

FISCH

in Bremerhaven

2023

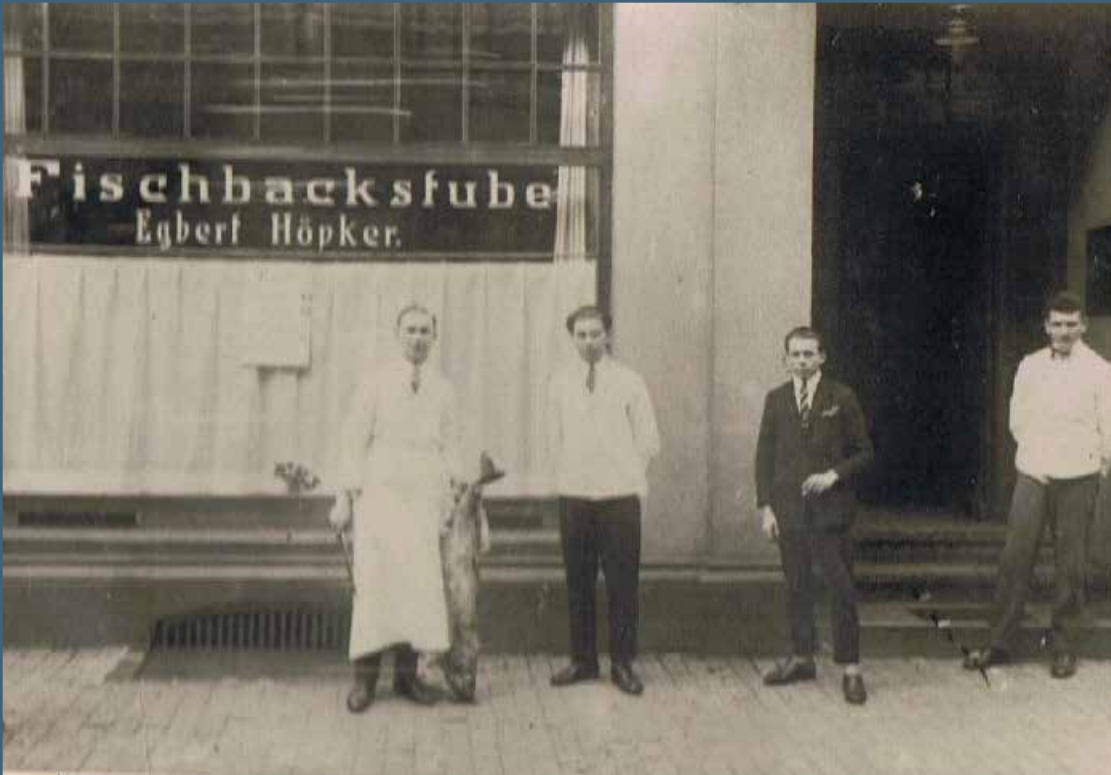
Wegweiser für Fischhandel und Gastronomie in der Seestadt



Lecker und gut:
die frischesten
Adressen für
Fisch & Meeresfrüchte

Mmmh!
Die besten
Fischrestaurants

Tipps, Rezept
und vieles mehr



**Wir machen Backfisch
seit 95 Jahren!**

Montag bis Freitag 11.00 – 18.15 Uhr
Samstag 11.00 – 14.30 Uhr
Sonntag geschlossen

Bismarckstraße 34 · 27570 Bremerhaven
0471 – 21743 · www.fischbratkuechehoepker.eatbu.com

Bremerhaven ist
FISCH

Deshalb haben wir für Sie den Wegweiser
zu den besten Adressen im Fischereihafen und
umzu zusammengestellt.

GUTEN FANG!



INHALT

DIE BESTEN ADRESSEN

HÄNDLER

- 10 Transgourmet Deutschland
- 12 VSV Germany
- 17 Matos Seafood
- 18 Helmut Stanislaus
- 22 Deutsche See
- 28 Fiedlers Fischmarkt

GASTRONOMIE

- 8 Salondampfer „MS Hansa“
- 26 Der Fischkutter
- 30 Fiedlers Kombüse
- 32 Restaurant Fiedler

FISCH-WISSEN

- 6 Blubb-Blubb-Facts
- 16 Krabbenpulen: So geht's
- 20 Fischereihafen Bremerhaven
- 21 Fischkochstudio

REZEPT

- 24 Fisch-Päckchen aus dem Ofen

S.35
WEGWEISER
mit allen Adressen
auf einen Blick

BLUBB-BLUBB-FACTS

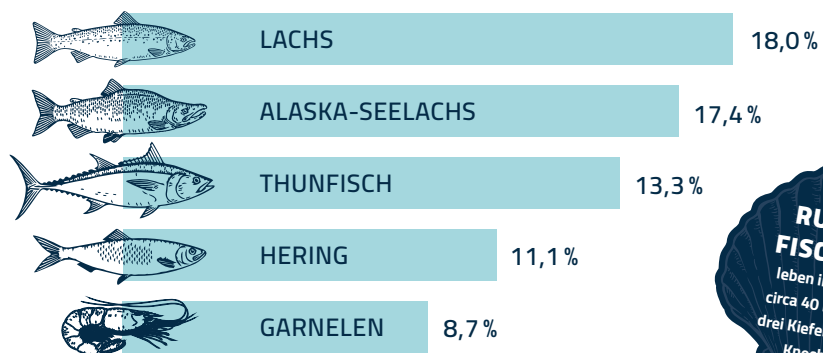
WISSEN RUND UMS THEMA FISCH

FISCH DES JAHRES 2023

Der Flussbarsch ist einer der beliebtesten Speise- und Angelfische Deutschlands. Vom Deutschen Angelfischerverband, dem Verband Deutscher Sporttaucher und der Gesellschaft für Ichthyologie ist er 2023 zum Fisch des Jahres gewählt worden. In den vergangenen zwei Jahren war der Hering der Spitzenreiter.

FISCHMARKTFAVORITEN IN DEUTSCHLAND

Anteil am Verzehr von Fischen, Krebs- und Weichtieren



Quelle: FIZ, Stand 2021



DIE BELIEBTESTEN FISCHPRODUKTE

Verbraucher in Deutschland griffen im Jahr 2021 bei Fisch und Meeresfrüchten am häufigsten zu Konserven und Marinaden. Gefolgt von Tiefkühl- und Frischfisch sowie Räucherlachs.



(Quelle: FIZ)

FISCHKAUF IN DEUTSCHLAND

Spitzenreiter beim Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten waren im Jahr 2021 die Haushalte in Schleswig-Holstein mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 7,1 Kilogramm (Produktgewicht). Im Bundesdurchschnitt kauften die Haushalte 6,3 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte pro Person ein. Bremen (6,5) liegt knapp über dem Durchschnitt. (Quelle: FIZ)

ESST FISCH!

Ernährungsexperten empfehlen ein- bis zweimal pro Woche Fisch zu essen. Der enthält leicht verdauliches Eiweiß, wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und besonders wertvolle Fischöle. Der Seefisch ist die wichtigste Jodquelle, während Süßwasserfische hingegen nur einen geringen Jodgehalt haben.



WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

...FISCHE SEHR KOMMUNIKATIV UND GESELLIG SIND?

Fische führen ein reges Sozialleben. Heringe zum Beispiel leben in Schwärmen von zehntausenden Tieren und sind sehr kommunikativ. Das kann schon einmal so laut werden, dass Heringsgespräche sogar für die Geräusche von U-Booten gehalten werden.

...FISCHE AUCH MAL SCHLECHT DRAUF SEIN KÖNNEN?

