

Vorpommern

Fischerorte

mit Tradition



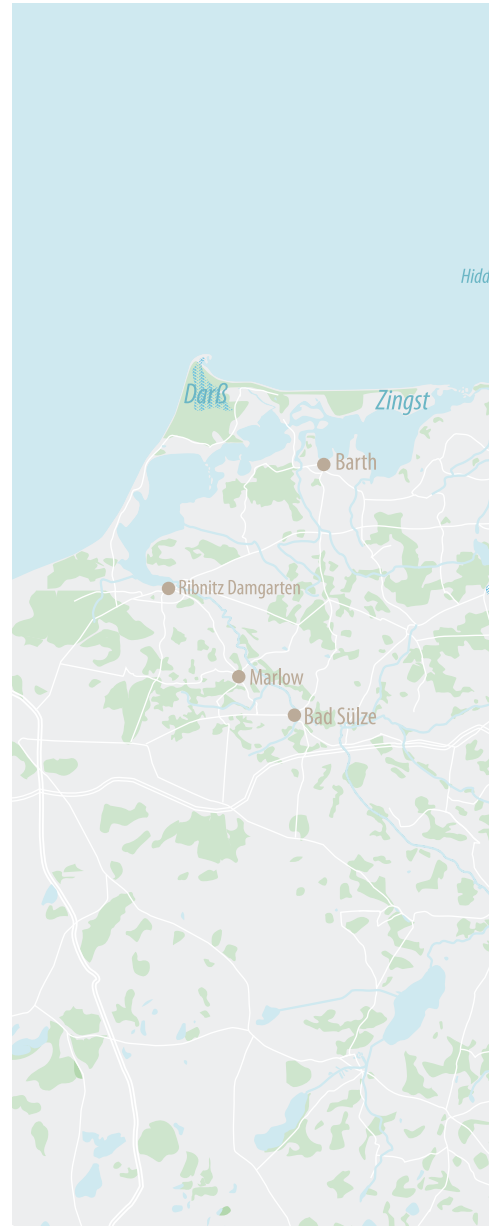
- 4–5 STAHLBRODE
- 6–7 GREIFSWALD - WIECK
- 8–9 FREEST
- 10–11 MÖNKEBUDE
- 12–13 UECKERMÜNDE
- 14–15 ALTWARP

Vorpommern ist vieles aber niemals langweilig. Einmalige Naturerlebnisse, historische Städte und abwechslungsreiche Küstengebiete – eine bunte Vielfalt an Land und auf dem Wasser, eben typisch Vorpommern.

Typisch Vorpommern ist aber auch die Regionalität und Tradition. Greifbar wird das besonders in den kleinen und großen Fischerorten und den dazugehörigen Häfen, wenn am frühen Morgen die Fischer von ihrer Fahrt zurückkommen und den Fang verladen. Hier bekommt man die Spezialitäten der Ostsee noch frisch in die Hand.

Auf den folgenden Seiten finden Sie viele interessante Informationen über Vorpommerns Häfen, die dazugehörigen Fischerorte, über Fisch und die Fischerei im Allgemeinen. Ein wichtiges maritimes und kulturelles Erbe in Vorpommern.

