

Stadt,  
Land,  
Fluss

Die besten  
Ausflugstipps

# Leckere Räuchereien ködern jeden Gourmet

Ein kulinarischer Trip  
zu den Schätzen aus  
See und Meer

Von ELKE GREWE

Ein Ausflug in den Norden lohnt sich nicht nur wegen der abwechslungsreichen Landschaft und den vielen kulturellen Sehenswürdigkeiten. Für Genießer gibt es noch einen anderen Grund: die Schätze aus See und Meer. Hier ein paar Tipps.

Die Fischzucht Reese in Plön hat sich neben den herkömmlichen Speisefischen wie Karpfen, Barsch und Zander insbesondere auf den Fang von Silber- und Edelmäränen spezialisiert – eine lokale Besonderheit, die knusprig gebraten oder aromatisch geräuchert am besten schmeckt.

Die Noorfischerei Gebrüder Mahrt bei Eckernförde bietet Interessierten einmalige Einblicke in die Arbeit eines Binnenfischereibetriebes. Hobbyköche erlernen das Filetieren in Perfektion, bestaunen einen echten Altonaer Räucherofen und ergattern geheime Fisch-

Früh am Morgen machen die Fischer ihre Boote zur Ausfahrt klar.



Foto: Mfr

rezepte heimischer Köche. „Petri Heil!“ heißt es für Angelfreunde am Teich der Fischzucht Hoisdorf bei Ahrensburg. Hier können Karpfen, Aale und Forellen auch frisch oder geräuchert in der Räucherei des Familienbetriebes erworben werden.

Ein wahrer Räuchermeister mit Tradition unter den Binnenfischern ist die Fischerei & Räucherei Lasner am Bederkesauer See in Ascheberg. Beim Räuchern gilt die Faustregel: Je größer der Fisch und je dichter

sein Schuppenkleid, desto länger dauert die dreistufige Räucherprozedur. Dabei räuchert der Fisch nach dem Trocknen und Garen im Räucherofen über Buchenscheiten aus Wäldern der Umgebung. Die so produzierten Räucherfischspezialitäten werden in der Fischerei & Räucherei Lasner aus dem Ofen ab Hof verkauft.

Ganz früh am Glutherd steht auch Ralf Matschke, um seinen Kunden am Timmendorfer Strand und in Scharbeutz frische, handgemachte Räucher-

waren anzubieten. Ob mit Backfisch, Schillerlocke, Heilbutt oder Krabben belegt – bei Räucher Mattes gibt es direkt am Strand ofenfrische Fischbrötchen nach jedem Geschmack.

In Fehmarns ester Schau-Räucherei, der Hafenträucherei Burgstaken, können Besucher der Sonneninsel sich über die Funktionsweise und die verschiedenen Techniken des Räucherns informieren. Von der großen windgeschützten Sonnenterrasse des nahe gelegenen „Fischlädchens“ aus können die frisch zubereiteten Fischgerichte probiert und gleichzeitig Fischer beim Netzeflicken oder beim Anlanden der Fische beobachtet werden.

Traditionell gestaltet sich auch das Fischen nach den begehrten Krabben:

Wenn die Schleppnetze des familieneigenen Kutters von Krabben & Fischdelikatessen Urthel in Friedrichskoog eingeholt werden, kommen die beliebten Meerestiere direkt in kochendes

Salzwasser und werden anschließend im Kühlraum zwischengelagert, bevor an Land die hausgemachte Krabben-schälmaschine zum Einsatz kommt und die kleinen Leckerbissen sorgfältig per Hand nachkontrolliert werden. Das gemütlich maritime Ambiente des Fischrestaurants lädt zur Verköstigung der fangfrischen Nordseekrabben ein.

Info: Diese und weitere Adressen finden Sie unter [www.sh-regional-produkte.de](http://www.sh-regional-produkte.de)

Die Fischzucht Reese in Plön bietet speziell Räuchereien wie Aale an.

Foto: Jahn/Wandmacher/ht



In ganz Schleswig-Holstein gibt es leckeren Fisch zu kaufen.

**Reisebüro** Preisknüller im November  
am Holikamp  
Tisch, Riviera 2 Wo., \*\*\*Hilf, 38€  
Ferienventura 2 Wo., \*\*\*Studio/VV, 41€  
40196187 + 4919055  
www.hellkamp.de  
Italia 2 Wo., \*\*\*Hilf, 37€  
Christmas Shopping New York