1. AUSGABE · SOMMER/HERBST 2023 · PREIS 3,00€

Die Schatzinseln

Schillings Magazin für Rügen, Hiddensee und die Insel Öhe

Schillings Schätze: spannende Geschichten, nachhaltige Produkte, leckeres Essen

4 260527 250791

Für die Region:

Mathias Schilling bewirtschaftet die kleine Insel Öhe – mit großem Herzen für die Region.

Aus dem Meer:

Warum für Steffen Schnorrenberg frischer Kutterfisch ein toller Fang ist.

Mit großem Mut:

Wie es Mathias Schillings Urgroßtanten in die Weltliteratur schafften.

Auf den Tisch:

Dorschbällchen mit Dill-Dip und Steinbutt mit Ofengemüse.

Hiddensee

DER HAFENKATER Im Hafen von Vitte lädt Sie das Fischrestaurant Hafenkater ein – ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen. Der Hafenkater mag es lecker: Fischbrötchen, Backfisch, Fischplatten und saftige Burger stehen auf der Speisenkarte.

DAS ROTE HAUS Mitten in Vitte liegt das hübsche Schwedenhaus. Der lichte Gastraum, die schöne Terrasse und die erstklassige regionale Küche laden Sie zum Verweilen ein. **SEITE 24**

SCHILLINGS HAFENAMT Die reetgedeckte Gastwirtschaft begrüßt Sie im Hafen von Kloster. Neben Kaffeespezialitäten und feinem Kuchen lockt das Hafenamt mit unkomplizierten Speisen, die zu jeder Tageszeit schmecken.

HIDDENSEER WEIDELAND Auf den Hochlandweiden der Insel Hiddensee stehen Rinder der Rassen Angus und Limousin und wachsen dort langsam und mit ausgiebiger Bewegung heran.

TANTE HEDWIG Zwischen Vitter Hafen und Strand liegt Tante Hedwigs Hofladen und Kaffeehaus. Neben Wurst von den Öhe-Rindern gibt es regionale Spezialitäten, leckere Kuchen, Waffeln und herzhafte kleine Speisen in wunderschönem Ambiente.

KONSERVENLADEN Handwerklich konservierter Hering in Dosen, von den Hiddenseer Kutterfischern küstennah und nachhaltig gefangen. Dazu gibt es originelle Souvenirs – damit Sie garantiert an Ihren Hiddensee-Besuch zurückdenken. **SEITE 19**

Die Schatzinseln

Schaprode

INSEL ÖHE Wenige Ruderschläge vom Schaproder Hafen entfernt liegt die kleine idyllische Insel Öhe. Hier nahm alles seinen Anfang. **SEITE 6**

SCHILLINGS GASTHOF Dieser traditionsreiche Gasthof liegt direkt am Hafen des ruhigen Fischerdorfes Schaprode auf der Insel Rügen. Rindfleisch von der Insel Öhe, Kutterfisch von Hiddensee und viele regionale Zutaten sorgen für Geschmack und Qualität. **SEITE 11**

SCHILLINGS FISCHHAUS Hier, im Schaproder Hafen, bekommen Sie die vielleicht leckersten Fischbrötchen der Insel. Üppig belegt, zum Mitnehmen, für die Fähre oder als Proviant für Ihre Rückreise.

SCHILLINGS HOFLADEN Neben Salami von den Öhe-Rindern und Käse aus MV gibt es regionale Spezialitäten und eine große Auswahl an Kuchen, Brot und Brötchen. **SEITE 13**

SCHILLINGS GÄSTEHAUS Gleich um die Ecke vom Gasthof begrüßt Sie das reetgedeckte Gästehaus mit Blick auf den Hafen und die Insel Öhe. Die hellen Zimmer sind freundlich eingerichtet, die Bäder modern gefliest. Willkommen!

Stralsund

RASMUS Im traditionsreichen, von Henry Rasmus gegründeten Stralsunder Fischgeschäft wird von Hand filettiert, geräuchert, mariniert und verpackt: Fisch vom Feinsten. **SEITE 35**

HOFLADEN TANTE HEDWIG Neben den Salamis von den Öhe-Rindern und Käse aus MV gibt es regionale Spezialitäten und eine schöne Auswahl an Kuchen, Brot und Brötchen.

„DAS GLÜCK DER ANDEREN IST EIN SCHATZ“
Mit seiner Insel Öhe und klugen Ideen macht Mathias Schilling eine ganze Region glücklich. 06

„MEINE LIEBLINGSPRODUKTE“
Nicolle Schillings Köstlichkeiten aus dem Hofladen. 12

„KRIEG UND FRIEDEN“
Ida und Laurette Schilling schafften es mit ihrer Unerschrockenheit in die Weltliteratur. 14

„DER NETZ-WERKER“
Fischer Steffen Schnorrenberg hat ein Herz für Hering und ein Händchen für kluges Marketing. 16

„EIN GUTER FANG“
Die Hiddenseer Kutterfischer und ihre traditionelle Fischerei. 19

„WAS SCHWIMMT DENN DA?
Erkennen Sie Hecht, Zander, Makrele und Rotauge? 20

REZEPTE
Leckeres aus Topf und Pfanne. 22

„MEINE INSELN DER ABENTEUER“
Cathrin Brandes hängt an Hiddensee und liebt die weite Welt. Warum? 24

KÖSTLICHE KONSERVEN-KÜCHE
Meerjungfrauen-Salat und Russische Eier. 27

UNSERE LIEBLINGSZIELE
Entdecken Sie mit uns die Insel Hiddensee. 28

„MIT LIEBE UND RESPEKT“
Metzger Tobias Voje setzt in seiner Stahlbroder Naturgut GmbH auf Tierwohl und Nachhaltigkeit. 30

„DIE HERINGS-GESCHICHTE“
Kleiner Fisch, große Wirkung. 34

„DIE BALLADE VOM BISMARCKHERING“
Holger Teschke 36

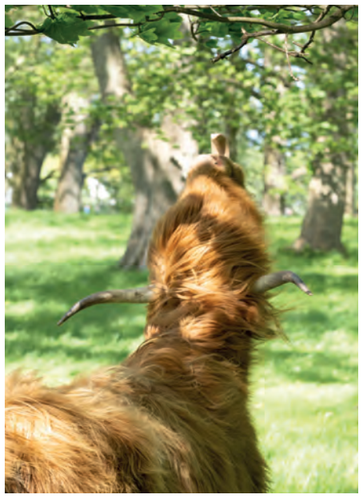
„AUSBLICKE“
Freuen Sie sich mit uns auf diese Projekte und Termine 37

