



West
Pomerania



facebook.com/PomZachodnie



pomorzeczachodnie.travel



WESTPOMMERN
...wie ein Fisch im Wasser



Westpommern ...wie ein Fisch im Wasser

Inhaltsverzeichnis:

Einleitung	1
Fischerei damals und heute	2
Fischarten	4
Nähr- und diätetische Werte von Fischen	6
Rezepte	8
ORTE	
Ostseestädte	14
Kamminer Bodden und Stettiner Haff	34
Stettin	40
Fischereihäfen und Anleger	42
Lokale Fischergruppe	43
Meeres Attraktionen	44
Veranstaltungen	45
Wo gibt es Fisch?	46
Touristeninformation	48



FISCHEREIHÄFEN
UND ANLEGER



ATTRAKTIONEN



GASTRONOMIE



VERANSTALTUNGEN



Ein Kutter am Strand in Niechorze.
Der Fischfang hat eine reiche Tradition an der südlichen Ostsee mit ihrer Vielfalt der Fischarten. Letztere lassen sich direkt ab Kutter bei den Fischern oder in den Fischereihäfen kaufen. Serviert werden sie auch in den örtlichen Fischbrätereien, Räuchereien und Restaurants.



Ein Fischer, der im Hafen sein Netz repariert.
Eigentlich nichts für Touristen, trifft die traditionelle Küstenfischerei doch auf immer größeres Interesse bei den Gästen der Seebäder, die sie kennenlernen, erfahren und genießen wollen.

Westpommern ist ein Reiseziel mit reichhaltigen Angeboten und voller Überraschungen. Erlebenswert sind hier zum einen Natur und Landschaft, ihre Vielfalt zeigt sich in zahlreichen Naturparks und Schutzgebieten. Auch die vielen Denkmäler, die ältesten aus der Zeit der pommerschen Herzöge wie die rätselhaften aus dem 2. Weltkrieg, wollen entdeckt werden. Stettin, die Hauptstadt Westpommerns wartet auf mit Hakenterasse und Oder-Boulevards, mit Festen und kulturellen Veranstaltungen, wunderschönen Grünanlagen und interessanter Architektur. Der größte Magnet für Touristen aber ist die Ostsee mit zahlreichen Strandbädern und wunderbarem, heilsamen Mikroklima. Die Städte und Orte der Küste, heute zumeist Ferienorte, entstanden aus traditionellen Fischerorten. Seit Jahrhunderten lebten ihre Einwohner von der Fischerei. Grundlage ihrer wirtschaftlichen Entwicklung war das Wissen der Menschen über die Ostsee.

In dieser Broschüre „Westpommern... wie ein Fisch im Wasser“ zeigen wir die Region im Lichte der Seefischerei damals und heute. Kommen sie mit in eine Welt, deren Ursprünglichkeit wohl schon lange vergangen ist, die sich aber dennoch in veränderter Form in den Herzen moderner Fischer oder in der kulinarischen Tradition erhalten hat. Diese Welt ist es wert entdeckt und probiert zu werden. Dem dient das Projekt My-Fish. Es wirbt für die Küstenfischerei und ihre Tradition und setzt neue Akzente in der touristischen Entwicklung.



| Räucherfisch in einer der baltischen Fish Bars.



Fischerdenkmal in Jarosławiec.
In den Küstenorten kann man auf Dorschfang gehen, Fisch, frisch oder geräuchert, verkosten, oder vor einem der zahlreichen Denkmäler für die Fischer und ihre harte Arbeit ins Träumen geraten.



| Fischer Mitte des 20. Jahrhunderts, aus Archiven des Nationalmuseums in Stettin.



| Fischer im Hafen von Kolobrzeg.

Fischerei damals und heute

*Unseren Ahnen reichten Fische gesalzen und getrocknet,
wir dagegen wollen sie frisch
und schwimmend noch im Ozean!
Unseren Vätern reichte es, Burgen zu erobern,
wir dagegen fürchten weder Sturm noch Wogen.
Unsere Väter zogen auf die Jagd nach Elchen,
Wir hingegen jagen Schätze, Ungeheuer tief auf dem
Grunde der Ozeane.*

Gall Anonim, Chronik und Taten der Herzöge
und Fürsten von Polen

Nicht Piratenkisten voller Edelsteine verbirgt das Meer, so erzählt man sich seit dem frühen Mittelalter in Pommern, sondern seinen ganz eigenen Schatz, die Fische. Keine andere Landschaft Polens ist so wasserreich wie Westpommern mit seinen zahlreichen Küstenseen, Flüssen, Binnengewässern, dem oft als dulce mare (süßes Meer) erwähnten Stettiner Haff, dem Kaminer Bodden und letztlich der fischreichen Ostsee.

Über die Fische, den Schatz Pommerns, schrieb bereits im 17. Jahrhundert Eilhard Lubinus in seiner grossen Karte des Herzogtums Pommern. Besonders die Vielzahl der Flüsse und Seen, den Fischreichtum des Haffes und der Oder hebt er hervor: "Es leben hier über 70 Arten an Fischen und unter diesem Aspekt kann kaum ein anderes Land mit Pommern konkurrieren", unterstreicht er. In seiner Karte findet sich ein Katalog der im Stettiner Haff und in der Ostsee lebenden Fischarten. Nur im Mittelalter fehlt eine, heute so beliebte Art, der Dorsch. Vielleicht wurde er damals nicht gegessen, vielleicht galt er als minderwertiger Speisefisch? Auf den Tischen jedenfalls regierte der Hering, gefolgt von Stör, Flunder, Aal, Schleie oder Rapfen.



| Der Fischkutter „Möwe“ und Fischerboote aus Neuwarp (Nowe Warpno) auf dem Stettiner Haff – 30er Jahre des 20. Jh.

Der Beruf des Fischers wurde, unverändert in seiner Natur, von Generation zu Generation weiter gegeben. Erst im 19. Jahrhundert führte man erste Schutzzeiten für bestimmte Fischarten ein. Damals lösten die haltbareren Baumwollnetze ihre Vorgänger aus Leinen oder Hanf ab. Und selbst die Küstenorte veränderten ihren Charakter. Viele verloren ihren Charakter als Fischersiedlung und wandten sich dem Gästebetrieb zu. Eine Entwicklung die erst der 2. Weltkrieg mit seinen ungeheuren Zerstörungen an der Küste zunichte machte.

Heute scheint dieser, für unsere Vorfahren so wertvolle Schatz, die Fische, immer mehr an Bedeutung zu verlieren. Fischerei ist ein harter Beruf und immer weniger junge Menschen wollen ihm ihr Leben widmen. Umso wichtiger also scheint die Erhaltung der Erinnerung an die Traditionen der Fischerei in allen ihren Formen. Ganz besonders wertvoll hierbei ist die Arbeit der Schifffahrts- und Fischereimuseen. Sie zeigen die Tradition der Generationen und lehren die Achtung vor dem Meer und den Menschen, die "weder Sturm noch Wogen fürchten". Auch das Projekt MyFish trägt bei zur Erhaltung dieses Erbes. Zu seinen Aufgaben zählt die Vernetzung von Fischereiprodukten und Tourismus im südlichen Ostseeraum. Teilnehmer sind Museen, Gemeinden und Gastronomie. Letztere setzen auf den unvergleichlichen Geschmack wirklich frangfrischer Fische direkt vom Kutter.

Archivfotos aus den Sammlungen des Nationalmuseums in Stettin (fot. Grzegorz Solecki, Arkadiusz Piętak) und Zenon Owczarek (Fischkutter „Möwe“).



| Fischer in Stepenitz, etwa 1920. Auch heute ist Stepnica, stark in der Fischerei verwurzelt und präsentiert sein touristisches Potential vor allem dank des lebendigen Fischereihafens. Interessierten zeigt das Internetportal www.facebook.com/Stepnica-Historie Bilder dieser Tradition auch aus der Nachkriegszeit. Viele erkennen unter den abgebildeten Fischern auch ihre Vorfahren wieder.



| Käscher zum Fischfang, auch beim winterlichen Eisfischen genutzt - Das Gerät auf dem Bild stammt aus Darłowo Mitte des 20. Jahrhunderts und wurde aus Holz, Baumwollfäden und Draht gefertigt.



Lachsangel – sie diente dem sehr arbeitsintensiven Fang dieses Fisches mit lebenden Ködern. Täglich mussten die Köder gewechselt und die geangelten Fische geborgen werden.

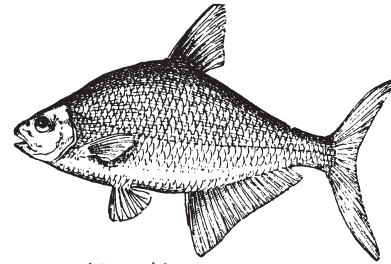


Schon im Mittelalter war der Hering der König unter den Speisefischen. Im Bistro „Rybeczka Bułeczka“ im stettiner Stadtteil Pogodno wird er heute auf 30 verschiedene Arten serviert.

Süßwasserfische

BLEI

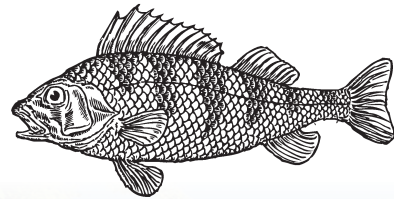
Brachsen sind recht fette Fische, lassen sich gut räuchern und schmecken ebenfalls in einer Essigmarinade eingelegt sehr gut.



Länge: bis 82 cm
Gewicht: bis 6 kg

BARSCH

Zählt zu den schmackhaftesten Speisefischen mit wenig Gräten.



bis 60 cm
etwa 4,8 kg

SEEOFRELLE

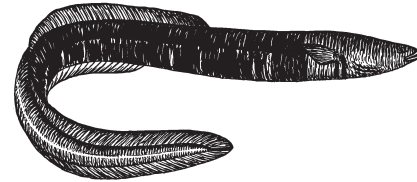
Delikates, leicht rötliches Fleisch, das dem des Lachses vergleichbar ist.



etwa 120 cm
bis 15 kg

AAL

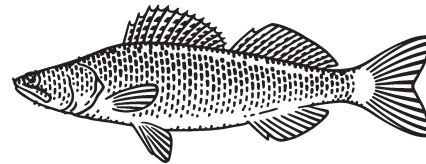
Sein fettes und grätenfreies Fleisch eignet sich hervorragend zum Räuchern.



bis 133 cm
bis 6,6 kg

ZANDER

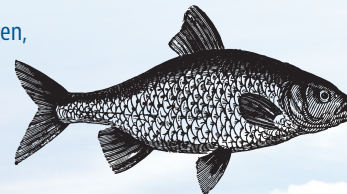
Schmackhaft, fettarm, edles Fleisch. Eine gute Basis für eine Suppe.



etwa 110 cm
etwa 15 kg

ROTAUGE

Um den spezifischen Geschmack zu verdrängen, sollte man Rotaugen mit Zwiebeln marinieren.

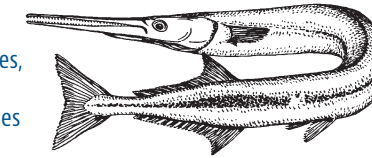


bis 50 cm
bis 2 kg

Salzwasserfische

HORNHECHT

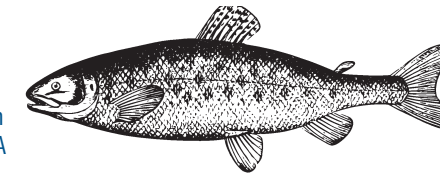
Delikat schmeckendes, weisses Fleisch mit grünen Gräten, weil es Biliverdin enthält.



Länge: etwa 100 cm
Gewicht: bis 1 kg

LACHS

Fettes und saftiges Fleisch mit wenigen Gräten, reich an EPA und DHA-Säuren.



bis 140 cm
bis 40 kg

HERING

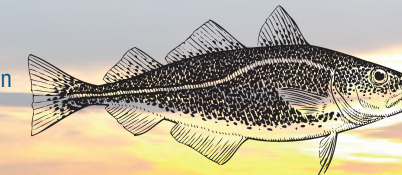
Warm geräuchert als Bückling, kalt als Delikatesse.



bis 45 cm
etwa 1 kg

DORSCH

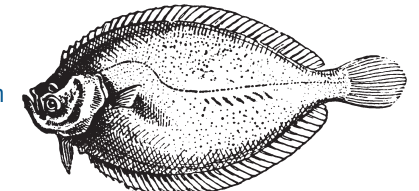
Wegen seiner wenigen Gräten und seines saftigen, weissen Fleisches beliebter Speisefisch.



bis 130 cm
bis 30 kg

STEINBUTT

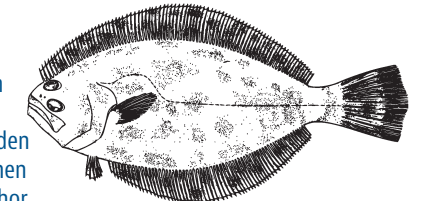
Weisses, festes Fleisch mit Fettsäuren aus der omega3 Familie.



bis 55 cm
bis 5 kg

FLUNDER

Schmeckt am Besten aus der Pfanne oder geräuchert, enthält den für Zähne und Knochen bedeutenden Phosphor.



bis 50 cm
bis 1,5 kg

SPROTTE

Erinnert im Geschmack an den Hering, köstlich als Räucherfisch.



bis 15 cm
etwa 0,2 kg



Nähr- und diätetische Werte von Fischen

Anders als allgemein bekannt sind Fische nicht stumm. Und wir sollten nur wirklich tief in sie hineinhorchen. Denn das Fleisch der Fische, ganz besonders der fetten Salzwasserfische besitzt einen viel höheren Nährwert, als zum Beispiel Schweinefleisch oder Geflügel und ist zudem einfacher zu verdauen. Der eigentliche Schatz der sich in den Fischen verbirgt, sind die ungesättigten Fettsäuren aus der **omega3 Familie, wie EPA und DHA**. Sie senken den Cholesterinspiegel, unterstützen den Kreislauf und das Nervensystem und stärken die Abwehrkräfte des Körpers. Forschungsergebnisse beweisen, dass wir zwei bis dreimal in der Woche Fisch essen sollten. Warum? Hier ein paar Gründe:

VITAMINE

Vitamine der B - Familie:

- beruhigen die Nerven
- steigern die intellektuelle Leistung
- regulieren den Stoffwechsel

Vitamine der A - Familie:

- zeigen krebshemmende Wirkung
- haben Einfluss auf ein gesundes Sehvermögen
- helfen bei der Heilung von Akne

Vitamine der D - Familie:

- verbessern den Zustand von Zähnen und Knochen
- regulieren den Kreislauf
- minimieren das Risiko einer Krebserkrankung

Vitamine der E - Familie:

- verlangsamen die Alterung der Haut
- wirken einer Thrombose entgegen
- unumgänglich für Schwangere

Mineralstoffe und Mikroelemente:

Mg Magnesium:

- beugt Muskelkrämpfen vor
- wirkt gegen Stress und Depressionen
- verbessert Erinnerungsvermögen und Konzentration

Ca Calcium (beim Verzehr von Fischen mitsamt der Gräten):

- stärkt den Knochenbau
- reguliert die Herzrhythmus
- wirkt antiallergen

Fe Eisen:

- vorbeugend gegen Anämie
- schützt vor Infektionen
- bekämpft freie Radikale

K Kaliumcarbonat:

- vorbeugend gegen geschwollene Beine
- reguliert den Blutdruck
- notwendig zur geregelten Verbrennung von Kohlehydraten und Eiweiss

P Phosphor:

- verantwortlich für gesunde und starke Knochen und Zähne
- erhält den Basen – Säuren Haushalt des Organismus
- stärkt die Abwehrkräfte

I Jod:

- reguliert die Tätigkeit der Schilddrüse
- beeinflusst die Entwicklung der Gehirnzellen
- wichtig zur Erhaltung der richtigen Körpertemperatur

Zn Zink:

- senkt den Cholesterolspiegel
- beschleunigt die Wundheilung
- stärkt Haare und Nägel

Mn Mangan:

- reguliert die Arbeit des Nervensystems
- beeinflusst den Zustand der Haut
- wirkt positiv auf die Fruchtbarkeit des Organismus

Nachhaltig Fisch kaufen

Der Fischreichtum nimmt auch in der Ostsee immer mehr ab. Nicht nur aus diesem Grunde ist es wichtig, bereits beim Fischkauf nachhaltig zu handeln. Hier einige Ratschläge der Woliner Fischervereinigung – „Wolin – Wyspa Smaków, zalew świeżych ryb“:

- **Kaufen sie keine jungen Fische**
- **Kaufen sie keine bedrohten oder aussterbenden Fischarten**
- **Kaufen sie bewusst, sie sollten wissen woher der von ihnen gekaufte Fisch stammt**
- **Und vor allen Dingen: Wählen sie Fische aus dem Ort, unterstützen sie die örtlichen Fischer, die nachhaltig fangen und wirtschaften.**

Diätetische Schätze

Ein großes Plus der Fische ist ihre Kalorienarmut und geschmackliche Vorzüge. Das Fleisch der Fische enthält ungesättigten Fettsäuren aus der omega3 und omega6 Familie. Besonders Dorsch oder Lachs fördern das Abnehmen. Und natürlich unterstützt eine schonende Zubereitung, etwa gekocht in einer Boullion, gebacken oder gegrillt den guten Geschmack ihres frischen Fisches und ihre guten Vorsätze.



