Etikettenschwindel abfindet, wird mit magerem und wohl-schmeckendem Filet belohnt, das besonders viel Jod enthält und auch gegrillt und gedünstet und vor allem ohne Panade sehr gut schmeckt. Übrigens: Der Seehecht hat nichts mit dem Hecht zu tun und die Lachsforelle auch nichts mit dem Lachs. Dem guten Geschmack der Fische haben solche Namensanpassungen jedoch noch nie geschadet.



Flunder

*

„Der Butt ist da!“ hallt es im Herbst allenthalben durch den Hamburger Hafen, wenn *Platichthys flesus*, so der wissenschaftliche Name, den Anglern zwischen Altona und Blankenese an den Haken geht. *Flunder* wird der Plattfisch nur im Binnenland genannt, in Küstennähe ist er schlicht „der Butt“, so wie der nach ihm betitelte Roman von Nobelpreisträger Günter Grass. Er ist der einzige Plattfisch, der es auch dauerhaft im Süß- und Brackwasser aushält, deshalb sind Fänge selbst in küstenferneren Flüssen wie dem Rhein gar nicht so selten. Zum Laichen ziehen die Flundern allerdings ins Meer zurück; sie können bis zu 30 Jahre alt, 50 Zentimeter lang und 3 Kilogramm schwer werden. „Platt wie eine Flunder“, wie in der bekannten Redewendung, sind die Jungflundern jedoch noch nicht, sie schwimmen noch aufrecht und „plätten“ sich erst im Laufe ihres Wachstums. Das Fleisch der Flunder ist weiß und schmackhaft und enthält weniger als 2 Gramm Fett pro 100 Gramm Fisch. Entlang der Küsten gibt es die verschiedensten regionalen Zubereitungen, von denen sich jeder mal überraschen lassen sollte. Der Favorit vieler Feinschmecker ist aber nach wie vor die geräucherte Flunder, die zu den kulinarischen Höhepunkten jeder Fischbrötchenbuden-Tour zählt.



Scholle auch Goldbutt

*

Haben Sie schon mal *Goldbutt* gegessen? Der Name klingt vielversprechend und hört sich nach Spitzengastronomie an. Hinter dem schillernden Namen verbirgt sich einer der beliebtesten Speisefische Deutschlands, die *Scholle* (*Pleuronectes platessa*) schmeckt einfach köstlich. Der Plattfisch ist erkennbar an den rötlich-gelben Tupfen auf der dunklen, glatten Oberfläche; wegen dieser Farbtupfen wird die Scholle so luxuriös benannt. Sie schwimmt vor fast allen Küsten Europas; die wichtigsten Laichplätze in deutschen Gewässern befinden sich in der Helgoländer Bucht und der westlichen Ostsee. Vor langer Zeit konnten Schollen bis zu 50 Jahre alt werden; und waren bis zu einem Meter lang, bei knapp 7 Kilo! Unsere handelsüblichen Schollen sind wesentlich jünger, leichter und gerade mal 30 bis 40 Zentimeter lang. Das ist nicht ganz unproblematisch, denn es bedeutet, dass ein Teil der Schollenaufkommens vor der Geschlechtsreife aus dem Meer gefischt wird, was nachvollziehbarer Weise am Bestand zehrt. Deshalb vergessen Sie bitte vor allem die ganz lütte, leider legendär gewordenen „Maischolle“. Die hat auf keinen Fall für Nachwuchs sorgen können. Und mal ehrlich, wir wollen doch weiterhin krossen Goldbutt auf den Teller bekommen.



OSTHOLSTEIN

Die Vielfalt der Landschaften und Küstenstreifen Ostholsteins schlägt sich natürlich in diesem Kapitel nieder. Bei „Luv & Lee“ am Strand von Hohwacht ist regelmäßig **Hochbetrieb**, dafür sorgen auch Stammkunden aus Lübeck und Kiel. Im Innenhof der Räucherei Böhrk auf Fehmarn geht es friedlicher zu. Allenfalls vormittags, wenn Makrelen und Aale aus den **Altonaer Öfen** genommen werden, bildet sich mal eine Schlange. Ein guter Grund, nach Neustadt zu fahren, ist „Klüver“ am Hafen, wo man zum Fischbrötchen ein **kühles Bier** aus der Gasthausbrauerei zischt. Und am Ratzeburger See sollten Sie bei Rüdiger Jobmann vorbeischauen. Der **Binnenfischer** holt täglich Barsche, Aale und Hechte aus dem See. Wenn Sie also Appetit auf eine anständige Fischfrikadelle haben: Jobmann hat sie!