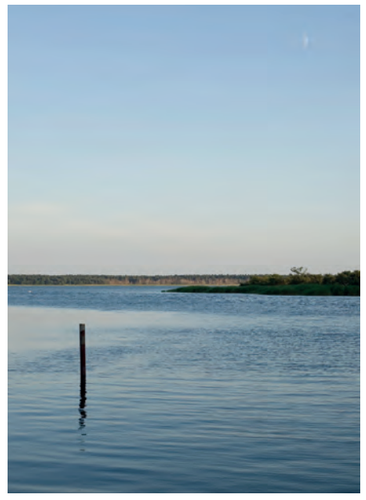
LANDWIRT MIT WEITBLICK

"Das Glück der anderen ist ein Schatz"

Seit sagenhaften 700 Jahren gehört die 75 Hektar große Insel Öhe zwischen Rügen und Hiddensee der Familie von Mathias Schilling. Seine Vorfahren bugsierten die private Schatz-insel durch turbulente Zeiten und schweres Fahrwasser. „Richtig reich geworden ist mit der Öhe nie jemand", sagt Mathias Schilling. Er selbst schon, im übertragenen Sinn. Denn das Glück seiner Kunden, Partner und Freunde ist für Mathias Schilling ein Schatz – und Motor für all seine spannenden Projekte in der Region.

Moment der Muße: Mathias Schilling arbeitet hart und beharrlich. Auszeiten sind selten – und daher doppelt schön. Gelegenheiten dafür gibt es auf der Öhe (rechte Seite) an jeder Ecke.





"Man muss offene Augen für die Möglichkeiten haben ..."

Vollzeit-Job: Nicolle Schilling ist auf der Weide und im Haus, Gasthof und Hofladen rund um die Uhr im Einsatz.

Ein grauer Dienstag-Morgen, kurz nach zehn. Im Hafen von Schaprode krächzen Krähen im Nieselregen, die Insel Hiddensee verkriecht sich zwischen bleigrauem Himmel und stahlgrauem Bodden. Noch warten nur wenige Gäste, alle mit kleinem Gepäck, am Anleger der Hiddensee-Fähre, gerade gegenüber von Schillings Gasthof. Hier servieren Nicolle und Mathias Schilling seit 2011 saisonale und regionale Spezialitäten wie fangfrischen Hiddenseer Kutterfisch und Bio-Rindfleisch von der Insel Öhe. Öhe? Die wenigsten der am Kai Wartenden wissen von der winzigen Privat-Insel, die nur einen kräftigen Steinwurf – exakt 33 Meter sind es vom Bollwerk Schaprode bis zum Ostufer der Öhe – vor ihnen liegt. Mehr noch: Auch manch alt eingesessenem Rüganer oder Hiddenseer ist die Öhe ein allenfalls dem Namen nach vertrauter, magischer und sogar geheimnisvoller Ort.

Kein Wunder, schließlich führt kein Weg, kein Steg und keine Fähre auf die Insel, die seit dem 14. Jahrhundert in Familienbesitz ist. Die Abgeschiedenheit des Ortes und die liebenswerten Eigenarten einstiger Bewohner sorgten nicht selten auf dem Festland für Gerüchte und Geraune. (Einen kleinen Eindruck davon bekommen Sie in diesem „Schatzinsel"-Magazin ab Seite 14.) Auch heute ist die Öhe für Touristen tabu. Daher kennen die wenigsten Menschen den historischen Gutshof mit Wohn- und ehemaligem Gesindehaus, mit Scheune und offenem Stall, den kleinen privaten Insel-Friedhof, die salzigen Wiesen und zauberhaften Eichenalleen (siehe Seite 6 und 7). Bei aller Romantik und Abgeschiedenheit ist die Öhe aber kein verwunschener Ort, ihre Bewohner sind keine weltfremden Robinsons.

„Was darf´s sein?" Mathias Schilling hinter der Wursttheke.

Herzlich Willkommen: der Hofladen in Schaprode.

Im Gegenteil. Als Mathias Schilling 2006 die Öhe von seinen Eltern übernahm – sein Vater war einst, zu DDR-Zeiten, über die Ostsee in den Westen geflüchtet, die Großmutter Wera brachte die Insel – eine Privatinsel! – mit Geschick und Mut durch die Strudel sozialistischer Politik – hatte er einen ambitionierten Plan. Er wollte nicht nur mit der eigenen Familie von den Schätzen der Insel – unberührte Natur zwischen Wasser und Wiesen, perfekte Lage zwischen Rügen, Hiddensee und dem Festland – leben, sondern beweisen, dass seine Insel mehr ist als ein privates Paradies. So begann ein abenteuerliches, manchmal kräftezehrendes Doppelleben als Insel-Herr mit biologischer Landwirtschaft, als Gastwirt, Unternehmer und Robin Hood einer ganzen Region. Die Region belebt Mathias Schilling mit Kreativität, Energie und Entschlossenheit.
Was treibt ihn an?

Herr Schilling, es ist kurz nach 10 Uhr. Seit wann sind Sie auf den Beinen?

Seit 6.28 Uhr, wie jeden Tag.

Wie bitte? Warum nicht seit 6.30 Uhr? Oder 6.20 Uhr?

Weil meine Tochter jeden Morgen um 6.40 Uhr den Schulbus kriegen muss. Der fährt ab Schaprode. Wir müssen also erst vom Haus zum Hafen und dann mit dem Boot übersetzen. Das dauert exakt 12 Minuten. Wenn ich gut bin, schaffe ich nebenbei den ersten Kaffee. Danach ist zuhause Zeit für's Frühstück. Um halb acht bin mit meinem langjährigen Mitarbeiter René Kenzler im Stall zum Füttern. Wir füttern natürlich das auf der Öhe selbstgemachte Heu.

Abgesehen von Fähre, Frühstück, Füttern – wofür stehen Sie morgens auf?

Jeder Tag, der einem gegeben wird, ist dafür da, neue Lösungen zu finden. Glück ist, wenn dabei das Erwartbare übertroffen wird.

Erwarten könnte man von einem Insel-Erben, dass er es sich auf seinem Erbe gemütlich macht. Stattdessen haben Sie, seit sie 2006 die Öhe von ihren Eltern übernahmen, nicht nur eine erfolgreiche ökologische Landwirtschaft auf die Beine gestellt. Mit Ihren vielen Unternehmungen – wir stellen sie in diesem „Schatzinsel"-Magazin vor – sind Sie ein Motor für die ganze Region. Was ist Ihr Motor?