Die Fischzucht Jurassic Salmon in Janowo, unweit von Trzemesz ist die weltweit erste Fischzuchtanlage, die 150 Millionen Jahre altes geothermisches Wasser nutzt. Dieses Wasser enthält eine Vielzahl an Mikro- und Makroelementen, die sich auf die Gesundheit der Fische und so auch auf die Qualität ihres Fleisches sehr positiv auswirken.

Schwimmend in kristallklarem Wasser aus dem Unterjura (gewonnen aus einer 1224,5 m tiefen Bohrung). Die Zucht arbeitet ohne Antibiotika und ohne Vorsorgeimpfungen und der Lachs lebt ohne die Bedrohung offener Gewässer. Einfach Lachs in seiner gesündesten Form!

Butter Dorsch in Mango sauce an Spargel

Gekocht im Rahmen einer kulinarischen Werkstatt durch die Besitzer eines Restaurant in Wicie, Teilnehmer des Projektes MyFish und Initiatoren des kulinarischen Fischereiweges „Znaczeni rybą“.

Zutaten:

- 1 kg Filet vom Dorsch
- 2 frische Mango
- ½ Glas Tapiokakügelchen (erhältlich in Reformhäusern und Bioläden)
- ein Bund grüner Spargel
- eine Dose Kokosmilch
- Gewürze: Butter, Salz, Pfeffer, frischer Dill

Zubereitung:

- Die Dorschfilets für eine Stunde in einer Salzlake wässern, abtrocknen und in Butter auf Backpapier braten
- Die Kokosmilch erhitzen und die Tapiokakügelchen darin aufkochen bis sie aufquellen.
- Die frischen Mango mixen und sie der Kokosmilch und den Tapiokakügelchen hinzugeben
- Den grünen Spargel in Butter blanchieren
- Auf einer Schüssel anrichten, den Dorsch auf die Spargel legen und mit der Mangosauce übergießen
- Mit frisch gemahlenem Pfeffer, grobem Meersalz und frischem Dill abschmecken



Zum Dorsch passt hervorragend ein Wein mit ausbalancierter Säure, die dem salzigen Geschmack dieses Fisches, besonders wenn er gebraten oder gegrillt wurde, gerecht wird. Unser Vorschlag ist zum Beispiel ein Hiberna oder Riesling.

Piroggen mit Dorsch und Lachs

Ein delikater Teig und eine köstliche Füllung - natürlich aus Fisch! Diese einmalige Verbindung von Köstlichkeiten gelangte vor Jahren in die polnische Gastronomie, dank der Besitzer der Fischbraterei Kergulena in Niechorze. Seine Bewährungsprobe bestand das Gericht 2018, als es sich in der populären Fernsehsendung Galileo wiederfand.

Zutaten:

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| Für den Teig: | Für die Füllung: |
| • Mehl | • Dorsch und Lachsfilet |
| • Wasser | • Porree |
| • Salz | • Zwiebel |
| • Speiseöl | • Roter Paprika |
| • Eier | • Mischung beliebiger Gewürze |
| | • Salz |
| | • Pfeffer |

Zubereitung:

- Mehl und abgekochtes Wasser im Verhältnis 2:1 vermengen, Salz, Speiseöl und zwei Eier hinzugeben und vermengen. Etwa 10 Minuten kneten. Anschließend den Teig zum Ruhen in den Kühlschrank legen.
- Lachs und Dorsch in der Pfanne anbraten bis das Fleisch zerfällt. Dann die gehackten Paprika, roten Zwiebeln und den Porree hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und den eigenen Lieblingsgewürzen abschmecken.
- Den Teig ausrollen und in Formen stechen, diese mit Füllung belegen und zusammenklappen. Anschließend die Piroggen in kochendem Wasser garen oder backen.
- Das ganze mit Pfeffer überstreuen, Sahne, frisches Basilikum und eine Tomatensalsa hinzufügen.



Paprikafisch auf stettiner art

Das Rezept entstand 1965 auf einem Hochseefischereischiff. Anfänglich zählte das Fleisch verschiedener vor Afrika gefangener Fischarten dazu, eingelegt in einem Mus aus Tomaten, Paprika, Gemüse und Gewürzen. Inspiriert wurde der Paprikafisch durch das traditionell afrikanische Gericht czop-czop. Berühmt in ganz Polen, wurde dieses Gericht in die Liste der traditionellen Produkte der Woiwodschaft Westpommern aufgenommen.

Zutaten (für 4 Portionen):

- ca. 600g fetten Salzwasserfisch (z.B. 2 Makrelen oder 2 große Heringe)
- ca. 200 g magerer Salz- oder Süßwasserfisch (z.B. 1 kleinen Dorsch, Seelachs oder Blei)
- ca. 100 g geräucherter Fisch (Makrele, Blei, Wels)
- 1-2 Tüten Reis
- 2 große Zwiebeln
- ½ Glas Pflanzenöl
- 2 Döschen Tomatenmark (ca. 300g)
- Gewürze: Salz, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer, 2 Teelöffel Paprika süß, 1 Teelöffel gemahlene Paprika scharf
- Bund Petersilie
- eingelegte Gurken

Zubereitung:

- Den Fisch waschen, eventuell säubern und entschuppen und zu Stücken oder Filets verarbeiten. Diese wiederum waschen, die Flossen entfernen und für etwa 20 Minuten kochen. Abkühlen und ohne die Struktur des Fleisches zu zerstören in kleine Stücke zerlegen. Beachtenswert ist, dass der Paprikafisch mindestens 30-40% Fischfleisch enthält.
- Den Reis in Salzwasser kochen.
- Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Tomatenmark etwa 5 Minuten in Öl braten.
- Den gekochten Reis, den vorbereiteten Fisch hinzugeben und alles gut vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer, süßem und zum Schluss mit scharfem Paprika abschmecken, was die afrikanische Herkunft des Gerichtes unterstreicht.
- Abkühlen lassen.
- Mit Gurken, zum Beispiel den in der Liste der traditionellen Produkte der Woiwodschaft Westpommern aufgenommenen Kolberger Gurken dekorieren.



Noch besser schmeckt der legendäre Paprikafisch wenn wir dazu ein regional gebräutes Stettiner Bier genießen, dies ist in die Liste der traditionellen Produkte der Woiwodschaft Westpommern aufgenommen



Leckerbissen Hering – Cymes Śledziowy

Herr Bolesław führt das Restaurant „Na Kuncu Korytarza“ in Szczecin. Er ist leidenschaftlicher Heringesser und Erfinder immer neuer Rezepte. Zugleich ist er Gründer des elitären stettiner Heringesser-Klubs, die schon so exotische Rezepte wie „Hering in Schokoladenschaumpralinen“ ausprobiert haben. Das folgende Rezept für Cymes Śledziowy (Leckerbissen Hering) stammt aus seiner Küche und hat es, als typisch stettiner Rezept, sogar auf die Liste der Regionalen Produkte Westpommerns geschafft.



Zutaten:

- 1 kg Gewürzheringe (Filet)
- Speiseöl
- einen Löffel Majoran
- ¼ Teelöffel Pfeffer
- Eine Knoblauchzweibel



Zu Heringen, ganz besonders Gewürzheringen, passt hervorragend der in die Liste der traditionellen Produkte der Woiwodschaft Westpommern aufgenommene Honigmet – Trójniak.

Zubereitung:

- Sollten die Heringe gesalzen sein, müssen sie erst in Mineralwasser mit Kohlensäure gewässert werden.
- Anschliessend trocknen und in 2 cm breite Stücke schneiden.
- In ein Glas legen und mit dem Speiseöl übergießen
- Majoran, Pfeffer und die zerdrückten Knoblauchzehen hinzugeben und mischen.
- Für 12 Stunden an einen kühlen Ort stellen.
- Mit Brot oder zu Pellkartoffeln reichen.

Tomatensuppe mit Lachs

Dieses Gericht stammt von Tadeusz Waśko, der den I. Platz in der Kategorie Hobbyköche – Hauptgerichte beim Fischfestival Kolberg, ausgerichtet vom Verein Rybacka Lokalna Grupa Działania „Morze i Parsęta“ gewann.



Zutaten:

- Köpfe und Wirbelsäulen von frischem Lachs
- 1 kg Lachsfilet
- 150 ml Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Blätter Liebstöckel
- 1 Bund Suppengrün,
- 1 Bund Petersilie
- 1 Dose Tomaten,
- optional Sahne

Zubereitung:

- Aus Wasser, Suppengrün, Liebstöckel und Köpfen und Wirbelsäulen vom frischen Lachs eine Brühe kochen. Das Fischfilet in diesem Sud garen und anschließend die Gräten entfernen. Das Filet in mundgerechte Stücke teilen und zur Seite stellen.
- Aus dem Fischsud kochen wir nun eine Tomatensuppe. Neben dem Tomatenmark geben auch die Tomaten aus der Dose und den gequetschten Knoblauch hinzu.
- Einige Minuten vor dem Servieren geben wir die beiseite gestellten Lachsstücke in die heisse Suppe.
- Mit Nudeln serviert und Petersilie überstreut kann die Suppe mit Sahne verfeinert werden.

Kolberger Hering

Autorin dieses Rezeptes ist Beata Mieczkowska-Miśtak, Gründerin des „Laboratorium der Ideen“ (Laboratorium pomysłów), Ernährungsspezialistin, Aktivistin für eine regionale Küche und zugleich Autorin des ersten polnischen, kolberger Kochbuches unter dem Titel „Smaczny Kołbrzeg. Kuchnie rejonu kołobrzeskiego“. Śledzik kołobrzeski, der Kolberger Hering ist als traditionelles, westpommersches Produkt in die Liste des Landwirtschaftsministeriums aufgenommen worden.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kg Filet vom Ostseehering
- Preiselbeeren
- 2 Gläser Speiseöl
- 10 in Streifen geschnittene Zwiebeln
- Pfeffer und Paprika nach Belieben

Zutaten für die Marinade:

- 3½ l Wasser
- ½ l Essig 10 %, 9 Teelöffel Salz
- 6 Teelöffel Zucker
- Einige Pimentkörner und Lorbeerblätter

Zubereitung:

- Die Heringsfilets enthäuten.
- Die Marinade aufkochen und abkühlen.
- Die Heringe für ca. 3 Tage in die erkaltete Marinade legen und dabei täglich durchmischen, damit der Geschmack sich auf alle Stücke gleich verteilt.
- Wir nehmen die Heringe aus der Marinade. Danach bestreuen wir jedes Filet mit Pfeffer und süßem Paprika und schichten Zwiebelstreifen und Heringsfilet aufeinander. Die letzte Lage sollten Zwiebeln sein.
- Mit Speiseöl so übergießen, dass alle Lagen bedeckt bleiben. Mit Petersilie und Preiselbeeren dekoriert servieren.



Fischpastete

Autorin dieses Rezeptes ist Beata Mieczkowska-Miśtak, Gründerin des „Laboratorium der Ideen“ (Laboratorium pomysłów), Ernährungsspezialistin, Aktivistin für eine regionale Küche und zugleich Autorin des ersten polnischen, kolberger Kochbuches unter dem Titel „Smaczny Kołbrzeg. Kuchnie rejonu kołobrzeskiego“.

Zutaten:

- ½ kg enthäutete Heringsfilets
- ½ kg enthäutete Flunderfilets
- 100 g Dorschleber
- 1 gekochte Karotte
- 1 glasige Zwiebelwürfel
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 1 Löffel Speiseöl
- 1 trockenes Brötchen
- Speiseöl und Paniermehl für die Form
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss je nach Geschmack

Zubereitung:

- Die Dorschleber in Öl anbraten. Das trockene Brötchen in Wasser einweichen.
- Die Filets mit der Karotte, dem eingeweichten Brötchen und den Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen, Knoblauch, Ei und Gewürze hinzugeben.
- Die Masse sorgfältig mischen und sodann in eine Backform geben, die zuvor mit Öl gefettet und mit Paniermehl ausgelegt wurde.
- Etwa 1 Stunde bei 180 °C im Backofen und danach im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.
- Servieren mit Preiselbeeren, Meerrettich oder Senf.



Salat mit Saurem Lachs

Małgorzata Mazur heisst die Autorin dieses einmaligen Lachsrezeptes, das sie in ihrem Restaurant Ryby Zubowicz in Kamien Pomorski entwarf. Dort kann man diesen leichten und doch sättigenden Salat mit diesem aussergewöhnlichen Fisch auch verkosten.

Zutaten:

- Sauer eingelegter Lachs in Stücken
- Butter
- verschiedene Salate
- Zucchini
- Paprika
- Gurken
- Cocktailtomaten
- schwarze Oliven
- Kapern
- geröstete Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

- Salatblätter in Stücke reissen und mischen.
- Die Cocktailtomaten halbieren, die Gurke in Halbmonde schneiden, die Paprika würfeln.
- Die Zucchini in Scheiben schneiden, grillen und dem anderen Gemüse begeben.
- In einer Pfanne einen Löffel Butter erhitzen, 100g Sauerlachs in groben Stücken und eingelegten Knoblauch hinzugeben.
- Etwa 3 Minuten anbraten, 50ml Wasser hinzugeben und noch ein wenig auf der Flamme halten.
- Lachs und Knoblauch auf einem Teller mit dem Gemüse anrichten, alles mit der Sauce übergossen und mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.

Eingelegten Lachs können wir leicht durch geräucherten ersetzen.



Lachs, wie auch viele andere Fischarten, harmoniert hervorragend mit einem weissen Wein der Rebsorte Solaris.



Mehr lesen über Westpommerns Traditionelle Produkte.

Lachstatar mit aromatischen Feigen und Avokado

Dieses Rezept stammt von Piotr Kara, der beim Wettbewerb der Vereinigung regionaler Fischer „Morze i Parsęta“ in der Kategorie „Gastronomieschule – Vorspeisen“ auf dem Kolberger Fischfestival den 2. Platz errang.

Zutaten:

- 50 g Räucherlachs
- 50 g frischer Lachs
- 100 g Jasminreis
- 1 Teelöffel angedickte Sojasauce
- 4 Kapern
- 1 eingelegte Gurke
- 1 Teelöffel Zitronenöl
- 1 Avokado
- 1 Feige
- Frischen Salat
- 1 Teelöffel Wasabi
- Schwarzer Sesam
- 1 Nori Blatt

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Reis, Reisessig, Salz und Zucker, mischen und erwärmen bis der Zucker sich auflöst.
- Den Reis weichkochen und abkühlen lassen, Zitronenöl und die Zutaten hinzugeben und vermischen
- Beide Lachsstücke hacken, die Gewürzgurke in kleine Stücke schneiden und mit dem Lachs vermengen
- Die Avokado zerkleinern und mit Zitronensaft mixen
- Das Noriblatt auf eine Bambusmatte breiten und mit dem Lachs, unter Zugabe von Kapern und Wasabi einrollen. Die Rollade auf dem Reis dekorieren und mit schwarzem Sesam überstreuen.
- In zwei Hälften schneiden, die Sojasauce und die Salatblätter und Feigenhälften hinzugeben.

