

SlowFisch

Entdecken Genießen Bewahren

Messe Bremen

4. bis 6. November 2011



12 Seiten Messe-Spezial

- Rahmenprogramm
- Geschmackserlebnisse
- u.v.m.

Die Messe für bewusste Genießer

Delikatessen • Meeresfrüchte • Kaffee • Süßes • Wein



MESSE
BREMEN



Slow Food®
Deutschland e.V.

Medienpartner:

WESER
KURIER

Werden Sie unser Fan auf:

facebook



Die Messe für nachhaltigen Genuss seit 2008

Wissen, was man isst.

Wo die Nahrung herkommt.

Wer ein Lebensmittel erzeugt hat.

Und vor allem: auf welche Art und Weise.

Wie einfach wäre es doch, könnte man die

Menschen direkt befragen,

die für Erzeugung, Verarbeitung wie

Vertrieb eines Lebensmittels

verantwortlich sind...

Kein Problem auf der mittlerweile vierten

SlowFisch Messe in Bremen,

die vom 4. bis 6. November ihre Tore öffnet.

Als die wichtige Slow Food Messe im Norden mit dem Schwerpunkt Fisch präsentiert die Messe Bremen in Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland und den Slow Food Convivien im Nordwesten über 120 Aussteller: Fischer und Teichwirte, Landwirte und Lebensmittelerzeuger. Alle bieten hier ausschließlich Produkte an, die ohne künstliche Zusatzstoffe, nachhaltig, umweltfreundlich und unter fairen Bedingungen hergestellt werden. Vor allem die Erzeugnisse der Küstenlandschaft stehen auf der SlowFisch im Mittelpunkt – vom Bremer Scheerkohl über das ostfriesische Nordsee-Lamm bis hin zur Ziegen-Salami aus dem Oldenburger Münsterland. Das regionale Angebot wird durch Käse und Wurst, Fruchtaufstriche, Kaffee und Backwerk aus aller Welt ergänzt. Von nachhaltig erzeugten Bioforellen, über mit Honig gesüßter Schokolade aus wilden Edelkakaobohnen, direkt am Amazonas geerntet, bis hin zu russischem Krim-Senf, der nach altem Rezept mit erlesenem roten Traubenmost und Zimt hergestellt wird, reicht das Angebot.

„Die SlowFisch führt die Besucher wieder an die Ursprünglichkeit dessen, was wir essen, heran“, so Jürgen Fricke, seit 2010 Projektleiter der SlowFisch bei der Messe Bremen. „Woher kommt das Essen auf unserem Teller? Wie wird es erzeugt und verarbeitet? Was macht den besonderen Geschmack aus?“ Generell steht nicht nur der gute Geschmack, sondern auch der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln im Mittelpunkt des umfangreichen Informations- und Erlebnisprogramms der SlowFisch. Täglich werden qualifizierte Fachvorträge rund um die Themenbereiche Fisch, regionale Netzwerke, Gesundheit,



Fotos © Messe Bremen / Jan Rathke

Geschmacksvielfalt, aber auch um unsere Verantwortung als Konsumenten und bewusste Genießer geboten. Besonders spannend wird dieses Jahr das erste Netzwerktreffen der kleinen nachhaltigen Fischer (*small scale fisheries*) der Nord- und Ostseeanrainerstaaten sein, bei dem Positionen der handwerklichen Fischerei im Kontext der gemeinsamen Fischereipolitik der EU erarbeitet werden. Auch Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland ist bei zwei Veranstaltungen vertreten: einmal mit dem Thema „Entdeckungsreise Fisch“ für Schulkinder sowie gemeinsam mit Vorstandskollege Dr. Hanns Kniepkamp zum Thema „Süßstoff gibt's hier nicht! – Die Qualitätskriterien der SlowFisch“.

Um auf der Messe die Vielfalt im Geschmack und die Qualität der saisonal und nachhaltig erzeugten Lebensmittel unmittelbar erleben zu können, bieten die SlowFisch-Geschmacks-erlebnisse den idealen Rahmen. Eine Vinothek, begleitet von Slow Food Weinberatern sowie das SlowFisch-Bistro und ein extra Kinderprogramm runden die Veranstaltung ab. Attraktiv für die Besucher: Der günstige Eintrittspreis von 8 Euro (6 Euro für Slow Food Mitglieder) berechtigt auch zum Besuch der zeitgleich stattfindenden „ReiseLust“ Urlaubsmesse sowie der „CARAVAN“ Ausstellung für Caravans und Reisemobile. 📍