Vielleicht ein gewisser Jagd-Instinkt. Ich habe mich schon früh als Jäger und Sammler gefühlt. Immer, wenn ich etwas Altes sah und fand, habe ich rund um die Uhr überlegt: Wie kann man es bewahren, wie kann man es nutzen? Das konnte ein alter Tisch, ein alter Dreschkasten, ein alter Opel sein. Wenn ich heute leerstehende Gebäude oder ungenutzte Flächen in der Region sehe, habe ich sofort Ideen, was wir daraus machen könnten. Mein Ziel ist es, schöne Orte zu schaffen, an denen Menschen glücklich sein können. Das Glück der anderen ist ein Schatz, der auch mich glücklich macht. Wenn ich zum Beispiel lächelnde Besucher sehe, die in unserem Vitter Hofladen „Tante Hedwig" (benannt nach der Tante meines Vaters) frühstücken, Kaffee trinken und den selbstgebackenen Kuchen essen oder nebenan im „Konservenladen" die Feinkost der Hiddenseer Kutterfischer kaufen, macht mich ihr Lächeln glücklich.

Allein vom Lächeln seiner Kunden kann ein Unternehmer aber nicht leben. Jede Unternehmung ist ja auch ein Risiko, zumal, wenn man nicht mit dem sprichwörtlichen goldenen Löffel geboren wird. Woher kommen Mut, Kraft und Ausdauer, aus Ihren Ideen erfolgreiche Projekte werden zu lassen?

Aus einem gewissen Trotz. Mein Vater sagte einst: „Von der Öhe kann man nicht leben." Ich wollte ihm – und mir – das Gegenteil beweisen. Die Abwesenheit goldener Löffel war da durchaus hilfreich. Sie hat mich manchen Umweg machen und dadurch viele Erfahrungen sammeln lassen.

Die Umwege interessieren mich. Beim Blick auf Ihre Familiengeschichte könnte man meinen, alles musste so großartig kommen, wie es jetzt ist. Aber so war es nicht?

Ganz und gar nicht. In all den Jahrhunderten ist niemand mit der Öhe reich geworden. Meine Großmutter hat die Insel durch die DDR-Zeit gebracht und unliebsame Gäste mit ihrem Spruch abgewehrt: „Ich bin kein Inter-Hotel!" Auf die Insel durfte nur, wen sie mochte. Günter Grass zum Beispiel, in dessen Roman „Der Butt" die Insel und meine Großmutter eine Rolle spielen. Mein Vater, der in der DDR nicht Medizin studieren durfte, flüchtete über die Ostsee in den Westen. Daher wurde ich in Schleswig-Holstein geboren, 1981. Die Verbindung zur Öhe war immer da. Jeden Sonntag telefonierte mein Vater mit seiner Mutter. In den Sommerferien waren wir bei der Großmutter auf der Insel, aber auch auf Hiddensee und Rügen. Es war immer ein Stück Heimat für mich. Aber um hier zu leben und zu arbeiten, musste nicht nur die Wende geschehen.

Sondern?

Ich musste Ich werden...

Wer den etwas kryptischen Satz verstehen will, muss Mathias Schillings Biografie kennen: Obwohl er schon mit zehn Jahren auf dem Trekker saß, bei der Heuernte und beim Mist-Umsetzen half und früh Spaß an harter Arbeit hatte, war er in der Schule kein Überflieger. Stattdessen schuftete er in den Ferien lieber auf der Öhe, kaufte und verkaufte mit 16 – mitten in der damaligen BSE-Krise – seine ersten Rinder und lernte, sich schon als Junge gegen Widerstände und vermeintliche Autoritäten stark zu machen. Als ein gestandener Kapitän ihm im Schaproder Hafen das Anlegen verwehren wollte, protestierte er erfolgreich: „Ich habe das gleiche Recht wie Sie!" – und machte sein Boot am Kai fest. Noch erfolgreicher war er in einem anderen Boot: 1998 wurde er Deutscher Vize-Meister im Ruder-Vierer. Zum Abitur fehlte ihm hingegen eine Hand-

Frischluft: Die Schnucken leben das ganze Jahr über auf der Weide.

breit Wasser unter'm Kiel. Weil er aber gut Feste und Bälle organisieren konnte, bewarb sich Mathias für eine Ausbildung als Hotelfachmann. Es hagelte Absagen. Die einzige Zusage kam vom Berliner InterContinental Hotel. Bedingung: Mathias solle sich zunächst für ein Jahr als Page verdingen. Also schleppte er in chicer Uniform Koffer, parkte Autos, hielt Prominenten beim Bundespresseball die Türen auf. In der regulären Ausbildung tauschte Mathias die Pagen-Uniform zunächst gegen eine Tellerwäscher-Schürze. 2004 hatte er ausgelernt.

Wie kriegten Sie die Kurve von Berlin zur Öhe?

Die Kurve führte zunächst über Australien. Ich lernte Land und Leute aber nicht nur als Tourist kennen, sondern arbeitete in der Landwirtschaft. Wochenlang schob ich täglich 18-Stunden-Schichten. Wichtigste Erkenntnisse: 1. Man muss Dinge aushalten können. 2. Mit harter Arbeit und starkem Willen hat man Erfolg.

Sie konnten dann auch das Abi nachmachen und studierten ab 2007 an der Berliner Humboldt-Universität Agrarwissenschaften. Spätestens jetzt hatten Sie also einen Plan für die Öhe. Wie sah dieser aus?

Ich stellte mir die Frage: Wie können wir als junge Familie am Ort der Familie – also auf der Öhe – leben? Wie können wir eine Grundlage für uns und andere schaffen? Mit ökologischer Landwirtschaft – die Antwort lag nahe, denn hier gab es vor allem einen Schatz: Salzwiesen. Auf ihnen, das war mir klar, können Rinder und Schafe artgerecht, nachhaltig und stressfrei leben. Was man am Fleisch schmeckt. Die Jungtiere wachsen hier auf und bleiben in der Regel 30 Monate auf der Insel. Die Mutterkühe werden sehr alt, sehen ihre Kälber aufwachsen. Ich kenne sie alle mit Namen.

Im Dialog: Mathias Schilling (links) und Kooperationspartner Marcus Bauermann von der Rügener Landschlachterei scheinen ebenso glücklich wie die Salzwiesen-Rinder.

Außer dieser Idee, den ersten Kälbern – Esel und Kringel, die wir mit dem Eimer großzogen – und dem Mut von Nicolle und mir, hatten wir zunächst nichts: keine Verbindungen, keine Partner, kein Netzwerk …

Wie wurden Sie von den Rüganern und Hiddenseern aufgenommen?

Anfangs war ich „der Wessi". Heute bin ich „der Schilling". Das ist doch ein Fortschritt.

