

Schleswig-Holstein e.V.
Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband Schleswig-Holstein e.V.

Binnenfischerei in Schleswig-Holstein: Ein besonders ertragreiches Fanggebiet ist der Plöner See mit seinem großen Seeforellen-Bestand



Auftanken!
Mal raus + entspannen.

Die passenden Angebote zum Übernachten finden Genießer unter www.auftanken-im-urlaub.de

Ob auf dem Teller, im Brötchen oder im Netz: In den Ostseeorten Schleswig-Holsteins hat Fisch zu jeder Jahreszeit Saison. Das kultige Fischbrötchen vereint Matjes, Aal, Krabben oder Bismarckhering und goldgelbe Brötchenhälften. Am 12. Mai 2012 gibt es hierzu ein besonderes Event – den Weltfischbrötchentag. In den Küstenorten und in den Orten der Holsteinischen Schweiz werden spannende Programme zusammengestellt, von Fischbrötchen-Wettbewerben bis hin zum Fischbrötchen-Erlebnistag. Im Internet werden bis zum Weltfischbrötchentag alle Geheimnisse rund um die „Currywurst der Küste“ präsentiert:

www.weltfischbrötchentag.de



ostseeinseln.dk
SEELÄNDEN ISLANDS KILTER



European Union
European Regional Development Fund

ostsee*
schleswig-holstein

GRÆNSELØST SAMARBEJDE – FEHMARNBELTGERION – GRENZENLOSE ZUSAMMENARBEIT

(www.fisnzucht-reese.de). Der Familienbetrieb in vierter Generation züchtet, fischt und veredelt Süßwasserfische aller Art, neben den typischen Speisefischen wie Karpfenbarsch, Zander und Bio-Bacforellen insbesondere Silber- und Edelmaränen.

Seine Hauptsitz hat das Unternehmen in Sarlhusen bei Neumünster. Bistro und Geschäfte findet man in Plön und Bellin direkt am See, Besucher bekommen dort sowohl frischen Fisch als auch fein geräucherte

Fische – einer seiner größten Fans ist FEINHEIMISCH-Sterne-Koch Robert Stolz (www.hotel-restaurant-stolz.de).

Wenn traditionelle Familienbetriebe auf moderne Verarbeitungsmethoden setzen, wie es in der Schleswig-Holsteinischen Binnen- und Meeresfischerei der Fall ist, so ist das Ergebnis ein Höchstmaß an Frische und Qualität. Kein Wunder also, dass Schleswig-Holstein in puncto Fisch im kulinarischen Vergleich deutschlandweit ganz oben steht.



Eine regionale Delikatesse sind Fische frisch aus dem traditionellen Altonaer Ofen. Sie werden an vielen Orten im Land angeboten

INNOVATIV: WWW.FISCH-VOM-KUTTER.DE

„Fangfrisch auf den Tisch“ – dieser Slogan gilt als Metapher für besonders frischen Fisch. Mit dem innovativen Internet-Portal www.fisch-vom-kutter.de wird sie aber auch ein Stück Wirklichkeit. Denn auf der Website können Fischhugrige genau sehen und nachlesen, wann welcher gerade gefangene Fisch wo an Schleswig-Holsteins Küste zu kaufen ist. Noch vom Boot aus schicken die Fischer eine SMS mit den aktuelleren Daten zu ihrem Fang.

Diese wird nur wenige Sekunden später auf der Website veröffentlicht. Ziel des Portals ist eine optimale Vernetzung von Angebot und Nachfrage und damit eine Stärkung der handwerklich arbeitenden Fischereibetriebe der Region. Für die Käufer wird der Fischeinkauf dank des auch über Smartphones abrufbaren Dienstes zum Erlebnis.