Zutaten für den Reis:

- 1 Löffel Reisessig
- 1 gestrichenen Teelöffel Zucker
- Prise Salz



Świnoujście

Das auf 44 Inseln gelegene Świnoujście besitzt das mildeste Klima, die wärmsten Winter und den breitesten Sandstrand Polens. Es ist eines der größten Seebäder Mitteleuropas... Und solche Superlative ließen sich noch viele anführen, denn Świnoujście ist wirklich eine ganz aussergewöhnliche Stadt. Wer hier als Badegast beides genießen möchte, Strandleben und Stadtkultur, der trifft auf eine wahrlich große Auswahl. Besuchenswert sind zahlreiche historische Attraktionen, wie die einmaligen Festungswerke. Oder sie unternehmen einen Spaziergang auf der Promenade, oder brechen auf zu einer Radtour in die nahe gelegenen deutschen Kaiserbäder. Wer sich abseits des städtischen Lärms erholen will, der wird im Ortsteil Karsibór fündig werden. Diese Insel wird im Süden umschlossen vom Stettiner Haff und bietet Ruhe am Busen der Natur. Karsibór ist ein Paradies für Angler, Ornithologen und Wassersportler. Und vom Seehafen Świnoujście starten sie zu ihrer ganz persönlichen Kreuzfahrt. Ob mit großen Fähren nach Schweden oder Dänemark, oder mit kleinen Ausflugsschiffen hinüber nach Deutschland bestimmen nur sie. Mit anderen Worten: Świnoujście ist keine Stadt der Langeweile.



Świnoujście



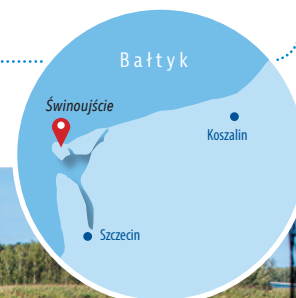
Fischereihafen – Port rybacki, Dworcowa Straße 4. Das Hafenmeisterbecken – Basen Bosmański – also Świnoujście Port – liegt auf der Insel Wolin, gleich nördlich von Bahnhof und Fährterminal. In der Saison startet man von hier zu Fangfahrten auf Zander, Barsch und Blei. Täglich lässt sich hier frischer Fisch kaufen. Der Verkaufsstand im Hafen ist wochentags von 8:30-15:30 und samstags von 8:30-13:30 geöffnet.

Jachthäfen Allseits vom Wasser umgeben ist Świnoujście ein wahres Seglerparadies. Zahlreiche Jachthäfen finden sich hier, zum Beispiel der größte das Nordbecken – Basen Północny, aber auch der Marinejachtklub „Kotwica“ oder der Jachtklub „Cztery Wiatry“.



Seefischereimuseum, Plac Rybaka 1. Das älteste Gebäude der Stadt Świnoujście beherbergt eine reiche Sammlung und lädt zu einer Reise in die Welten der Unterwasserflora und Fauna ein. Noch tiefer in die Erdgeschichte geht es in der Bernsteinsammlung. Oder sie entdecken den Alltag der Fischer, ihre Fanggerätschaften und ihre Kutter, Trawler und Hochseefischer.

Leuchtturm, ul. Bunkrowa 1. Ein Unikat, allein schon weil es der höchste Leuchtturm an Polens Küste ist und zugleich der weltweit größte je in Backstein gebaute Leuchtturm. 67,7 m ist er hoch. Auf dem Weg zur Aussichtsplattform zeigt der Verein der Leuchtturmliebhaber eine Ausstellung über das Leuchtturmwesen und Seenotrettung.



Die Marina Karsibór ist ein wunderschön gelegener Jachthafen mit Campingplatz und Fischertaverne. Hier lassen sich Ferienhäuschen mieten und man kann ganze Tage am Busen der Natur entspannen. Die Wiesen dieser Insel sind ein Paradies für Vogelliebhaber.



Tawerna Rybacka, Marina Karsibór. Beide garantieren malerische Blicke auf das Wasser und erlesene Fischgerichte. In der Tawerna Rybacka sind besonders die Dorschrolladen in Meerrettichsauce empfehlenswert.

Rybna Chata und Kurna Chata, ul. Piłsudskiego. Dorsch in einer Nussspanade, frischer Tatar vom Lachs, eine aromatische Fisch- oder Krebssuppe – hergerichtet aus fangfrischem Fisch der örtlichen Fischer. In diesen Restaurants wird regional und mit Leidenschaft gekocht.



Hafenfest Dni Morza (Juni, verschiedene Veranstaltungsorte) Haffregatta, gastronomische Meile mit Fischgerichten, Maritime Ausstellungen – ein Fest für See- und Sehleute

Sail Świnoujście und Shanty-Festival „Wiatrak“ (September)

Alleine die unvergessliche Parade der Segler im Abendlicht erweicht das Herz jedes Seebären und jeder Landratte. Oder sie stechen mit in See und erleben ein wenig vom Leben der Segler.



Von der Marina Karsibór starten sie mit dem Kajak, dem Angelboot, dem Motorboot und sogar mit dem Ausflugskatamaran hinaus in diese einmalige Welt der Insel. Und nach einem erlebnisreichen Tag sind ein Blei in Gelee oder ein Zander in Sahnesauce eine willkommene Quelle neuer Kraft. Sie müssen sie nur bestellen in der Tawerna Rybacka!



Wellenbrecher mit Windmühle ein Anblick wie auf einer Postkarte und zugleich für viele Küstenangler ein idealer Ort. Geangelt wird hier auf Rotaugen, Barsch, Güster, ja sogar auf Flunder oder Aal.



Modern ausgebaut ist der Fischereihafen von Świnoujście und die darin befindliche Fischverarbeitung, die mit modernster Technik und höchster Qualität schon viele Auszeichnungen errungen hat.

So wie andere Leuchttürme entlang der Küste solle auch der von Swinemünde gesprengt werden, befahlen am Ende des 2. Weltkrieges die abziehenden Deutschen. Zum Glück rettete ein mutiger Leuchtturmwärter durch seine Befehlsverweigerung dieses aussergewöhnliches Bauwerk.



Międzyzdroje Wapnica

Der Nationalpark Wolin in dem auch Międzyzdroje gelegen ist, hat sich als Bollwerk gegen die Hetze der Zivilisation und als Oase der Natur erhalten. Im Wisentschauegehege, nur einen Kilometer vom Zentrum Międzyzdrojes entfernt, begegnet man diesen und anderen wilden Tieren, wie Rehen, Seeadlern, Wildschweinen oder Hirschen. Aber das Seebad ist nicht nur wegen seiner natürlichen Umgebung bekannt. Alljährlich kommen richtige Besuchermengen hierher, um beim Festival der Stars und Sternchen Polens Filmgrößen und Seriendarsteller zu erleben. Gäste lieben es ganz besonders hier auf Polens längster Betonseebücke an die 400 m ins Meer hinaus zu flanieren. Doch genauso spannend sind eine kleine Wanderung oder eine Radtour zu den Aussichtspunkten Kaffeberg oder Gosanberg. Und wer danach hungrig ist, dem garantiert die Gastronomie des Ortes vorzügliche Fischgerichte.



„Zagle“, das polnische Seglermagazin, verlieh dem Jachthafen Wapnica sogar vier Sterne.



Der Fischereihafen von Międzyzdroje ist ganz besonders. Hier werden die Boote einfach auf den Strand gezogen. Und wer morgens herkommt, der kann bei den Fischern und ihren Familien fangfrischen Dorsch, Flunder, Aal oder Hering kaufen. Gebraten, gebacken oder geräuchert wird der frische Fisch dann in den umliegenden Lokalen serviert.

Jachthafen Wapnica, ul. Turkusowa 3c, Wapnica. Kleiner, stilvoller und familiärer Jachthafen mit 50 Liegeplätzen mitten im Nationalpark Wolin gelegen. Die Marina gibt es zwar erst seit wenigen Jahren, aber sie hat bereits den Ruf der sympathischsten Marina auf der Westpommerschen Segleroute.



Leuchtturm Kikut, Wisetka, 11 km östlich von Międzyzdroje. Diesen vollautomatisierten Leuchtturm kann man nicht ersteigen. Umso lohnender ist jedoch

eine kurze Reise an diesen Ort der Ruhe und Erholung. Kikut ist mit nur 18m das niedrigste Leuchtturmgebäude und zugleich Polens höchstes Leuchtfeuer, denn das Licht erscheint 90 m über dem Meeresspiegel.



Restaurant Port, Promenada Gwiazd 13. Forelle vom Grill in Minzsauce, oder Zander in einer Joghurt-Zitronensauce wird auch die hungrigsten befriedigen. Hier können Sie auch mit Erlen-, Eichen- oder Pflaumenholz geräucherten Fisch probieren.



Schon der Anblick der nebeneinander stehenden Räucheröfen macht Eindruck und ist in vielen Lokalen Międzyzdrojes zu sehen. Hier entstehen die bei vielen Touristen beliebten Delikatessen, wie das Lachsschaschlik..



Międzyzdroje

Międzywodzie

Zwischen den Wassern lautet übersetzt der polnische Name dieses kleinen Ortes im Nordosten der Insel Wolin, zwischen der Ostsee und dem Kaminer Bodden. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts mündete hier die Dievenow in die Ostsee, dann wurde die Mündung verlegt. Der aus dem nun toten Wasserarm gebildete See ist ein äusserst attraktives Ziel für schöne Spaziergänge und Radtouren, ganz besonders für Vogelfreunde. Wer auch immer am Busen der Natur entspannen will, der findet in Międzywodzie sicher einen Platz für sich. Der Ort ist umgeben von Wasser und bietet auch Anglern schier unbegrenzte Möglichkeiten. Mal lässt es sich vom Strand aus angeln, mal auf der Ostsee, dann im Bodden und schließlich auch in der Dievenow und an der Dievenowmündung. Geangelt werden Dorsch, Zander, Flunder, Hering oder Lachs.



Dorsch in Chilisauce, besser als exotisches Sushi, einfacher Paprykarz oder Hering, oder gar ein fufu mit Lachs?



Jachthafen, ul. Zatoczna. Die moderne, voll ausgestattete Marina am Kaminer Bodden ist unter aktiven Wassersportlern sehr beliebt. Hier kann man seine Jacht festmachen und das Ruder mit der Angel tauschen und auf Güster angeln. Dies ist zwar ein grätenreicher Fisch, aber sehr schmackhaft, besonders in einer leckeren Marinade.



Wassersport. Międzywodzie bietet hervorragende Wassersportmöglichkeiten sowohl auf der Ostsee als auch auf dem Bodden. Im nahen Dziwnów lassen sich Tretboote und Wasserscooter mieten und sie können das Angebot der Wind- und Kitesurfing Schule nutzen.



Fischbräterei 2 Rybaków, ul. Słoneczna 25. Es ist schon ein Kultplatz in Międzywodzie und zwar verdient, denn einen solchen Platz muss man sonst mit der Lupe suchen. Hier kommt der Fisch vom eigenen Kutter, das Personal besteht seit Jahren aus denselben, kompetenten Menschen die ihr Wissen über Fisch und ihre Leidenschaft für die Fischerei gerne teilen. Kurz ein Betrieb mit Fisch in den Genen, denn Besitzer Maciek hat die Fischerei von seinem Vater übernommen. Ein Ort beliebt nicht nur bei Fischkennern, sondern ebenso bei Tieren, denn die sind hier immer gerne gesehen. Es lohnt sich die 2 Rybaków zu besuchen und sich selbst von den kulinarischen Wundern zu überzeugen, die hier aus den Früchten des Meeres entstehen.



In der Fischerklaus 2 Rybaków herrschen die Piraten, glaubt man zumindest, aber schon der Duft der aufgetischten Speisen holt uns zurück ins jetzt und hier. Maciek und Magda die Besitzer und zugleich Fischer, sind leidenschaftliche Köche und offener Menschen. Gerne geben sie ihre Liebe für das Meer und ihr Wissen über seine Schätze weiter.



Międzywodzie

Dziwnów

Im frühen Mittelalter verlief hier der Handelsweg zwischen Ostsee und Stettiner Haff. Heute empfehlen wir den Ort allen, die sich am und auf dem Wasser erholen wollen. Ein sauberer breiter Sandstrand findet sich hier, aber auch eine moderne Marina, Sommerliegeplätze, Fischereihafen, Kajakrastplätze oder Liegeplätze für die Ausflugsschiffe. Der Name des Ortes, zu Deutsch Dievenow, stammt vom slawischen Wort verrückt ab. Klar warum, wenn man weiss, das mal das Wasser aus dem Bodden in die Ostsee fließt, bei auflandigem Wind aber Salzwasser hinein in den Bodden gelangt. Dann haben Angler selbst von Land aus die Chance einen Dorsch zu fangen.



Fischereihafen – Port Rybacki, ul. Osiedle Rybackie 16K
Dziwnów kann sich eines der modernsten und best ausgestatteten Häfen der Region rühmen. Jeder der modernen Fischerschuppen besitzt eigene Sanitäreinrichtungen und Lagerräume. Und die ergiebige Eisfabrikation ist schnell erreichbar.

Jachthafen, ul. Żeromskiego 30

Erbaut 2013 weckt er auch bei Touristen Interesse, besonders durch seine ungewöhnliche Halbkreisform. 30 zusätzliche Sommerliegeplätze finden sich während der Saison an den Schwimmstegen entlang des Kais Wybrzeża Kościuszkowski.



Miniaturen- und Modelleisenbahnpark, ul. Marynarki Wojennej 15. Kinder, die großen wie die kleinen, besuchen diesen Park besonders gerne. Hier finden sich alle Leuchttürme der polnischen Küste im Maßstab 1:10, aber auch Lokomotiven und Dampfloks.

BEMERKENSWERT

Mehr über die polnischen Leuchttürme erfährt man (leider derzeit nur in polnischer Sprache – Anm. d. Übersetzers) auf der Internetseite des Vereins der Leuchtturmfreunde: www.latarnie.com.pl.



Fangfrischen Fisch serviert zum Beispiel die neben dem alten Fischereihafen gelegene Räucherei und Bräterei Belona. Der hiesige Fischmarkt ist ganzjährig geöffnet. Übrigens der Belona, zu deutsch Hornhecht, ist der einzige Fisch mit grünen Gräten. Warum? Weil er einen hohen Gehalt an Biliverdin in sich trägt.



Fischbräterei Belona, ul. Słowackiego 21

Klar findet man hier Hornhechte, das sagt uns der Name, aber ebenso Dorsch, Flunder, Zander, Lachs. Fangfrischen Fisch serviert die Bräterei mit malerischem Blick auf die Dievenow und die ein- und auslaufenden Schiffe.

Willa Portowa, Wybrzeże Kościuszkowskie 2

Die Fischbräterei lädt zu lokalem Fisch, ob ganz oder filetiert, nur in Mehl gewälzt, damit sie Farbe bekommen beim Braten. Stammgäste kehren immer wieder und genießen die Fischgulaschsuppe, eine Lachsboullion mit Dorscheinlage. Sogas wird hier nur in der Willa serviert, die auch eine beachtenswerte Räucherei besitzt.

Fischbräterei und Räucherei U Vikinga, ul. 1 maja 17, Dziwnówek
Reiche Auswahl gebratener oder geräucherter Fische – darunter Dorsch, Flunder, Hering, Zander und eine seltene Spezialität: Aal. Die Gäste lieben es, dass sie bei ihrer Bestellung selbst die Größe ihrer Tellerportion bestimmen können.



Kurs auf Dziwnów – Ster na Dziwnów (Juli, an den Sommerliegeplätzen). Großes Hafen- und Fischerfest. Lohnenswert ist der Besuch nicht nur wegen der zahlreichen maritimen Attraktionen und Shantyzkonzerte, sondern ganz besonders um die reiche Auswahl an Fischgerichten "direkt aus der Ostsee" zu probieren.



| Fischer aus Dziwnów auf offener See



Vom Hafen in Dziwnów starten die Ausflugsschiffe zu 2,5 stündigen Piratenabenteuern auf die Ostsee oder über den Bodden bis nach Kamień Pomorski.



Das Paprykarz aus Dziwnów hergestellt von der Firma Ryby Z Wyspy Wolin erfüllt selbst höchste Ansprüche und wird sogar in Stettin im Laden OffMarinie oder in den ökologischen Läden verkauft.



Niechorze und Rewal

Die Geschehnisse des Ortes Niechorze (Horst) sind seit ewigen Zeiten mit der Fischerei und dem Meer verbunden. Davon erzählt bis heute die Straße ul. Ludnej mit ihren Höfen und kleinen Fischerkaten. Höhepunkt der Ortsgeschichte war sicherlich der Bau des Leuchtturms im Jahre 1866, der bis heute Niechorze majestätisch überragt. An seinem Fuß findet man alle polnischen Leuchttürme im Maßstab 1:10. Das 5 km weiter westlich gelegene Rewal war schon mehr als 100 Jahre vorher auf der Großen Lubinschen Karte des Herzogtums Pommern verzeichnet. Hier sollte man die ins Meer gebaute Aussichtsplattform besuchen. Gleich daneben befindet sich eines der Symbole des Städtchens, die aus Stahl gebauten Skelette der beiden Wale, Ventus und Fluctus (Wind und Wellen), denn, so erzählt die Legende, diese riesigen Meereswesen waren einst bis Rewal geschwommen.