Sie stellen Ihr Licht unter den Scheffel. Immerhin hat Mecklenburg-Vorpommern Sie zum „Einheitsbotschafter" gemacht. Dabei waren Sie bei der Wiedervereinigung noch ein Kind.

Ich erinnere mich gut an den Abend des Mauerfalls. Mein Vater weckte mich, erklärte die Bilder der jubelnden Menschen im Fernsehen und sagte sofort, dass wir bald auf die Öhe ziehen sollten. Als wir dann dort waren, und besonders als ich 2011 den Gasthof in Schaprode übernahm, gab es gelegentliches Stirnrunzeln. Ich wollte aber niemandem etwas wegnehmen, sondern etwas aufbauen. Vorurteile überwindet man durch Arbeit, nicht durch Reden. Also habe ich hart gearbeitet. Heute fühle ich mich in Mecklenburg-Vorpommern nicht nur akzeptiert, sondern zuhause. Der Zusammenhalt der Menschen in der Nachbarschaft ist groß. Vieles ist nicht so festgefahren. Es gibt Platz für Pioniergeist, für Ideen und ihre Umsetzung.

Womit wir wieder bei der Schatzinsel sind. Sie fingen mit den ersten eigenen Rindern an. Heute gehören neben Schillings Gasthaus und dem Hofladen in Schaprode unter anderem Hofläden in Vitte und Stralsund, Schillings Fischhaus, Schillings Hafenamt, der Konservenladen und der Hafenkater in Vitte zum Unternehmen. Sie haben die Marke „Hiddenseer Kutterfisch" eingeführt, die wir auf Seite 19 vorstellen, bewirtschaften auch landwirtschaftliche Flächen auf Rügen. Gibt es einen unternehmerischen Masterplan?

Ein profitables Unternehmen aufzubauen, das funktioniert und etwas anbietet was die Leute haben wollen. Wichtig ist mir auch, den Gewinn wieder in der Region zu investieren, neue Vermarktungsstrategien und Vertriebsstrukturen zu finden. Das klingt vielleicht banal, aber gerade die regionale Vernetzung, die Zusammenarbeit mit klugen, verlässlichen Partnern liegt mir am Herzen. Das lässt sich oft nicht planen, ergibt sich aus Begegnungen mit Menschen, manchmal aus Zufällen, aus augenblicklichen Eingebungen. Man muss offene Augen für die Möglichkeiten haben, ohne die Risiken aus dem Blick zu verlieren.

Kennen Sie Zweifel?

Klar. Vermutlich bin ich mein größter Zweifler. Wichtig ist, dass man nicht verzweifelt, sondern aus Fehlern lernt. Ich musste zum Beispiel lernen, Dinge auch abzugeben, zu delegieren, nicht alles bis zum letzten Detail selbst in der Hand zu halten. Ich möchte niemanden ausbeuten – auch mich selbst nicht. Nur mit Empathie anderen und sich selbst gegenüber kann man sich den Spaß am Tun erhalten – und andere für die eigenen Ideen begeistern.

Wie begeistert wären Ihre Vorfahren über Ihr Tun?

Ich denke doch, dass sie stolz auf mich wären. Ich bemühe mich, das Erbe – also die Öhe – als besonderen Ort zu bewahren, der in die Region ausstrahlt. Bewahren und entwickeln – meiner Großmutter, die 1996 starb, hätte das sicher gefallen. Auch, dass aus dem Pagen und Tellerwäscher von einst doch etwas wurde.

Schillings Gasthof · Schillings Hofladen

Geschmack trifft Tradition

Näher können Sie der Schatzinsel nicht kommen: Auf der sonnigen Terrasse von **Schillings Gasthof** im Hafen von Schaprode haben Sie die schönsten Seiten der Öhe nicht nur im Blick, sondern auch dem Teller. Seit Sommer 2011 servieren Nicolle und Mathias Schilling im traditionsreichen und liebevoll selbst restaurierten Gasthof Köstlichkeiten von ihrer Insel und aus der Region. Fangfrischer Kutterfisch kommt ebenso auf den Tisch wie das Fleisch der eigenen Rinder. Weil diese ganzjährig auf Salzwiesen grasen, die mehrmals jährlich vom salzhaltigen Boddenwasser überspült werden, was besonders würzige Kräuter und Gräser sprießen lässt, ist ihr Fleisch unglaublich lecker. Genießen Sie Deliktessen wie den klassischen Öhe-Burger (Vollkornbrötchen, Öhe-Rind, Salat, Tomaten, Kartoffelecken) mit gutem Gewissen. Die Öhe-Rinder sind nicht nur artgerecht auf der Insel aufgewachsen, auch der Umgang mit ihrem Fleisch ist nachhaltig. Wie zu Großmutters Zeiten wird alles Fleisch verwendet und findet seinen Platz auf der Speisekarte. Deren bloße Lektüre lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen: Bratfleisch aus Schulter und Brust, Rouladen und Schnitzel aus der Oberschale, Streifenfleisch aufs Brot und Beinfleisch für die Rinder-Currywurst. Rinder-Salami und Wurstgläser mit Salzwiesenfleisch gibt es auch nebenan im **Hofladen** – ebenso wie besten Käse aus der Region, backfrisches Brot und Brötchen, leckeren Kuchen und andere regionale Schätze.

Schillings Gasthof, Hafenweg 45, 18569 Schaprode, Tel. (038309) 12 16; www.schillings-gasthof.de

Text: Lars Herde; Bilder: Florian Bolk, Tommy Hetzel

KÖSTLICHES AUS DEM HOFLADEN

Meine Lieblingsprodukte

Nicolle Schilling sucht die regionalen Spezialitäten für Schillings Hofläden persönlich aus. Als vielbeschäftigte Allrounderin in Büro, Haus und Hof freut sie sich selbst über die guten Produkte im eigenen Regal.

Ein Korb voll Köstlichkeiten – Nicolle Schilling vor ihrem Hofladen.

Als ich meinen Mann Mathias vor über 15 Jahren auf einer Party in Berlin kennenlernte, hat er gekellnert, um sich sein Studium der Landwirtschaft zu finanzieren. Ich bin gelernte Bankkauffrau und habe meinen Beruf im Investmentbanking geliebt. Bei unserer ersten Verabredung ahnte ich noch nicht, dass ich einmal mit ihm auf einer kleinen Insel mitten im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft zusammen mit 150 Rindern und 100 Schafen leben würde. Mit der Zeit sind zwei lebhafte Mädchen, vier Gastwirtschaften, drei Hofläden, ein Gästehaus, zwei Fischhäuser und ein Konservenladen dazugekommen. Schon ein bisschen verrückt, wie schnell das alles so entstanden ist. Mit Investitionen habe ich im weitesten Sinne immer noch zu tun, aber auch mit Buchhaltung, Personalfragen, mit der Landwirtschaft und eigentlich generell allem, was in den Betrieben so an Verwaltung anfällt. Zur Arbeit rudere ich über den Schaproder Strom statt mit der BVG zu fahren und Kostüme trage ich nur noch selten. Gummistiefel sind irgendwie angesagter. Besonders gerne suche ich für unsere Hofläden nach guten regionalen Produkten. Das macht mir auch das Leben leichter, denn Zeit zum Einkaufen fahren, habe ich ganz selten. Für euch habe ich eine Auswahl unserer Lieblingsprodukte zusammengestellt. Einige davon kann man auch in unserem Online-Shop kaufen.