Reportage | Der Ostseeschnäpel

Eine wiederentdeckte Delikatesse aus Vorpommern

SlowFisch
Entdecken Genießen Bewahren

Die mecklenburgische Landschaft besticht nicht nur durch ihre Weite und Natürlichkeit, auch ihre ganz eigenen Erzeugnisse, wie beispielsweise der seit einigen Jahren wiederentdeckte und ausschließlich nachhaltig gefischte Ostseeschnäpel, zählen zu den Besonderheiten der Gegend. Regional erfreut der Fisch sich bereits einiger Bedeutung: „Der Schnäpel ist jetzt unser wichtigster Fisch, wir können gar nicht genug davon fangen“, erklärt Fischer Eddy Stoll, einer der letzten Berufsfischer im kleinen Fischereisegment an der deutschen Ostseeküste. Mit der steigenden Beliebtheit des Schnäpels haben sich die Mühen, den Fisch zu fangen, allerdings nicht verringert. Nur im Winter, etwa zwischen Oktober und Februar, gehen den Ostseefischern – abhängig von der Eisbedeckung der Ostsee – genügend Exemplare der Delikatesse ins Netz. Als sogenannter „anadromer Wanderfisch“, der sowohl in Salzwasser als auch in Süßwasser leben kann, zieht der Ostseeschnäpel jedes Jahr aufs Neue mit Beginn der kalten Jahreszeit zum Laichen aus den äußeren Gewässern der Pommerschen Bucht in die ausgesüßten Brackwassergebiete an der Küste. Erst im Frühjahr ziehen die erwachsenen Tiere wieder ins Meer ab, die Jungfische folgen ein Jahr später.

VOM „ARME-LEUTE-FISCH“ ZUM LECKERBISEN

Auch bekannt als „Steinlachs“ oder „Blaufelchen“ fand der Ostseeschnäpel schon im Mittelalter Eingang in die Mythen- und Sagenwelt der Ostsee. Noch im vorletzten Jahrhundert als „Arme-Leute-Fisch“ verschrien, wurde er nach einer kurzen kulinarischen Blütezeit Anfang des 20. Jahrhunderts, in sozialistischer Zeit als schnöder Beifang ungenutzt ins Wasser zurückgeworfen. Seit den 1990er-Jahren erfreut sich der Schnäpel einer eigenen, kleinen Renaissance. Infolge eines mehrjährigen Nachzuchtprogramms vom Bund und dem Land Mecklenburg-Vorpommern haben sich die Bestände des Fisches wieder erholen und für die Region auch eine ökonomische Relevanz herausbilden können. Mittlerweile werden ohne Gefährdung des Bestands und ökologisch nachhaltig wieder gut 20 Tonnen Ostseeschnäpel pro Jahr gefischt, wo Mitte der 90er Jahre nur eine niedrige einstellige Tonnanzahl erzielt werden konnte.

Mit einer Maximallänge von 70 Zentimetern und wegen seines festen, grätenarmen Fleisches kommt er mittlerweile nicht nur in den Edelrestaurants Mecklenburg-Vorpommerns auf den Tisch, sondern auch deutschlandweit, so das Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern. Insbesondere in Süddeutschland ist aufgrund des Rückgangs der dort heimischen verwandten Fellchen die Nachfrage stark gestiegen.



REGIONALE WERTSCHÖPFUNG UND TRANSPARENZ

„Regional ist die beste Wahl“ – unter diesem Motto sind Tag für Tag rund 100 Mitarbeiter beim größten deutschen Binnenfischereibetrieb „Fischerei Müritz – Plau“ tätig. Die „Müritzfischer“, wie sie sich selbst nennen, bilden einen von noch zwei größeren kommerziellen Betrieben Mecklenburg-Vorpommerns, die den Ostseeschnäpel fischen und nachhaltig weiterverarbeiten. „Nachhaltig“ bedeutet hier, dass beispielsweise die ebenfalls betriebene Fischzucht in Aquakulturen ohne Verwendung von Hormonen, Antibiotika oder Gentechnik praktiziert wird. Auch die Verbindung von modernsten Produktionsmethoden mit traditioneller handwerklicher Kompetenz zählt zum Nachhaltigkeitsportfolio des Betriebs. Erst die Kombination der Handarbeit bei der Sortierung, Aufbereitung und Weiterverarbeitung mit einer modernen „Fischmanufaktur“ garantiert die Qualität des Fisches. Trotz modernster Produktionsmethoden bleibt etwas Fischerei-Romantik erhalten: Auch heute noch fahren die Fischer mit ihren Booten bei Sonnenaufgang hinaus und werfen ihre Fangnetze aus. Nicht zuletzt hilft dies dem Fremdenverkehr – schon längst haben sich die Müritzfischer verstärkt touristisch aufgestellt und bieten unter dem Namen „Fischerhöfe“ Unterkünfte direkt am Wasser und bei den Fischern an. So wird die Fischerei zu einem Betätigungsfeld, das erweiterte Einnahmemöglichkeiten mit sich bringt: neben den Erlösen durch das eigentliche Produkt „Fisch“ wird die Erschließung neuer Einnahmemöglichkeiten zu einem wichtigen Standbein des regionalen Fischereibetriebs. Die Nebenerlöse ermöglichen so auch auf lange Sicht den Erhalt des traditionellen Handwerks.

