

## Kulturgenuss & Gaumenschmaus in Schleswig-Holstein

DIE WELT  
WELT am SONNTAG

### IMPRESSUM

**MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN**  
Kulturgenuss & Gaumenschmaus  
in Schleswig-Holstein

Eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung für DIE WELT und WELT am SONNTAG

#### Anzeigen:

DIE WELT/WELT am SONNTAG  
Regionalausgabe Nord  
Dirk Seidel (verantw.),  
Kirsten Meurers  
Tel.: 040 / 34 72 73 81  
kirsten.meurers@axelspringer.de

#### Koordination:

Tourismus-Agentur  
Schleswig-Holstein GmbH  
Philipp Dornberger  
Wall 55, 24103 Kiel  
info@sh-tourismus.de  
www.sh-tourismus.de

#### Redaktion & Produktion:

BOEDDEKER. Ges. f. Kommunikation  
& Medien mbH + Co KG  
Celsiusweg 15, 22761 Hamburg,  
Tel.: 040 / 35 53 65 - 0  
www.boeddeker.com

#### Fotos:

TASH/I. Wandmacher, Arendt  
Schmolze, Luzia Ellert/Collection  
Rolf Heyne, DB\_Max Lautenschläger,  
Stiftung Schloss Eutin, Jörg Kaminski

#### Kooperationspartner:

Tourismus-Agentur Schleswig-  
Holstein GmbH  
Ministerium für Landwirtschaft,  
Umwelt und ländliche Räume  
FEINHEIMISCH – Genuss aus



### Fischerei

# Mit **Fisch** ganz weit oben

**Im Land zwischen den Meeren stehen Fische und Schalentiere ganz oben auf der kulinarischen Agenda.**

Aber sie kommen nicht ausschließlich aus dem Meer, denn auch in der Binnenfischerei ist Schleswig-Holstein gut aufgestellt: 23 Binnenfischereibetriebe sind im nördlichsten Land der Bundesrepublik ansässig. Sie nutzen rund 14.000 Hektar Wasserfläche im Landesinneren für Fluss- und Seenfischerei, Teichwirtschaft und Aquakultur. Rund zwölf Kilogramm Fisch pro Hektar werden jährlich gefangen – allen voran die zur Familie der Karpfenfische zählende Brasse, gefolgt von Barsch, Aal und der Maräne.

Ein besonders ertragreiches Fanggebiet ist der Plöner See in Ostholstein. Der See, der wegen seiner großen Hecht- und Seeforellen-Bestände auch bei Hobby-Anglern als wahres Eldorado gilt, ist seit einigen Jahren ein wichtiger Standort der Fischerei Reese

Waren aus dem traditionellen Altonaer Ofen.

Andere Traditionsbetriebe haben sich auf den Fang und die Verarbeitung von frischem Meeresfisch spezialisiert – schließlich bietet Schleswig-Holstein mit Nord- und Ostsee dafür optimale Bedingungen. Von Sprotten und Schollen über Aal, Hering und Plattfisch bis hin zu Krabben und Austern bringen Fischkutter alles an Land, was gerade Saison hat. Dazu zählen auch regionale Besonderheiten wie die „Kieler Sprotte“ oder Miesmuscheln. Und natürlich die Nordseekrabbe: Sie gilt als exquisite Delikatesse, die sich auf Schwarzbrot, mit Rührei oder auch pur verspeisen lässt – wenn nur das lästige Krabbenpulen nicht wäre. Dafür hat das Traditionsunternehmen A. Urthel Krabben und Fischdelikatessen ([www.urthel.de](http://www.urthel.de)) in Friedrichskoog eigene Schälmaschinen in Betrieb. Fischer als im Restaurant Urthel bekommt man Krabben nur selten. Nicht umsonst beliefert Urthel die Spitzengastronomie in Schleswig-Holstein mit seinen Fischdelika-