Kräutersalami vom Öhe-Rind

Die Fleischerei ZAHLMANN in Stralsund stellt für uns die ganze Kollektion der geräucherten Salamis her. Egal ob vom Rind, Wasserbüffel oder Schaf, die Salamis werden nach eigener Rezeptur, mit Naturgewürzen und ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Meine Lieblingssorte ist die mit den aromatischen Kräutern.

Der Strom – Rügener Wacholderschnaps

Mit der Ersten Edeldestillerie in Lieschow arbeiten wir schon lange zusammen. Der für uns produzierte traditionelle und unverfälschte Wacholderschnaps ist ein zeitloser Genuss mit charakteristisch mild würzigen Geschmack. Wegen dem relativ geringen Alkoholgehalt von 32% nehmen wir ihn auch gerne zum Mixen von sommerlichen Drinks.

Tante Hedwig – Eierlikör Nuss

Der Spirituosen-Experte Frank Schollenberger aus Bad Doberan hat für den Tante Hedwig Hofladen den klassischen Eierlikör mit einem guten Haselnussgeist verfeinert. Die dezente Nussnote verleiht der cremigen Leckerei geschmacklich einen extra Pfiff. Dieser Eierlikör ist pur ebenso gut wie auf Eiscreme, Waffeln oder Kuchen und hat mich schon bei so manchem Besuch gerettet.

Tante Hedwig – Kaffee aus Stralsund

Die milde Vollmilchschokoladen-Note dieses einzigartigen säurearmen Kaffees, ist bei uns zum Frühstück besonders beliebt. Er wird mit mit viel Liebe im Herzen von Stralsund vom Kontor Scheele – Die Stralsunder Rösterei für uns geröstet.

Apfelseife von Naturkosmetik Jolu

Das Baden von Kindern macht mit dieser frisch duftenden Apfel-Seife doppelt soviel Spaß. Die Kosmetik-Manufaktur Jolu befindet sich in Mecklenburg-Vorpommern in Dargun. Wir sind schon lange Fans und haben ein ausgewähltes Sortiment bei uns im Angebot.

Surfers Sommer Ale von der Inselbrauerei

Manchmal hat man ja im Sommer einfach Lust auf ein gutes Bier. Aber gerade in der Saison haben wir eigentlich rund um die Uhr zu tun. Da ist Alkohol nicht so gut. Seitdem es die alkoholfreien Biere von der Rügener Inselbrauerei gibt, fällt uns der Verzicht nicht schwer.

Text: Cathrin Brandes; Bilder: Florian Bolk

HIDDENSEER KUTTERFISCHER

Der Netz-Werker

Zufall oder nicht – Steffen Schnorrenberg und Mathias Schilling haben am selben Tag Geburtstag. Was den Hiddensee-Fischer und den Chef der Schatzinsel noch verbindet? Ein Herz für Hering und Hornfisch, die Liebe zum Bodden und ein Händchen für kluges regionales Marketing.

Steife Brise aus Südwest, Schaumkronen auf dem Bodden, Sturmwarnung im Radio. Wer Fischer Steffen Schnorrenberg im Hafen von Vitte auf Hiddensee besuchen möchte, sollte kein Warmduscher sein und Zeit im Gepäck haben. Eine gute Stunde braucht die heute ziemlich schwankende Fähre vom Anleger im Schaproder Hafen – vis-a-vis der Insel Öhe auf der einen und Schillings Gasthof auf der anderen Seite – bis nach Vitte. Hier liegt Steffen Schnorrenbergs Kutter „Anna Lena“ fest vertäut am Kai, des Sturmes wegen. Der Kapitän ist nicht an Bord. Er sitzt ein paar Meter weiter vor einem windgeschützten Schuppen, stabiles Netzgarn in der einen, eine zu reparierende Reuse in der anderen Hand. Nebenan qualmt ein kleiner, gerade angeheizter Räucherofen. Die Szene wirkt romantisch und ein wenig aus der Zeit gefallen – bis Steffen Schnorrenberg ins Reden kommt. Das dauert bekanntlich bei Insulanern eine Weile. Doch dann erzählt er spannend, was ihn mit Mathias Schilling verbindet, warum traditionelle Fischerei und modernes Marketing sich nicht beißen und wieso regionaler Fisch für Feinschmecker ein toller Fang ist.

Herr Schnorrenberg, was haben Sie und Mathias Schilling gemeinsam?

Den 2. August – unseren Geburtstag. Ich wurde allerdings 1971 geboren.

Hier auf Hiddensee?

Ja, mein Vater kam aus Berlin, wo ich auch zeitweise aufwuchs, aber meine Mutter stammt aus einer alten Fischer-Familie hier auf der Insel. Mein Onkel war Fischer, mein Opa auch. Als Junge fuhr ich mit Opa raus auf den Bodden und lernte von ihm, wie man mit Netzen und Leinen umgeht. Später, als ich schon gestandener Fischer war – ich hatte 1990

Licht und Schatten: Oft sticht Steffen Schnorrenberg schon bei halber Nacht in See. Nicht immer sind die Netze voll.

meine Lehre als Vollmatrose der Hochseefischerei in Sassnitz abgeschlossen – und Opa über 80, fuhr er mit mir auf meinem Kutter mit. Fischerei ist für uns nicht nur Beruf, sondern Leben. Auch wenn meine Frau meint, dies sei das teuerste Hobby der Welt …

Wie kommt Ihre Frau denn darauf?

Ständig strengere EU-Fangquoten und die Ausdehnung von Schutzgebieten graben uns Küstenfischern das Wasser ab. Nicht falsch verstehen, auch wir sind für Natur- und Artenschutz. Schließlich leben wir vom Fisch und wollen unsere Lebensgrundlage nicht kaputt machen. Aber etliche Gesetze und Richtlinien entstehen am Schreibtisch, ohne Kenntnisse der Bedingungen vor Ort. Wenn es so weiter geht, sind wir irgendwann Fischer ohne Wasser. Dann können wir vielleicht ab und zu eine Angel auswerfen, als Hobby. Leben können wir davon nicht …

Haben Sie denn ein Hobby?