EINZIGARTIG UND HEIMATVERBUNDEN

Erst 20 Jahre jung und schon ziemlich exklusiv – so lässt sich Jungkoch Tim Klocke aus dem Seehotel „Grossherzog von Mecklenburg“ im Ostseebad Boltenhagen mit wenigen Worten treffend beschreiben. Als einer von momentan nur etwa 30 geprüften deutschen Bioköchen, IHK-Jahrgangsbester und gebürtiger Mecklenburger bietet der „Commis de Cuisine et cuisinier biologique“ seinen Gästen regelmäßig und gerne den Ostseeschnäpel an. Klocke lobt den Fisch: „Sein festes Fleisch ist äußerst schmackhaft und die Gäste probieren gerne einen Fisch, den sie noch nicht kennen“. Dazu passend kredenzt er gerne



Foto © Verein Fisch und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern e. V.

regionale und alte Gemüsesorten wie die „Rosa Tannenzapfen“, hinter dem sich eine Kartoffelspezialität des 19. Jahrhunderts verbirgt. Aktuell von einem regionalen Partnerbetrieb am Schweriner See extra für das Hotel angebaut, trägt der Schnäpel so indirekt zum Erhalt dieser alten, handarbeitsintensiven Sorte bei. Gerade die traditionellen Gemüsearten eignen sich sehr gut für den biologischen Gartenbau in der Region, da diese noch nicht auf den Einsatz in einer hochtechnisierten Landwirtschaft gezüchtet wurden und so beim dynamischen Gartenbau mit Kompostwirtschaft, Fruchtfolge und Einsatz von Kräuterpräparaten bestens gedeihen. So kommen exklusive Gastronomie und altes Gemüse bestens zusammen.

IN BREMEN ERLEBEN

Erzeuger, Verarbeiter und die Köche des Ostseeschnäpels können im persönlichen Kontakt auf der SlowFisch Messe in Bremen direkt angesprochen werden. Bereits im zweiten Jahr werden hier mit Fischereiverbänden, Züchtern und Teichwirten heimische Fischarten wie Saibling, Bachforelle, Karpfen oder eben der Ostseeschnäpel serviert und erlebbar gemacht. So können die Besucher mehr über heimische Salz- und Süßwasserfische, deren Aufzucht, Fang, Zubereitung und Geschmack erfahren.

Insgesamt sechs Köche werden dieses Jahr an den Herden des SlowFisch-Bistros, präsentiert von ländlichfein e.V., ihr Werk präsentieren. Auch Jungkoch Klocke wird an allen drei Messetagen vor Ort sein und den gegrillten Ostseeschnäpel im Speckmantel mit der „Rosa Tanne“ als Beilage zubereiten. Auch weitere Gerichte rund um Fisch und mehr werden den Besuchern angeboten: Wie wäre es mit einem kalten Fischteller mit verschiedenen Märränenarten an Wildkräutersalat, gebeiztem Ostseelachs mit Kartoffeltaler und fruchtigem Schalotten-Schnittlauchschmand oder auch einem Fleischgericht aus dem „Müritzer Weideschwein“ mit Quittengemüse und Kartoffeln? So oder so werden die Besucher der SlowFisch Bremen kulinarisch auf ihre Kosten kommen – und ganz entspannt über aktuelle Entwicklungen und Trends rund um nachhaltige Ernährung und gutes Essen informiert. 🌀

Dieser Artikel entstand mit freundlicher Unterstützung des Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommern und des Vereins Fisch und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern e. V.



Foto © Messe Bremen / Jan Rathke

DAS SLOWFISCH-BISTRO

Showkochen nach Slow Food Art – präsentiert von
ländlichfein e. V.

Sehen, schauen, riechen, anfassen, verkosten, probieren, kaufen, mitnehmen – alles kein Problem auf der SlowFisch Messe! Für alle, die mehr wollen, bietet das SlowFisch-Bistro an allen drei Messetagen **täglich um 11 Uhr und 15 Uhr** ein Showkochen der besonderen Art mit ausgewählten Köchen, Gerichten und dazu passenden Geschichten – lassen Sie sich verzaubern!

FREITAG, 04. NOVEMBER 2011

Gegrillter Ostseeschnäpel mit Hofspeck vom LandWert-Hof und als Beilage die historische Kartoffelsorte „Rosa Tanne“

Tim Klocke, Seehotel Großherzog von Mecklenburg, Ostseebad Boltenhagen

Müritzer Weideschwein von Thönes Naturfleisch mit Quittengemüse und Kartoffeln, Vorspeise: Tatar vom Müritzhecht mit Senfdill-Sauce

Marco Bensing, Gut Gremmelin, Gremmelin bei Güstrow

Ländlichfeiner Fischsteller mit Deli-Maränenröllchen, Bratmaräne, mariniertem Hechtfilet und Gourmet-Maränenfilet von den Müritzfischern mit Bauernbrot und Butter

Ländlichfein gebratenes Wild-Barschfilet mit Mecklenburger Kartoffelsalat und Rapsöl-Remoulade

Alle Fische kommen von den „Müritzfischern“ und sind Wildfänge aus Mecklenburg-Vorpommern.