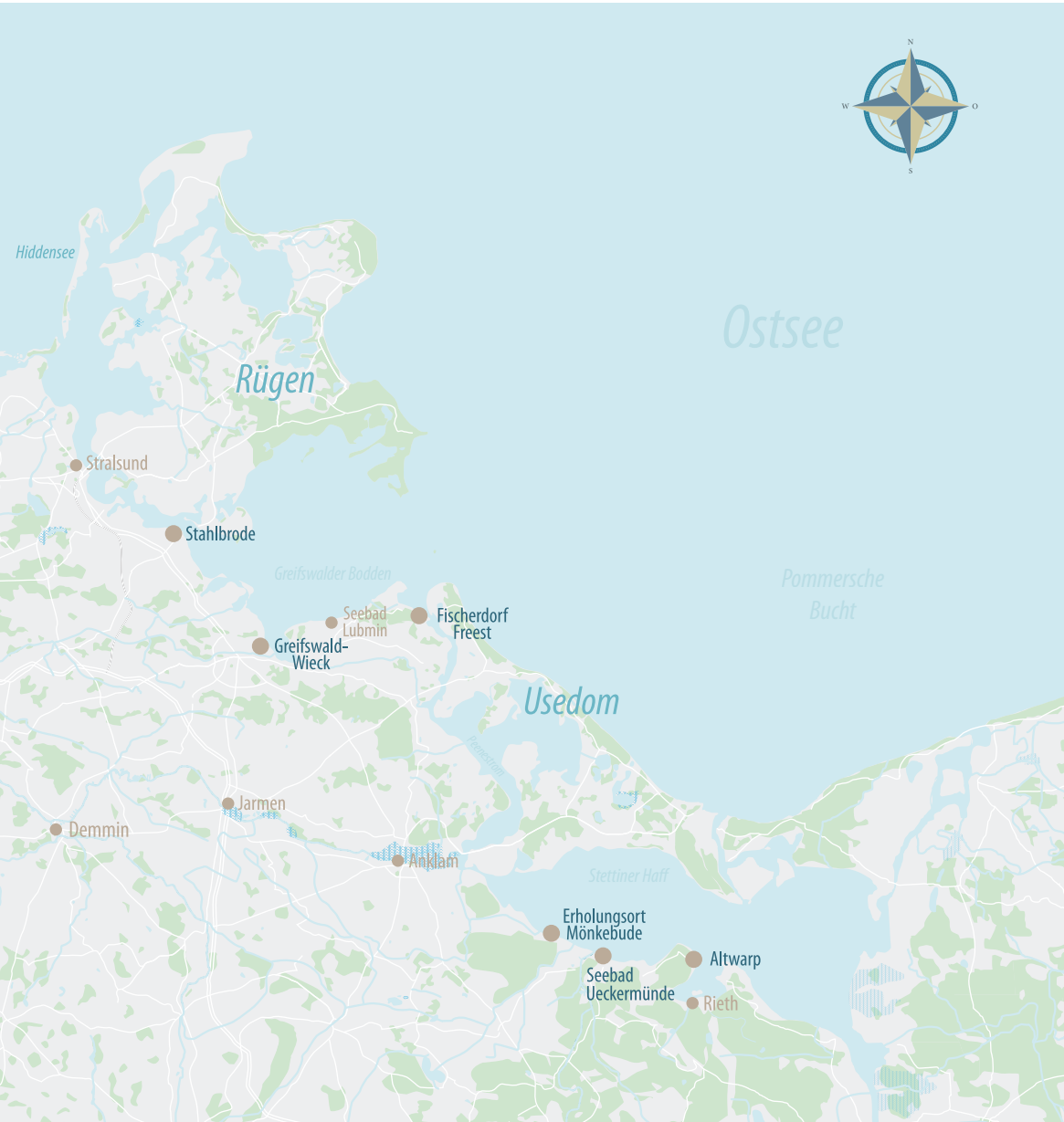
Mehr Informationen unter: myfish.vorpommern.de



European
Regional
Development
Fund



Gefördert durch die Europäische Union (Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung - EFRE) im Rahmen des Interreg South Baltic Programms 2014 - 2020.