Nein, wozu? Ich habe den schönsten Beruf der Welt. Diesen möchte ich leben.

Die Wellen schlagen hoch. Steffen Schnorrenbergs Kollegen, auch sie gestandene Fischer, nicken zustimmend. Weil der West-Wind noch immer kräftig pustet, treffen sie sich mit Steffen Schnorrenberg an Land zum Reparieren, Räuchern und Reden. Einig ist

Wind und Wetter: Die Arbeit der Fischer ist hart, die See oft rau.

man sich im Kopfschütteln über Fangquoten und Auflagen, die am Alltag der Küstenfischer vorbei gehen. Die Zahlen geben ihnen recht: Ende der 1980er Jahre, als Steffen Schnorrenberg seine Ausbildung begann, gab es auf Hiddensee rund 60 Fischer, die, zu einer Fischereiproduktionsgenossenschaft (FPG) zusammengeschlossen, von ihrer Arbeit gut leben konnten. Alles war bestens organisiert: Preise, Fang, Fischaufkauf, Vermarktung. Heute ist die einstige FPG aufgelöst. Die wenigen Fischer, die heute mit ihren kleinen Kuttern die Küsten rund um Hiddensee befischen, kämpfen

Hand-Werk: Vieles in der traditionellen Küstenfischerei ist reine Handarbeit.

gegen Bürokratie und die Konkurrenz riesiger Trawler. Während diese schwimmenden Fischfabriken oft monatelang auf See sind, in riesigen Mengen Fisch aus den Tiefen der Meere holen und bereits an Bord verarbeiten, sind die Hiddenseer Küstenfischer Hand-Werker im besten Sinn. Ihre traditionellen Fangtechniken etwa mit Reusen und Stellnetzen, das Wissen um die besten Fanggründe, der sorgsame Umgang mit dem Fang, der ihr Kapital ist, wurden bei den Hiddensee-Fischern von Generation zu Generation weitergegeben. Auch Steffen Schnorrenberg würde es gerne so halten.

Herr Schnorrenberg, Sie sind über 50. Wenn Sie eines Tages von Bord gehen, wer übernimmt das Steuer?

Als ich Kind war, sagte mein Opa oft: Wenn du groß bist, gibt’s hier keine Fischer mehr und keinen Fisch. Ich habe damals geantwortet: Opa, der Fisch wächst doch immer nach. Heute weiß ich, dass das so nicht stimmt. Natürlich müssen Fische auch geschützt werden. Das verlangt von uns Umdenken. Gleichzeitig brauchen wir Küstenfischer eine Perspektive. Mein Sohn – ich habe zwei erwachsene Töchter und einen Jungen – ist heute 14. Natürlich fährt er schon manchmal mit mir raus.

Auf See: Jeder Tag ist ein neues Abenteuer.

Er liebt den Bodden, die Boote, das Abenteuer auf See, die Arbeit. Sie ist hart und schön.

Wie sieht Ihr Alltag aus?

Das kommt auf Wetter und Jahreszeit an. In jedem Fall beginnt der Tag früh, um 4, manchmal um 5. Dann fahren mein Kollege Ingmar Teusing und ich raus. Auch nach all den Jahren ist jeder Tag ein neues Abenteuer. Wenn wir morgens an Bord gehen, ist es, als ob wir eine neue Seite in einem Buch aufschlagen. Das Wetter, der Wind, die Jahreszeit, alles wechselt. Es ist immer eine Überraschung, was in den Netzen ist. Das wissen wir spätestens am Mittag. Leider gehört heute auch viel Papierkram zum Job. Und natürlich die Sorge um den Absatz und den Verkauf der Fische. Was wir frisch von Bord im Hafen von Vitte an Gäste verkaufen, reicht nicht. Auch deshalb war die Begegnung mit Mathias Schilling ein Glücksfall.

Wie kam es dazu?

Vor einigen Jahren, es war wohl 2015, hatte ich im Hafen von Schaprode Fisch angelandet. Die Rückfahrt am selben Tag lohnte nicht, also schlief ich an Bord und ging abends in Schillings Gasthof. Mathias Schilling und ich kamen ins Gespräch. Er kaufte ja schon den Fisch für seinen Gasthof bei uns. Wir waren schnell einig, dass wir Küstenfischer eine Perspektive brauchen, die nachhaltige Fischerei und kluges Marketing verbindet. Nur wenn das gelingt, haben wir Zukunft und bekommen auch Nachwuchs.

Klingt logisch. Aber wie kann das gelingen?

Mathias Schilling hatte die Idee, den Verein Hiddenseer Kutterfischer e.V. zu gründen. Der Gedanke „gemeinsam sind wir stark“ ist nicht neu, die Hiddenseer Fischer haben sich schon vor Jahrhunderten zu Partien, also Fanggemeinschaften, zusammen getan und Hand in Hand gearbeitet. Neu ist, dass wir uns unter der Marke „Hiddenseer Kutterfisch“ mit Unterstützern aus der Region verbinden, um unseren traditionell gefangenen Fisch in die Dose und ins Glas zu bekommen. Regional verarbeitet und mit natürlichen Zutaten. Jetzt sind wir also Netz-Werker im doppelten Sinn. Mein Opa hätte dies wohl nicht für möglich gehalten. Mir gibt es Hoffnung für die Zukunft.

Mehr über den „Hiddenseer Kutterfisch“ lesen Sie nebenan auf Seite 19.

Text: Lars Herde;
Bilder: Tommy Hetzel, Florian Bolk

HIDDENSEER KUTTERFISCH

Ein Verein zur Bewahrung der traditionellen Küstenfischerei

Die Insel Hiddensee ohne Fischer? Das ist doch eigentlich undenkbar! Frei nach dem Motto „ Wenn man nichts tut, passiert auch nichts“ haben sich eine Mehrzahl der noch aktiven Hiddenseer Fischer mit interessierten Unterstützern aus der Region zusammengetan und im Jahr 2016 einen Verein gegründet. Sein Zweck ist die Stärkung und Förderung der nachhaltigen Kutterfischerei rund um Hiddensee, damit in den Häfen von Hiddensee auch in Zukunft frischer Fisch angelandet wird.

Folgendes wurde bislang erreicht:

* Der Aufbau der Marke „Hiddenseer Kutterfisch“ macht mit großem Echo in den Medien positiv auf die Situation aufmerksam und unterstützt die Vereinsarbeit finanziell.