Wie schwedische Forschende herausgefunden haben, können auch Fische an einer Depression erkranken, wenn sie schlecht behandelt werden. Dafür untersuchten die Wissenschaftler Lachse, die in Aquafarmen gezüchtet werden und dort in stark überfüllten Becken ein schlechtes Leben führen. Die Tiere sind ständigen Aggressionen durch Artgenossen und Nahrungskämpfen ausgesetzt.



SALONDAMPFER „MS HANSA“

MIT FRÜHSTÜCK, MITTAG UND 'NER MUG

Der Besuch des Salondampfers „MS Hansa“ ist immer ein Erlebnis – schon bevor das Essen auf dem Tisch steht. Das Sonnendeck und die Innenräume des liebevoll restaurierten Schiffs bieten eine nostalgisch-maritime Atmosphäre. Die Salons Rickmers, Kommodore Johnsen, Kapitän Petersen und Admiral Brommy laden zum Feiern und Genießen ein. Passend dazu werden Ihnen köstliche Gerichte von der Küste serviert.

An Bord von Bremerhavens einzigem Restaurantschiff mit Liegeplatz im Schaufenster Fischereihafen wird in diesem Jahr wieder durchgestartet. Nachdem in den letzten beiden Jahren pandemiebedingt einiges zurückgestellt wurde, hat das Team der "MS Hansa" die Zeit genutzt und ein paar News & Highlights für Sie vorbereitet. So gibt es aufgrund vermehrter Nachfragen der Gäste seit März wieder Frühstück an Bord.

“ VON FREITAG BIS SONNTAG ERHALTEN SIE AB 8:30 UHR FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN VON „KLEIN“ BIS „HERZHAFT“. AUCH „FÜR ZWEI“ IST ETWAS LECKERES DABEI.

Anmeldungen sind jederzeit möglich. Wir freuen uns darauf, unseren Gästen altbewährtes neu aufgelegt zu servieren. Die Nachfragen haben in den letzten Monaten vermehrt zugenommen und wir möchten selbstverständlich darauf reagieren. "Schon allein, weil die Angebote für Frühstück hier im Fischereihafen eher nicht präsent sind", erklärt Mandy Fülle, Leiterin der "MS Hansa". Neben dem Frühstück gibt es ab sofort wöchentlich wechselnde Mittagsangebote. Lunchtime auf der "MS Hansa" ist perfekt für alle, die in einer kurzen Mittagspause nicht auf eine warme Mahlzeit verzichten wollen. Natürlich sind auch alle anderen Gäste willkommen und werden von der Küchencrew und dem Service verwöhnt.

BESONDERER ORT FÜR PRIVATE VERANSTALTUNGEN

Ob Geburtstag oder Jubiläum, Betriebsfeier oder Tagung – auch für Ihre privaten oder geschäftlichen Veranstaltungen können Sie einzelne Salons oder den gesamten Dampfer buchen. Bis zu 75 Personen finden dort Platz. Ausfahrten auf der Weser mit einem exklusiven Menü sind ebenfalls möglich. Besichtigen Sie beispielsweise die Seehundbänke oder bewundern Sie den Container-Terminal. Besonderes Highlight: Seit 2022 ist der Salondampfer „MS Hansa“ offizieller Aussenrauort des Bremerhavener Standesamtes – und bietet damit eine wunderbare Kulisse für maritime Traumhochzeiten.



EIN STÜCK GESCHICHTE

VOM MARINESCHLEPPER ZUM SALONDAMPFER

Bereits Ende der 30er Jahre entstand der Rumpf der MS Hansa und zwar bei einer Binnenschiffswerft in Berlin. Aufgrund der Kriegswirren wurde der Bau damals nicht vollendet. Erst in den 50er Jahren wurden die Arbeiten fortgesetzt und das fertige Schiff als Marineschlepper „HAI“ in Dienst gestellt. In den 90ern wurde der Schlepper schließlich vollständig entkernt und die gesamte Antriebsanlage entfernt. Alle neuen Anlagen wurden passgenau für den Rumpf fertiggestellt, um das Schiff optimal für den gastronomischen Betrieb nutzen zu können. Auch wenn die MS Hansa ein verhältnismäßig kleines Schiff ist, waren für Planung, Einbau und Umsetzung erfahrene Spezialisten im Einsatz. Mit Erfolg! Schauen Sie sich das Ergebnis selbst an.



Salondampfer Hansa

Schaufenster Fischereihafen
27572 Bremerhaven

T. 0471 | 49801

salondampfer-hansa@bbumbh.de

salondampfer-hansa.de



Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

BETRIEB TRANSFOURMET SEAFOOD

An der Packhalle IX 11
27572 Bremerhaven
T. 0471 | 14291-110
info@tg-seafood.de
tg-seafood.de

TRANSFOURMET SEAFOOD

STARKES NETZWERK IN DER REGION BREMERHAVEN

Transgourmet Seafood ist mit Herzblut im Fischgeschäft – Qualität & Frische kennen keine Kompromisse. Nachhaltige Produktion und nachhaltigen Konsum im Einklang mit regionalen Partnerschaften sicherzustellen, sind für den Großhändler eine Herzensangelegenheit und genießen oberste Priorität.

Das Portfolio besteht aus über 2.500 Fisch- und Seafoodprodukten, die aus der ganzen Welt stammen. Transgourmet Seafood bietet ein einzigartiges Konzept der effizienten Auftragsproduktion. Erst nach Bestelleingang seitens der Kunden aus dem Lebensmittelhandel, der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung wird die entsprechende Bedarfsmenge bei den kooperierenden Produzenten hergestellt.

Dies garantiert nicht nur absolute Frische, sondern trägt positiv zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bei, indem bereits auf Erzeugerebene natürliche Ressourcen weitgehend geschont werden. Täglich werden somit jene Bestellmengen bei Transgourmet Seafood, als Bündelungsplattform mit Sitz im Bremerhavener Fischereihafen, angeliefert und schließlich an weitere nationale Transgourmet-Niederlassungen oder an den österreichischen, schweizerischen sowie polnischen Markt distribuiert.

Ein besonderes Augenmerk liegt außerdem in der regionalen Verarbeitung beim Räucher-, Matjes- und Feinkostsortiment. Transgourmet Seafood arbeitet bewusst langjährig mit kleinen, handwerklichen Familienbetrie-

ben aus Bremerhaven und Umgebung zusammen, wo fortwährend Tradition und die Liebe zum Produkt im Vordergrund stehen.

Gemeinsam werden stetig neue Konzepte, Produkte und Anwendungsideen entwickelt. Die zunehmende Bündelung der Lieferanten aus der Region hat schließlich nicht nur sozio-ökonomische Effekte, sondern trägt zudem zur Reduzierung von CO2-Emissionen bei. Nachhaltige Produktionsverfahren werden ferner mit konzentrierten Projekten, wie dem hiesigen Crowd Farming oder dänischen Landbased Farming, verfolgt.

