

Fischbrötchen, ein Stück Norddeutschland



DEUTSCH-TO-GO.DE

Planen Sie eine Reise an die deutsche Küste? An die Nordsee oder Ostsee? Dort sind frische Fischbrötchen ein Muss. Die Brötchen sind knusprig, oft warm, und der Fisch ist kalt – eine leckere Kombination!

Das Brötchen wird halbiert und auf der unteren Hälfte liegen dünn geschnittene Gurkenscheiben. Keine Salatgurken, sondern Gewürzgurken. Vielleicht auch noch knackige Salatblätter. Und dann folgt der Fisch. Am beliebtesten sind Matjeshering und Bismarckhering. Der Matjeshering schmeckt mild und cremig, der Bismarckhering leicht säuerlich und würzig. Auf den Fisch kommen dann rohe Zwiebelringe und danach die obere Hälfte des Brötchens.

Da Heringe für Generationen von Fischerfamilien sehr wichtig waren, kursieren viele Geschichten. An der deutschen Ostseeküste zum Beispiel die vom „Heringskönig“. So nennen Fischer einen seltenen Hering mit einem rötlichen Kopf, der Glück bringt. Wenn ein Fischer so einen Fisch fängt, muss er ihn küssen und ins Meer zurückwerfen. Dann kommt der Fisch im nächsten Jahr mit vielen Heringen zurück.

(152 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – Schautafeln in Ahlbeck, einem traditionsreichen Seebad auf der Insel Usedom. Ahlbeck liegt direkt an der deutsch-polnischen Grenze.)