* Ein zweitägiger Fisch- und Wollmarkt hat im September 2018 Hunderte von Menschen nach Schaprode gelockt, um die traditionelle Küstenfischerei und Schafzucht zu zelebrieren.

Folgendes wollen wir erreichen:

* Verbreitung von Informationen zur Fischerei, Fischarten, Verkaufsstandorten und Zubereitung.

* Erweiterung der Vereinsmitglieder mit interessierten Menschen, die den Satzungszweck unterstützen wollen.

Die Tätigkeit des Vereins wird unterstützt von:

Interreg South Baltic · European Regional Development Fund · MY FISH

Ein guter Fang

Für Sie auf den Tisch: Der Fang der Hiddenseer Kutterfischer wird frisch, natürlich und regional von der Schwaaner Fischwaren GmbH in Stralsund hergestellt. In die Dose und ins Glas kommen zum Beispiel köstliche Räucherheringe in Öl und Pfeffer oder zarte Heringsfilets mit Senf und Dill. Etikettiert werden die Konserven von Mitarbeitenden einer Werkstatt für Menschen mit Behinderungen in Bergen auf Rügen.

Zu kaufen gibt es die Delikatessen unter anderem im Onlineshop, bundesweit in manchen Feinkostläden, in Schillings Fischhaus in Schaprode und im gemütlich eingerichteten Hiddenseer Konservenladen, gleich hinter dem Vitter Hafen (Hiddenseer Konservenladen, Wiesenweg 8, 18565 Insel Hiddensee, Tel. (038309) 70 85 99, www.hiddenseer-kutterfisch.de

Mit dem Kauf jeder Konserve machen Sie einen doppelt guten Fang:

Sie holen sich einen besonderen Leckerbissen aus traditioneller Fischerei auf den Teller und unterstützen die Hiddenseer Kutterfischer und ihren Verein.

Die Ostsee ist ein sehr junges Meer. Ihre Geschichte beginnt erst vor etwa 15.000 Jahren nach dem Ende der jüngsten Eiszeit mit dem Abschmelzen der Gletscher im heutigen Ostseeraum. Fische, Algen und sonstige maritime Bewohner sind über den Wasseraustausch mit der Nordsee und mit den in die Ostsee mündenden Flüssen eingewandert. Der Salzgehalt ist in der Ostsee insbesondere im Bereich von Flussmündungen besonders niedrig. Das erschwert die dauerhafte Ansiedlung von Salzwasserfischen. Dafür ist aber in dem Brackwasser eine ganz einzigartige Mischung aus Süss- und Salzwasserfischen entstanden, bei der für jeden Fischgeschmack etwas dabei ist. Wir stellen Ihnen einige der beliebtesten Speisefische vor!

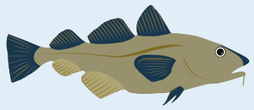
OSTSEEFISCH KNOW-HOW:

Was schwimmt denn da?

Der Hering

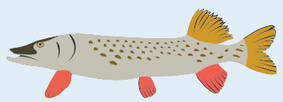
Der Hering (Clupea harengus) gehört mit Sardinen, Sprotten und Sardellen zur Familie der Clupeidae. Die riesigen Heringsschwärme werden auch „Silber des Meeres“ genannt. Der Hering der westlichen Ostsee ist schlank und kleinwüchsig und eignet sich daher besonders für die Herstellung von Rollmops und Konsorten. Derzeit ist der Hering unser Sorgenkind. Eine eher schwache Nachwuchsproduktion unbekannter Ursache und nachträgliche Bestandsberechnungen haben die Fangquote so reduziert, dass die wirtschaftliche Existenz der Fischer bedroht ist.

Der Dorsch



Der Dorsch (Gadus morhua) – in der Nordsee trägt er den Namen Kabeljau – hat sich in der Ostsee erstaunlich gut dem Brackwassermilieu angepasst. Die Hauptlaichgründe des westlichen Dorschs befinden sich im tiefen Gewässer des Bornholmer Beckens. Hier hat die Wasserqualität der Ostsee durch Menscheneinfluss derart abgenommen, dass dem heranwachsenden Dorschbestand der Lebensraum drastisch eingeschränkt wurde. Dennoch sind die Prognosen derzeit günstig, die Fangquoten wurden angehoben und der Bestand wird sich für 2019 in den grünen Bereich entwickeln.

Der Hecht

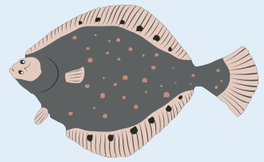


Der Hecht (Esox lucius) ist ein sehr anpassungsfähiger Räuber: man findet ihn in Binnengewässern und auch an der Küste im Brackwasser. Als Ansitzjäger lauert der Hecht im Schilf bzw. sonstiger Unterwasservegetation auf seine Beute. Hechte sind gefräßig und neigen zu Kannibalismus; über 90 Prozent der Junghechte werden durch die eigenen Artgenossen gefressen. Der Hecht ist ein geschätzter Speisefisch und besitzt ein äußerst schmackhaftes Fleisch. Er ist zwar sehr grätenreich (er besitzt spitze Y-Gräten), diese können jedoch relativ leicht entfernt werden. Durch den geringen Fettgehalt seines Fleisches ist dieses relativ trocken und sehr kalorienarm. Am besten schmecken die 2-jährigen Hechte mit einem Gewicht von ungefähr 2 kg.

Das Rotauge

Das Rotauge (Rutilus rutilus) wird auch Plötze genannt. Es kann maximal bis zu 50 cm lang und zwischen 2,5 und 3,0 kg schwer werden. Das Rotauge ist ein Süßwasserfisch aus der Familie der Karpfenfische, es ist aber auch in den Küstengewässern der Ostsee heimisch. Rotaugen sind gute, schmackhafte Speisefische, deren Beliebtheit jedoch darunter leidet, dass sie sehr viele feine Gräten haben. Man muss diese entweder vor der Zubereitung mit der Pinzette entfernen, was ein fast aussichtsloses Unterfangen ist, oder unerschrocken mitessen. Bei in Essig marinierten Fischen lösen sich die Gräten in der Säure auf.

Der Steinbutt

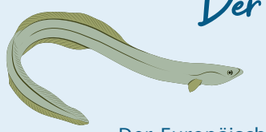


Der Steinbutt (Scophthalmus maximus) ist ein asymmetrisch abgeflachter Plattfisch. Seine Augen liegen auf der linken Körperseite. Der Körper ist fast kreisrund, die Schnauze spitz. Auf der Augenseite befinden sich unregelmäßig verteilte flache Knochenhöcker. Der Steinbutt kann 50 bis 70 cm Länge erreichen. Fischkenner behaupten, der in der Ostsee gefangene Steinbutt sei der allerfeinste und er ist deswegen ein beliebter Beifang der Fischer. Der Bestandszustand in der Ostsee ist erfreulich stabil.