PIKTOGRAMME:



aktiv



Natur



traditionell



primär
Fischgerichte



Kultur



Erlebnis



gehoben

HERING

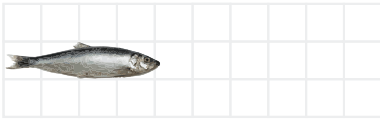
Größe: 20 – 40 cm

Gewicht: bis zu 1 Kg

Alter: bis zu 20 Jahre

Lebensraum: offenes Meer

Fangzeit: März – Juni



10cm | M 1:20

STAHLBRODE

Das kleine Fischerdorf Stahlbrode bietet für seine Besucher eine Vielzahl an Reizen. In unberührter Natur die Seele baumeln lassen und die frische Seeluft genießen – Sonnenbaden am kleinen Naturstrand oder einfach nur das maritime Flair des Ortes erleben. Dank der zentralen Lage bieten sich Ausflüge in die Hansestädte Greifswald und Stralsund an. Darüber hinaus kommt man auf kurzem Wege per Autofähre für einen Tagesausflug auf die Insel Rügen. Kulinarisch kommen hier zudem Liebhaber von frischem Fisch voll auf Ihre Kosten.





SEHENS WERTES



- Bootsverleih Stahlbrode



- Landwerthof mit Schulbauernhof und Hofladen



- Schoritzer Wiek mit Kormoran-Brutkolonie



- Bodendenkmal Kanonenschanze am Sund-Ufer
- Kapelle mit Friedhof aus der Zeit um 1886

Restaurant



- Fährhaus
- Molenstube

FISCHREZEPT

SCHILLINGS BRATHERING

Zubereitung:

Zitrone auspressen. Heringe waschen, trockentupfen und mit Salz und Zitronensaft einreiben. Circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Zwiebeln in feine Ringe hobeln. Mit Wasser, Essig, Salz, Zucker und den Gewürzen in einem Topf aufkochen und dann 5 Minuten ziehen lassen. Marinade auf Zimmertemperatur abkühlen. Heringe im Mehl wälzen und in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten durchbraten. In eine flache Schale schichten und mit der Marinade übergießen. Mit Folie oder Deckel abdecken. Zwei bis drei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Dazu passen knusprige Bratkartoffeln und ein grüner Salat.

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 250 g Zucker
- 300 ml Weissweinessig
- 700 ml Wasser
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 8 ausgesommene eher kleine Heringe
- 1 TL Salz
- 1 Zitrone
- 6 EL Mehl
- 4 EL Bratöl

GREIFSWALD

Wieck

Das Fischerdorf Wieck befindet sich direkt am Greifswalder Bodden. Wahrzeichen des Dorfes ist die nach holländischem Vorbild erbaute Wiecker Klappbrücke. Insbesondere die Fischerei ist hier noch allgegenwärtig. Ob Fischbrötchen, typisch regionale Fischgerichte oder ausgefallene Kreationen – dem Liebhaber eröffnet sich ein breites Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten. Entlang des Flusses Ryck, der hier in den Bodden mündet, reihen sich zahlreiche Fischerboote, Yachten und Segelschiffe, die das maritime Flair des Ortes unterstreichen. Die wunderschöne Promenade, an denen Sie Holzskulpturen von internationalen und einheimischen Künstlern finden und die direkte Strandlage laden zudem zu ausgedehnten Spaziergängen ein. Als Ortsteil der Universitäts- und Hansestadt Greifswald bieten sich auch abseits des Fischerdorfs zahlreiche Unterhaltungsmöglichkeiten und Ausflugsziele.

SEHENS WERTES



- Wiecker Klappbrücke
- Greifswalder Dom
- Klosterruine Eldena
- Pommersches Landesmuseum



- Segelschulschiff Greif
- Museumshafen Greifswald
- Fahrgastschiff MS Stubnitz
- Heimattierpark Greifswald



- Naturschutzgebiet Eisenhain Greifswald



- Freizeitbad Greifswald

Restaurants



- Restaurant Büttners



- Restaurant Fischerhütte



- Hafenrucherei Wie-05
- Restaurant GbR Radtke





SCHON GEWUSST?

FISCHERFEST GAFFELRIGG

Traditionell findet am 3. Juli Wochenende das Fischerfest „Gaffellrigg“ in Wieck statt. Es ist das größte maritime Volksfest Vorpommerns und bietet seinen etwa 50.000 Gästen neben zahlreichen Unterhaltungsmöglichkeiten auch die namensgebende Gaffellrigg mit Traditions- und Museumsschiffen sowie ein buntes Rahmenprogramm.