GRÖMITZ

Fischverkauf am Yachthafen

Fischverkauf am Yachthafen

Yachthafen, 23743 Grömitz

Telefon 0 45 26 / 67 99

Anfahrt

Vom Bahnhof Neustadt in Holstein mit der Buslinie 5800 bis zur Haltestelle „Grömitz Wichendorfer Straße“ und die restlichen 1000 m zu Fuß

Öffnungszeiten

Eine Woche vor Ostern bis Ende Oktober und eine Woche vor Weihnachten bis nach Neujahr: täglich von 10 bis 18 Uhr

Schon von weitem ist er sichtbar, der kapitale Dorsch auf der meterhohen Stange, und das ist auch gut so, denn sonst wäre der „Fischverkauf am Yachthafen“ schwer zu finden. Fußgänger und Radler, die auf dem Weg oberhalb des unscheinbaren Ensembles vorbeikommen, werden so auf Grömitz' beste Fischbrötchen aufmerksam gemacht.

Der direkte Weg von oben ist eher ein waghalsige Klettertour und nur bei absolutem Heißhunger empfehlenswert. Unser Tipp: Fußgänger nutzen die nicht weit entfernte Treppe, um nach unten zu kommen, Radfahrer fahren durch den Trubel von Grömitz-City, die motorisierten Fischbrötchen-

freunde nehmen die Straße unterhalb des Deiches. Angekommen sehen Sie, warum der „Geheimtipp“ doch nicht ganz so geheim ist. Speziell gegen Mittag stehen die Fischbrötchenliebhaber Schlange, geduldig wartend.

„Sehr gut läuft das Bratheringsfilet, nicht zu süß, nicht zu sauer, und der Matjes nach Art von Oma ist ein Renner“, sagt Norbert Henning. Dass Henning und sein Familienteam alles selber einlegen, ist selbstverständlich. Räucherfisch im Baguettebrötchen ist ebenso beliebt, natürlich auch selbst geräuchert und vornehmlich belegt mit dem Fisch, den der Betreiber auch eigenhändig fängt. Der gelernte



Nicht ganz leicht zu finden: Achten Sie auf den Dorsch auf der Stange

Fischer Norbert Henning (Jahrgang '47) fährt im Nebenerwerb noch immer raus; zwei Kutter hat er zu liegen, einen auf Fehmarn und einen direkt vor Ort.

Vor rund zehn Jahren haben er und seine Crew den „Fischverkauf am Yachthafen“ vom Fischerverein Grömitz gepachtet. „Wollt' ja keinen machen, dann habe ich gedacht, ist doch 'ne 1-a-Lage, und wir haben losgelegt“. Das „Wir“ ist in bestem Sinne wörtlich zu verstehen. Wer nach dem Schlangestehen den kleinen Verkaufsraum betritt und seine Bestellung losgeworden ist, weiß warum: Das Team hinter dem Tresen arbeitet Hand in Hand beim Brötchen belegen. Dazu immer ein kleiner Schnack – norddeutsch gelassen eben. 



Schläger schwingen

Keine Lust mehr auf Minigolf? Knappe 10 Minuten von Grömitz entfernt liegt der Golfplatz „Brodauer Mühle“. Buchen Sie einen sogenannten Schnupperkurs und lassen Sie sich in die Grundlagen des Golfsports einführen. Nach der zweistündigen sportlichen Betätigung haben Sie bestimmt wieder Appetit auf ein Fischbrötchen. (www.gc-brodauermuehle.de/schnuppergolfen.html)

