



PRESSEMITTEILUNG

Von A wie Auster bis Z wie Zuchtforelle – Fischwissen entlang der Deutschen Fisch-Genuss-Route

Februar 2023 – Was macht eigentlich ein Fisch-Sommelier? Welcher Fisch ist unbedenklich genießbar? Und was unterscheidet deutschen von holländischem Matjes? Die Deutsche Fisch-Genuss-Route bringt Licht ins Dunkel – denn eins ihrer Anliegen ist es, die Tradition und das Wissen rund um Fisch und Fischhandwerk zu bewahren. Daher bietet die Strecke nicht nur tolle Ausflugs-Tipps und Kulinarik-Highlights, sondern vermittelt auch jede Menge wertvolles Fischwissen. Dazu gesellen sich spannende Geschichten von Walfängern und Heringsloggern – für alle, die neben ihrem Fisch- auch den Wissenshunger stillen wollen.

Das Ding mit dem Hering: Matjes-Mekka Glückstadt

Die meisten Landratten wissen nicht, dass Matjes und Hering ein und dieselbe Fischart sind – noch weniger kennen den Unterschied zwischen deutschem und holländischem Matjes. Die Fisch-Genuss-Route sorgt für Aha-Erlebnisse, führt sie doch mitten durch das deutsche Matjes-Mekka: Glückstadt ist bundesweit die einzige Stadt, die noch gemäß alter Tradition Matjes herstellt. Hier erfährt der Besucher, dass zwar jeder Matjes ein Hering ist, dies umgekehrt aber nicht gilt: Nur junge Heringe mit einem Fettgehalt von 12 bis 25 Prozent werden durch die Zugabe von Salz und einem speziellen Reifeprozess zum Matjes.

Enzyme sorgen für das Resultat einer leckeren Delikatesse. Den Original Glückstädter Matjes kennzeichnet zudem das europäische Schutzsiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe). Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, kann sich schon mal die diesjährigen Glückstädter Matjeswochen notieren: Sie finden vom 8.–11. Juni 2023 statt.

Geballte Fischkompetenz – Sommeliers in Bremen und Bremerhaven

Die Krone des Fischwissens haben sicherlich Fischsommeliers auf – sie beschäftigen sich mit allen Facetten von Seafood, kennen sich aus mit Aquakulturen, Nachhaltigkeit, Hygiene, Lagerung oder Qualitätssicherung. Entlang der Fisch-Genuss-Route findet man ausgebildete Fischsommeliers zum Beispiel im Fischkochstudio in Bremerhaven und im ältesten Fischgeschäft Bremens, F.L. Bodes. Ersteres wurde 1927 als Seefischlehrküche gegründet und verbindet heute kreativen Fischgenuss mit Spaß und Knowhow am Herd. Letzteres ist die Institution in der Hansestadt, wenn es um Austern, Lachs, Schellfisch & Co. geht. Petra Koch-Bodes gehört zur fünften Generation, berät als Fischsommelière kompetent ihre Kunden und freut sich immer über Besuch.

Nordisch by Nature: Walfänger und Heringslogger

Die norddeutschen Küstenbewohner waren schon früh von Abenteuerlust getrieben – wie anders ließe sich erklären, dass es im 19. Jahrhundert Walfänger in Brunsbüttel gab? 1816 wurde hier an der Elbe die „Grönländische Gesellschaft“ gegründet, mit dem Ziel Walfischfang zu betreiben. Ein Dreimaster stach Richtung Grönland in See, auf der Jagd nach Robben und Walen. Diese Zeit prägte Brunsbüttel als Hafenstadt – so entstand am alten Hafen beispielsweise eine Trankocherei. Mehr über diese spannende Zeit lässt sich im Heimatmuseum Brunsbüttel entdecken.



Auch die Tradition der Glückstädter Heringsloggerei reicht bis ins Jahr 1893 zurück. Der Name stammt von sogenannten Loggern, speziellen Segelbooten, die der Heringsfischerei dienten. An Bord wurden die Fische direkt verarbeitet, gesalzen und in Fässern eingelegt, um sie haltbar zu machen, denn die Heringslogger waren mehrere Wochen auf See. Bis 1976 wurde von Glückstadt aus noch Hering mit eigenen Loggern gefangen – das Handwerk und die altbewährten Rezepte haben bis heute Bestand. Wer nun neugierig geworden ist: Das Detlefsen Museum in Glückstadt widmet sich der Geschichte der Heringsloggerei in einer Dauerausstellung.

+++++

Die Deutsche Fisch-Genuss-Route

Die im Oktober 2021 ins Leben gerufene Deutsche Fisch-Genuss-Route (DFGR) führt von Bremen über Bremerhaven, Cuxhaven, entlang der Elbe über Hamburg nach Glückstadt und Brunsbüttel. Gefördert wird das Projekt durch Mittel des Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF) Schleswig-Holstein und der Stadt Glückstadt.

Partner der DFGR sind die Destinationen Glückstadt, Brunsbüttel, Cuxland / Landkreis Cuxhaven, Bremerhaven und Bremen. Als Premiumpartner aus der Fischwirtschaft die Fischereihafen-Betriebsgesellschaft in Bremerhaven sowie Plotz Spezialitäten aus Glückstadt. Gemeinsam mit vielfältigen Partnern aus der Tourismuswirtschaft wird das Fischerlebnis in den kommenden Jahren kontinuierlich ausgebaut.

Mehr Informationen gibt es hier:

Website [Fischgenussroute – Deutsche Fisch-Genuss-Route](#)

Facebook [Deutsche Fisch-Genuss-Route - Startseite | Facebook](#)

Instagram [deutschefischgenussroute \(@fischgenussroute\) • Instagram-Fotos und -Videos](#)

Unter den Hashtags #fischgenuss, #fischverliebt und #DFGR werden alle Highlights und Erlebnisse der Deutschen Fisch-Genuss-Route gebündelt.

Für diese Meldung stehen folgende Fotos honorarfrei zur Verfügung:

Glueckstadt_Manufaktur-22(c)MakS_borowiakziehe
DFGR_Fisch-Genuss-Tour(c)Martin_Bargiel

Pressekontakt

Nadine Rissiek | RAIKESCHWERTNER Tourismus
MEDIAfleet | Ludwig-Erhard-Straße 6 | 20459 Hamburg
E-Mail: presse@fischgenussroute.de | 040-34809283



Strategische Partner:



Premiumpartner Tourismus- & Fischwirtschaft:



Das Projekt wird gefördert durch Mittel des Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF) Schleswig-Holstein und der Stadt Glückstadt. Das Projektmanagement erfolgt durch RAIKESCHWERTNER Tourismus.

Wir fördern Fischerei und Aquakultur



Landesprogramm Fischerei und Aquakultur:
Gefördert durch die Europäische Union,
Europäischer Meeres- und Fischereifonds (EMFF),
den Bund und das Land Schleswig-Holstein

RAIKESCHWERTNER
TOURISMUS