DORSCH

Größe: 40 – 150 cm

Gewicht: bis zu 40 kg

Alter: 15 – 20 Jahre

Lebensraum: bevorzugt in Küstennähe

Fangzeit: April - Dezember



10cm | M 1:20



Fischerdorf FREEST

Das Fischerdorf Freest liegt direkt an der Peenemündung zum Greifswalder Bodden und beherbergt den größten Fischereihafen in MV. Jeder 5. Fisch in MV wird hier gefangen, zumeist sind es Heringe, Flundern und Dorsch. Auch die älteste Räucherei Vorpommerns befindet sich in der Nähe des Hafens. Von Mai bis Oktober können Gäste stündlich mit dem Fährschiff auf die Insel Usedom, nach Peenemünde übersetzen. Eine Fahrradmitnahme ist auch möglich.

Frischen Fisch kaufen Sie am frühen Vormittag direkt beim Fischer oder genießen ihn vor Ort in einem der Restaurants, die sowohl traditionelle als auch ausgefallene Fisch-Spezialitäten im Angebot haben. Darüber hinaus erhalten Sie Einblicke in typisch regionale Handwerke beim Besuch der Bootswerft Freest und des Heimatmuseums.



ZANDER

Größe: 40 – 120cm
Gewicht: bis zu 20 kg
Alter: 15 – 20 Jahre
Lebensraum: Süß- und Brackwasser
Fangzeit: ganzjährig



10cm | M 1:20

SCHON GEWUSST?

FISCHERTEPPICHE FREEST

Bei den Freester Fischerteppichen, auch „Perser der Ostsee“ genannt, handelt es sich um ein traditionelles handwerkliches Produkt aus Pommern, das insbesondere in der Weltwirtschaftskrise der 20er Jahre von Frauen und Kindern in Fischerdörfern als Zusatzverdienst geknüpft wurde. Jeder Teppich ist ein Unikat. Man benötigt etwa 160 Stunden, um einen Quadratmeter Teppich aus 57.600 Knoten zu Knüpfen. Zu bestaunen sind die Fischerteppiche im örtlichen Heimatmuseum.

SEHENS WERTES



- Freester Heimatmuseum



- Bootswerft Freest
- Traditionsräucherei Thurow
- Marina Kröslin

Restaurants



- Fischrestaurant Leuchtfeuer





- Gaststätte „An der Waterkant“


- Restaurant Hafentaverne



SEHENS WERTES

-  • Ueckermünde Heide
-  • Abenteuerspielplatz
-  • Zeesenbootsegeln mit der Ghost
-  • St. Petri-Kirche
- Heimatmuseum

Restaurants

- „Restaurant Blauer Salon“
-  • Fischimbiss „Haffperle“ mit eigener Räucherei
-  • Gasthof „Zum goldenen Löwen“
- Kregelins Bistro
- Strandhalle

Erholungsort

MÖNKEBUDE

Mönkebude, die Perle am Stettiner Haff, ist ein anerkannter Erholungsort und hat seinen Gästen viel zu bieten. Schon 1244 wurde es von Mönchen eines Klosters auf Usedom gegründet und erhielt daher seinen Namen. Das verträumte Fischerdorf liegt direkt am Stettiner Haff und strahlt mit seinen reetgedeckten Kapitänshäusern einen urigen Charme aus. Mit einem Segel- und Yachthafen sowie dem Fischereihafen erleben Sie ein ganz besonderes maritimes Flair, wo auch frischer Fisch als kulinarisches Highlight nicht fehlt. Beobachten Sie das bunte Treiben, erkunden Sie die weite, umliegende Natur oder genießen Sie die Sonne im Strandkorb. Durch das flach abfallende Wasser ist der Spaß für Groß und Klein an heißen Sommertagen garantiert. Darüber hinaus bieten sich Fahrrad- oder Wandertouren auf den gut ausgebauten Rad- und Wanderwegenetz durch den Anklamer Forst und die Ueckermünder Heide an.