Tillmann Hahn, Yachthafenresidenz Hohe Düne, Rostock, Vorstands- und Gründungsmitglied von ländlichfein e. V.

SAMSTAG, 05. NOVEMBER 2011

Gebeizter Ostseelachs mit Kartoffeltaler und fruchtigem Schalotten-Schnittlauchschmand sowie Heiligendammer Wildgulasch mit Kartoffel-Sanddornmarmelade

Steffen Druckhorn, Küchendirektor Grand Hotel Heiligendamm

Gegrillter Ostseeschnäpel mit Hofspeck vom LandWert-Hof (siehe Freitag, 04. Nov. 2011)

Müritzer Weideschwein von Thönes Naturfleisch mit Quittengemüse (siehe Freitag, 04. Nov. 2011)

SONNTAG, 06. NOVEMBER 2011

Zweierlei vom Eidertaler Auerochsen mit Wintergemüse

Patrick Voelkel, Sous-Chef Hotel Atlantik, Bansin

Boeuf „Bierguignon“ von LandWert-Weiderind mit Kartoffel-Thymian-Nudeln (hausgemachter Biergulasch verfeinert mit Störtebeker Bier „1402“, mit Perlzwiebeln und Gewürzgurken)

Sebastian Heinisch, Landwert-Manufakturen Sundhagen

Gegrillter Ostseeschnäpel mit Hofspeck vom LandWert-Hof (siehe Freitag, 04. Nov. 2011)

Müritzer Weideschwein von Thönes Naturfleisch mit Quittengemüse (siehe Freitag, 04. Nov. 2011)

Alle Hauptspeisen erhalten Sie zum Preis von 5 Euro, Vorspeisen für 3 Euro.

Stand 05.09.11, Änderungen vorbehalten.

VERABREDUNG ZUM ESSEN

FREITAG, 04. NOVEMBER 2011

19.30 Uhr **In Grashoff's Bistro, Bremen**

Fast vergessene Fische aus Müritz und Ostsee in sechs Folgen: Tillmann Hahn führt Großmutter's Klassiker in die Moderne oder überrascht mit den Aromen ferner Länder zu heimischem Fisch.

Tillmann Hahn: Tillmann Hahn ist Küchenchef in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde. Sein Gourmetrestaurant „Der Butt“ wurde vom Michelin mit einem Stern ausgezeichnet für seine aromastarke Gourmetküche, die sich auf das Wesentliche reduziert. Basis für höchste Qualität für den Slow Food Anhänger und Vorstand von ländlichfein sind die Qualität, Frische und Authentizität der heimischen Lebensmittel.

Interview | Alles aus einer Hand

Interview mit Horst Huthsfeldt von der Kutterfisch-Zentrale Cuxhaven

Die Kutterfisch-Zentrale Cuxhaven ist eine Erzeugergemeinschaft an der deutschen Nordseeküste, die etwas anders als die anderen arbeitet. Der Geschäftsführer Horst Huthsfeldt stand anlässlich der SlowFisch Messe Rede und Antwort.

Was machen Sie als Kutterfisch-Zentrale anders als andere?

Für uns ist es einfach wichtig, den kompletten Weg vom Wasser bis auf den Teller des Endverbrauchers in eigenen Händen zu haben. Wir sind die einzige Erzeugergemeinschaft in Deutschland überhaupt, die ihre Ware noch im eigenen Verarbeitungsbetrieb vor Ort in Cuxhaven anlandet, verarbeitet und weiter vertreibt.

Wie schaffen Sie es, Nachhaltigkeit sinnvoll mit ökonomischen Notwendigkeiten zu verknüpfen?

Wir sind fest davon überzeugt, dass nur durch Nachhaltigkeit die Hochseefischerei überhaupt noch eine Zukunft hat. Kutterfisch setzt ausschließlich auf eine nachhaltige, den Bestand schonende Fischerei, das heißt konkret: Wir befischen nur Bestände, die laut ICES auch wirklich gesund sind.

Transparenz und Nachhaltigkeit der Produkte sind auch bei Slow Food ein wichtiges Thema. Wie stehen Sie selbst zur Slow Food Bewegung?

Die Ziele der Slow Food Bewegung finden wir auch in unserer eigenen Firmenphilosophie wieder. Wir sind davon überzeugt, dass moderne Fischerei, wie wir sie betreiben, Ökonomie und Ökologie und den Genuss wieder in Einklang bringen kann.

Die Kutterfisch-Zentrale ist seit Beginn der SlowFisch Bremen in 2008 jedes Jahr dabei. Was macht aus Ihrer Sicht das Besondere der SlowFisch Messe aus?