Fischereihafen

Niechorze – Strand an der Pomorska Straße
Rewal – Strand an der Saperska Straße

Die bunten, täglich auf den Strand gezogenen Fischerboote sind nicht nur ein beliebtes Fotomotiv. Sie bringen vor allem den frischen Fisch, den man morgens hier kaufen kann und der auch die örtlichen Brätereien, Läden und Restaurants versorgt.

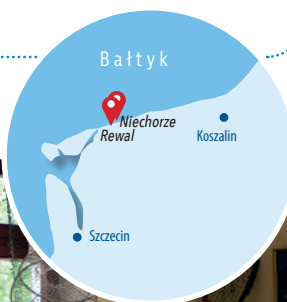


Leuchtturm, ul. Polna 30, Niechorze

Bei Kriegsende vermuteten die abziehenden Nazis den Turm, aber alle Minen konnten gefunden und Bauschäden behoben werden. Deshalb kann man auch heute noch die über 200 Stufen auf die Aussichtsplattform in 37m Höhe hinaufsteigen und den Blick über die Küste schweifen lassen.

Fischerei- und Seefahrtsmuseum, Al. Bursztynowa 28, Niechorze

Hier starten sie zu einer Reise in Raum und Zeit, eingetreten in das Haus eines alten Fischers und auf ein altes Fischerboot lernen sie wie man Netze stellt, machen sich mit traditionellem Fangerät vertraut und sehen vieles aus der Geschichte des Bernsteins.



Geschichtsstunde „Zeitschutz“. Im Fischereimuseum Niechorze lernen schon die Jüngsten, dass es wichtig ist die Tradition und das Handwerk, die ihren Ort über Jahrhunderte prägte, zu kennen und zu schätzen.



Fischbräterei Kergulena, ul. Mazowiecka 2a, Niechorze

Die älteste Fischbräterei der Küste gilt seit 4 Generationen als unschlagbar. Serviert werden gebratene Fische, die beliebte Fischsuppe „Halaszle“, Fisch-Tatar vom Hering, das bei vielen Gästen als unschlagbar gilt.

Fischbräterei U Cywila, ul. Mazowiecka 7a, Niechorze

Diese anerkannte Fischbräterei wurde schon oft in bunten Magazinen als eine der besten Polens beschrieben und bietet ein reichhaltiges Menü. Herr Krzysztof, der Besitzer, ist bekannt wegen seines unerschöpflichen Wissens rund um den Fisch, seiner Leidenschaft und seiner Sprachgewandtheit. Besuchen sie sein Facebook-Profil, denn die dort veröffentlichten Rezepte sind fast so schmackhaft, wie auf dem Teller.

Ptasi Zaulek, ul. Bursztynowa 74, Niechorze

Hier werden sie eine reiche Auswahl interessanter zubereiteter und ästhetisch angerichteter Fischgerichte aus der Ostsee finden, zum Beispiel die frittierten Heringstäbchen.



Das baltische Heringsfest, (erstes Juliwochenende rund um den Leuchtturm in Niechorze)

Das maritime und Fischerfest bietet umrankt von Seemannsgarn und Tradition die Chance Heringe zu verkosten, zubereitet auf vielfache und unterschiedlichste Art.



Der Hering – besitzt sogar ein eigenes Fest in Niechorze. Der fette Fisch ist trotzdem kalorienarm, reich an Kalium, wodurch er dem Körper Wasser entzieht und voller Omega 3 Säuren, die der Erneuerung der Materie hilft, die Konzentration steigert und unsere Stimmung verbessert.



Fischkutter am Strand in Rewal.



Diese Statue eines voll gekleideten Fischers steht in Rewal an der Saperska Straße. Oft liegen ihm Blumen oder Kerzen zu Füßen. Erinnerung an die vergangene und auch gegenwärtige Härte dieses Berufes und an die Fischer, die auf See geblieben sind.



Der thematische Park in Rewal ist ein märchenhafter Ort, voll sagenumwobener Gestalten aus der Tiefsee, voller Piraten mit ihren Papageien. Besonders empfehlenswert ist die Ostseeabteilung, die, im Maßstab 1:1, jung wie alt einen Einblick in die geheimnisvolle Welt unseres Meeres bietet.



Niechorze



Rewal

Mrzeżyno

Diesen Ort an der pommerschen Bucht, an der Mündung der Rega gelegen, darf man ganz zu recht einen der male- rischsten Orte an der Küste nennen. Touristen nutzen den breiten Sandstrand und das erstklassig saubere Wasser oder bummeln durch den Hafen, durch den sich gemächlich die Rega in die Ostsee ergießt. Die Rega bietet viel. Angler freuen sich sicher über Lachs und Seeforelle in der Rega. Im Resko See hingegen kann man auf Blei, Rotaugen, Schleie, Hecht, Aal oder Zander angeln. Mrzeżyno war seit dem Mittelalter Hafen- und Fischersiedlung für das Rega aufwärts gelegene Hansestädtchen Trzebiatów. Touristen entdeckten bereits im 19. Jahrhundert den Ort für sich und so entwickelten sich erste Kurbetriebe. Zwischen 1924 und 1935 verbrachte der als Bauhaus Maler bekannte Lyonell Charles Feininger hier seine Ferien. Bezaubert von der Stille und dem Licht des Ortes entstanden hier zahlreiche seiner Bilder- zyklen von Küstenlandschaften. Einige lassen sich bis heute bewundern, unter anderem im Kulturzentrum der Stadt Trzebiatów. Maritim inspiriert sind auch die Glasmosaik in der 1912 erbauten Peter und Paul Kirche in der Nadmorska Straße.



Mrzeżyno



Malerisch anzusehen die Piratenschiffe und Fischkut- ter im Hafen. Einer von ihnen, die MRZ-2, liefert ihren Fang an die Fischbräterei an der Rega (ul. Portowa 24). So serviert uns dieser Projektpartner von MyFish Dorsch, Steinbutt, Flunder, Scholle, Lachs und Hering.



Seehafen. Kutter, Segeljachten und Motorboote, als Hintergrund die Brücke über die Rega bieten einen malerischen Anblick be- sonders bei Sonnenuntergang. Der Fischereihafen verbindet sich mit der modernen, voll ausgestatteten Marina. Der Hafen in Mrzeżyno bietet alle notwendige Infrastruktur. Sogar eine vollwertige Reparaturwerft ist vor Ort und besitzt einen eigenen 40 Tonnen Kran.



Die Rega und der Resko See

Mrzeżyno ist ein Paradies für Wassersportler und Angler. Die Rega bietet Paddlern die fast einmalige Gelegenheit einen polnischen Fluss von der Quelle bis zur Mündung zu entdecken.



Fischbräterei U Rybaka Mariana, ul. Portowa 22

Dieses Kultlokal wird seit 16 Jahren von einem erfahrenen Fischer, Herrn Marian, seiner Frau und sogar seiner Tochter geführt. Dorsch-Kroketten oder der Brathering sind alleine schon Grund genug, alle Jahre wieder zu kommen.



Hafen und Fischerfest – Dni Morza, (Juli im Hafen)

Umgeben von Kuttern verkosten wir Fischköstlichkeiten, wie geräucherte Flunder, beim Klang von Shanties. Auch regionales Kunsthandwerk findet sich hier und zum Programm zählen ebenso Paddeltouren auf der Rega, oder Lektionen in Anglerlatein.

Die Liebe zum Meer und zu guten, natürlichen Zutaten machen aus den Rezepten des Fischers Marian unnachahmliche Delikatessen. Massen von Feriengästen danken es ihm und kehren alljährlich zurück zu seinen Fischsuppen, den gebratenen Flundern, Heringen und Heilbutts.



Dźwirzyno

Die Lage zwischen Ostsee und Resko See, der hier über den Hafenkanal mit dem Meer verbunden ist, schenkt diesem kleinen Ort Charakter. In den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts entdeckten Archäologen in der Um- gebung die Reste einer kleinen Fischersiedlung und eines Leuchtturms aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Dźwirzyno ist fest verwurzelt in der Fischerei und der Seefahrt. Kol- berger Angler kommen gerne hier her und richten an den Ufern oder von Anglerbooten ihre Wettkämpfe aus. Ihre begehrteste Beute ist sicher der Dorsch. Dźwirzyno ist ein Paradies für die, die zwar nicht angeln, aber trotzdem gerne Fisch essen. Wir empfehlen einen Besuch im Res- taurant MESA Grill Restaurant Cafe (ul. Wyzwolenia 4J). Der Teilnehmer am MyFish Projekt serviert Gerichte aus lokal gefangenem Fisch und überzeugt selbst die Augen, die bekanntlich mitessen. Auch lohnenswert ist ein Spa- ziergang in das westlich gelegene Rogowo, wo einst die deutsche Marine Wasserflugzeuge testete, die sowohl auf dem Wasser als auch an Land landen konnten.



Dźwirzyno



Fischereihafen, ul. Wyzwolenia 1

3 Hektar groß ist der Hafen an der Mündung des Hafenkanals zwischen Reskosee und Ostsee. Hier finden sich Fischerschuppen und Gaststätten, in denen wir den Fisch fangfrisch aus dem Meer serviert bekommen. Flunder und Dorsch, Heringe in der Saison, Zander, Blei oder Lachs kommen auf den Teller. Der Hafen ist Startpunkt für Ausflugschiffe, aber auch für Angelfahrten.



Fischbräterei U Karasia, ul. Wy- zwolenia 4c.

Wer in Dźwirzyno oder Umgebung verweilt, der muss einfach die Fischbräterei U Karasia besuchen. Die Besitzer, das Ehepaar Małgorzata und Ryszard, kochen nicht nur genial, sondern lieben ihre Arbeit mit ganzem Herzen. Gerne teilen sie ihr enzyklopädi- sches Wissen über die Welt der Fische mit jedem, der sich dafür interessiert. Die Wände ihres Lokals hängen voller maritimer Gegenstände, historische Schiffslampen, Blöcke, Anker und natürlich Tafeln, die über Fische informieren. Auf der Karte stehen neben Steinbutt, Dorsch oder Flunder selbst exotische Fische, wie der Papageienfisch.



Kulinarisches Fischfestival (August, Strand in Grzybowo)

In den Hauptrollen dieses großen Kochens am Strand finden sich zwei Stars: Renommée Köche und leckere frische Fische aus der Ostsee.



Eigentlich brauchen sie einen Dolmetscher, beim Essen im „Karasia“, denn sonst verstehen sie die spannenden Geschichten von Herrn Ryszard nicht ganz, wenn er erzählt, was ein Seeteufel ist, warum Flunderfilets keinen Sinn ergeben und, na klar, warum Fisch so gesund ist.



Dźwirzyno bietet Seglern eine schöne, ruhige Umgebung. Aktiven bieten sich Surf- und Kiteschule, Bootsvermietungen und Sportfischern spannende Stunden mit der Angel auf Barsch, Rotaugen und Blei, ja sogar auf Hecht und Zander.

Kołobrzeg

Der Charme dieses größten polnischen Seebads zieht jährlich tausende Besucher an.

Dabei ist die Stadt mit einer langen Geschichte nicht nur Seebad, sondern auch Polens größter Fischereihafen. Sie entstand rund um eine Saline und schloss sich 1361 der Hanse an. Urlaubern bietet sich eine solche Fülle attraktiver Ziele aus Kultur, Geschichte und Sport, dass man einfach wiederkommen muss, ein Urlaub reicht nicht aus. Die neue Altstadt, erbaut auf altem Grundriss, ist genauso einen Spaziergang wert, wie die vielen Baudenkmäler. Und natürlich faulenzen am Strand muss auch sein. Doch danach geht es zum Hafen oder in die Marina, den Blick zum Horizont und auf dem Teller frisch geräucherte Kolberger Fische.



Kołobrzeg



Es ist nicht verwunderlich das **der Hafen Kołobrzeg** der größte und best entwickelte Hafen Polens ist. Schließlich kümmerte man sich um ihn so sorgfältig, dass jeder Bürger der ein Testament verfasste, einen Teil seines Vermögens zu seinen Gunsten deklarieren musste. Heute werden hier die Mehrzahl der Fischfänge aus der Ostsee angelandet. Hier findet sich ebenso ein Marinehafen mit Marineschiffen.

Der Jachthafen Marina Solna verbindet modernste Infrastruktur mit dem Geist der Geschichte in Form der denkmalgeschützten Festungsanlage. Im Gebäude der Redute Morast ist eine Taverna tätig, die Fisch aus lokalen Fängen serviert.



Leuchtturm, ul. Morska 1

Das majestätische Wahrzeichen Kołobrzegs blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Seine 26 m Höhe, die wir heute ersteigen können, ist das Ergebnis seines Wiederaufbaus in der Nachkriegszeit. Der alte Leuchtturm wurde von den abziehenden Nazitruppen gesprengt. Der Wiederaufbau erfolgte aus den Ziegeln der Trümmer und Strandsand diente als Verfübung. In seinem Keller befindet sich ein Mineralienmuseum.

Denkmal der Vereinigung mit dem Meer, Bulwar Jana Szymańskiego 12 Kołobrzeg - Stadt der Gesundheit, der köstlichen Fische und ...Träume. Eine Legende erzählt, das dem der ohne zu atmen von einer Seite des Denkmal zur anderen geht, ein Wunsch erfüllt werden wird.



In der Vorweihnachtszeit ist ein Besuch des Fischmarktes (ul. Szyprów 1) am Hafen wie eine Reise in die Vergangenheit. Die Schlange der Käufer erinnert an die 80er Jahre... Kein Wunder, denn die investierte Zeit ist es wert, schließlich gehört frischer Fisch auf den Weihnachtstisch.



Fischbräterei Ale Ryba, ul. Cicha 7B. Etwas für ihre Linie – eine große Fischauswahl direkt aus dem Ofen, zum Beispiel auf Spinat, oder Zander in Steinpilzsauce. Auf der Karte finden sich, neben traditionell gebratenen Fischen, viele "Fitness"-Gerichte, wie z.B. Fischsuppe mit Dorschknödeln. Die Gerichte werden mit viel Gemüse und Salaten serviert und die Qualität überwacht der stolze Besitzer persönlich.



Festival rund um den Fisch (September, Marina Solna)

Zum Ende des Sommers lädt der Verein „Morze i Parsęta“ zu einem maritimen Fest inmitten von Masten und Jachten in der modernen Marina Solna. Begleitet von Shantyklängen werden die Festivalbesucher mit köstlicher Fischsuppe versorgt, oder können an den Ständen frischen und geräucherten Fisch erwerben.



| Malerischer Hafen in Kołobrzeg.



| Ein Denkmal des Fischers und der Fischerin im Hafen von Kołobrzeg.



| Unzählige Male verlassen täglich Ausflugsschiffe und Angelkutter mit ihren Echoloten und Fischfindern den Hafen von Kołobrzeg.



| Angler auf dem Wellenbrecher und auf der Seebrücke. Wer in Kołobrzeg und Umgebung angeln möchte sollte sich unbedingt vorher an den Infopunkten in den Anglerläden in der ul. Portowa 3 (094 352 4260) über das Wo und Womit informieren.

Ustronie Morskie Chłopy, Gąski

Ustronie Morskie

Bis ins 19. Jahrhundert war Ustronie Morskie eine typische Fischersiedlung die sich mit der Zeit in ein Seebad verwandelte. Der malerische Strand mit seinen bunten Fischerbooten, die täglich frischen Fisch anlanden, wird auch heute gerne von Touristen besucht.

Chłopy kann sich als einziges Dorf Polens damit rühmen, als erhaltene traditionelle Fischerortschaft mit aus dem 19. Jahrhundert stammenden Fachwerkhäusern unter Denkmalschutz zu stehen. In einem dieser Fachwerkhäuser findet sich die Schatzkiste des Fischerdorfes Chłopy, ein multimediales Museum und Begegnungszentrum. Es zeigt die Fischertradition und auch die kulinarischen Möglichkeiten, die Fischgerichte eröffnen. Besuchenswert ist auch der naheliegende Leuchtturm Gąski, der zweithöchste entlang der polnischen Küste. Touristen die Chłopy besuchen, schießen gerne Erinnerungsfotos nahe der Fischerboote, malerisch am Strand liegend und von Möwen umgeben... Kann man schönere Erinnerungen haben an die Ostsee?