FLUNDER

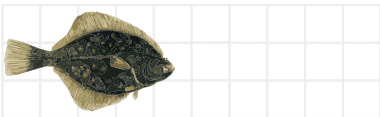
Größe: 30 – 50 cm

Gewicht: 200 – 300 g

Alter: bis zu 20 Jahre

Lebensraum: Meer, Flüsse

Fangzeit: April – Januar



10cm | M 1:20

SCHON GEWUSST?

ZEESSENBOOT

Zeessenboote sind traditionelle Fischereifahrzeuge die ihren Namen dem genutzten Fanggeschirr der „Zeese“ zu verdanken haben. Üblicherweise kamen die Segelboote in Bodden- und Haffgewässern zum Einsatz. In Mönkebude besteht noch heute die Möglichkeit mit einem Zeessenboot Ausflüge auf dem Stettiner Haff zu unternehmen.



Seebad

UECKERMÜNDE

Die Tradition des „Haffbades“ reicht bis 1925 zurück als die Berliner das Stettiner Haff als „ihre“ Badewanne betrachteten. Inzwischen hat sich viel verändert. Geblieben ist aus dieser Zeit die Strandhalle in Bäderarchitektur und die Herzlichkeit, Gäste willkommen zu heißen. Das liebenswürdige Seebad Ueckermünde befindet sich südlich von Usedom direkt am Stettiner Haff. Der feine Sand am Strand und das flache Wasser im Uferbereich begeistern vor allem Familien. Bei einem Rundgang durch die historische Altstadt bleibt der Blick unwillkürlich an den liebevoll restaurierten Häusern hängen. Cafés auf dem Markt und in der Altstadt laden zum Verweilen ein. Bei einer Stadtführung ist Interessantes aus vergangenen Zeiten zu erfahren. Im Stadthafen machen Freizeitkapitäne große und kleine Boote am Kai fest und genießen die unmittelbare Nähe zur Altstadt.

HORNHECHT

Größe: 70 – 90 cm

Gewicht: bis zu 1,5 kg

Alter: bis zu 15 Jahre

Lebensraum: küstennahe Meere,
Oberflächennähe




Fangzeit: Mai – Juli



10cm | M 1:20



SEHENS WERTES

-  • St. Marienkirche
- Pommersche Schloss in Ueckermünde mit Haffmuseum
-  • Kletterwald
- Märchenpfad von der Ueckermünder Altstadt bis zum Strand
-  • Pommernkogge „Ucra“
- Tierpark Ueckermünde
- KULTurSPEICHER Ueckermünde
- Floßfahrten

Restaurant

- Restaurant Eis-Cafe Ahl
-  • Gasthaus Schifflaterne
-  • Hafenschanke Backbord
-  • Brauhaus & Stadtkrug
- Restaurant Roter Butt

FISCHREZEPT

GEDÜNSTETER FISCH IN DER PAPILOTTE

Zubereitung:

Den Ofen auf 175° vorheizen. Orange und Zitrone in Scheiben schneiden und bis auf je eine Scheibe alle in die Mitte von einem großen rechteckigen Stück Backpapier legen. Den Fisch darauf platzieren und den Bauch mit den restlichen Scheiben und dem halben Bund Thymian füllen. Fisch innen und aussen mit Olivenöl und fleur de sel besprenkeln und Pfeffer darüber geben. Mit den restlichen Thymian Zweigen garnieren. Den Fisch vorsichtig in das Backpapier falten und die Papierenden mit dem Garn wie ein Bonbon verschnüren, damit es ein dicht geschlossenes Päckchen wird. Das Paket in eine Ofenschale legen. Den Fisch etwa 20 – 25 Minuten garen, abhängig von der Dicke. Das Päckchen aus dem Ofen holen und am Tisch vorsichtig öffnen.