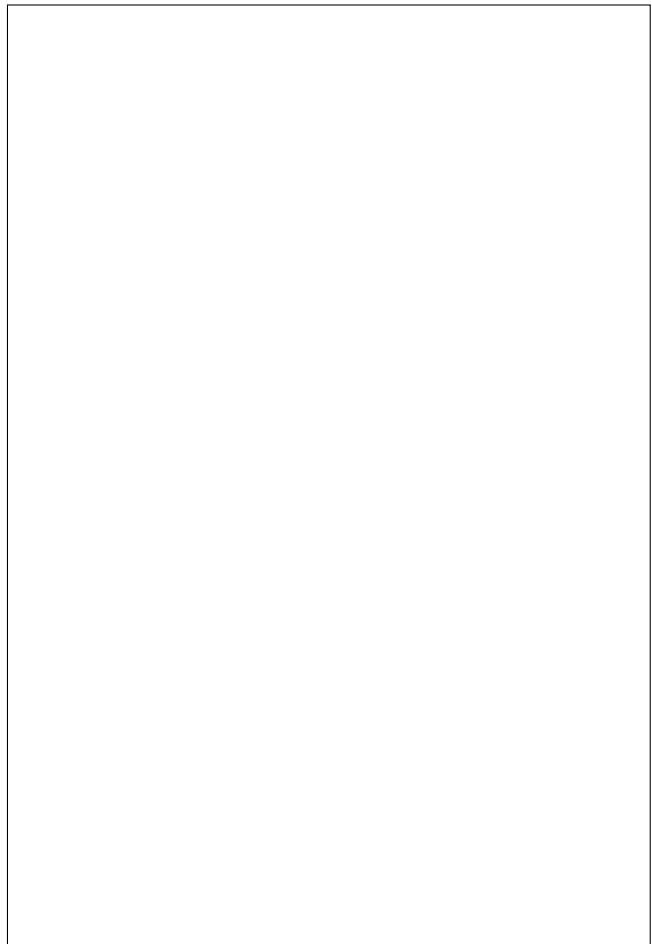
Wir sind mit der Messe von Anfang an sehr zufrieden. Wir können neben regulären Besuchern auch immer viele junge Menschen an unserem Stand begrüßen. Wir merken aber auch, dass es noch immer großen Nachholbedarf beim Wissen der Kunden gibt. Deshalb ist es gut, bei der SlowFisch zu sein. Für Erzeuger ist das besonders wichtig.

Lernen Sie Horst Huthsfeldt auf der diesjährigen SlowFisch Bremen persönlich kennen – die Kutterfisch-Zentrale erwartet Sie in Halle 1 Stand A-56 der Messe Bremen.



Eine zukunftsfähige Fischereipolitik und der Erhalt der Artenvielfalt der Meere und Küsten sind gerade für junge Erwachsene von besonderer Bedeutung. Denn noch nie waren die Gesundheit des Fischbestandes und der Ozeane bedrohter als heute. Deshalb möchten wir die SlowFisch nutzen, um uns gemeinsam mit Studenten, Interessierten und Aktivisten des Youth Food Movements durch Aktionen und Workshops dieser Thematik zu nähern. Dabei stellt sich für uns die Frage: Was können wir konkret tun, um diesem Trend entgegenzusteuern?

Darüber hinaus laden wir in einem gesonderten YFM Treffen Aktivisten verschiedener europäischer Nationen ein, um gemeinsam unsere Forderungen an die GAP 2013 auszuformulieren und unser Netzwerk zu stärken.



PROGRAMM

FREITAG, 04. NOVEMBER 2011

FÜR SCHULKINDER

- 10.15 Uhr **Abenteuer in Fluss und Meer** – Das aufregende Leben der Wanderfische
Dr. Carsten Meyer, Dipl. Biologe, Hamburg
- 10.45 Uhr **Meine Heimat ist das Meer** – Fischfang gestern und heute
Dirk Sander, Kutterkapitän
- 11.30 Uhr **Entdeckungsreise Fisch**
Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.

PODIUMSGESPRÄCH

- 13.00 Uhr **Zur Verpflegung von Kindern und Jugendlichen – in Schulen, Kitas und Zuhause**
für LehrerInnen, Eltern, HauswirtschafterInnen
Anja Stahmann, Senatorin für Soziales, Kinder, Jugend und Frauen, Bremen
Michael Thon, Geschäftsführer Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen
Helmut Brandenburg, ZentralElternBeirat, Bremen
Peter Große, Fachbereichsleiter Gesünder Essen – Kinderleicht, KiTa Bremen
Monika Börding, Projekt Frauenbetriebe quirl e. V.

LOKALE NETZWERKE – REGIONALE WERTSCHÖPFUNG

- 14.15 Uhr **Vom Fischer zum Verbraucher** – Welche Wege geht der Fisch?
Peter Koch-Bodes, Vorsitzender Fachverband ‚Der Fischfachhandel‘ im Bundesverband des deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)

PODIUMSGESPRÄCH

- 15.30 Uhr **Kurze Wege zum Verbraucher – Beispiele und Chancen einer regionalen Wertschöpfung**
- **Mehr Transparenz geht nicht** – Fisch kauft man vom Fischer
Horst Huthsfeldt, Geschäftsführer Kutterfisch-Zentrale GmbH, Cuxhaven
 - **Bei Anlandung pulen** – kurze Wege, wenig Konservierung
Dennis Westphal, Geschäftsführer Butjadinger Fischereigenossenschaft, Fedderwardsiel
 - **Regional ist erste Wahl** – die Gastronomie als Partner der Fischer
Christian Schmidt, Seehotel Großherzog von Mecklenburg, Ostseebad Boltenhagen
 - **Binnenfischerei und Fischzucht** – in der Region für die Region?
Gunna Benecke, Forellenzucht Benecke, Jelmstorf/Bruchtorf

