



FISCHEREIHAFEN TRAVEMÜNDE, FRISCHER GEHT ES NICHT

Veröffentlicht am 09.05.2020 um 09:33 von Redaktion Stodo.NEWS

Hornhecht, Hering, Dorsch und Butt frisch vom Kutter.

Hornhechte sind sehr schlanke Fische (siehe Bild). Sie haben ein schnabelartiges, verlängertes Maul mit zahlreichen Zähnen, da sie sich von kleinen Fischen und Krebsen an der Meeresoberfläche ernähren. Die Tiere haben eine weltweite Verbreitung, sind aber auch in Nord- und Ostsee anzutreffen.

Der einheimische Hornhecht wird bis zu einen Meter lang. **Er ist ein sehr geschätzter schmackhafter Speisefisch, der jedoch wenig gefischt wird.** An den Küsten der südlichen und westlichen Ostsee wird er besonders im Frühsommer (etwa Anfang Mai) für max. drei Wochen geangelt, da er dann zum Laichen in die Nähe des Strandes kommt. „Auffallend sind seine grünen Gräten“, erklärt der Fischer. Diese Farbe entsteht durch den Abbau des roten Blutfarbstoffes Hämoglobin zu Biliverdin. **Gebraten oder in Gelee**, wird mir auf Nachfrage der Zubereitung empfohlen.

Nicht nur ganzer Hering, fangfrisch, sondern auch ausgenommen oder als Filet frisch vom Kutter wartet in Travemünde auf seine Abnehmer. Die Gastronomen sind noch sehr verhalten in der Beschaffung von Frischfisch, solange die Restaurants noch nicht geöffnet sind.

Einheimische und Kunden aus Lübeck oder Stockelsdorf wissen jedoch das Angebot zu schätzen.

Wer nicht selber angelt, fährt nach Travemünde, Niendorf oder Grömitz, wenn es um frischen Fisch oder Räucherspezialitäten geht.

Die Vorbereitungen laufen, die Makrelen werden schon mal für den Räucherofen vorbereitet.

Sauber auf einer Stange aufgereiht, kommen die Fische in den Räucherofen und werden später frisch verkauft. („Zum Mitnehmen für zu Hause“, sagt der Fischer. Stehtische sind noch keine aufgebaut.)

Auch die Restaurants und Imbissbuden am Fischereihafen, haben natürlich nur einen Außerhausverkauf oder noch ganz geschlossen. Aber auch dieses wird sich bestimmt die nächste Zeit wieder ändern.

Mit Sehnsucht erwarten alle die Wiedereröffnung der Fischrestaurants und Außengastronomie, lädt der Frühling doch geradezu zum Verweilen an den Küstenorten ein, die ihre Touristen die letzte Zeit so schmerzlich vermisst haben.