PLÖN

Fischerei Reese

Fischerei Reese & Bistro

Eutiner Straße 8, 24306 Plön

Telefon 0 45 22/62 36

Anfahrt

Vom Bahnhof Plön zu Fuß erreichbar

Öffnungszeiten

Mai bis Oktober: täglich von 9 bis 19 Uhr

April bis November: Di bis Sa von 9 Uhr bis 17 Uhr

Ohne Frank läuft hier fast gar nichts. Dann gäbe es keinen Barsch- oder Hechtburger, und im Backfischbrötchen würde kein Fischfilet aus dem Plöner See landen. Frank Kirfel ist Fischer-Altgeselle der „Fischerei Reese“ und kennt „sein“ Gewässer wie andere Leute ihren Gartenteich. Täglich fahren er und seine beiden Kollegen auf den See, kontrollieren die Aalreusen und leeren die Stellnetze; an guten Tagen kommt da ordentlich was zusammen.

Die eigentliche Schwerstarbeit beginnt aber an Land: Fische ausnehmen, filettieren und veredeln. Das Ergebnis der Fangfahrt liegt dann gut gekühlt im Fischtresen des angrenzenden Bistros und lässt

dem Fischliebhaber das Wasser im Munde zusammenlaufen. Berge von Barschfilets, ganze Hechte, und im Fischtresen daneben glänzt goldgelber Räucherfisch. Ab Mai findet man am Räuchertresen einen der delikatesten Bewohner des Plöner Sees, einen etwa heringgroßen Fisch. Was für viele die Spargelzeit ist, ist für Kenner die Zeit der kleinen *Maräne*. Lassen Sie sich diesen Hochgenuss auf keinen Fall entgehen.

Ach ja, Fischbrötchen sucht man in den Auslagen vergebens. Die werden, genauso wie die täglich wechselnden Fischgerichte, stets frisch zubereitet. Je nach Andrang kann das zwar ein wenig dauern, aber das Warten lohnt sich. Für die



Freie Sicht über den Plöner See, dazu ein Brötchen mit geräuchertem Lachs, so lässt es sich leben

eventuelle Wartezeit haben wir einen naheliegenden Tipp: den Plöner See. Knappe 30 Meter, und Sie holen sich nasse Füße. Schlendern Sie ans Seeufer und genießen Sie den einmaligen Ausblick. Vielleicht entdecken Sie dann auch Frank und seine Crew am Horizont des größten und tiefsten Sees Schleswig-Holsteins. 



Selbstversorgung

Sie möchten den Fisch selber fangen, und haben Ihren gültigen Angelschein dabei? Los geht das! Im Bistro der „Fischerei Reese“ bekommen Sie eine Angelkarte für den Plöner See, praktischerweise können Sie hier auch gleich das Ruderboot dazu mieten. Oder doch lieber beim Angeln am Ufer sitzen? Dazu müssen Sie zwar ein Stück fahren, aber die zirka 45 Ki-

lometer lohnen sich. In Sarlhusen, im Naturpark Aukrug bei Neumünster, betreibt die „Fischerei Reese“ ihre Fischzucht. Angegliedert sind seit neuestem einige Angelteiche. Empfehlenswert ist die Familienkarte, nach dem Motto: Kinder an die Rute. Infos unter: www.fischzucht-reese.de/angeln/angelpark/papiermuehle



Kleine Maräne



Wenn es eine Hitliste der unterschätztesten Speisefische gäbe, dann wären die *Große Maräne* (*Coregonus lavaretus*) genauso wie die *Kleine Maräne* (*Coregonus albula*) sicherlich Top-3-Kandidaten. Auf den Fisch-Speisekarten führen die beiden ein Außen-seiter-Dasein, dennoch sind sie für viele Berufsfischer von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Die Große Maräne kann bis zu acht Kilogramm auf die Waage bringen. Die frisst sie sich in tiefen, sauerstoffreichen Seen unterhalb der Temperatursprungschicht an. Dieser Lebensraum bedingt ihre weite Verbreitung in Norddeutschland. Die am Schaalsee gelegene Stadt Zarrentin hat sogar zwei dieser Fische im Stadtwappen. Die Kleine Maräne besitzt ein sehr feines, weißes und wohlschmeckendes Fleisch, die Menge an Gräten hält sich in Grenzen. In Bayern heißen die Maränen übrigens Renken, am Bodensee Felchen. Wo immer Sie auf die Maräne (unter welchem Namen auch immer) stoßen, sollten Sie zuschlagen. Es gibt eingefleischte Meeresfischesser, die danach nie wieder etwas anderes anrühren wollten. Und wenn Sie erstmal eine frisch geräucherte Maräne zu sich genommen haben, werden Sie diesen Fisch sicherlich nicht mehr unterschätzen.