Fischereihafen

Chłopy – Strand an der ul. Kapitańskiej
Ustronie Morskie – Strand an der Seebrücke

Die Fischerhäfen in Chłopy und Ustronie finden sich auf dem sandigen Strand. Beide besitzen Winden mit denen die Boote hoch auf den Strand gezogen werden. Die größte Attraktion in Chłopy ist sicherlich das älteste, schon 47 Jahre alte Fischerboot. Gleich am Strandzugang kann man meist noch warmen, frisch geräucherten Fisch der hiesigen Fischer kaufen.



Leuchtturm Gąski

Der Leuchtturm im kleinen Küstenort Gąski ist ein lohnendes Ziel. Das gesamte Ensemble der Wirtschaftshäuser, in denen einst die Familie des Leuchtturmwärters lebte, der Leuchtturm selbst, die aus Backsteinen gebaute Hofmauer liegt 112 m vom Kliff entfernt und ist von Wald umgeben. Heute finden sich gastronomische Punkte in den alten Gebäuden.



Wenn wir die 226 Stufen der Wendeltreppe erklommen haben, erstreckt sich aus 50 m Höhe des Leuchtturms der Blick über Sarbinowo, Chłopy und Mielno. Am Fuße des denkmalgeschützten Objektes, neben dem alten Leuchtturmwärterhaus serviert eines der Lokale Fischgerichte.



Ein Spaziergang durch Chłopy und Ustronie Morskie macht hungrig. Der Geruch von Rauch, meist Erle, verlockt Kabeljau, Flunder, Makrele oder Lachs zu probieren. Und zum Glück finden sich zahlreiche Stellen, an denen die aromatisch geräucherten Fische, gefangen von lokalen Fischern, dem hungrigen Spaziergänger serviert werden.



Fischerfest Święto Ryby (August, Strand am Fischerhafen in Chłopy). Alljährlich organisiert der Verein Rozwoju i Promocji Starej Osady Rybackiej Chłopy „16-ty Południk“ ein Fischerfest. Mitglieder der seit Generationen als Fischer hart arbeitenden Familien werben dadurch für ihren Ort, servieren köstliche Fischgerichte und machen mit Fischertraditionen vertraut.



| Seebrücke in Ustronie Morskie.



Fisch aus den nächtlichen Fängen, z.B. Dorsch und Flunder, hängen bereits mittags frisch geräuchert in den Öfen. Der Geruch des rauchenden Erlenholzes zieht die Gäste zu einem der vielen Lokale in Ustronie Morskie.



Fischer fangen hier den Fisch aus der Flunder-Familie, lecker und vor allem gesund: Es unterstützt das Nervensystem und erleichtert die Konzentration.



Ustronie Morskie



Chłopy



Gąski

Mielno

Frische, fast schon therapeutisch frische Luft, ein breiter Strand, reiche touristische Angebote und die wunderbare Lage zwischen Ostsee und Jamnosee haben aus Mielno und dem angrenzenden Unieście beliebte Urlaubsorte gemacht. In den Sommermonaten wird aus dem Ort die Hauptstadt des Urlaubvergnügens und der Partywelt. Und im Winter treffen sich hier seit 2004 die Eisschwimmer aller Länder, dabei nehmen an die 3500 Menschen ein Bad in der eiskalten Ostsee.

Angler können sich freuen auf Hecht, Rotaugen, Zander, Barsch, Aal, Blei oder Karausche, die zahlreich im Jamnosee leben.



Mielno



Auf dem See kann man seine Jacht an der 140 m langen Brücke anlegen, ein Tretboot oder einen Kajak mieten. Auch das Ausflugsschiff verkehrt über den Jamnosee und für eine Stunde spinnt der Kapitän sein Garn aus regionalen Geschichten.



Fischereihafen Die Fischer von Unieście, einem Ortsteil Mielnos ziehen ihre malerisch bunten Boote am Ende der Rybacki Straße auf den Strand. In ihren Fischerschuppen kaufen wir fangfrische Schollen, Steinbutt, Hering oder Flunder. Und in den Gebäuden neben der Winde, mit ihr werden die Kutter hochgezogen, besitzen sie Werkstätten und eine Räucherei.



Das Centrum Promocji Rybactwa, ul. Lechitów 15A, Mielno Das multifunktionale Begegnungszentrum wirbt für regionale und lokale Produkte und für den Ostseefisch. Das Zentrum organisiert unter anderem Kurse in der Verarbeitung und Zubereitung von Fisch. In Unieście können wir das **Minimuseum** der Seefischerei besuchen. Gleich neben dem Fischereihafen präsentieren sich hier Navigationsgeräte, Seekarten, Lampen, Blöcke und viele spannende Bilder aus der maritimen Welt.



Fischbräterei Barkas, ul. Rybacka 10, Unieście Vielversprechend ist schon der malerische Blick auf Strand und Ostsee, doch die Fischbräterei Barkas bietet mehr. In diesem tierlieben, familiären Lokal erwarten uns vielfältige Fischgerichte aus Pfanne und Ofen, Heringsgerichte, Lachs-Tatar und Fischsuppen. Hier kocht der Chef selbst, der gerne auch sein Wissen und seine professionellen Ratschläge über die Welt der Fische weitergibt.



Wasserfest Święto Wody (August, Zentrum Mielno). Riesige Zuber und Wasser, stehendes Wasser, fließendes und sprudelndes Wasser, bestimmen die Workshops und Experimente mit denen Gäste und Einwohner die Saison beenden in "Mielno an den zwei Wassern"



Am Hauptzugang zum Strand begrüßt stolz ein Walross die Touristen. Es erinnert an die winterlichen Tage in denen sich hier tausende von Eisschwimmern in die Ostsee stürzen. Mehr als einmal schon brachen die an die 3500 Teilnehmer Rekorde im gemeinsamen Eisbaden.

Dąbki

Seit über 10 Jahren trägt der Ort stolz das Prädikat Kurbad, doch das hier herrschende Mikroklima zieht nicht nur Kurgäste an, sondern ganz besonders Menschen, die an aktiver Erholung interessiert sind. Klar, Dąbki liegt am Meer, aber zugleich auch am Bukowosee, wo es weder Anglern, noch Surfern oder Kitesurfern langweilig werden wird. Historisch Interessierte werden sich für die im nahen Bobolin stehenden Bunkerreste interessieren, die einst wohl Ziel großkalibriger Geschütze waren. Aber vor allem ist Dąbki ein Ort mit einer langen Fischertradition, weshalb die Vielzahl der Lokale nicht verwundern sollte, die den von Fischern am hiesigen Strand angelandeten Reichtum frisch den Touristen servieren.



Dąbki



Fischerei ist kein Sommerjob, auch wenn die Touristen längst wieder am heimischen Herd sitzen und der Strand von Schnee bedeckt wird, geht es hinaus.



Fischereihafen am Strand. Bunte Fischerhäfen sind immer ein Magnet für Besucher, besonders wenn es hier gegen 8 Uhr morgens lebendig wird und wir direkt am Kutter unseren fangfrischen Steinbutt, Dorsch, Hornhecht und manchmal auch eine Seeforelle holen. **Seglerhafen** am Bukowosee. Hier finden sich eine Badestelle mit feinsandigem Strand, Jachtliegeplätze, Boots- und Kajakvermietung und sogar Platz fürs Windsurfen.



Fischerkate – Chata rybacka, ul. Sztormowa 4. Die traditionelle Fachwerkkate aus dem 19. Jahrhundert ist ein Muss auf ihrem Spaziergang. Sie wurde wunderbar restauriert und führt uns in vergangene Zeiten, als die Fischerei noch der Broterwerb der hiesigen Familien war.



Patienten, die den Kurort Dąbki besuchen, sind häufig mit rheumatologischen Erkrankungen konfrontiert. Die Diät, um diese Art von Gesundheitsproblemen zu bekämpfen sollte auf jeden Fall Seefisch (Dorsch, Lachs oder Hering) enthalten. Dies liegt daran, dass sie vorteilhafte Omega-3-Säuren und entzündungshemmende Substanzen enthalten.



Eine Schifffahrt auf dem Bukowosee ist entspannend, aber noch spannender ist wohl das Angeln am See. Hier leben über 20 Fischarten, darunter auch Seeforellen und Renken.

Darłowo

Darłowo, am Unterlauf der Flüsse Wieprza und Grabowa (herausragende Angelgewässer mit reichem Vorkommen an Lachs, Seeforelle, Forelle und Äsche) ist seit dem Beginn seiner 700 jährigen Geschichte eng mit der Seefahrt und Fischerei verbunden. Nicht nur der über 5 km lange, breite Strand am Ortsteil Darłówek, die moderne Marina für Sportboote und ganz besonders die Geschichte dieser königlichen Stadt wollen entdeckt werden. 1382 erblickte hier Erik von Pommern, der "letzte Wikinger der Ostsee" das Licht der Welt, auf der er später König Skandinaviens wurde. Sein Schloss, Polens einziges gotisches Schloss der Küste, einst Sitz des Greifengeschlechts, sollten sie besuchen. Heute beherbergt es das Regionalmuseum. Von Darłowo aus kann man mit den Schiffen der Reederei Kołobrzeskiej Żeglugi Pasażerskiej aufbrechen zu einer Ostseereise auf die nur 55 Meilen entfernte dänische Insel Bornholm.



Darłowo



Fischereihafen und Jachthafen, ul. Józefa Conrada 27

Die Häfen liegen direkt an der Küste im Ortsteil Darłówek und erstrecken sich über 3 km die Wieprza entlang. Die größte Attraktion im Hafen ist sicherlich die Drehbrücke, deren Öffnung sich gut aus einem der benachbarten Lokale bei frisch gefangenem Hering, Dorsch, Flunder oder Barsch beobachten lässt. Gleich nebenan liegt die Marina, mit 70 Plätzen bietet sie Raum für interessante Yachten aus ganz Europa.



Leuchtturm Darłówek. Der 22 Meter hohe Turm ist gerade bei Sonnenuntergang ein beliebtes Ziel. Ohne Kriegsschäden zu erleiden präsentiert er sich uns bis heute in seiner ursprünglichen, 1927 erbauten Gestalt.

Seefahrtsmuseum Darłówek, Terminal Sztuki, Kotwiczna 12
Hier finden wir unter anderem maritime Gerätschaften aus dem Leben der Seeleute und Fischer, aber auch Porzellan und Steingut mit maritimen Motiven. Wer das Schicksal des letzten Wikingers der Ostsee kennen lernen will, oder wer wissen will was Schäkel und Augen sind, der darf hier nicht fehlen.



Touristen fotografieren sich gerne mit dem Fischerdenkmal in Darłowo. Es wird von einem in Stein gehauenen Reigen aus Ostseefischen umgeben, die wir zum Teil noch heute im Hafen von Darłowo auf unseren Tellern als frisch oder geräuchert wieder finden.

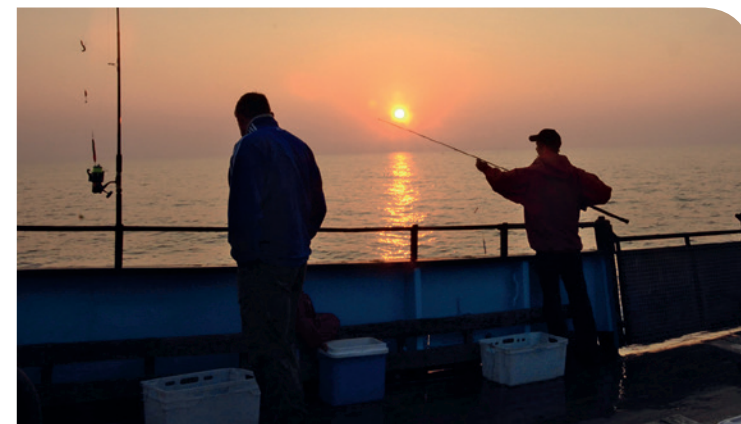


Bistro Villa Makro, ul. Bałtycka 6, Darłówek

Die Fische, ob aus der Pfanne oder aus dem Ofen, die in diesem Bistro serviert werden, stammen aus lokalem Fang, angelandet vom Kutter DAR-10. Hier erwarten uns z.B. Fischsuppen, Lachs-Tatar mit Zwiebeln, aber auch Barsch. Große Anerkennung unter den Gästen erhalten auch die hausgemachten Heringsspeisen der Besitzerin, wie Hering in Sahne mit Salzkartoffeln.



Port&Fish Day (Juli, West-Darłówek, Neues Fischereibecken an den Hafenhallen ul. Wilków Morskich). Fischer und Hafenfest zu den Dni Morze, mit viel Gelegenheit Fischgerichte zu verkosten, aber auch zu sehen, wie Fischernetze entstehen und alles zum Rhythmus von Wellen und Shanties.



Angelfreunde sollten Darłowo zu ihrer Hauptstadt machen. Von hier kann man auf Dorschangelfahrten gehen, von den Wellenbrechern aus angeln, entlang der Wieprza von den Boulevards aus oder aber am Strand sogenanntes surfcasting/surffishing betreiben.

BEMERKENSWERT

Mit „Latarnia umarłych“, einem Thriller mit der Ostsee in der Hauptrolle und König Erik und Darłowo im Hintergrund schrieb der stettiner Schriftsteller Leszek Herman die Fortsetzung seines Erstlingswerkes „Sedinum. Wiadomość z podziemi“. Die spannend erzählte Geschichte spielt mit der Historie Westpommerns. Leider sind beide Werke bislang lediglich in polnischer Sprache veröffentlicht.



Auf den maritimen Festen treffen sich Fischer, Fischzüchter und Verarbeiter, also alle deren Leben mit Fisch und der Fischertradition verbunden ist. Wer ein solches "Erntedankfest" besucht, der wird viel Fisch probieren können, zum Beispiel lecker geräucherte Forelle.

Jarosławiec und Wicie

Wo auch immer man hinblickt – überall Wasser! Der Küstenort Jarosławiec liegt nur 3 km entfernt vom fischreichen Wickosee (unter anderem Zander, Ukelei, oder Rotfeder) und am östlichen Ortsrand mündet die Głównica in die Ostsee. Entlang des Strandes erstreckt sich über 3 km das größte, stellenweise 24 m hohe Kliff, besonders imposant zu sehen auf einem halbstündigen Ausflug mit dem Boot. Unweit von Jarosławiec liegt Wicie, ein kleiner, aber besonderer Ort. Wunderbare Radwege, vernetzt mit der Velo Baltica und die einzigartige Initiative eines kulinarischen Fischwegs „Znaczeni rybą“ machen einen Besuch unumgänglich. Schließlich bringt ihnen eine gute Fischmahlzeit die beim Radfahren verbrauchten Kräfte sofort zurück.



Jarosławiec



Wicie



Fischereihafen, ul. Rybacka 5. Bunte Fischerboote am Strand verlocken Touristen zu Fotos und zum Fischkauf. Angelandet werden hier Seeforelle, Blei, Barsch, Hering, Aal, Dorsch und Hornhecht. In der Nähe des Hafens können Sie in einem Gebäude aus dem 19. Jahrhundert lokal gefangenen Fisch essen. Früher diente es den Seenotrettern als Rettungsstation.



Leuchtturm Jarosławiec, ul. Szkolna 1. Das Feuer dieses 33 m hohen Turms wurde erstmals im Jahre 1838 gezündet. Heute ist sie Besuchern zugänglich und der Blick erstreckt sich weit über das Meer und die beiden vorgelagerten Küstenseen.

In **Jezierzany** können wir eine interessante Galerie besuchen. Fischer Born hat alle Stücke der Ausstellung selbst gesammelt. Dazu gehören Navigationsgeräte, Karten oder Ausrüstung, die für eine sichere Seereise erforderlich sind.

Bernsteinsmuseum, ul. Nadmorska 1b, Jarosławiec. Reisen sie durch das Reich des Bernstein, lernen sie seine Entstehung, seine Formen und die Flora und Fauna gefangen im Bernstein kennen.



Ich bin zufrieden, denn Kinder aus ganz Polen können hier etwas über die Fischerei erfahren, mit der sie im Alltag kaum zusammen treffen, sagt Herr Leszek beim Besuch seiner Galerie.



Wilk Morski, ul. Nadmorska 26 Jarosławiec
Suppe aus Ostseefisch, Dorsch, Lachs, Steinbutt, Zander oder Flunder, ganz gleich wofür sie sich entscheiden, sie genießen jedes Gericht mit Blick aufs Meer. Aber der Seeblick ist nicht der einzige Grund dieses Lokal zu besuchen. Köche und Bedienung werden von den Gästen gelobt für ihr großes Wissen über die Fischwelt und die hiesige Fischkarte erfüllt selbst die größten Erwartungen.