Auf unserem neuen Medienportal erfahren Sie in diesem Film noch mee(h)r über Transgourmet Seafood:



Restaurant PIER 6
Meer als gutes Essen

Öffnungszeiten
DI. – SA. 10:00 – 23:00 Uhr
SO. – MO. geschlossen –
Termine nach Vereinbarung möglich

Küchenöffnungszeiten
11:30 – 14:00 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr

Barkhausenstraße 6
27568 Bremerhaven
Telefon 0471 48364080
E-Mail info@pier6.eu

www.pier6.de



... feiern, zusammen sein, genießen

Hotel HAVERKAMP & Restaurant WEINROT | www.hotel-haverkamp.de
Prager Straße 34 | 27568 Bremerhaven | Tel. 0471 48330

VSV GERMANY

QUALITÄTWARE DIREKT AUS ISLAND

Eine Frischfischtheke werden Sie bei VSV Germany in Bremerhaven nicht finden. Denn das Unternehmen hat ein Alleinstellungsmerkmal, das es von den anderen vor Ort abhebt: VSV Germany hat direkten Zugriff auf die Verfügbarkeit der Rohwaren. Dank eigener Schiffe und Fangquoten in Island, dort sitzt das Mutterunternehmen VSV Seafood, wird die Ware in Handarbeit tagesfrisch gefertigt und weltweit versandt. So kommt sie unter anderem direkt aus der eigenen Bremerhavener Produktion in unseren Verkaufsläden im Fischereihafen an der Lengstr. 7

NACHHALTIGKEIT WIRD GROSSGESCHRIEBEN

VSV arbeitet eng nach isländischen Vorschriften, um sicherzustellen, dass die Fangquoten eingehalten werden. Dank des isländischen Fischereimanagementsystems gibt es detaillierte und nachvollziehbare Berichte über alle Angelreisen. VSV setzt auf verantwortungsbewusste und nachhaltige Fischerei. Dafür kommen moderne

Schiffe zum Einsatz und die Wege zu den Fischgründen sind kurz. So wird der ökologische Fußabdruck sehr geringgehalten. Auch die Ausrüstung für die Fischer ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet.

“DIE MSC- UND IRF-ZERTIFIZIERUNGEN BEWEISEN, DASS SICH VSV FÜR NACHHALTIGE FISCHEREI ENGAGIERT!

MIT LEIDENSCHAFT DABEI

Die Leidenschaft des Unternehmens ist in jedem Bissen zu schmecken. Mitarbeiter, Einrichtungen und Schiffe ergeben eine Erfolgsmischung. VSV verbessert und erneuert kontinuierlich seine Anlagen und Handhabungsmethoden. So wird sichergestellt, dass effizient und umweltverträglich agiert wird.

Die Nähe zu den Fischgründen von Vestmannaeyjar sorgt dafür, dass der Fang von Kabeljau beispielsweise nur wenige Stunden dauert, während andere Unternehmen Tage brauchen.



VSV Germany Gmbh

Lengstraße 7
27572 Bremerhaven

Einzelhandel: T. 0471 | 97 98 30
Mi. bis Fr. 9 - 14 Uhr geöffnet

Großhandel: T. 0471 | 97 98 31 0
Mo. bis Fr. 6 - 15 Uhr geöffnet

info-de@vsv.is
vsv.is

So wird weniger Kraftstoff verbraucht und der CO₂-Fußabdruck drastisch minimiert. Zusammen mit dem Rest Islands wird bereits jetzt das Pariser Abkommen erfüllt, um eine Emissionsreduzierung um 40 Prozent bis 2030 zu gewährleisten.

WILDNIS, DIE MAN SCHMECKEN KANN

Gleichzeitig wird dank der kurzen Wege aber eben auch sichergestellt, dass alle Fische so frisch wie möglich sind. VSV glaubt, dass Verantwortung, wie Qualität, etwas ist, das man schmecken kann. Jeder einzelne Fisch ist von höchster isländischer Qualität und wird in den reinen Gewässern des Nordatlantiks gefangen. Da der Standort auf der Insel Vestmannaeyjar einer der windigsten der Welt ist, sind die Fische so wild wie möglich. Das kann man schmecken.

Der Fisch wird von den VSV-Fischern zum idealen Zeitpunkt gefangen. Nämlich genau dann, wenn er den bestmöglichen Fettgehalt hat. So ist er am leckersten, wenn er den Teller des Kunden erreicht. Wer VSV-Fisch einmal probiert hat, weiß um die

Qualität, die eben nur in den reinsten Gewässern eins der wildesten und schönsten Teile der Welt zu finden ist. Kurz und knapp: The Taste of Iceland.

Neben Frischfisch werden von VSV auch Heringe „Wild Nordic Fish“ zu köstlichen Salaten und Heringsfilet nach Matjesart von Meisterhand produziert und/ oder veredelt. Das vielseitige Sortiment von Frischfisch über Tiefkühlartikel bis hin zu hochwertigen Marinaden und Feinkostsalaten finden Kunden im Fischereihafen an der Lengstraße 7, den ehemaligen Räumlichkeiten der Firma Rheinland.



VSV GERMANY

HERING: GEFANGEN UM ISLAND,
VEREDELT IN BREMERHAVEN



Jährlich von September bis November ist das Unternehmen VSV Iceland um Island unterwegs, um nachhaltig Hering in hervorragender Qualität zu fangen. VSV Iceland hat vor einiger Zeit das Unternehmen VSV Germany in Bremerhaven gegründet und dabei die Rheinland Seefischhandels-gesellschaft übernommen. Genau dorthin sollen die Fänge künftig geliefert werden, sodass alles aus einer Hand ist. VSV Germany hat so direkten Einfluss auf die Qualität der Heringsrohware.

Die Heringe werden in Island unmittelbar nach dem Fang in eine hochmoderne Fabrik auf den Vestmänner Inseln gebracht, dort gelöst und hoch effizient sortiert, geschnitten, verpackt und gefroren. Die Fabrik ist technisch auf dem neuesten Stand. Grobsortierung, Feinsortierung und neueste

Vollautomaten zum Schneiden in Lappen, Filets und Happen finden sich dort.

ZIEL: BESSERE QUALITÄT ALS BISHER AUF DEM MARKT VORHANDEN

Zudem wird auf Island noch ein besonderes Halbprodukt aus frischen Heringen hergestellt, das als Fassware nach Bremerhaven geschickt und dort zu klassischen, bekannten Heringsprodukten mit einer besseren Qualität als zurzeit auf dem Markt vorhanden, veredelt wird. Geplant sind auch neue, moderne Produktrezepte mit Hering, die vor allem wieder jüngere Menschen ansprechen sollen.



HERING GESUND UND GÜNSTIG

Obwohl der Hering erst an dritter Stelle der deutschen Beliebtheitsskala steht, hat er doch einiges zu bieten:

- ✗ hervorragende Quelle für Omega-3-Fettsäuren, mehr als Atlantischer Zuchtlachs
- ✗ nach Thunfisch zweithöchster Wert an Protein
- ✗ hoher Gehalt an Vitamin D und B12
- ✗ nie aus einer Zucht, sondern immer wild gefangen
- ✗ deutlich günstiger als Atlantischer Lachs



Der kleine Leuchtturm Fischbrötchen

SIE FINDEN UNS IM SCHAUFENSTER FISCHEREIHAFEN | TEL. 0172 441 0938



KRABBENPULEN: SO GEHT'S

MIT GEDULD ZUR DELIKATESSE

Sie gehören zu den größten Delikatessen der Nordsee und schmecken frisch aus dem Meer am besten: Nordseekrabben. Die kleinen Tierchen werden im Übrigen auch Granat genannt. Bis die verzehrfertig sind, gibt es aber jede Menge Arbeit. Denn Krabben müssen gepult werden – und das will gelernt sein. Kein Wunder also, dass die Meeres-Köstlichkeit heutzutage häufig gar nicht mehr an der Nordsee direkt, sondern in Marokko verarbeitet wird. In der Zukunft soll die lästige Arbeit sogar mit Ultraschallgeräten funktionieren. Doch so weit ist der Stand der Technik noch nicht. Für den perfekten Geschmack muss also vorerst noch selbst Hand angelegt werden. Wir erklären Ihnen, wie Sie das Pulen auch zu Hause hinbekommen. Denn frischer geht's nicht.