DER FISCHBRÖTCHEN REPORT

HAMBURG

Wir nähern uns Hamburg von Westen her und machen zunächst Stopp in Glückstadt, dann in Haseldorf und schließlich in Wedel direkt vor den Toren der Hansestadt, wo Isi mit seiner Spezialität, den „**Schwedenfilets**“ punktet. Später, in Blankenese, steuern wir gleich zwei Imbisse an, bevor wir im Museumshafen Övelgönne bei **Salsa-Musik** und herrlichem Elbblick eine weitere Pause einlegen. Die Große Elbstraße, das **Mekka aller Feinschmecker** aus Hamburg und dem Umland, lockt mit dem edelsten Fischbrötchen, das wir je getestet haben, und an den Landungsbrücken bei „Brücke 10“ staunen (nicht nur) Touristen täglich aufs Neue über wahrhaft **gigantische Krabbenbrötchen**.

WEDEL BEI HAMBURG

Isi's Fischspezialitäten

Isi's Fischspezialitäten

Strandweg 2, 22880 Wedel

Anfahrt

Vom Bahnhof Wedel mit der Buslinie 189 bis zur Haltestelle „Elbstraße“

Öffnungszeiten

Täglich ab 10 Uhr bis zum Einbruch der Dunkelheit, im Sommer bis ca. 23 Uhr, im Winter bis ca. 19 Uhr

Unter Touristen, Ausflüglern und Bikern gilt der weiße Imbisswagen längst nicht mehr als Geheimtipp: Seit 1993 gehen bei „Isi's Fischspezialitäten“ an der Wedeler Mole herzhafteste Fischbrötchen über die Ladentheke.

Im Frühjahr 2014 musste Namensgeber Isi alias Ismail Dagbassilar zwar aufgrund des Hafenumbaus seinen angestammten Platz direkt an der Hafenkante verlassen und keine hundert Meter weiter hoch auf die Wedeler Festwiese umziehen. Der Umzug entpuppte sich als Glücksfall: „Wir machen guten Umsatz, weil wir von viel mehr Leuten gesehen werden“, sagt Isi.

Die Palette an Fischbrötchensorten kann sich sehen lassen: *Forelle*, *Rollmops*, *Seelachs*, *Scholle*, *Krabben*,

Brathering, *Bismarck* und *Matjes* stehen zur Wahl, und das ist noch längst nicht alles. Zu empfehlen sind in jedem Fall die „Schwedenfilets“, die Budenchef Isi selbst einlegt und vier bis fünf Tage ziehen lässt, damit sie ihren typischen süß-sauren Geschmack bekommen. Sehr gerne genommen werden auch die Matjes- und Curryfilets. Wer mehr Appetit auf einen konventionellen Imbiss hat, greift alternativ zur eigens hergestellten „Metzger-Currywurst“.

Bis zu 140 Gäste finden auf den Stühlen vor „Isi's“ Platz. Gelobt werden immer wieder die freundliche Bedienung und die einmalige Lage: „Was gibt es Schöneres, als bei einem Fischbrötchen mit netten Leuten zusammensitzen und



Stammgast und FC. St. Pauli-Fan Helge: You'll never eat alone

dabei dicke Pötte auf der Elbe zu beobachten“, sagt Stammkunde und Motorradfahrer Helge Haefner aus Eidelstedt.