Między Brzegami, ul. Jeziorna 12, Jezierzany. Das Restaurant der Fischereiwirtschaft am Wickosee bietet traditionelle und moderne Fischgerichte, zumeist mit Süßwasserfischen, immer frisch aus eigenem Fang

Bistro Koral, ul. Morska, Wicie. Die Augen essen mit, scheint der Wahlspruch der Küche, die, gleich neben dem Strandzugang, eine breite Palette an immer frischen Fischgerichten bietet.



Fischerfest Święto Ryby (Juli, Brücke Nr. 1 in Jezierzany)
Ein Highlight für Fischgourmets: Fischmarkt und Verköstigung frischen und geräucherten Fisches, wie auch anderer regionaler Spezialitäten in lebensfroher Atmosphäre, begleitet von Tanz und Gesang.
Seemannsgarn – Morskie Opowieści (Juli, Wicie)
Im Rahmen des Projektes MyFish konzertieren Shantygruppen und die Restauratoren des kulinarischen Fischwegs „Znaczonych rybą“ bieten ihre besten Fischdelikatessen.



Im Museum sehen wir mit eigenen Augen, dass Bernstein der wahre Schatz der Ostsee ist. Präsentiert werden hier zahlreiche Besonderheiten und Animationen und in der Sommerzeit gibt es immer eine Ausstellung über Jarosławiec und Umgebung.



„Der kulinarische Weg durch Wicie „Znaczeni Rybą“ ist das Ergebnis einer erfolgreichen Nachbarschaftsinitiative. Ihr ist es zu verdanken, dass mehr und mehr Touristen Wicie besuchen und sich zugleich für traditionelle wie moderne Fischküche entscheiden. Fisch aus lokalem Fang, versteht sich, zubereitet und serviert als „slow food“. Der Weg verbindet in Wicie sechs Lokale.



Die Fischereiwirtschaft am Wickosee bietet Anglern ein wahres Komfortpaket. Von der Angelbootvermietung, über den Erwerb eines Revierscheines bis zu Gästebetten, alles aus einer Hand. Kaufen lassen sich hier frisch gefangene Zander, Aale, Hechte, Schleie, Karauschen und Barsche.

Kamień Pomorski

Schätze und Geheimnisse, allüberall der Geist der Geschichte, Klima, Natur und blaues Wasser – so einfach und zugleich treffend lässt sich das wunderschöne Städtchen am Kaminer Bodden beschreiben. Wer seinen Urlaub in einem der polnischen Seebäder verbringt, der sollte nicht versäumen, wenn auch nur für einen Tag, das aussergewöhnliche Klima des Kurortes Kamień Pomorski zu entdecken. Auf der einen Seite ist da das Ensemble der Kathedrale. Eingetragen in die Liste der Denkmäler Westpommerns, mit seinen hochwertigen Kunstgegenständen im Inneren, darunter die wie wunderbar klingende, einmalige Barockorgel. Und am anderen Ende die erst 2012 fertig gestellte, supermoderne Marina mit Platz für 240 Jachten. Beide Enden verbinden sich zu einer malerischen Szenerie der Entspannung, die von Seglern, Wassersportlern oder Anglern genau so geschätzt wird, wie von Liebhabern der Historie.



Marina Jachthafen, Aleja Mistrzów Żeglartwa 2

Nicht nur ihre moderne und umfassende Ausstattung der ganzjährig geöffneten Marina, mit Slip, Bootsbauer- und Motorenwerkstatt, Jachtwaschplatz begeistert, sondern zugleich ihre wunderschöne Lage gleich unterhalb der Mauern der Altstadt mit ihren gotischen Baudenkmalern und der Kathedrale.



Insel Chrząszczewska

Polens drittgrößte Insel bietet Natur pur. Vor ihren nördlichen Gestaden liegt ein riesiger Findling im Wasser, der der Stadt den Namen gab. Die Legende erzählt, hier soll Bolesław Schiefmund 1121 nach der Eroberung Pommerns die Schiffsparade abgenommen haben.



Ryby Zubowicz, ul. Wilków Morskich 3

Ein aussergewöhnlicher Ort an dem sie regionale Spezialitäten kosten können, zum Beispiel sauer eingelegten Lachs und andere Fischköstlichkeiten. Hier fühlen sie sich wie zuhause, in freundlicher, familiärer Atmosphäre. Alleine von der Suppe, einem Fischgulasch, werden hier täglich 50 l zubereitet!

Sauer eingelegter Lachs ist die Idee von Herrn Marian Zubowicz, der viele Jahre dieses bekannte Restaurant führte. Das Rezept der aromatischen Kräuter-Knoblauch Marinade wurde von seinen Kindern durchgesetzt. Familiäre Tradition und Moderne gehen hier Hand in Hand.



Mit solchen Netzen wird auf dem Bodden gefischt und danach landen Barsch, Aal, Rapfen, Seeforelle, Zander oder Hecht in der Küche. Hier werden sie in traditionellen, passend gearbeiteten Pfannen im Bierteig gebraten und wissen nicht, was frittieren sein soll.



Wolin

Wer in Westpommern auf Zeitreise gehen will, der kommt an Wolin nicht vorbei. Das Städtchen liegt im Südwesten der gleichnamigen Insel und ist die Hauptstadt der Wikinger und Slawen. Hier liegt das ganzjährig geöffnete Museumsdorf mit seinen Repliken frühmittelalterlicher Häuser in denen noch heute die alten Handwerke gezeigt werden. Besonders im Sommer ist ein Besuch empfehlenswert, wenn beim alljährlichen, in ganz Europa beachteten Festival der Slawen und Wikinger die Krieger imposante Schlachten inszenieren, ihre alten Boote zu Regatten starten, alte Musikinstrumente erklingen und das ganze Dorf nach alten Speisen duftet. Und selbst die Moderne findet ihren Platz, liegt hier doch ein Runenstein, der die Geschichte des Dänenkönigs Harald Blauzahn erzählt, des Gründers des alten Kriegerlagers auf der Insel. Ihm zu Ehren wurde die moderne Technologie zur kabellosen Datenübertragung bluetooth benannt, Blauzahn eben...



Am 200 m langen Kai finden etwa 150 Jachten Platz. Segler finden hier alles Notwendige, sogar Gästezimmer, Küche oder Konferenzsaal sind vorhanden.



Hafen und Jachthafen, ul. Mostowa

Der Hafen findet sich am Fischerkai. Hier liegen auch die Kutter der woliner Fischer. Ihre Fänge kann man in den lokalen Räuchereien verkosten. Verbunden ist der Fischerkai mit dem Jachthafen, einer kleinen Marina mit Herz, schließlich liegen wir hier mitten im Herzen der 1000jährigen Geschichte.



Slawenboot "Orzeł Jumne"

Eine Fahrt wie vor Urzeiten ist ein spannendes Abenteuer, das man bei einer Ausfahrt mit der „Orzeł Jumne“ wirklich erleben kann. Das Boot ist die originalgetreue Replik eines Slawenbootes aus dem 12. Jahrhundert, das bei Kamień Pomorski gefunden wurde. Ob unter Segeln oder gerudert, das Boot fährt selbst auf die Ostsee hinaus.

Archäologisches Schutzgebiet Wzgórze Wisielców

Das Reservat auf dem 21 m hohen, früher Galgenberg genannten Hügel ist die älteste Grablegungsstätte Westpommerns. Aber auch Piraten, die die Kaufmannsschiffe der Ostsee überfielen, beendeten hier ihr Leben.



Während des Slawen und Wikingerfestivals kosten sie im Museumsdorf von der Ucha, dem traditionellen, über offenem Feuer gekochten Fischbouillon mit Blei und Aal. Und die Tradition mag zugleich späte Genugtuung sein, denn Slawen und Wikinger gewinnen ihren Fisch bei den Woliner Fischern.



Tag des Fisches Dzień Ryby, Skoszewo (12 km südlich Wolins)

Alljährliches kulinarisches Treffen der Dörfer aus der Gemeinde Wolin, die im Wettbewerb um das beste Fischgericht konkurrieren. Dabei finden sich exotische Gerichte, wie Heringsschaschlik oder mit Zander gefüllte Champignons.

Nowe Warpno

Geografisch ist hier das "Ende Polens" zu drei Seiten vom Wasser, dem Stettiner Haff und dem Neuwarper See umgeben. Territorial betrachtet ist es eine Seegrenze und ein Grenzübergang ins benachbarte Deutschland. In Wirklichkeit aber liegt hier eine kleine Stadt, die sich seit Menschengedenken den Stürmen der Geschichte widersetzt, irgendwie aus der Zeit gefallen zu sein scheint und mit ihrem Charme so manchen bezaubert. So ging es wohl am Anfang des 20. Jahrhunderts dem Berliner Kunstmaler Hans Hartig, der immer wieder hierher zurückkehrte und viele Werke schuf. Auch heutigen Künstlern geht es ähnlich. Irgendwie muss es an diesem verträumt wirkenden Städtchen, seinem Fachwerkrathaus und den Häusern rund um den Marktplatz liegen. Irgendetwas hier versetzt in Schöpferlaune. Ruhe trifft hier auf ein vielfältiges Angebot, ganz besonders am Wasser: Segeln, Paddeln, Angeln, Baden, Radfahren und dann der Räucheraal, ein unersetzlicher Spender wertvoller Energien.



Nowe Warpno



Fischereihafen, ul. Dworcowa 7

Der Fischerhafen ist Teil des Seehafens, der zugleich Grenzkontrollstelle ist. Die von den Fischern angelandeten Aale, Barsche und Zander kann man bei ihnen direkt am Kutter kaufen, oder sie werden in einem der hiesigen Lokale köstlich serviert.

Jachthafen, Aleja Żeglarzy 1. Die übersichtliche Marina mit ihren 60 Plätzen für kleinere Yachten grenzt an einen Zeltplatz und eine Taverne, die uns lokalen Fisch anbietet. Boote und Kajaks können hier ausgeliehen werden. Ein zweiter Bootsanleger findet sich an der Słoneczna Strasse 23.



Aussichtsturm. Vom Aussichtsturm am "Lands End" erstreckt sich der Blick nicht nur hinüber ins deutsche Altwarp, sondern weit übers Haff bis zu den Windrädern auf der Insel Wolin.

Promenade. Auf der die Halbinsel umgebenden Promenade entlang des Ufers treffen wir auf berühmte Persönlichkeiten unter den westpommerschen Seglern. Gleich neben dem Strand liegt ein öffentlicher Grillplatz und einige Fitnessgeräte unter freiem Himmel.



Nowe Warpno ist in der Region für seinen geräucherten Fisch bekannt. Touristen kommen oft hierher, um den geräucherten Aal zu genießen, dessen einzigartiger Geschmack legendär ist. Probieren sie es selbst bei einem Spaziergang entlang der Allee der Segler.



Bleifest – Święto Leszcza, August, Aleja Żeglarzy. Sportangelwettkämpfe, kulinarische Wettbewerbe, Piroggenessen auf Zeit... und, ganz klar, Verköstigung der Fischsuppe mit viel köstlichem Blei, das und mehr erwartet die Besucher des alljährlichen Festes zu Ehren des wunderbaren Speisefisches Blei.



Der in der Seglerallee sitzende Fischer wacht darüber, dass die Fischertradition in Nowe Warpno bestehen bleibt. Aber er muss sich keine Sorgen machen, solange aus der ganzen Region Besucher herströmen, den köstlichen Neuwarper Räucheraal zu kosten.



Künstler wie Hobbymaler finden ihre Motive bei den Workshops in Nowe Warpno meist am Hafen. Kein Wunder eigentlich, denn schon vor hundert Jahren ging es den Künstlern aus Berlin nicht anders...

Trzebież

Eigentlich ist der Ort eher klein, aber doch der wichtigste Hafen im polnischen Teil des Stettiner Haffs. Trzebież, liegt an der Mündung der Oder ins Haff, war seit dem frühen Mittelalter eine Fischersiedlung, ja archäologische Funde bestätigen noch früher einen Hafen und Bootsbau. Die Einwohner lebten neben der Fischerei noch von der Holzfällerei und Trzebież war ein wichtiger Holzhandelsplatz.

Mit der Zeit entwickelten sich hier auch kleinere Werften. Bis heute hat der Ort seinen Charakter als Hafen- und Fischerort behalten, wenngleich auch bereichert durch den Tourismus. Ein nicht sehr großer, aber schöner Strand und die umgebende Infrastruktur wirken anziehend auf Touristen. Wobei sicher der Höhepunkt eines jeden Trzebieżbesuches die Verkostung von Räucherfisch in einer der Hausräuchereien sein sollte.



Trzebież



Die Fischverarbeitung beliefert mit den hier gefangenen Fischen nicht nur die örtlichen Fischbrätereien und Räuchereien, sondern exportiert ihre Produkte sogar bis in das ferne Israel.



Fischereihafen (ul. Portowa) und Jachthafen (ul. Rybacka)

Ziemlich geschäftig geht es zu auf den Kais, denn hier liegen Fischerhafen, Handelshafen, Jachthafen und ein Gastschifffahrthafen dicht beieinander. Zugleich ist hier auch Grenzkontrollstelle. Die Fischer landen hier unter anderem Zander, Barsch, Blei und Aal an.

Das Segelzentrum Trzebież war jahrelang ein legendärer Ort: Diese größte Seesegelschule des Landes wird derzeit von der Trzebież Marina Foundation revitalisiert, damit die nächsten Generationen von Auszubildenden in der Lage sind – wie zum Beispiel Kapitän Mączka in der Vergangenheit – die Kunst des Segelns zu studieren.



Insel Chełminek. Man braucht nicht in die Tropen zu reisen, um eine unbewohnte Insel zu finden. Nordöstlich vor dem Hafen von Trzebież liegt im Haff die Insel Chełminek. Sie entstand durch Aufschüttung des Baggerguts bei der Vertiefung des Fahrwassers nach Stettin am Ende des 19. Jahrhunderts. Später, während des 2. Weltkrieges, sollen hier Kampfschwimmer der deutschen Kriegsmarine ausgebildet worden sein. Erhalten sind das Haus des früheren Leuchtturmwärters und die Schienen einer Kleinbahn.



Fischbräterei Wiking, ul. Rybacka 24c. Das Lokal liegt im Hafen und serviert nicht nur frischen Fisch aus lokalem Fang, sondern bietet auch einen schönen Ausblick auf Yachten und Segler.

Restaurant und Fischbräterei Delfin, ul. Spacerowa 1. Direkt an der Promenade, nicht weit ab vom Strand werden hier Fischgerichte im Restaurant und sonnertags auch im Garten serviert. Den köstlichen Geschmack unterstützt sicher auch das nahegelegene Stettiner Haff.



Neptunalia Trzebież (Juli, Park am Jachthafen). Die alljährliche Veranstaltung voller Musik und Tanz unterstreicht die Verbindung des Ortes mit dem Wasser. Die Rolle des majestätischen Neptun übernahm sogar bereits der Paddler und Atlantiküberquerer Aleksander Doba. Im Rahmen des Festes wird ebenfalls ein Volkslauf gestartet.

Stepnica

Die malerische Kleinstadt am Stettiner Haff überzeugt mit ihrem familiären Charme und einem vielfältigen Erholungsangebot besonders für Wasserfreunde. Stepnica ist fest mit der Fischerei auf dem Haff verbunden und heute zugleich ein Mekka für Segler, Paddler und Angler. Die Gollnower Heide und der Naturpark Stettiner Haff sind Ausflugsziel für viele Familien und Naturfreunde. In letzterem leben die spannend anzuschauenden Herden schottischer Hochlandrinder und hier fast wild lebender polnischer Koniks, einer robusten Pferderasse. Stepnica ist die attraktive Alternative zu den Kur- und Seebädern an der Küste, die vor lauter Gästen oft keinen Raum für Ruhe bieten. Familienfreundlich ist ganz besonders der Strand im nahegelegenen Czarnocin, wo das Flachwasser sich weit ins Haff erstreckt. Auch Paddler und Windsurfer haben diese Ecke für sich entdeckt.



Fischereihafen, ul. Tadeusza Kościuszki 24

Der vor einigen Jahren modernisierte Hafen dient derzeit etwa 10 Kuttern als Basis. Die ihn betreibende Fischereigenossenschaft verkauft nur en gros, aber von März bis November lässt sich frangfrischer Fisch direkt an den Kuttern erwerben.

Jachthafen am Mühlenkanal – Kanał Młyński, Rybacka 1

Bis zu 300 Jachten finden Platz in der Marina, die modern ausgestattet ist und über Slip und Kran verfügt. Die Marina ist behindertenfreundlich ausgebaut. Einmalig ist die langgestreckte Form des Hafens, malerisch und zugleich geschützt vor rauen Winden.