Der ideale Weg ist, sich das Pulen von Einheimischen zeigen zu lassen. Wer diese Möglichkeit nicht hat, sollte vor allem Geduld mitbringen. Das Krabbenpulen erfordert ein wenig Geschick. Aber keine Panik: Mit folgender Technik sollte es gelingen:



TIPP:
Wer kein typisches Krabbenbrötchen möchte, sollte die Delikatesse mit Rührei auf Schwarzbrot probieren.

✗ Fixieren Sie den Kopf der Krabbe zwischen Daumen und Zeigefinger. Wichtig ist, dass Sie diesen dabei nicht quetschen. Mit Ihrer anderen Hand greifen Sie das Hinterteil und drehen es ohne Druck auszuüben. Dabei sollte der Panzer in der Mitte aufbrechen.



✗ Nun ist Vorsicht angesagt: Halten Sie zunächst die hintere Hälfte des Panzers am Schwanz und ziehen Sie diese vom Fleisch ab.



✗ Dann müssen Sie das Krabbenfleisch noch vorsichtig aus dem Kopf des Tieres lösen. Und nun direkt auf ein frisches Brötchen damit, Remoulade und Salat drauf und genießen!



MATOS SEAFOOD

BEI DIESEM DIENSTLEISTER WIRD FLEXIBILITÄT GROSSGESCHRIEBEN

Das Filetieren von Fisch und Meeresfrüchten können die Einzelhändler oft nicht selbst übernehmen und sind daher auf Hilfe angewiesen. Hier kommt Matos Seafood GbR ins Spiel. Der Filetierbetrieb im Bremerhavener Fischereihafen zerlegt circa 1000 Tonnen frischen Fisch pro Jahr auf Kundenwunsch zu sauberen Filets. Sie sind dabei vorrangig Dienstleister für ambulante Händler in der Region.

NEUER STANDORT GEPLANT

Gegründet wurde das Unternehmen im Dezember 2016 von den Brüdern Daniel und Mauro Matos. Seitdem hat sich eine Menge getan. Angefangen mit

vier Mitarbeitern, sind sie mittlerweile zu einem 20-köpfigen Team herangewachsen und es soll auch noch weitergehen. Zukünftig wollen sich die beiden portugiesisch-stämmigen Brüder laut Mauro Matos noch einmal anders aufstellen. So wollen sie ihr Personal verdoppeln, maschinell soll ebenfalls ausgebaut werden. Um das zu ermöglichen, wird gerade ein neuer Standort im Fischereihafen gebaut. Dieser soll Ende 2024 fertiggestellt sein.

SCHNELLES AGIEREN

Was das Unternehmen so besonders macht? Die Flexibilität. Meldet sich spontan ein Kunde und braucht schnell

Matos Seafood

An d. Packhalle IX Nr. 26
27572 Bremerhaven
T. 0471 94129981
info@matos-seafood.de

filetierte Ware, wird diese von den Mitarbeitern bei Matos Seafood noch am gleichen Tag zubereitet. Auch wenn sie dabei zügig agieren müssen, ist ihnen dennoch wichtig, dass sauber gearbeitet wird und nur frische Ware über ihren Tisch geht. Anschließend wird der Fisch per Spedition – oder auch das ein oder andere Mal persönlich von den Brüdern – zum Kunden gebracht. „In unserem Beruf kann man nicht viel planen. Das kann nicht jeder, dafür muss man geboren sein. Gleichzeitig ist es aber genau das, was ich daran so liebe. Es wird nie langweilig“, erklärt Mauro Matos.



Helmut Stanislaus GmbH

An der Packhalle IX
Abteilung 34
27572 Bremerhaven

T. 0471 | 73416

info@stani-fisch.de

stani-fisch.de

HELMUT STANISLAUS

QUALITÄT VON „AAL BIS ZANDERFILET“ FÜR PRIVATKUNDEN UND GASTRONOMIE

Bester Fisch zum fairen Preis – und exquisite Leckerbissen: Dafür steht der Fischgroßhandel Helmut Stanislaus. Auch Privatkunden profitieren von dem vielfältigen Sortiment. Denn Stanislaus bietet seine vielfältigen Produkte in Bremerhaven und Bremen am Verkaufswagen an.

VOLLES SORTIMENT IM VERKAUFSWAGEN

„Von Aal bis Zanderfilet haben wir alles an Bord“, fasst Sven Victoria, Geschäftsführer von Stanislaus, zusammen. Der Verkaufswagen steht mittwochs und samstags auf dem Geestemünder Wochenmarkt und donnerstags und freitags vor der Großen Kirche in Mitte.

BESTE WARE ZUM FAIREN PREIS

Das Sortiment von Stanislaus reicht von küchenfertigen Frischfisch-Klassikern wie Seelachs, Rotbarsch und Scholle über Räucherfisch und köstliche Marinaden bis hin zu den Edel-Produkten Jakobsmuscheln, Austern, Seezunge und Thunfisch in Sushi-Qualität.

“ FÜR UNS IST WICHTIG, DASS DIE QUALITÄT UND AUCH DER PREIS STIMMEN,

erläutert Sven Victoria. Täglich kauft der Großhändler frische Ware ein und kann sie zum fairen Preis an Privatkunden weitergeben.

Passend zur sonnigen Jahreszeit sind jetzt fertig marinierte Spieße mit Fisch und Meeresfrüchten in der Auslage. Und für den schnellen Hunger gibt es leckere Fischbrötchen. Da ist für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel das Richtige dabei.



Seafood and Bar

Restaurant B'HAVEN Bar & Restaurant
An d. Packhalle IV, 2 | 27572 Bremerhaven

T. 0471 9481424
M. info@b-haven.de

b-haven.de



Dort, wo der Hammerhai mit dem Rollmops steppt



AN DER PACKHALLE IV / T 0471 73552

FISCHEREIHAFEN BREMERHAVEN

BEDEUTEND FÜR WIRTSCHAFT, KULTUR UND WISSENSCHAFT

Der Fischereihafen Bremerhavens ist seit über 125 Jahren der bedeutendste fischverarbeitende Standort Europas: Jährlich werden hier um die 200.000 Tonnen Fisch verarbeitet. Gemanagt wird der Fischereihafen landseitig von der Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH (FBG) für das Land Bremen. Sie bewirtschaftet, baut und saniert Immobilien, hilft bei Ansiedlungsplänen, erneuert die Infrastruktur und versorgt Kunden mit Strom und Wasser. Auch betreibt sie das Eventzentrum Fischbahnhof und das Schaufenster Fischereihafen.

GANZ WEIT VORN IN FISCH-WIRTSCHAFT UND FORSCHUNG

Branchenriesen wie Frosta, Deutsche See und frozen fish international, die hier die Fischstäbchen von Iglo produzieren, sind im Fischereihafen ebenso ansässig wie kleine Familienbetriebe. Rund 4.000 Beschäftigte arbeiten in der Fisch- und Lebensmittelwirtschaft. Insgesamt arbeiten 9.000 Beschäftigte in rund 400 Unternehmen unterschiedlichster Branchen im größten Gewerbegebiet der Region. Mit dem Fraunhofer IWES, den Thünen-Instituten für Seefischerei und Fischereiökologie, der Entwicklung rund um den Handelshafen zum AWI-Campus des Alfred-Wegener-Instituts für Polar- und Meeresforschung, dem ttz Bremerhaven und dem DLR (Institut für den Schutz maritimer Infrastrukturen des Deutschen Zentrums für Luft- und Raumfahrt), ist im Fischereihafen zudem ein starkes Forschungscluster rund um die Themen Meere, Fisch- und Lebensmittelwirtschaft sowie erneuerbarer Energie entstanden.