SAMSTAG, 05. NOVEMBER 2011

FISCH UND GESUNDHEIT

- 11.00 Uhr **Geschmacksvielfalt Fisch** – wenig bekannte Köstlichkeiten
Einkaufstipps für Entdecker
Ines Lehmann, Lebensmittelchemikerin, Hamburg
- 12.00 Uhr **Fische, Meeresfrüchte und Allergien**
Dr. Hartmut Rehbein, Dipl. Chemiker, Hamburg
- 13.00 Uhr **Süßstoff gibt's hier nicht!** – Die Qualitätskriterien der SlowFisch
Dr. Ursula Hudson und Dr. Hanns Kniepkamp, Vorstand Slow Food Deutschland e. V.

FISCHEREIPOLITIK

14.00 Uhr **Einführung in die Gemeinsame europäische Fischereipolitik** – Vision einer nachhaltigen Fischerei in Europa

PODIUMSGESPRÄCH

14.30 Uhr **Zur gemeinsamen Fischereipolitik**

Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer Fisch Informationszentrum e. V. (FIZ), Hamburg

Kai Arne Schmidt, Geschäftsführer Kutterfisch-Zentrale GmbH, Cuxhaven

Philipp Oberdörffer, Referat Fischerei, Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Dr. Ralf Döring, Arbeitsgruppenleitung Fischökonomie, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Hamburg

Dr. Nina Wolff, Koordinatorin von Ocean2012 in Deutschland, Berlin

Moderation: Nicole Knapstein, Geschäftsführerin ländlichfein e. V.

15.30 Uhr **Aquakultur – Alle reden von der Zukunft**

Kurze Einführung in die Entwicklung und Bedeutung der Aquakultur

Ausstellung | Unfair abgefischt – Armut aufgetischt

Eine Ausstellung zu Kleinfischerei in Westafrika und EU-Fischereipolitik Die Ausstellung stellt einerseits die komplexen Themen Fischfang, steigender Fischkonsum, Überfischung und die Auswirkungen der EU-Fischereipolitik auf die Kleinfischer in westafrikanischen Ländern dar. Andererseits informiert sie über das vom EED geförderte Projekt zur Unterstützung von westafrikanischen Kleinfischern durch Beratung vor Ort und auch dabei, ihren Belangen in Europa Gehör zu verschaffen.

- **Technik und Methoden der Fischzucht**

Dr. Ulrich Kronert, Aquacultur Fischtechnik GmbH, Nienburg

- **Aquakultur und Artenvielfalt** – lässt sich jeder Fisch züchten/reproduzieren?

Dr. Andreas Müller-Belecke, Institut für Binnenfischerei e. V., Potsdam

- **Ökologische Aquakultur** – Chancen und Perspektiven

Albert Altena, Naturland, Bremen

17.00 Uhr **Perspektiven der deutschen Fischerei**

- **Berufsbild und Zukunft in der Fischerei**

Hermann Benecke, Vorstand Landesfischereiverband Niedersachsen

- **Küstentourismus und -gastronomie braucht Fischer**

Jürgen Peters, Bürgermeister Neuharlingersiel

SONNTAG, 06. NOVEMBER 2011

ERNÄHRUNGSSICHERHEIT + KONSUMENTENVERANTWORTUNG

11.15 Uhr **Der Aal** – Ein vom Aussterben bedrohter Meeresbürger?

Annett Storm, Projektmanagerin Projektbüro MeeresBürger

12.00 Uhr **Regionale Fische** – Wer kennt Quappe, Blei & Co?

Frank Fredrich, Meeres- u. Fischereibiologe, Woltersdorf

13.00 Uhr **Wem gehören die Fische?**

Francesco J. Mari, Evangelischer Entwicklungsdienst (EED) – Projektreferent Agrarhandel und Fischerei, Bonn

Kai Kaschinski, Fair Oceans, Bremen

14.15 Uhr **Wie funktioniert ökosystembasiertes Fischereimanagement?** – Ein Beispiel von der Schneckenfischerei in Chile

Prof. Dr. Matthias Wolff, Leibniz-Zentrum für Marine Tropenökologie (ZMT) GmbH, Bremen

Stand 02.09.11, Änderungen vorbehalten.

Alle Geschmackserlebnisse finden im Foyer der ÖVB Arena statt, beginnen pünktlich und dauern 60 – 75 Minuten.