Mit einem klapprigen Verkaufswagen und drei alten Ölfässern als Stehtisch-Provisorien hatte Isi sein kleines Unternehmen Anfang der

90er Jahre gestartet. Heute nennt er einen ultramodernen, sieben Meter langen Imbisswagen inklusive Herd, Kühlschrank und Zapfanlage sein eigen. Ans Aufhören denkt Isi noch lange nicht. „So lange mir der Herrgott die Kraft gibt, mache ich weiter“, sagt er. 🐟



Schiffsbegrüßung

Direkt am Anleger des Schulauer Fährhauses befindet sich die weltweit bekannte Schiffsbegrüßungsanlage Willkomm-Höft (von niederdeutsch „Hööft“ für „Landspitze“). Jedes (größere) Schiff, das den Hamburger Hafen ansteuert oder verlässt, wird mit der Nationalhymne seines Heimatlands begrüßt bzw. ver-

abschiedet. Insgesamt stehen 152 Hymnen, gespeichert auf Tonband und Computer, zur Verfügung. Bei schönem Wetter empfiehlt sich von Schulau aus ein Ausflug mit der Fähre ins Alte Land; Fahrräder können mitgenommen werden! (Download des Sommer- bzw. Winterfahrplans: www.luehe-schulau-faehre.de).

HAMBURG - BLANKENESE

Kajüte S.B. 12

Kajüte S.B. 12

Strandweg 79, 22587 Hamburg
Telefon 0 40 / 86 64 86 40

Anfahrt

Vom Bahnhof Blankenese mit der Buslinie 48 bis zur Haltestelle „Krumdal“

Öffnungszeiten

täglich von 11 bis 23 Uhr
November bis Februar nur Do bis Mo geöffnet

Früher standen die Gäste regelmäßig vor der „Kajüte“ Schlange, um eins der begehrten Fischbrötchen zu erstehen. Vor einiger Zeit wurde das direkt am Elbstrand gelegene Mini-Restaurant rundeneruert und mit modernem Induktionsherd, größeren Kühlschränken und schnellerer Zapfanlage ausgestattet. Ob's nun am neuen Herd oder an der flinken Zapfanlage liegt: Auffallend ist jedenfalls, dass seither auch das Brötchenbelegen so flott von der Hand geht, dass kaum noch ein Gast lange warten muss.

Die „Kajüte S.B. 12“ und der nur 700 Meter stromaufwärts gelegene Imbiss „Ponton Op'n Bulln“ haben die selben Besitzerinnen, was erklären mag, dass sich die Auswahl an

Fischbrötchen in den Lokalen nur unwesentlich unterscheidet: Das frisch aufgebackene Brötchen ist mit Matjes, Bismarckhering oder Lachs erhältlich. Garniert wird mit Zwiebelstückchen, Gurkenscheiben und Schnittlauch, auf Wunsch auch mit hausgemachter Honig-Senf-Soße. Wahrhaft köstlich schmeckt das Lachsbrötchen, das mit den Zutaten Tomate und Dill eine wundervolle Verbindung eingeht.

Das Platzangebot ist in der „Kajüte“ mit gerade mal 25 Plätzen knapp bemessen, was aber bei schönen Wetter selbstredend egal ist. Denn dann hockt man sich mit seinem Brötchen und einer Buddel Bier sowieso an einen der Außen-tische oder in den Sand und schaut



Ganz großes Schiffskino, bei Blankenese auf die Elbe schauen



Planschen gehen

In der Elbe lässt es sich seit einigen Jahren wieder ganz prima baden. Und zwar gar nicht weit weg: Lassen Sie den markanten, rot-weiß geringelten Leuchtturm links liegen und marschieren Sie ein paar Schritte elbabwärts. Unmittelbar am Elbhang gelegen präsentiert sich einer der schönsten Sandstrände von ganz Hamburg. An Wochenenden zwischen Mai und September wird der rund 500 Meter lange Abschnitt von der DLRG überwacht. Trotzdem ist Vorsicht geboten: Insbesondere Kinder und ungeübte Schwimmer sollten sich aufgrund der starken Strömung nicht zu weit reinwagen!

den dicken Pötte nach, die aus dem Hafn kommen oder hineinfahren. 🐟

Matjes-Mekka



Unter der Bezeichnung Matjes ölt sich so Einiges durch deutsche Lande: große Heringsfilets von älteren und damit großen Fischen mit ebenso großen Filets, die durch industrielle Verarbeitung voller Grätenspitzen sind und deren zarter Eigengeschmack sich kaum gegen Öl oder Essig durchsetzen kann. Dass es auch anders geht, haben Carola Flügel (*Text*) und Tilman Schuppius (*Fotos*) in Glückstadt erfahren und geschmeckt.

*