Fischereihafen - Betriebsgesellschaft mbH

Lengstraße 1
27572 Bremerhaven

T. 0471 | 973210

info@fbg-bremerhaven.de

fbg-bremerhaven.de

360° -MULTIVISION NEU IM SCHAUFENSTER FISCHEREIHAFEN

Kürzlich eröffnete mit der raumfüllenden Inszenierung "Fischbahnhof360°" ein neues touristisches Highlight im Schaufenster Fischereihafen. Im Fischbahnhof gelegen, gehen Besucher mit neuester 360°-Technik auf Zeitreise mit einem Fischereischiff und tauchen dabei ein in die Unterwasserwelt der Fischeschwärme.



FISCHKOCHSTUDIO

FISCHVIELFALT, WISSEN UND GENUSS IN NEUEN FORMATEN

Seit 1927 macht das Fischkochstudio gesunde Köstlichkeiten erlebbar. Damals noch als Lehrküche. Heute stehen vor allem Nachhaltigkeit und regionale Zutaten im Mittel-

punkt – ein verantwortungsbewusster Umgang mit den Ressourcen liegt den Fischkochstudio - Profis am Herzen.

Egal ob mit Kochshow oder Kochkurs, ob Anfänger oder Kenner: die barrierefreie Eventküche hält für jeden Fischliebhaber etwas bereit. In dem neuen Workshop-Format "Fisch filetieren vom Profi lernen" steht der Spaß am (Fisch-)Handwerk im Vordergrund. Das Ziel neben den Themen Fisch-einkauf, Frischeerkennung und Warenkunde ist es, handwerkliche Fertigkeiten zu erlernen – denn beim Filetieren ist neben dem notwendigen Wissen, Übung und Fingerspitzengefühl gefragt.

Jeder Workshopgast erhält eine eigene Fischkiste mit einer Auswahl an Platt- und Rundfischen, eine Kochschürze sowie ein Filetirmesser. Nach ausführlicher und anschaulicher Unterweisung durch den Profi gehen die Lehrlinge ans Werk. Eine abschließende Fischverkostung ist natürlich inklusive! Die selbstgefertigten Filets – sicher auf Eis verpackt – gibt es mit zusammen mit den passenden Rezepttipps, Messer und Schürze mit nach Hause.

Alle Termine, ausführliche Informationen und Anmeldungen unter fischkochstudio.de



Fischkochstudio

Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven

T. 0471 | 9323321

info@fischkochstudio.de

fischkochstudio.de



DEUTSCHE SEE

#MISSIONFISCH – DEUTSCHE SEE: DIE EXPERTEN FÜR FISCH

Fisch ist Vertrauenssache. Deshalb beschäftigt Deutsche See Deutschlands größte Abteilung für Qualitätsmanagement in Sachen Fisch. Vom Fang bis in den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und an die Haustür des Privatkunden sorgen sie dafür, dass Fisch und Meeresfrüchte hohen Ansprüchen gerecht werden. Die Fischexperten verfolgen täglich das Ziel, Kunden bestmögliche Qualität zu bieten.

FRISCH GEFANGEN

„Wir gucken uns genau an, wo wir kaufen“, sagt Martina Buck von Deutsche See. „Wir kennen die Lieferanten und machen uns vor Ort mit unseren Audits ein eigenes Bild.“ Das ist den Fischexperten auch deshalb wichtig, weil ihnen neben Qualität, Hygiene und Produktsicherheit das Thema Nachhaltig-

keit am Herzen liegt. Sobald Fisch und Meeresfrüchte die Manufaktur Am Lunedeich erreichen, werden sie noch einmal genau vom Qualitätsmanagement-Team kontrolliert. Erst dann wird das Seafood verarbeitet und veredelt – für ein vielfältiges Angebot.

FRISCH VERARBEITET

So wird zum Beispiel in liebevoller Handarbeit das Grillfisch-Sortiment, Tapas-Varianten, Sushi oder Räucherfisch und auch Feinkost hergestellt. Die Produkte erhalten Sie im Kühlregal des gut sortierten

Einzelhandels. Dort finden Sie auch tiefgekühlte Gourmetportionen, zum Beispiel Kabeljau, Bio-Garnelen oder Lachs, Frische auf Vorrat sozusagen.

FRISCH GELIEFERT

Und damit es noch einfacher wird, immer an besten Fisch zu kommen, können Sie die Produkte aus der Manufaktur auch im Online-Shop bestellen. Ein Fahrer von Deutsche See kommt direkt zu Ihnen an die Haustür. Oder Sie reservieren online Ihren Fisch und holen ihn in einer der Niederlassungen des Unternehmens ab.



Deutsche See

Maifischstraße 3-9
27572 Bremerhaven
T. 0471 | 133 000
info@deutschesee.de
deutschesee.de

VOM EIGENEN RÄUCHEROFEN IN DAS VERKAUFSREGAL

DAS UNVERWECHSELBARE RÄUCHERFISCH-SORTIMENT VON DEUTSCHE SEE

Goldgelbe Färbung, vom Rauch geküsste Haut, darunter Filet mit markant-würzigem Geschmack – Räucherfisch ist unverwechselbar. Das weiß auch Deutsche See. In der eigenen Manufaktur wird daher in liebevoller Handarbeit geräuchert. Die Zubereitung der Fische und der Meeresfrüchte „im Rauch“ beruht dabei auf jahrelanger Erfahrung und dem perfekten Zusammenspiel vieler einzelner Komponenten. Mit den hauseigenen Räucheröfen wird der Fisch und das Seafood mit Toppings und natürlich heißem Rauch von den Räuchermeistern und Räuchermeisterinnen veredelt.

VIELSEITIGES SORTIMENT

Haben Sie jetzt auch Lust auf einen geräucherten Fisch bekommen? Zum Beispiel beim Sonntagsfrühstück auf Brötchen und Rührei oder als Topping auf Salaten und Bowls? Dann schauen Sie doch mal bei den Selbstbedienungsregalen im Einzelhandel vorbei. Hier gibt es ein vielseitiges Sortiment von Deutsche See. Egal,

ob Sie Ihren geräucherten Fisch lieber pur oder mariniert mögen – wirklich jeder Räucherfisch-Fan wird hier etwas nach seinem Geschmack finden.

TRADITIONELL UND BESONDERS

Auch die Fisch- und Meeresfrüchteauswahl selbst ist breit gefächert. Vom traditionellen Lachs aus den kalten und klaren Gewässern vor der nord-norwegischen Küste in verschiedensten Variationen wie der Lachsstremel, Lachs-

spitzen und Lachszipfe über heißgeräucherte Forelle, Bückling und Schwarzer Heilbutt bis hin zu Sprotten, Garnelen und Goldlocken. Sie können sich nicht entscheiden? Kein Problem! Denn Räucherfisch-Mixboxen runden das vielfältige Angebot von Deutsche See ab.