FREITAG, 04. NOVEMBER 2011

GE 1



Foto © Messe Bremen

Scholle, Flunder, Butt und was ist eigentlich „Maischolle“? (14.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Dieter Hullmann, Elsflether Fischereigenossenschaft e. G. und das Seefischkochstudio, Bremerhaven

Einige der beliebtesten Speisefische gehören zur Familie der Plattfische – hoch geschätzt wegen ihres weißen, schmackhaften Fleisches. Wir verkosten die Nordseescholle im Vergleich mit anderen Plattfischen und versuchen Unterschiede und Besonderheiten zu schmecken. Die Fischereigenossenschaft Elsfleth e. G. hat die größte Fangquote für Nordseeschollen in Deutschland. Vom Experten erfahren Sie Spannendes zum Thema Nordseescholle.

GE 2



Foto © Berit Wasenitz

Welse – die beliebten Unbekannten (16.30 Uhr, Preis 20 Euro)

Berit Wasenitz, Dipl. Lebensmitteltechnologin

Es gibt ca. 3.390 Welsarten weltweit, und einige davon können Sie heute kennenlernen. Der dem Verbraucher wohl geläufigste, aus Vietnam exportierte Wels ist der „Pangasius“. Aber auch in Europa gibt es sie: In vielen Seen und Flüssen Deutschlands lebt der Europäische Wels, auch Waller genannt, und ist jedem Angler ein Begriff. Vergleichen Sie mit dem Afrikanischen Wels und weiteren Welsarten unterschiedlicher Züchtung. Sie werden viel Wissenswertes über die Tiere und ihre Aufzucht erfahren und können bei der Verkostung selbst einen Eindruck von den verschiedenen Qualitäten bekommen. Die Ergebnisse werden sicher überraschen.

SAMSTAG, 05. NOVEMBER 2011

GE 3



Foto © Messe Bremen

Wo kommt mein Krabbenfleisch her? (11.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Dennis Westphal & Jens Ortel, Butjadinger Fischereigenossenschaft

Die Begriffe „regional“ und „Lebensmittel“ scheinen beim Discounter etwas unter die Räder gekommen zu sein – dies betrifft besonders das Krabbenfleisch. In diesem kleinen Erlebnis-seminar zeigen wir Ihren Sinnen, warum sich echte Regionalität im Geschmack und in der Frische widerspiegelt. Wir klären u. a. die Fragen, warum es nicht so lecker ist „wenn die Chemie stimmt“, und warum es nicht nur ökologisch unsinnig ist, Krabben kreuz und quer durch Europa zu transportieren. „Genuss ist regional“, denn nach diesem Seminar werden Sie Ihren Fischhändler immer fragen: „Wo sind die gepult?“

GE 4



Foto © Messe Bremen

Geschmackssensorik – die Vielfalt der Meere, Seen und Flüsse (13.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Ines Lehmann, Lebensmittelchemikerin

Über 650 Fisch-, Krebs- und Weichtierarten dürfen in Deutschland verkauft werden. Wie schmeckt diese Vielfalt? Gibt es große Unterschiede zwischen den einzelnen Arten? Ähneln sich einzelne Arten untereinander? In einer Geschmackssensorik werden fünf verschiedene Fischarten, mit verschiedenen Fettgehalten und aus Salz- sowie Süßwasser stammend pur verkostet, um die Unterschiede herauszuschmecken. Dabei handelt es sich um Fischarten, die bei den deutschen Verbrauchern sehr beliebt sind. Warenkunde und Geschichten rund um den Fisch runden diese Sensorik ab.

GE 5



Foto © Michael Engelmann

Kaviar/Chaviar – Kuchen der Freude: hoch geschätzt, heiß begehrt (15.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Ludmilla Heck, Dipl. Oecotrophologin (FH)

Störkaviar ist selten und teuer geworden – und dabei überaus interessante Alternativen. Wir werden Störkaviar gegen die weniger bekannten Sorten aus Maränen- und Hechtrogen von den Müritzfischern, Forellenrogen sowie Seehasenrogen (Deutscher Kaviar) verkosten. Mit den klassischen Zutaten wie Brot, Ei und saurer Sahne ein luxuriöser Genuss. Zusätzlich wird eine vegetarische Kaviar-Variante als Kaviar-Imitat angeboten. Wer ungewöhnliche Kombinationen nicht scheut, kann die Variante Kaviar mit Kürbis versuchen.

GE 6



Foto © wiki commons, Piet Spaans Viridiflavus

Raritäten aus heimischen Gewässern – Karpfenschinken und Rotaugen (16.30 Uhr, Preis 20 Euro)

Angler Hans-Günter Stasch, Jürgen Baumeier, Anselm v. Nethen, Heinz Brüggemann des Fischereivereins Delmenhorst e. V. von 1896

Der Fischereiverein Delmenhorst e. V. von 1896 überrascht in diesem Jahr mit einer Seltenheit, dem Karpfenschinken. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis aus der Angler-Fischküche des Vereins mit gebratenem Rotaugen und weißem Salat. Da das Wissen um die Zubereitung eher unbekannter Fischarten zunehmend verloren geht, wurde vom Fischereiverein eigens ein Fischkochbuch herausgegeben. So soll der Angler animiert werden, die gefangenen Fische nicht zurückzusetzen, sondern mit Hilfe der Rezepte sinnvoll zu verwerten. Dass Rotaugen und andere vom Geschmack her den sogenannten „Edelfischen“ wie Hecht, Zander oder Forelle nicht nachstehen, werden Sie genussvoll erfahren können.