Haff Mole. Eine Attraktion für sich ist der familiäre Strand und dort findet sich auch die 160 m lange, in Gestalt eines T gebaute Mole. Auf der einen Seite des Endes befindet sich ein überdachter Pavillon, während die andere Seite Kurzzeitliegeplätzen für Jachten vorbehalten ist. Die beleuchtete Mole ist ein beliebtes Ziel für Spaziergänger.



Der Mühlenkanal ist ein malerischer Ort von beiden Seiten, für Segler wie für Spaziergänger, die im Schein der Laternen hier sogar abends flanieren können.



Tawerna Panorama, ul. Kościuszki 23

Das wunderschöne Fachwerkgebäude stammt aus dem Jahre 1840 und erfüllte zuerst die Rolle eines Ausflugslokals zu dem man selbst aus Stettin mit dem Dampfer fuhr. Heute genießen wir in der alten "Strandhalle Sak" Fisch aus lokalem Fang, zum Beispiel den "Paprikarz Stepenitzer Art", gebratenen Zander oder Barsch, Fisch aus dem Ofen und vom Grill und nicht zuletzt die Piroggen mit Fischfüllung.



Stepenitzer Fischerfest und Regatta (Juli, Amphitheater und Fischereihafen). Frischer Fisch, Konzerte, Anglerwettbewerbe und Segelregatta



Direkt vom Kutter kann man in Stepnica zum Beispiel Barsch, Rotaugen, Zander, Hecht, Aal oder Aalquappe erwerben. Für Angler ist das nahe gelegene Flüsschen Gowienica ein wahres Paradies. Hier kann man auf Forelle, Lachs, Seeforelle und manchmal sogar auf Äsche angeln.



Fischerei hat Tradition in Stepnica. Und die Einwohner der Region lieben den frischen Fisch, der wegen der Reinheit der Gewässer, aber auch durch das Qualitätsbewusstsein der hiesigen Fischer besonders schmackhaft ist.



Panorama Tavern ist ein fast zweihundert Jahre altes Holzgebäude, im maritimen Stil eingerichtet. Es wurde kürzlich komplett renoviert. Anschauen lohnt sich. Nicht nur weil sie schön ist, die alte Strandhalle, sondern weil sie hier auch heute den vor Ort gefangenen Fisch köstlich serviert bekommen. Sie werden sich fühlen, wie auf einer Zeitreise.



In Stepnica und Umgebung mangelt es nicht an Liegeplätzen für Wassersportler, zum Beispiel der Kapitän Hilgendorf Kai im Seehafen, der Anleger in Gąsierzyno, oder der im Piratenstil gebaute Anleger in Kopice.

Szczecin

„Stettin ein Fischhaus, Lübeck ein Kaufhaus,
Köln ein Weinhaus, Danzig ein Kornhaus“

Stellen sie sich auf den Marktplatz vor das alte Rathaus, schließen sie die Augen und wiederholen sie diesen alten hanseatischen Satz. Vielleicht fühlen und hören sie dann das Gewühle auf dem hier bis ins 18. Jahrhundert stattfindenden Fischmarkt. Die Archäologen zumindest fanden hier nicht nur einen Schwimmer, mit dem vom 10. bis 13. Jahrhundert einst die Netze gehalten wurden. Aber auch das Nachkriegs-Szczecin ist für seinen Fisch und dessen Verarbeitung bekannt. Allen voran der legendäre Paprykarz po szczecińsku. Vom Kultstatus dieses Gerichtes zeugt allein die Tatsache, wie häufig auch heute dieses Gericht, nun aus frischem Fisch und leckeren Zutaten bereitet, angeboten wird. Szczecin ist eine Stadt, der die Liebe zum Wasser im Blute liegt. Die Hauptstadt Westpommerns ist eine immer währende Mischung aus Grün, Wasser und guter Energie.



Szczecin



Fischereihafen, ul. Przybrzeżna, links der Straße in Richtung Dąbie. Ein Ort an dem, zum Glück, die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Die Fischer landen hier die Schätze des Wasser in voller Vielfalt an, darunter Aal, Zander, Schleie, Seeforellen, Aalquappe und Karausche. Erworben werden kann montags, mittwochs und freitags ab 7 Uhr morgens vor Ort.

NorthEast Marina Szczecin in malerischer Lage mit Blick auf die Haken-terrasse, mitten im Stettiner Stadtzentrum zwischen den Inseln Łasztownia und Grodzka.

Jachtklub AZS, ul. Przestrzenna 9. Familiärer Hafen am Südrande des Dammschen Sees mit einer eigenen Taverne, die weiß auf was Segler Appetit haben.



Hakenterasse, Wały Chrobrego. Gerade der nächtliche Blick auf die beleuchtete Terrasse an der Oder mit ihren monumen-talen Bauten bleibt lange in Erinnerung. Von hier sollte man einen Spaziergang über die Oderboulevards unternehmen mit ihrer Segler-allee und der Ausstellung maritimer Artefakte.

Stettiner Venedig, ul. Kolumba. Die aus Backstein gebauten Fabrikgebäu-de aus dem 19. und 20. Jahrhundert scheinen direkt aus dem Wasser der Oder zu steigen. Besonders eindrucksvoll zu sehen sind sie zum Beispiel bei einer Paddeltour über den Fluss.



Der Blick auf die Oderinsel Łasztownia erfreut das Herz. Aber die Łasztownia ist nicht nur ein schöner Anblick, sondern wird immer mehr zum festen Bestandteil des kulturellen Lebens der Stadt. Hier wird das Maritime Wissenschaftszentrum entstehen, ein Museum das interaktiv Spiel und Wissenschaft über das Meer und die Seefahrt verbinden wird.



Rybarex, ul. Małopolska 45. Diese Kultbar serviert den Stetti- nern seit 1981 frischen Fisch und eigene Fischprodukte, wie den Paprykarz, Suppen oder Salate mit Fisch. Sogar ein Fischfrühstück steht auf der Karte und der Tag gelingt ganz sicher, wenn sie ihn mit einem Lachsomlett beginnen.

Seamor International Ltd. Dieser traditionelle Fischverarbeiter bietet Lokale an drei Orten der Region: Fischverkauf und Bistro in der ul. Granitowej 22, Bistro Gruba Ryba in der al. Wojska Polskiego 34 und Fischverkauf und Bar in Stargard, in der ul. Chrobrego 8a. An jedem dieser Orte bietet Seamor auch Ostseefische und interessante Fischgerichte, wie Fischfrikadellen, Fischpiroggen oder Fisch- burger.

Bułeczka Rybeczka, ul. Mickiewicza 101. Alles begann mit dem Verkauf von Heringsbrötchen aus einem Foodtruck. Heute bietet das Geschäft und Bistro Hering in ungezählten Variationen, hausgemachten Paprykarz, Räucheraal und geräucherte Flunder aus dem Hafen von Kołobrzeg. Die Leidenschaft und die Liebe der Besitzer zum Fisch hat schon tausende Stettiner infiziert.

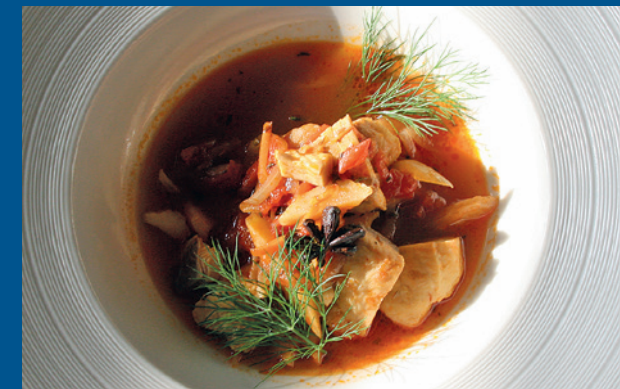


Hafenfest – Dni Morza (Juni, Oderboulevards und Wały Chrobrego) Alljährliches Fest rund um Seefahrt und Schiffe, die mit ihrem majes- tatischen Aussehen tausende Besucher anlocken. Shantymusik, Sandskulpturen, regionale Gerichte und natürlich Fischgerichte aus der ganzen Region bestimmen den Hintergrund.

The Tall Ship Races. Die Windjammer der Welt, die alljährlich in ausgewählten europäischen Häfen festmachen, konnten bereits drei mal an der Hakenterasse bewundert werden. Das nächste Mal nehmen sie im Jahre 2021 Kurs auf die Stadt an der Oder und mit ihnen Sehleute aus der ganzen Welt.



Seit alters her ist „Stettin ein Fischhaus“ und wenn auch heute die stettiner Fischer so manchen großen Fang aus Oder und Dammschen See anlanden, so gehört doch manchmal auch „nicht fischiges“ dazu, wie dieser Krebsfang beweist.



Stettiner Fischtopf, diese alte Tradition der Stadt serviert das Restaurant „Stara Rzeźnia“. Eine Fischsuppe mit aromatischem Welsfleisch kosten wir mit Blick auf die Oder, den Jachthafen und die berühmten stettiner Hakenterasse.



Die Läden der stettiner Fischverarbeitung Seamor bieten eine große Auswahl an Fisch, zum Beispiel aus dem Hafen von Kolberg. Im zugehörigen Bistro „Gruba ryba“ werden originelle Gerichte serviert, wie zum Beispiel Kürbissuppe mit Fisch, Kürbisknödel mit Fisch oder hausgemachte Hefekuchen mit Paprykarz gefüllt.



Die mit einem Fischgeschäft verbundene Bar „Kalmarek“ auf dem Markt Manhattan lockt nicht nur mit frischen Fischgerichten, sondern auch mit ihrer ungewöhnlichen Art der Zubereitung. Die Hauptrolle spielt dabei der alte Kohleofen, auf dem ganz langsam die Fischsuppe vor sich hin gart.



Fischereihäfen und Anleger



Das MyFish Logo zeichnet die Teilnehmer des Netzwerks „MyFish von unseren Fischern“ aus. www.myfish.wzp.pl

NAME UND ANSCHRIFT DES HAFENS	
Port Morski w Darłowie	· ul. Zachodnia 2, 76-150 Darłowo
Port Morski Dziwnów	· ul. Przymorze 4, 72-420 Dziwnów
Port Morski Dźwirzyno	· ul. Wyzwolenia 1, 78-131 Dźwirzyno
Port Morski Kamień Pomorski	ul. Wilków Morskich 2, 72-400 Kamień Pomorski
Port Morski w Kołobrzegu	· ul. Morska 8, 78-100 Kołobrzeg
Port Morski w Lubinie	· ul. Nadbrzeżna 9/1, 72-607 Wicko
 Port Morski w Mrzeżynie	ul. Portowa 6, 72-330 Mrzeżno
Port Morski Nowe Warpno	ul. Kilińskiego 5, 72-022 Nowe Warpno
Port Morski Sierosław	· Wyspa Wolin
Port Morski Stepnica	· ul. Portowa 6, 72-112 Stepnica
Port Morski Świnoujście – Karsibór, Świnoujście – Karsibór	
Port Morski Trzebież	· ul. Portowa 23, 72-020 Trzebież
Port Morski Wapnica	· ul. Turkusowa 3C, 72-500 Wapnica
Port Morski Wolin	· ul. Niedamira 22, 72-510 Wolin
Przystań Morska dla Rybaków Chłopy	· plaża Chłopy
Przystań Morska dla Rybaków Dąbki	· plaża Dąbki
Przystań Morska dla Rybaków Jarosławiec	· plaża Jarosławiec
Przystań Morska dla Rybaków Unieście	· plaża Unieście
Przystań Morska dla Rybaków Międzyzdroje oraz Przystań Morska dla rejsów wycieczkowych	· plaża Międzyzdroje
Przystań Morska dla Rybaków Niechorze	· plaża Niechorze
Przystań Morska dla Rybaków Rewal	· plaża Rewal
Przystań Morska dla Rybaków Ustronie Morskie	plaża Ustronie Morskie
 Baza rybacka	jezioro Dąbie, Szczecin
Związek Małych Portów Morskich, Kołobrzeg	



| Angelfahrten, zum Beispiel auf Dorsch, starten von vielen Ostseehäfen.



Lokale Fischergruppen

Darłowska Lokalna Grupa Rybacka w Dorzeczu Wieprzy, Grabowej i Unieści
ul. Tynieckiego 2
76-150 Darłowo
Tel. 0048 94 307 03 31
dlgr@darlowo.pl

Lokalna Grupa Rybacka „Zalew Szczeciński”
ul. Dworcowa 4
72-602 Świnoujście
Tel. 0048 91 400 00 02
biuro@lgr-zalew.pl

Mieleńska Lokalna Grupa Rybacka
ul. Nadmorska 27
76-034 Sarbinowo
Tel. 0048 94 342 79 71
biuro@mlgr.pl

Rybacka Lokalna Grupa Działania Pomorza Zachodniego
ul. Osiedle Rybackie 16K
72-420 Dziwnów
Tel. +48 697 111 966
biuro@rlgdpz.pl

Stowarzyszenie Rybacka Lokalna Grupa Działania „Morze i Parsęta”
ul. Dworcowa 12
78-100 Kołobrzeg
Tel. +48 517 797 782
biuro@morzeiparseta.pl



| Fischer der Fischereigenossenschaft am Wicko-See und sein reicher Fang.



| Fisch am Wicko See gefangen.



| Der Besitzer der Fischbräterei 2 Rybaków in Międzywodze in Gesellschaft schwerer Steinbutte.



Leuchttürme

Darłowo/Darłówek

ul. Wschodnia 14, 76-150 Darłówek

tel. +48 692 407 515

Verwaltet von: Urząd Morski in Słupsk

Öffnungszeiten: Sommersaison – 10.00 – Abend,

Nachsaison: 10.00-17.00

Gąski

ul. Latarników 7, 76-034 Sarbinowo

tel. +48 604 803 266

Verwaltet von: Urząd Morski in Słupsk

Öffnungszeiten: Sommersaison – 10.00 – Abend,

außerhalb der Saison rufen Sie bitte unter

+48 604 803 266 an, um Ihren Besuch zu planen

Jarosławiec

ul. Szkolna 1, 76-107 Jarosławiec

tel. +48 606 144 727

Verwaltet von: Urząd Morski in Słupsk

Öffnungszeiten: Mai, Juni und September – 15.00 – 17.00,

Sommersaison – 10.00 – Abend

Kikut

Wolin Island, ca. 1,5 km von Wisetka

Verwaltet von: Urząd Morski in Szczecin

Nicht für den Besuch geöffnet.