Mehr Informationen zu dem Räucherverfahren der Deutschen See finden Sie auf der Internetseite deutschesee.de/fisch-meeresfruechte/unsersortiment-im-supermarkt





AB IN DEN OFEN

GANZ EINFACH UND LECKER: FISCH- PÄCKCHEN

ZUTATEN FÜR 14 STÜCK:

- 500 g Mehl
- 700 g Schmand
- 250 g Butter
- 60 g Pinienkerne
- 60 g Meerrettich (Glas)
- 400 g Lachs
- 100 ml Gemüsebrühe
- 5 Stiele Dill
- 60 g Kapern
- 1 Eigelb
- Salz nach Geschmack

SO GEHT'S:

✗ Für den Teig Mehl, die Hälfte des Schmands und Butter in Flöckchen erst mit den Knethaken eines Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt circa 45 Minuten kaltstellen.

✗ Für die Füllung Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. 350g Schmand und Meerrettich verrühren. Mit Salz abschmecken. Lachs in Streifen schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken.

✗ Teig auf etwas Mehl circa 12 Zentimeter dick ausrollen. 14 Kreise (à ca. 15 cm) ausstechen, dabei die Reste immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Auf jeden Kreis circa einen Esslöffel Schmand streichen, dabei rundherum einen Rand von circa 3 Zentimeter frei lassen.

✗ Lachs, Pinienkerne, abgetropfte Kapern und Dill auf dem Schmand verteilen. Die Teigränder über der Füllung fest zusammen-drücken.

✗ Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teigtaschen mit etwas Abstand daraufsetzen. Eigelb und circa zwei Teelöffel Wasser verquirlen.

✗ Taschen damit dünn bestreichen. Nacheinander im heißen Ofen circa 30 Minuten backen. Herausnehmen, warm oder kalt servieren. Guten Appetit!

Fokken & Müller

... einfach lecker

Seit über 120 Jahren dreht sich bei uns alles um den Emdener Matjes in all seinen Formen. Wir führen ein umfassendes Produktsortiment rund um den Matjes und die Feinkost, welches wir ständig weiter ausbauen und verfeinern. Die besondere Qualität unserer Produkte basiert auf langjähriger Tradition, dem Fachwissen und der Zuverlässigkeit der Mitarbeiter und natürlich dem guten Draht zum Hering. Dank dieser Kombination entstehen bei uns echte Emdener Matjes- und Feinkostspezialitäten.



fm EMDER
MATJES
DER FEINE ZARTE



Emdener Matjes-
spezialitäten



Emdener Feinkost



Emdener
Marinaden



Emdener Garnelen &
Seelachs



DER KUTTERFISCHER

FANGFRISCH AUF DEN TISCH

Beste Fischgerichte in maritimer und gemütlicher Atmosphäre – dafür steht das Restaurant „Der Kutterfischer“ mitten im Schaufenster Fischereihafen. Umgeben von stimmungsvoller Deko stechen die Gäste zu einer kulinarischen Fangreise in See. Frische, hochwertige und vielseitigen Gerichte kommen auf den Tisch – schnell und mit einem Lächeln serviert

GENUSS AUS DER NORDSEE

Rotbarsch, Seelachs, Scholle und Co. stehen hier im Mittelpunkt. Obwohl selbstverständlich auch Fleischgerichte und vegetarische Alternativen nicht fehlen. Die Portionen sind groß und der Preis fair. Geschäftsführer Patrick Fiedler empfiehlt die „Fischereihafen-Platte“:

“ HIER KOMMEN LIMANDES, ROTBARSCH UND SEELACHS MIT TINTENFISCHRINGEN, HOLLANDAISE UND BRATKARTOFFELN ZUSAMMEN. MIT JEDEM BISSEN ERKUNDEN DIE BESUCHER DIE GESCHMACKSWELT DES FISCHEREIHAFENS.



Der Kutterfischer

An der Packhalle IV 6
27572 Bremerhaven
T. 0471 | 9322352

kutterfischer.de



ECHE KLASSIKER UND NEUE KREATIONEN

Mit dem Bremerhavener Labskaus – angerichtet mit Rollmops, Roter Beete, Spiegelei und Gewürzgurke – findet sich auch ein echter norddeutscher Klassiker auf der Speisekarte. Wer dieses echte Seemannsessen noch nicht kennt, sollte es unbedingt probieren! Der Kutterfischer steht aber auch für hochwertige und moderne Küche abseits vom Fisch: Suppen, Salate und vegetarische Aufläufe bereitet das erfahrene Team ebenso versiert zu. Zum Abschluss der kulinarischen Expedition locken raffinierte Nachspeisen wie der warme Schokokuchen mit flüssigem Kern.

GENUSS MIT BLICK AUF DEN HISTORISCHEN HAFEN

Ist der Appetit nicht so groß? Kein Problem! Alle Gerichte gibt es auch als kleine Portion zum günstigeren Preis. Kinder sind nicht nur von der maritimen Dekoration und dem familienfreundlichen Service begeistert – sondern ebenso von den Gerichten „für die kleinen Rabauken“. Neben den liebevoll ausgestatteten Innenräumen bietet „Der Kutterfischer“ eine große Außenterrasse mit rund 100 Sitzplätzen im historischen Ambiente und mit Blick auf das Hafenbecken. Also: Leinen los zur kulinarische Fangreise!





FIEDLERS FISCHMARKT

DIE GANZE WELT DES FISCHES

Der Besuch in Fiedlers Fischmarkt ist für Touristen ein Highlight im Schaufenster Fischereihafen. Denn in dem mehrfach ausgezeichneten Fachgeschäft lässt sich Bremerhavens Tradition mit allen Sinnen erleben. Doch auch Einheimische kommen immer wieder gerne – der

Name Fiedler steht in der See- stadt für Qualität. Vom Aal aus dem Räucherofen bis zum Zanderfilet.

NORDSEE UND MITTELMEER
Wenn die Besucher den liebevoll in einer alten Packhalle eingerichteten Fischmarkt be-

treten, fällt ihr Blick als erstes auf die Frischfisch-Theke. Von Hand filetierte Speisefisch-Lieb- linge wie Rotbarsch, See- lachs und Kabeljau warten dort neben mediterranen Spezialitä- ten wie Dorade oder Thunfisch und Meeresfrüchten auf ihre Käufer. Kompetente Beratung

durch das Fachpersonal gehört ebenso selbstverständlich zum Service wie das küchenfertige Zubereiten des Frischfisches – einen guten Spruch gibt es oft noch kostenlos obendrauf.

DER DUFT VON RÄUCHERFISCH

Die Inhaber-Familie hat den gesamten Laden im Stil des Jahres 1906 gestaltet – einem goldenen Zeitalter für die Hochsee- fischerei in Bremerhaven. Der Rundgang ist aber nicht nur für die Augen ein Erlebnis. Der Duft von frisch geräuchertem Fisch, Holzfeuer und Gewürzen steigt sofort in die Nase.