Der Unterschied liegt in Zutaten und Geschmack: Im Senegal wird der Fisch kunstvoll mit feiner Petersilie und Chilis angefüllt. Neben lokalen Eldelfischarten, wie dem Tjoff (Zackenbarsch) oder der Dorade, wird jedoch auch niemals auf Hering verzichtet: Er rundet das Gericht als Geschmacksverstärker ab.

SONNTAG, 06. NOVEMBER 2011

GE 7



Foto © Messe Bremen

Hering à la Sénégalais: Thieboudienne (11.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Köchin aus dem Senegal

Bei diesem Geschmackserlebnis wird der Unterschied zwischen deutschem und senegalesischem Hering erschmeckt. In den warmen Küstengewässern des Atlantiks, ist er sehr viel proteinärmer und würziger als in Deutschland. Wegen seines Geschmacks und niedrigen Preises ist er im Senegal sehr beliebt und heißt dort im Volksmund liebevoll „liebste Mama“ (*yaye boye*). Was den Spaniern ihre Paella, ist den Senegalesen ihr Thieboudienne (*chibu jen*, „Reis und Fisch“). Die beiden Nationalgerichte ähneln sich sehr: Reis, Fisch und geschmortes Gemüse werden auf einer großen, bunt angerichteten Platte serviert.

Der Unterschied liegt in Zutaten und Geschmack: Im Senegal wird der Fisch kunstvoll mit feiner Petersilie und Chilis angefüllt. Neben lokalen Eldelfischarten, wie dem Tjoff (Zackenbarsch) oder der Dorade, wird jedoch auch niemals auf Hering verzichtet: Er rundet das Gericht als Geschmacksverstärker ab.

GE 8



Foto © Messe Bremen

Geschmackssensorik – die Vielfalt der Meere, Seen und Flüsse (13.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Ines Lehmann, Lebensmittelchemikerin

Über 650 Fisch-, Krebs- und Weichtierarten dürfen in Deutschland verkauft werden. Wie schmeckt diese Vielfalt? Gibt es große Unterschiede zwischen den einzelnen Arten? Ähneln sich einzelne Arten untereinander? In einer Geschmackssensorik werden fünf verschiedene Fischarten, mit verschiedenen Fettgehalten und aus Salz- sowie Süßwasser stammend pur verkostet, um die Unterschiede herauszuschmecken. Dabei handelt es sich um Fischarten, die bei den deutschen Verbrauchern sehr beliebt sind. Warenkunde und Geschichten rund um den Fisch runden diese Sensorik ab.

GE 9



Foto © Frank Fredrich

Die Quappe – einst Brotfisch der Fischer im Winter (15.00 Uhr, Preis 20 Euro)

Dipl. Biologe Frank Fredrich

Gibt es Winterfische? Die Quappe, *Lota lota*, ist der einzige „Süßwasserdorsch“ in Europa. Sie lebt in Flüssen und tiefen Seen und bevorzugt kaltes Wasser (< 10 °C). In Flüssen wandert sie Strecken von mehreren 100 km. Anders als andere einheimische Süßwasserfischarten wurden Quappen im Winter aufgrund ihrer Bewegungsaktivität in Reusen und Kiemennetzen von den Fischern gefangen und sicherten so das Überleben der Fischerfamilien. Die Quappenbestände haben durch den Ausbau der Flüsse (Wehre, Uferverbau, Zerstörung von Laichplätzen) in vielen Gewässern großen Schaden genommen und sind heute leider häufig wirtschaftlich bedeutungslos. Quappen haben sehr schmackhaftes, weißes Fleisch und sind ähnlich leicht von den Gräten zu trennen wie Aale. Auch die Leber gilt vielerorts gebraten oder eingelegt als Delikatesse. Besonders im Spreewald (Brandenburg) werden heute noch Quappen nach traditionellen Rezepten angeboten. Es erwartet Sie eine einmalige und außergewöhnliche Verkostung eines Winterfisches im Winter.

Buchen Sie Ihre Geschmackserlebnisse unter www.slowfisch-bremen.de, „Geschmackserlebnisse“ Stand 05.09.11, Änderungen vorbehalten.

IMPRESSUM

12 Seiten zur SlowFisch 2011
in Bremen

HERAUSGEBER

Slow Food Deutschland e. V.

REDAKTION

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Andrea Lenkert-Hörrmann

PROJEKTLEITUNG

Jürgen Fricke, fricke@messe-bremen.de

Kontakt Rahmenprogramm:
Andrea Lenkert-Hörrmann,
alh@lenkert-hoerrmann.de

LAYOUT Caroline Gärtner,
layout@slowfoodmagazin.de

Druckauflage 26.300 Exemplare