



PRESSEMITTEILUNG

Das Fischbrötchen: Genuss und Kult des Nordens

August 2023 – Wenn die Sonne sich nicht blicken lässt und der Regen einem den Urlaub vermiest, dann tröstet ein Fischbrötchen. An der Fischbude, im Restaurant oder selbstgemacht in der Ferienwohnung oder im Camper ist der Kult zwischen zwei Brötchenhälften zu jeder Tageszeit schnell verfügbar. Im Norden finden sich die gesunden Snacks an vielen Ecken, aber was genau macht das richtig gute Fischbrötchen aus und wo gibt es dies zu kaufen?

Entlang von Deichen, Stränden und Flüssen verläuft die Deutsche Fisch-Genuss-Route auf rund 220 Kilometern von Bremen nach Brunsbüttel – leckere Fisch-Stopps inklusive. Wer durchatmen und entspannen möchte, ist hier genau richtig. Der Blick aufs Wasser, die Weite des platten Landes und die Gelassenheit der Norddeutschen versprechen Erholung. Tagesausflüge, Wochenendtrips oder der Jahresurlaub lassen sich hier gut verleben.

Landestypisches Essen gehört im Urlaub immer mit dazu. Fisch ist dabei an den norddeutschen Küsten die Nummer 1. In der Pfanne, im Backofen oder auf dem sommerlichen Grill gelingt er schnell. Schneller und beliebt seit eh und je: das Fischbrötchen. Doch was macht das richtig gute Fischbrötchen aus? Die Qualität des Fisches? Vielleicht das Brötchen? Oder ist es eine Frage von Remoulade, Butter oder selbstgemachter Sauce? Gehen wir der Sache einmal auf den Grund.

Zutaten

Das Brötchen, in dem sich der Fisch bettet, ist eine wichtige Komponente. Nicht zu bissfest aber auch keine lasche Flunder – knackig und frisch aufgebacken wählen es die Fischbrötchen-Liebhaber gern. Ein Salatblatt und Zwiebeln sind für viele ein Muss, die Menge variiert dabei stark. Was aber in den meisten Fällen gern gesehen ist: Remoulade, Butter oder selbstgemachte Saucen.

Der Fisch kommt dabei natürlich nicht aus der Konserve. Frisch in den Kutterhäfen oder beim Fischhändler an den Kaimauern gekauft, ist hier die gute Qualität oberstes Gebot und inklusive. Die Norddeutschen sind krüsch und lassen nur durchgehen, was wirklich gut ist. Dabei bedarf es der Liebe zum Fisch und einer guten Zubereitung.

Zubereitung

Schauen wir zuerst in Glückstadt an der Elbe beim Fischproduzenten Plotz vorbei. Hier werden die Original Glückstädter Matjes nach einer alten Tradition in einem speziellen Reifeprozess hergestellt und ins Brötchen gelegt. Wer sich mit Eigenkreationen verwöhnen möchte, dem stehen neben dem klassischen Matjes auch noch Filets in Rotwein eingelegt, mit süß saurem Aroma versehen oder mit Kräutern garniert zur Auswahl. Neu im Sortiment: Mediterran eingelegte Heringe – diese sind besonders auf Röstbrot ein Genuss und für Fischanfänger eine gute Alternative.



An der Wurster Nordseeküste im Cuxland lassen sich kleine Kutterhäfen mit Fischbuden finden. Hier gibt es den klassischen frischen Fisch und das unaufgeregte Fischbrötchen. Auch der Fischer mit seinem eigenen Krabbenverkauf in der Gartenhecke findet sich hier und erklärt persönlich, wie man Krabben richtig pult. Obendrauf noch etwas Knoblauchsauce - „Must have“ oder „Neumodischer Kram“? Das liegt wohl im Auge des Betrachters und ist eine Frage des persönlichen Geschmacks.

Die Kreationen der Fischfachgeschäfte werden, meist über Generationen hinweg, von den Augen und Mündern der Familien bestimmt. Die Fiedler Brüder in Bremerhaven führen eine ganze Fischwelt im Schaufenster Fischereihafen und verfolgen gemeinsam in 3. Generation den Ansatz der Kreativküche – vor Ort und zu Hause. Hier haben die Fischbrötchen die Form einer Muschel und von der schnellen Fischpfanne bis zum Gourmetmenü wird jedem Fischliebhaber vor Ort der richtige Fischhappen geboten.

In Bremen darf es fachkundig werden. Kehrt man im Fischgeschäft F.L. Bodes ein, findet man sich im Reich von Fischsommelière Petra Koch-Bodes wieder. Das Fachgeschäft ist eine Institution in der Hansestadt und für guten Service und Beratung bekannt. Hier empfiehlt sich ein Blick auf Austern, Lachs, Schellfisch & Co. besonders dann, wenn Expertenwissen gefragt ist – bereits in fünfter Generation wird hier Fisch verkauft.

Zuschlagen

Ob gemütliches Fisch-Restaurant, urige Fischbude, traditioneller Fischmarkt oder der vertrauensvolle Qualitätsfischhändler – auf der Fisch-Genuss-Route findet garantiert jeder seinen persönlichen Fischgenuss.

Fischbrötchen werden im rollenden Leuchtturm in Brunsbüttel an der Schleuse des Nordostseekanals und im Bistro Nettchen am Hafen in Glückstadt verkauft. An der Wurster Nordseeküste in den Kutterhäfen, zum Beispiel am Kleinen Preußen in Wremen und auf der Fischmeile in Cuxhaven. Im Schaufenster Fischereihafen in Bremerhaven sowie am Fischrestaurant Knurrhahn in Bremen.

Zusatz-Tipp

Wer lernen möchte, wie kreative Fischküche auch zu Hause zum Genuss wird, bucht einen Kochkurs oder schaut bei einer der vielen Kochshows im Fischkochstudio in Bremerhaven vorbei. Und der Fischer mit dem Krabbenverkauf in der Gartenhecke ist auf der Ortsdurchfahrt zum Kutterhafen von Wremen zu finden, aber auch nur wenn der Fang gut ist. Richtig frisch ist der Fisch natürlich direkt am Kutter. Diese kehren immer gut 2 Stunden vor Hochwasser in ihre Häfen zurück und verkaufen dann zum Großteil direkt von Bord.

So lässt sich das ganz persönliche beste Fischbrötchen am eigenen Camper, in der Ferienwohnung oder zu Hause ganz nach den individuellen Wünschen jedes Einzelnen zusammenstellen.



Die Deutsche Fisch-Genuss-Route

Die im Oktober 2021 ins Leben gerufene Deutsche Fisch-Genuss-Route (DFGR) führt von Bremen über Bremerhaven, Cuxhaven, Hamburg, entlang der Elbe 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 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 | Facebook](#)

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

YouTube [Deutsche Fisch-Genuss-Route - YouTube](#)

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:

Wolfhard Scheer_Erlebnis Bremerhaven

WFB Jonas Ginter

Pressekontakt

Wolfgang Raike | rstourismus gmbh

MEDIAfleet | Ludwig-Erhard-Straße 6 | 20459 Hamburg

E-Mail: presse@fischgenussroute.de | 040-34809213



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 rstourismus.

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

rstourismus