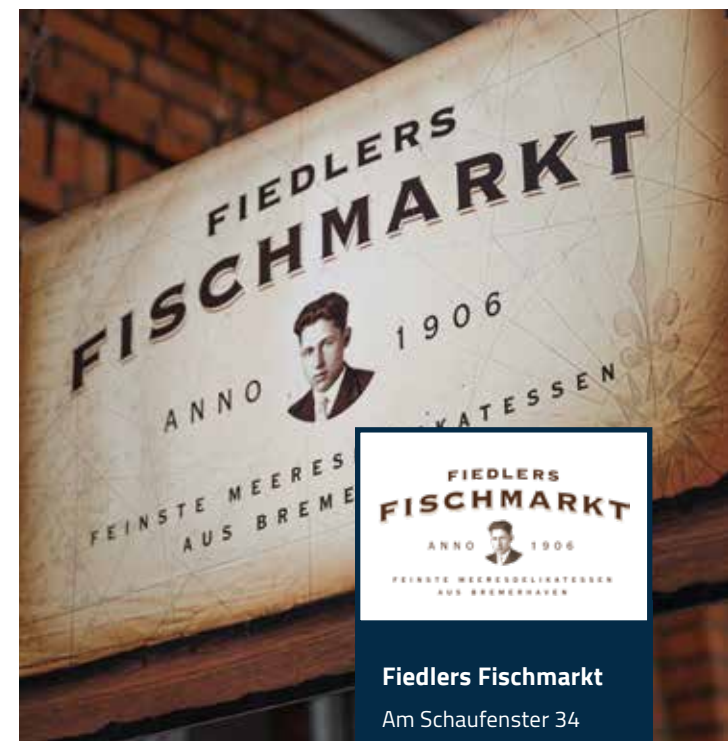
TRADITION UND HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Gleich neben der Frischfisch- Theke findet sich eine riesige Auswahl an Spezialitäten aus der familieneigenen Räuche- rei. Nach traditionellem Rezept erhält der Fisch dort durch mildes Salzen und gründliches Räuchern über Buchenholz seinen unverwechselbaren Ge- schmack. Ganze Aale und Fo- rellen, Garnelen, Pfeffermakre- len oder Premium-Lachs nach japanischer Art – das Sortiment erfüllt höchste Ansprüche.

SO WIRD DER FISCHGENUSS PERFEKT

Viele weitere Leckerbissen schlummern im umfangreichen Tiefkühlbereich. Außerdem bie- tet Fiedlers Fischmarkt alles, was Sie für die Zubereitung von Fisch benötigen. Neben Saucen und Gewürzen etwa spezielles Werkzeug. Um den Fischge- nuss perfekt zu machen, sind auch selbst kreierte Spirituosen und Weine im Sortiment.

Fast alle in Fiedlers Fischmarkt angebotene Produkte kön- nen im Online-Shop bestellt werden – mit gut gekühltem Express-Versand nach ganz Europa. Einen Rundgang durch dieses besondere Fachgeschäft sollten Sie sich dennoch nicht entgehen lassen.



Fiedlers Fischmarkt

Am Schaufenster 34
27572 Bremerhaven

T. 0471 | 9322341

fiedlers-fischmarkt.de





FIEDLERS KOMBÜSE

BACKFISCH TRIFFT AUF CURRYWURST UND BURGER

Schnell, preiswert – und dabei hochwertig: In Fiedlers Kombüse erwarten die Gäste norddeutschen Klassiker wie heißer Backfisch und frische Fischbrötchen, aber auch moderne Favoriten wie saftige Burger oder knusprige Pizza. Moderne mischt sich hier mit Tradition. Nicht nur auf der Speisekarte.



FRISCH AUF DEN TELLER

Denn Fiedlers Kombüse setzt bei der gemütlichen Ausstattung einerseits auf Deko-Elemente aus der Fischfang-Geschichte. Andererseits aber auf eine brandneuen Front-Cooking-Bereich. Hier können Sie dabei zusehen, wie die Köche Ihr gerade bestelltes Essen frisch zubereiten. Dabei sitzt jeder Handgriff, damit die Gerichte in kürzester Zeit auf dem Teller landen.

VIELFÄLTIGES ANGEBOT

Geschäftsführer Patrick Fiedler hat die Kombüse ursprünglich mit dem Blick auf Gäste konzipiert, die in der Mittagspause im Schaufenster Fischereihafen schnell etwas Gutes in den Magen bekommen wollen – obwohl die Stammkundschaft längst darüber hinausgewachsen ist. Das spiegelt sich auch im Speisenangebot wider.

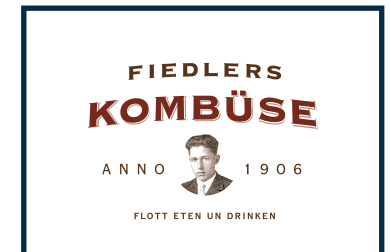
SCHNELLE, HOCHWERTIGE KÜCHE

Suppen, Salate und Backkartoffeln verkörpern gute und leichte Mahlzeiten. Der allseits beliebte Fisch kommt hier in verschiedenen Varianten auf den Tisch: unter anderem als Scholle in Eihülle, als Rotbarsch im Backteig oder als Kabeljau auf mediterranem Gemüse. Dazu sind Klassiker der schnellen Küche im Angebot:

Currywurst mit Pommes, Schnitzel, außerdem handgemachte Burger – mit Fleisch oder Fisch. Frisch belegte Pizza mit verschiedenen Belägen rundet das Angebot ab.

DAZU NOCH EIN FISCHBRÖTCHEN!

Fiedlers Kombüse ist direkt an Fiedlers Fischmarkt angeschlossen. Ideal also, wenn Sie beim Einkauf großen Appetit auf frische Fisch-Spezialitäten bekommen haben. Keine Zeit zum Hinsetzen? Kein Problem! Denn die Kombüse hat eine große Auswahl von Fiedlers berühmten Fischbrötchen – leicht zu erkennen am Muschelbrötchen. Matjes, Fischfrikadelle, Räucherfisch und vieles mehr können Sie so direkt auf die Hand für Ihren Spaziergang durch das Schaufenster Fischereihafen mitnehmen – oder sich für später einpacken lassen. So kriegen Sie jeden Hunger schnell und schmackhaft gestillt.



Fiedlers Kombüse

An der Packhalle IV 11
27572 Bremerhaven

T. 0471 | 9322351





RESTAURANT FIEDLER

MODERNE LECKERBISSEN IN HISTORISCHEM AMBIENTE

Das Restaurant Fiedler genügt kulinarisch wie optisch höchsten Ansprüchen. Serviert bekommen Sie hier Fischspezialitäten aus Fluss und Meer genauso wie erstklassige Fleischgerichte und vegetarische Köstlichkeiten. Die Atmosphäre des mit zahlreichen Antiquitäten eingerichteten Restaurants im Schaufenster Fischereihafen sucht dabei ihresgleichen.

KÜCHE MIT FRISCHEN IDEEN
Die Gäste speisen an rund 100 Jahre alten Tischen, umgeben von Standuhren, Kerzenhaltern und Bildern aus der Zeit um 1900. „Das hat fast schon Museumscharakter“, sagt Geschäftsführer Patrick Fiedler. Alles andere als antiequiert ist hingegen die Speisekarte im Restaurant Fiedler. Mit ihren Kreationen ist die hervorragende Küche immer am Nerv der Zeit.

ZWISCHEN TRADITION UND TREND
So rundet zum Beispiel eine Orangen-Pfeffersauce das Aroma gebratener Limandesfilets und Nordseekrabben ab. Zum Schweinefilet gibt es Thymian-Honig-Karotten, das Carpaccio von der gelben Bete entfaltet mit Ziegenfrischkäse und Tannenhonig sein besonderes Aroma. Wer es lieber traditionell mag, kommt mit Krabbensuppe, Fischerfrühstück und in Butter gebratener Scholle voll auf seine Kosten.

MEISTERLICHE FISCHGERICHTE
Besonders beliebt ist bei den Stammgästen die Fischplatte mit dem Namen „Nordisch by Nature“. Darauf kommen die gebratenen Filets von Schellfisch, Zander und Lachs mit frischem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln zusammen. Das gewisse Etwas verleiht diesem Gericht zusätzlich die hausgemachte Krustentiersauce.