ZUTATEN

- 1 ganzer geputzter Fisch ca. 1 Kg z.B. Dorsch, Zander
- 1 Bio Orange
- 1 Bio Zitrone
- 1 Bund Thymian
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Fleur de sel
- 1 EL Olivenöl
- Backpapier und Bratenschnur

ALTWARP

Das Fischerdorf Altwarp liegt direkt an der Küste zwischen dem Stettiner Haff und dem Neuwarper See und beherbergt den östlichst gelegenen Hafen Deutschlands. Vom Hafen hat man eine gute Sicht auf den polnischen Nachbarn Neuwarp, der per Fahrgastschiff besucht werden kann. Das idyllische Dorf ist umgeben von atemberaubender Natur und Weite. Wacholder Heiden, Kiefernwaldbestände, Eichen- und Erlenwälder sowie die bekannten Binnendünen machen den Naturpark zu einer der wohl schönsten Landschaften am Stettiner Haff. Genießen Sie das maritime Flair mit den alten Fischerhäusern, besuchen Sie die Holländerwindmühle, die bis 1950 sogar noch in Betrieb war, oder entspannen Sie bei absoluter Ruhe am kleinen Naturstrand. Fisch ist hier ein großer Bestandteil des gastronomischen Angebots. Sie finden ihn täglich frisch in den Restaurants und Gaststätten serviert.





OSTSEEAAL

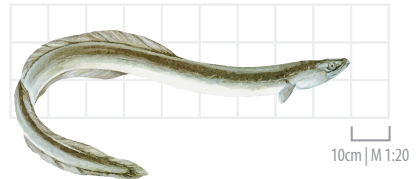
Größe: 60 – 150 cm

Gewicht: bis zu 6 kg

Alter: bis zu 50 Jahre

Lebensraum: Flüsse und Meere

Fangzeit: April – September



SEHENS WERTE



• Fahrgastschiff „Lütt Matten“



• Wacholdertal
• Wanderdünen



• Heimatstube
• Holländerwindmühlen

Restaurants



• Gaststätte „Haff-Stübchen“
• Gregor's Fischgaststätte



• Räucherkatze Zach
• Fischimbiss der Fischerei-
genossenschaft

SCHON GEWUSST?

STELLNETZE

Bei Stellnetzen handelt es sich um eine Netz-
wand aus einfädiger oder geflochtener Nylon-
schnur. Die Maschengröße ist anpassbar und
ermöglicht gezieltes Fischen. Die Fangmethode
mit Stellnetzen ist typisch für die kleine Kutter-
und Küstenfischerei, die in Vorpommern an-
sässig ist und gilt im Vergleich zur Schleppnetz-
fischerei als schonend.

IMPRESSUM :

Herausgeber: Tourismusverband Vorpommern e.V.

Redaktion: Sven Köppert

Karte: Tourismusverband Vorpommern e.V.

Corporate Design: Tourismusverband Mecklenburg Vorpommern e.V.

Layout und Design: GRAFFisch Design

Druck: Druckhaus Panzig

Stand: März 2019

Fotos: Titel: *TMV/pocha.de*; S.4/5 *Angelika Michaelis*; S.6 *Philipp Schulz*; S.7 *Sebastian Dobrietz*; S.8

Fischerboot Freest— Holger Martens; *Fischerteppich TMV/pocha.de*; S.9 *Sebastian Dobrietz*; S.10 *Angelika*

Michaelis, S.11 *Nicole Spittel*; S12/13 *Stadt Seebad Ueckermünde*; S.14/15 *Philipp Schulz*

Haftungsklausel: Die Benutzung von Ausschnitten der Broschüre „Vorpommern – Fischerorte mit Tradition“ zu gewerblichen Zwecken ist untersagt.

Alle Rechte sind dem Herausgeber vorbehalten.