Kołobrzeg

ul. Morska 1, 78-100 Kołobrzeg

tel. +48 502 058 767

Verwaltet von: Urząd Morski in Słupsk

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag – 10.00 – 17.00

Niechorze

ul. Polna 30, 72-350 Niechorze

tel. 0048 91 386 35 43

Verwaltet von: Urząd Morski in Szczecin

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag – 10.00 – 18.00

Świnoujście

ul. Bunkrowa 1, 72-601 Świnoujście

tel. 0048 91 321 60 63

Verwaltet von: Urząd Morski in Szczecin

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag – 10.00 – 16.00



Bernsteinmuseum Jarosławiec. |



Museen und Galerien

Seefahrtsmuseum Darłówek

ul. Kotwiczna 12, 76-153 Darłówek

Tel. +48 784 494 229

www.facebook.com/Muzeum Morskie

Darłówek

Öffnungszeiten: Montag – Freitag –

09.00–17.00, Samstag 10.00–16.00

Miniaturen- und Modelleisenbahnpark Dziwnów

ul. Marynarki Wojennej 15,

72-420 Dziwnów

tel. +48 502 284 588

www.park – miniatyr.pl

Offnungszeiten: Mon – Son 10.00–16.00

Bernsteinmuseum Jarosławiec

ul. Nadmorska 1,

76-107 Jarosławiec

Tel. +48 533 533 123

www.muzeumbursztynu.pl

Öffnungszeiten: Montag – Samstag

10.00–16.00



Fischerei- und Seefahrtsmuseum Niechorze

Al. Bursztynowa 28, 72-350 Niechorze

Tel. 0048 91 386 32 50

www.muzeumniechorze.pl/

Offnungszeiten: Mon – Sam 10.00–16.00

Zentrum der Slaven und Wikinger Wolin

Reclaw 37,

72-510 Reclaw

Tel. +48 693 391 543

www.jomsborg – vineta.com/

Öffnungszeiten:

April – Juni 10.00–16.00,

Juli – August 10.00–18.00,

September – Oktober 10.00–16.00



Seefischereimuseum Świnoujście

Plac Rybaka 1,

72-600 Świnoujście

Tel. 0048 91 321 24 26

www.muzeum – swinoujscie.pl/

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 09.00–19.00,

Samstag – 09.00–17.00

Sonntag – 10.00–15.00



Veranstaltungen

Fischerfest – CHŁOPY

Strand am Fischerhafen in Chłopy

– August

Organisiert von: Stowarzyszenie Rozwoju i Promocji

Starej Osady Rybackiej Chłopy „16-ty Południk”

Port&Fish Day – DARŁOWO

Neues Fischereibecken an den Hafenhallen,

ul. Wilków Morskich, Darłówek

– Juli

Organisiert von: Stadt Darłówek, Lokale

Fischereigruppe Darłówek und Marschallamt

der Woiwodschaft Westpommern

Kurs auf Dziwnów – DZIWNÓW

an den Sommerliegeplätzen

– Juli

Organisiert von: Stowarzyszenie Nasz Dziwnów

Smaczna Ryba (Kulinarisches Fischfestival) – GRZYBOWO

Strand in Grzybowo

– August

Organisiert von: Gemeinde Kołobrzeg

Święto Ryby (Fischerfest) – JEZIERZANY

Brücke Nr. 1 in Jezierzany

– Juli

Organisiert von: Gemeinderat Jezierzany

Festival rund um den Fisch – KOŁOBRZEG

Marina Solna, ul. Warzelnicza 1

– September

Organisiert von: Stowarzyszenie Rybacka Lokalna

Grupa Działania „Morze i Parsęta”

Zeitreise bei den Heringstagen
in Niechorze. |



Święto Wody (Wasserfest) – MIELNO

Zentrum Mielno – August

Organisiert von: Ekoprzedsiębiorstwo Sp.z o.o.

w Mielnie

Hafen und Fischerfest – MRZEŻYNO

– Juli

Organisiert von: Trzebiatowska Organizacja

Turystyczna „Ujście Regi” und dem Bürgermeister

von Trzebiatow

Fischfestival Auf dem pommerschen Weg von st. Jacob (Flunder Festival) – MRZEŻYNO

Hafen – August

Organisiert von: Trzebiatowska Organizacja

Turystyczna „Ujście Regi” und dem Bürgermeister

von Trzebiatow

Internationaler Tag der Leuchttürme – NIECHORZE, ŚWINOUJŚCIE

Leuchttürme Niechorze und Świnoujście

– am dritten Augustsonntag

Organisiert von: Stowarzyszenie Miłośników Latarni

Morskich

Das baltische Heringsfest – NIECHORZE

in der Nähe des Leuchtturms

– letztes Juniwochenende/erstes Juliwochenende

Organisiert von: Stowarzyszenie Miłośników Tradycji

Rybołówstwa Bałtyckiego

Bleifest – NOWE WARPNO

Aleja Żeglarzy – August

Organisiert von: Gemeinde Nowe Warpno

Fisherfest – SKOSZEWO

Aufenthaltsraum in Skoszewo – Oktober

Organisiert von: Rada Sołectwa Skoszewo

Stepenitzer Fischerfest und Regatta – STEPENICA

Amphitheater und Fischereihafen – Juli

Organisiert von: Gminny Ośrodek Kultury

w Stepnicy

Hafenfest – SZCZECIN

Oderboulevards und Wały Chrobrego

– Juni

Organisiert von: Stadtverwaltung Szczecin,

Żegluga Szczecińska

Sail Świnoujście und Shanty-Festival „Wiatrak” – ŚWINOUJŚCIE

verschiedene Orte

– August

Organisiert von: Stadtverwaltung

Świnoujście

Neptunalia Trzebież – TRZEBIEŻ

Park am Jachthafen

– Juli

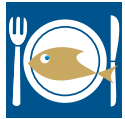
Organisiert von: Gemeinde Police

Seemannsgarn – WICIE

ul. Słoneczna 11

– Juli

Organisiert von: Gemeinderat Wicie



Wo gibt es Fish?

-  Das MyFish Logo zeichnet die Teilnehmer des Netzwerks „MyFish von unseren Fischern“ aus. www.myfish.wzp.pl
- Die Mehrzahl der Lokale an der Küste ist lediglich in der Sommersaison geöffnet. Auskunft über aktuelle Öffnungszeiten geben die Internetseiten und Facebook-Profile.

Darłowo

Bistro Villa Makro
ul. Bałtycka 6
[facebook.com/Bistro Villa Makro](https://www.facebook.com/BistroVillaMakro)

Dziwnów

Kakadu
ul. Mickiewicza 48
[facebook.com/Kakadu Café](https://www.facebook.com/KakaduCafe)

Restauracja Portowa
Wybrzeże Kościuszkowskie 2
www.willportowa.pl

Smażalnia i wędzarnia U Vikinga
ul. 1 maja 17, Dziwnówek
[facebook.com/SmazalniaUVikinga](https://www.facebook.com/SmazalniaUVikinga)

Smażalnia Ryb Belona
Juliusza Słowackiego 21
www.smazalniabelona.pl

Tawerna U Cywila
ul. Dziwna 13J
www.armada-ucywila.pl



| Lachstatar

Dźwirzyno

 **Grill Restaurant Cafe Mesa**
ul. Wyzwolenia 4J
www.mesa.p

 **Smażalnia Ryb U Karasia**
ul. Wyzwolenia 4c
[facebook.com/SmazalniaRybUKarasia](https://www.facebook.com/SmazalniaRybUKarasia)

Jarosławiec

Wilk Morski
ul. Nadmorska 26
(Parken bei ul. Rybacka)
www.restauracjawilkmorski.pl

Jezierzany

Między Brzegami
ul. Jeziorna 12
www.jeziorowicko.pl

Janowo k. Trzęsacz

Jurassic Salmon Spółka z o.o.
Dreżewo 25, Karnice
www.jurassicsalmon.pl
www.lososjurajski.pl



| Heringsgericht mir Bratkartoffeln.

Kamień Pomorski

Smażalnia Wędzarnia Ryby Zubowicz
ul. Wilków Morskich 3/2
www.rybyzubowicz.pl

Kołobrzeg

Ale Ryba
ul. Cicha 7
www.aleryba.eu

Mielno

Smażalnia Barkas
ul. Rybacka 10
[facebook.com/SmazalniaBarkas](https://www.facebook.com/SmazalniaBarkas)

Międzywodzie

Smażalnia 2 Rybaków
ul. Słoneczna 25
[facebook.com/SmazalniaDwochRybakow](https://www.facebook.com/SmazalniaDwochRybakow)

Międzyzdroje

Restauracja Port
ul. Promenada Gwiazd 13
www.port.miedzyzdroje.pl

Mrzeżyno

 **Smażalnia Ryb nad Regą**
ul. Portowa 24
www.nauticamrzezyno.pl

Smażalnia Ryb U Rybaka Mariana
ul. Portowa 22
www.facebook.com/smazalniarybaka

Niechorze

 **Gościniec Ptasi Zaulek**
ul. Bursztynowa 74
www.gosciniectpasizaulek.pl

Smażalnia Ryb Kergulena
ul. Mazowiecka 2a
[facebook.com/SmazalniaRybNiechorze](https://www.facebook.com/SmazalniaRybNiechorze)

Smażalnia Ryb U Cywila
ul. Mazowiecka 7a, www.ucywila.pl



| Paprikarz von der Insel Wolin.

Stargard

Seamor sklep i bar
ul. Chrobrego 8a
www.seamor.com.pl

Stepnica

Tawerna Panorama
ul. Kościuszki 23
[facebook.com/tawernapanorama](https://www.facebook.com/tawernapanorama)

Szczecin

Bar Rybarex
ul. Małopolska 45
[facebook.com/rybarex](https://www.facebook.com/rybarex)

Bistro Rybeczka Bułeczka
ul. Mickiewicza 107
[facebook.com/rybeczkauleczka](https://www.facebook.com/rybeczkauleczka)

Bar i Sklep Rybny Kalmarek
Rynek Manhattan, pawilon 53D,
ul. Staszica 1
[facebook.com/bariskleprybnykalmarek](https://www.facebook.com/bariskleprybnykalmarek)

Restauracja Na Kuncu Korytarza
ul. Korsarzy 34
www.nakuncu.pl

Restauracja Stara Rzeźnia
ul. T. Wendy 14
www.rzeznia.com.pl

Seamor sklep i bistro
ul. Granitowa 22
www.seamor.com.pl

Seamor sklep i bistro Gruba Ryba
al. Wojska Polskiego 34
[facebook.com/SeamorBistro](https://www.facebook.com/SeamorBistro)

Świnoujście

 **Kurna Chata**
ul. Piłsudskiego 20
www.kurnachata.swinoujscie.pl

 **Rybna Chata**
ul. Piłsudskiego 45
www.rybnachata.swinoujscie.pl

Tawerna Rybacka
ul. 1 Maja 5A
www.karsibor.com.pl

Trzebież

Restauracja i Smażalnia Delfin
ul. Spacerowa 1
[facebook.com/delfintrzebiez](https://www.facebook.com/delfintrzebiez)

Smażalnia Wiking
ul. Rybacka 24c
[facebook.com/WikingTrzebiez](https://www.facebook.com/WikingTrzebiez)

Wicie

 **Bar Koral**
ul. Morska

 **Bar Bistro MARINA**
ul. Słoneczna

 **Bar U RZEJA**
ul. Słoneczna 11

 **Dom Gościnny Jantar**
ul. Leśna 5
www.jantarwicie.pl

 **Smażalnia Ryb Magdalenka**
ul. Morska

 **Smażalnia Ryb U Bosmana**
ul. Słoneczna 10
[facebook.com/SmazalniarybuBosmana](https://www.facebook.com/SmazalniarybuBosmana)



| Traditionell der Hering ala Szczecin.



| Aromatisch, diese frisch geräucherten Ostseefische.



| Stettiner Topf - eine Fischsuppe mit Wels.



Centrum Obsługi Turystycznej w Darłowie
ul. Poczтовая 6, 76-150 Darłowo
tel. 519 303 032 · cot@darlot.pl

Informacja Turystyczna w Dziwnowie
ul. Reymonta 10, 72-420 Dziwnów
tel. 91 321 89 57 · it@mosik.pl

**Centrum Informacji Kulturalnej i Turystycznej
w Goleniowie**
pl. Bramy Wolińskiej 1, 72-100 Goleniów
tel. 91 418 95 90 · cit@turystyka.goleniow.pl

**Informacja Turystyczna
w Kamieniu Pomorskim**
ul. Stary Rynek 1, 72-400 Kamień Pomorski
tel. 91 382 39 63 · um@kamienpomorski.pl

Miejska Informacja Turystyczna w Kołobrzegu
ul. Armii Krajowej 12 (Ratusz), 78-100 Kołobrzeg
tel. 94 354 72 20, 94 355 13 20 · it@um.kolobrzeg.pl

**Informacja Turystyczna Lokalna Organizacja
Turystyczna Regionu Kołobrzeg**
ul. Dworcowa 1, 78-100 Kołobrzeg
tel. 94 352 79 39 · turystyka@home.pl

Informacja Turystyczna w Międzyzdrojach
ul. Promenada Gwiazd 2, 72-500 Międzyzdroje
tel. 91 328 27 78
informacja@mdkmiedzyzdroje.com

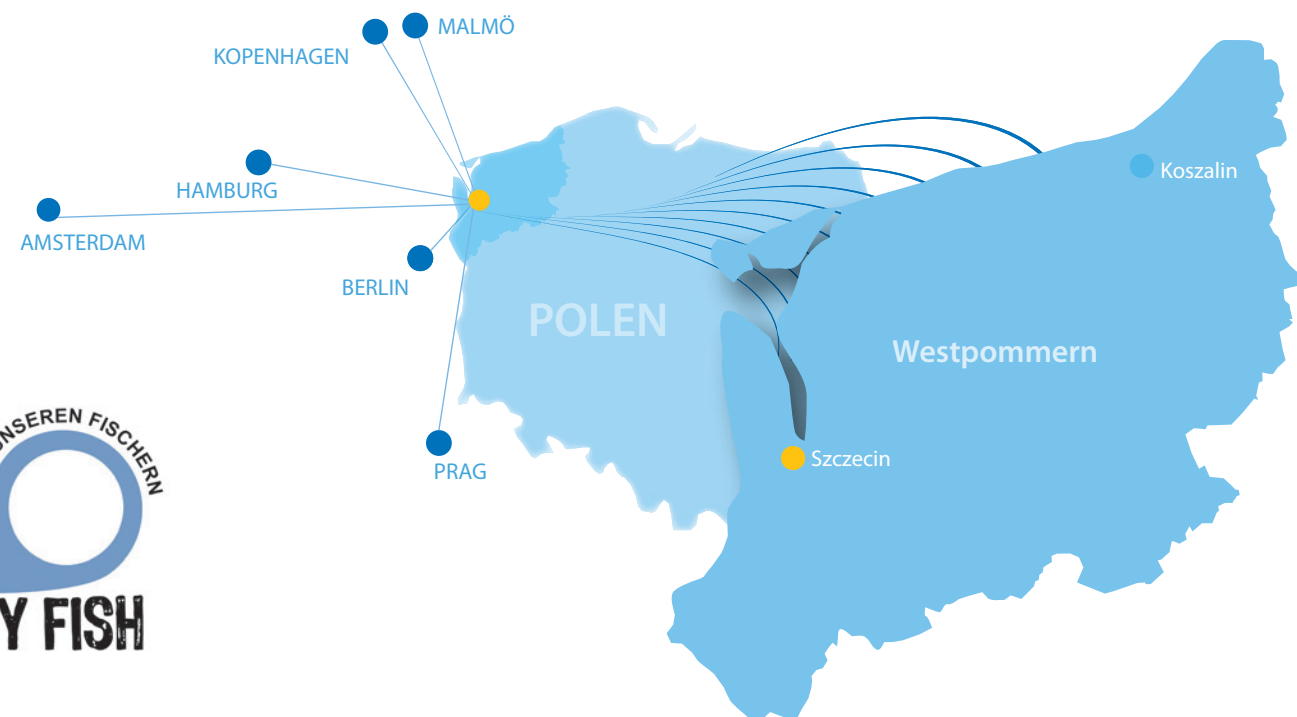
Punkt Informacji Turystycznej Rewal
Hala Sportowa CIPR,
ul. Szkolna 1, 72-344 Rewal
tel. 91 386 26 29 • itrewal@rewal.pl

**Centrum Informacji Kulturalnej i Turystycznej
(Zamek) w Szczecinie**
ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin
tel. 91 489 16 30 · cit@zegluga.szn.pl

Centrum Informacji Turystycznej
pl. Żołnierza Polskiego 20, 70-551 Szczecin
/szklany pawilon na Alei Kwiatowej/
tel. 91 434 04 40 • cit@zstw.szczecin.pl

Informacja Turystyczna w Świnoujściu
pl. Słowiański 6/1, 72-600 Świnoujście
tel. 91 322 49 99, 91 327 16 29 - cit@um.swinoujscie.pl

Punkt Informacji Turystycznej w Wolinie
Muzeum Regionalne im. A. Kaubego,
ul. Zamkowa 24, 72-510 Wolin
tel. 91 326 17 63 · muzeum.wolin@wp.pl



HERAUSGEBER: © Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego (Marschallamt der Woiwodschaft Westpommern), ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin.

AUSFÜHRUNG DER EDITION: Zachodniopomorska Agencja Rozwoju Turystyki ZART Sp. z o.o., (Westpommersche Agentur für Tourismusförderung) ul. Korzeniowskiego 1, 70-211 Szczecin, www.zart.pl FOTO: www.kamerapress.pl (R. Gauer, A. Węglowski, M. Kowalewski), www.lososjurajski.pl, Gospodarstwo Rybackie Jezioro Wicko, A. Helak, B. Heliński, W. Heliński, M. Majchrzak, M. Mazur, B. Stankiewicz, K. Szczygielska, R. Wasilewski vl Trzaskowski, M. Żugaj, „Laboratorium der Ideen” Kołobrzeg, Archiv von: Z. Owczarek, Nationalmuseums in Stettin, Marchallamt der Woiwodschaft Westpommern, ZART - TEXT: B. Stankiewicz - Deutsche Übersetzung: mtm.inet.pl

Szczecin 2019

ISBN 978-83-62018-06-2

ISBN 978-83-62018-06-2



FISCHMÄRKTE – Die kleine Küstenfischerei und ihr Erbe als bedeutendes Potenzial für die Entwicklung von Tourismusdestinationen werden aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmen des Programms Interreg South Baltic 2014-2020 mitfinanziert.