Die Sprotte

Sprotten (Sprattus sprattus) sind Verwandte der Heringe. Sie gibt es in der westlichen Ostsee in Hülle und Fülle. Ein Grund für die stetige Zunahme des Sprottenbestandes liegt zum einen in dem reichlich vorhandenen Nahrungsaufkommen, zum anderen aber auch in der Abnahme des Dorschbestandes, dem natürlichen Fressfeind der Sprotte. Leider ist die Sprotte etwas aus der Mode gekommen. Viele Menschen wissen nicht mehr, wie sie ganze Fische mit Kopf, Schwanz und Flossen, Haut und Gräten essen sollen. Dabei gehört die Sprotte mit ihrem feinen Geschmack zu den unterschätzten Speisefischen. Frisch geräucherte oder frisch frittierte Sprotten sind eine Köstlichkeit.

Der Aal



Der Europäische Aal (Anguilla anguilla) ist sehr anpassungsfähig und besiedelt eine Vielzahl von Lebensräumen. Er kommt sowohl in Küstenregionen als auch in Binnengewässern vor. Leider machen Faktoren wie Verschmutzung und Verbauung der Süßgewässer dem Aal das Leben und insbesondere seine einmalige Wanderung zum Laichen in die Saragossasee sehr schwer bis unmöglich. Wegen seines fetten Fleischs eignet er sich besonders gut zum Räuchern. Auch wenn die Fischerei derzeit einen eher geringen Einfluss auf den Zustand des europäischen Aals hat, sollte man diesen delikaten Fisch nur sehr bewußt genießen.

Der Zander

Der Zander (Sander lucioperca) ist ein barschartiger Süßwasserfisch und kann bis ca. 120 cm lang und ca. 20 kg schwer werden. Er lebt hauptsächlich in Seen und Flüssen, man findet ihn jedoch auch in Brackwasserbereichen an der Ostsee. Der Raubfisch lebt in Bodennähe in Wassertiefen von 3-5 Meter, wo er an Felsen oder Vertiefungen auf Beutefische lauert. Der Zander ist ein wichtiger und wertvoller Speisefisch. Sein besonders festes, weißes, mageres und eiweißhaltiges Fleisch ist eine wahre Delikatesse. Die praktisch grätenfreien Zanderfilets können gebraten oder gedünstet werden.

Die Makrele

Die Makrele (Scomber scombrus) ist ein Salzwasserfisch, der maximal ungefähr 60 cm lang werden kann. Sie ist ein küstennah lebender Schwarmfisch, der im Sommer oft in riesigen Schwärmen dicht unter der Wasseroberfläche bis in ca. 200 m Tiefe auftritt. Makrelenschwärme aus der Nordsee wandern nur vereinzelt, aber immer öfter in die Ostsee. Die Makrele ist ein beliebter und hochwertiger Speisefisch, der wegen seines aromatischen Fleisches und seinem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren geschätzt wird. Die Makrele wird frisch, gefroren, geräuchert oder in Dosen angeboten.

Text: Cathrin Brandes; Illustration: Lena Daetz

Steinbutt

MIT OFENGEMÜSE

Zutaten

1 Steinbutt ca. 1kg
(ausgenommen)
1 dicke ***Süsskartoffel***
1 dicke Kartoffel
1 Butternut Kürbis
150g Butter
4 Zweige frischer ***Salbei***
Fleur de sel
Frisch gemahlener ***Pfeffer***

Schwierigkeit: sehr einfach
Menge: 2 Personen
Zeit: 45 Minuten
Dazu: Chardonnay

1. Süsskartoffel, Kartoffel und Kürbis schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben auf gut eingebuttertem Backblech so auslegen, dass sie ein passendes Bett für den Steinbutt bilden. Salzen und pfeffern und mit 3-4 gehackten Salbeiblättern bestreuen.

2. Steinbutt salzen und pfeffern, mit 3-4 Salbeiblättern bestreuen und auf das Gemüsebett legen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 25-30 Min. garen. Restliche Butter schmelzen und 3-4 gehackte Salbeiblätter darin ziehen lassen. Salbeibutter zusammen mit Steinbutt servieren.

Buttje, Buttje inne See...

Dorschbällchen

MIT DILL-DIP

Schwierigkeit: mittel
Menge: 4 Personen (ca 16-20 Bällchen)
Zeit: 45 Minuten
Dazu: Riesling

Zutaten für den Teig:

500g Dorschfilet
500g *mehligk.* ***Kartoffeln***
150 ml Sahne
1 Ei
150g Weizenmehl 450
1 Bund *glatte* ***Petersilie***
(Oder je 1/2 Bund glatte Petersilie + Koriander)
opt. 1 grüne Chilischote
1 Zitrone
Salz & Pfeffer
1,5 Liter Bratöl

Zum Panieren:

1 Ei
100g Mehl
200g Panko
oder Paniermehl

Für den Dip:

200g Saure Sahne
200g Schmand
1 Bund Dill
1 Zitrone
Salz & Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser sehr weich kochen. Abgießen und gut ausdampfen und abkühlen lassen.

2. Für den Dip Zitrone auspressen und Dill fein hacken. Alle Zutaten gut verrühren und kräftig mit Salz & Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

3. Kräuter und ggf. Chilischote sehr fein hacken. Zitrone auspressen. Dorsch recht fein würfeln. 1/3 der Fischwürfel in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Fisch mit Kräutern, Zitronensaft, Ei und Sahne sehr gut vermischen und diese Mischung mit dem Pürierstab grob mixen. Die Masse sollte nicht ganz fein püriert sein, sondern eher stückig bleiben. Kurz in das Gefrierfach stellen (nicht länger als 15 Min.).

4. Ausgekühlte Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer gut stampfen und dabei mit dem Mehl mischen. Fischwürfel und Fischmasse dazugeben und alles (am besten mit den Händen) sehr gut verkneten und nochmal mit Salz & Pfeffer abschmecken. Aus der Fischmasse tischtennisgroße Bällchen rollen und auf einem bemehlten Tablett für ca. 10-15 Min. im Kühlschrank zwischenlagern.

5. Bratöl in einem großen Topf erhitzen, bis sich an einem Holzstiel Bläschen bilden. Ei in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl ebenfalls in Suppenteller geben. Bällchen in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen und ca 4-5 Min. goldbraun frittieren. Noch heiß mit dem Dilldip servieren.

Text: Cathrin Brandes; Bilder: Florian Bolk