BESTES STEAK UND KÖSTLICHE BOWLS
Egal, ob beim Rindersteak, gerne als Surf'n'Turf mit Riesengarnelen kombiniert, oder beim Filet vom Jungschwein: Das Restaurant Fiedler setzt bei seinen Fleischgerichten wie beim Fisch auf beste Qualität. Wer weder Fisch noch Fleisch essen möchte, findet moderne vegetarische Varianten wie Bowls

Restaurant Fiedler
An der Packhalle IV 7
27572 Bremerhaven
T. 0471 | 9322350
restaurant-fiedler.de

oder köstlich garnierte Röstbrote. Zum Abschluss überzeugt die Auswahl an hausgemachten Desserts – von der Roten Grütze bis zum Apfel-Crumble.

ZAHLREICHE STAMMGÄSTE
Das Restaurant Fiedler ist aus gutem Grund ein beliebter Anlaufpunkt im Schaufenster Fischereihafen. Im Sommer können die Spezialitäten auch auf der Sonnenterrasse mit Blick auf das Hafengebäck genossen werden. Eine Reservierung wird in jedem Fall empfohlen!





FISCHFINKOST AUS EIGENER HERSTELLUNG HIER IN BREMERHAVEN



VERKOSTUNG JEDEN FREITAG VON 09:00 BIS 14:00 UHR!



FEINKOST SIEGEL GMBH
AM LUNEDIICH 70-78
27572 BREMERHAVEN

ÖFFNUNGSZEITEN
MO. - FR. 06:30 - 15:00 UHR
SA & SO GESCHLOSSEN

FEINKOST-SIEGEL.DE

FINDE ALLE SEESTERNE!



IMPRESSUM

Fisch in Bremerhaven – Wegweiser für Fischhandel und Gastronomie in der Seestadt 2022; **Verlag** KELLING Agentur für Marketing und Kommunikation GmbH & Co. KG, Barkhausenstraße 4, 27568 Bremerhaven, www.kelling-marketing.de, Geschäftsführung: Thilo Kelling, Sebastian Dräger; **Herausgeber** Thilo Kelling (v.i.s.d.P.); **Redaktion** Wiebke Stegmann (Leitung), Lennart Edel, Katrin Zeise T 0471 309330-0, F 0471 309330-20, redaktion@kelling-marketing.de; **Art Direction** Anika Huhle (Leitung), Sarah Huhle, Rebecca Rademacher; **Fotos** Deutsche See (S. 22, 23), Salondampfer MS HANSA (S. 8, 9), Transgourmet (S. 10), Helmut Stanislaus (S. 18), VSV Germany (S. 12, 13, 14), Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH (S. 20), Fischkoschstudio (S. 21), Unsplash (S. 1) AdobeStock (S. 4, 7, 16, 17, 17, 24), KELLING (S. 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33), **Zeichnung** Huhle (S. 34) **Anzeigen** Christin Harbrücker T. 0471 309330-25, ch@kelling-marketing.de; Dörte Schuchmann, T. 0471 309330-21 ds@kelling-marketing.de; Sarah Ohlberger T. 0471 30933016, so@kelling-marketing.de; **Druck** BerlinDruck GmbH + Co KG; **Erscheinungsweise** jährlich; Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung. Für unverlangt eingehende Manuskripte und Fotos übernehmen wir keine Gewähr. Wir legen großen Wert auf die Gleichberechtigung der Geschlechter. Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit wird in den Texten meist nur eine Schreibweise gewählt. Die betreffende Formulierung bezieht sich immer auf alle Geschlechter.

AUF EINEN BLICK

SPEISEFISCH & MEERESFRÜCHTE

- 1 **Deutsche See** Maifischstr. 3-9
- 2 **Fischräucherei Herbert Franke e.K.** Am Pumpwerk 2
- 3 **Hans Fiedler Söhne Lachs- und Aalräucherei** Am Lunedeich 149
- 4 **Helmut Stanislaus GmbH** An der Packhalle IX 34
- 5 **VSV Germany GmbH** Lengstraße 7 Halle X
- 6 **Matos Seafood** An der Packhalle IX 26
- 7 **Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Betrieb Transgourmet Seafood** An der Packhalle IX 11
- 8 **Fiedlers Fischmarkt** An der Packhalle IV 34
- 9 **Feinkost Siegel** Am Lunedeich 70-78
- 10 **Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes- und Feinkostmanufaktur KG** Am Eisenbahndock 9 (Emden)

RESTAURANTS

- 1 **Restaurantschiff „MS Hansa“** Schaufenster Fischreihafen
- 2 **Der kleine Leuchtturm** Am Schaufenster 5
- 3 **Fiedlers Kombüse** An der Packhalle IV 11
- 4 **Fiedlers Restaurant Fisch & Steak** An der Packhalle IV 7
- 5 **Fiedlers Kutterfischer** An der Packhalle IV 6
- 6 **PIER 6** Barkhausenstraße 6
- 7 **Krohn's Eck** An der Packhalle IV
- 8 **Egbert Höpker Fischbratküche** Bismarckstraße 34
- 9 **B'Haven** An der Packhalle IV 2

TOURISMUS

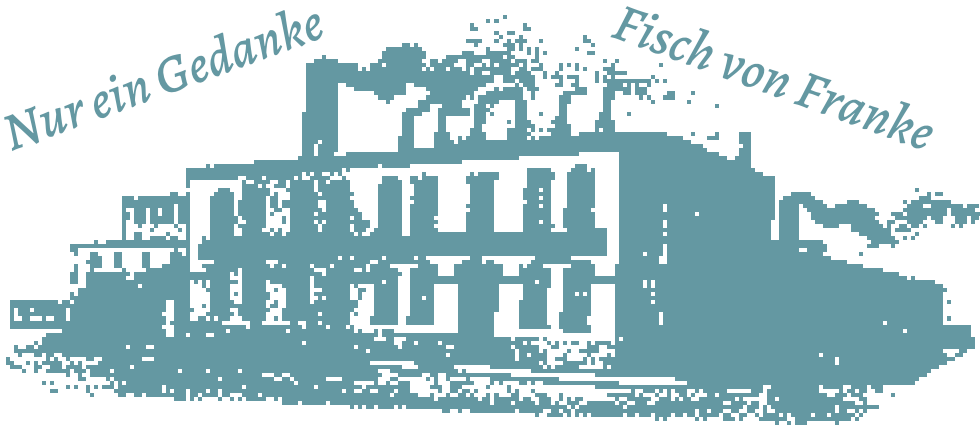
- 1 **Museumsschiff FMS GERA** Fischkai
- 2 **Phänomenta Bremerhaven** Hoebelstraße 24
- 3 **Flohmarkthalle Engelbert - Am Schaufenster** Nansenstraße 6
- 4 **Fischkochstudio** Am Schaufenster 6
- 5 **Fischereihafen-Betriebsgesellschaft mbH** Lengstraße 1
- 6 **Hotel Haverkamp | Restaurant WEINROT** Prager Straße 34



Fischräucherei Franke

Nur ein Gedanke

Fisch von Franke



Wir haben geöffnet!

Mo. - Fr. 8.00 - 16.00 Uhr
Samstag 8.00 - 13.00 Uhr

Soll es Qualität und preiswert sein,
kauf den Fisch bei Franke ein!

- Verkauf an Jedermann -

Am Pumpwerk 2
27572 Bremerhaven
Tel. 0471/74206

FIEDLER

HANS FIEDLER SÖHNE LACHS- U. AALRÄUCHEREI GMBH

Ausgezeichnete Qualität:
...die Köstlichkeit von geräuchertem Lachs
und ofenfrischem Räucheraal...



Ihre Lachs-
und Aalräucherei
am Lunedeich