

## **1. Projekttitle**

### **Fischereikultur in Vorpommern-Rügen**

Fisch essen ist nicht nur gesund. Die Fischerei ist ein Kulturgut, prägt noch heute die Häfen Mecklenburg-Vorpommerns und macht sie auch touristisch interessanter. Wie schon zur Hansezeit leben auch heute Menschen von Fischfang, -verarbeitung und -handel. Trotz zum Teil harter Arbeitsbedingungen und sinkender Verdienstmöglichkeiten.

Dabei ist die Direktvermarktung des frischen Fisches oder selbst verarbeiteter Produkte eine Chance für die Fischer, ihre ökonomische Situation zu verbessern. Auf der anderen Seite liefern sie das, was die Gäste der Region erwarten: frischen, heimischen Fisch in hoher Qualität und mit transparenter Herkunft. Darüber hinaus schaffen sie Urlaubserlebnisse mit Zusatzangeboten wie Angeln, Bootsfahrten, Schauräuchern oder Räucherkursen, die für sie wiederum ein weiteres Standbein bedeuten.

Bisher gibt es jedoch keine Übersicht über die Angebote der Fischer. So werden sie von Ortsunkundigen eher zufällig oder gar nicht gefunden.

## **2. Projektträger**

landaktiv Verein für ökologische Landwirtschaft, umweltgerechte Fischerei und Gesundheit in Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Lindenstr. 26 c 18347 Ostseebad Dierhagen

Telefon 038226-53531 Fax 038226-53532

info@landaktiv-mv.de www.landaktiv-mv.de

Ansprechpartner: Nicole Knapstein

Der 2003 im Ostseebad Dierhagen gegründete Verein landaktiv unterstützt durch Aufklärung und Bildung die ökologische Landwirtschaft und Verarbeitung ebenso wie eine umweltgerechte Fischerei. In allen Feldern sieht sich der kleine, operativ arbeitende Verein jedoch nicht nur als Akteur, sondern versucht vielmehr vorhandene Initiativen zu vernetzen und gute Ideen in die Öffentlichkeit zu bringen.

in Zusammenarbeit mit der

Kurverwaltung Ostseebad Dierhagen

Ernst-Moritz-Arndt-Str. 2 18347 Ostseebad Dierhagen

Telefon: 038226-201 Fax 038226-80466

info@ostseebad-dierhagen.de www.ostseebad-dierhagen.de

Ansprechpartner: Kurdirektor Stephan Fellmann

## **Ausgewählte Referenzen**

### **Ausstellung zur nachhaltigen Fischerei in den Boddengewässern**

Eine Wanderstellung zur Stellnetzfisherei stellt den Beruf des Fischers ebenso wie das besondere Öko-System der Boddenlandschaft vor. Erläutert wird zudem die Nachhaltigkeit der Stellnetzfisherei. Während der Projektlaufzeit wurden die Besucher der Ausstellung zu verschiedenen ausstellungsrelevanten Themen befragt. Bis zum vergangenen Jahr wurde die Ausstellung in der Darßer Arche präsentiert.

Projektzeitraum: 2005 – 2006

### **Bio-Portal für Mecklenburg-Vorpommern: [www.bio-mv.de](http://www.bio-mv.de)**

Das erste Bio-Portal für Mecklenburg-Vorpommern ist einerseits eine detaillierte Adressdatenbank von Bio-Anbietern des Landes. Egal ob es sich um Direktvermarkter, Händler, Gastronomen oder Hoteliers handelt. Andererseits ist das Portal eine auf Mecklenburg-Vorpommern bezogene, interaktive Informationsseite mit hoher Aktualität.

Projektzeitraum: 2008 – 2010

### **Bio-Einkaufsführer für Mecklenburg-Vorpommern**

Der Einkaufsführer „Frisch, Bio, Regional“ stellt in seiner vierten Auflage die Bio-Adressen des Landes anschaulich vor. Dabei macht er unter anderem auch auf die touristischen Potentiale der ökologischen Landwirtschaft Mecklenburg-Vorpommern aufmerksam.

Projektzeitraum: 2004 - 2009

### **Bio-Restaurantführer für Mecklenburg-Vorpommern**

Zweimal schon erschien die Broschüre „Bio-Restaurants und -Cafés in Mecklenburg-Vorpommern“. Sie stellt die bio-zertifizierte Gastronomie des Landes vor. Dabei beschreibt sie neben den Restaurants und Cafés auch die zuliefernden Betriebe.

Projektzeitraum: 2006 – 2007, 2008

### **Bio-Restaurantführer für Norddeutschland**

Die Bio-Gastgeber im Norden geben zum ersten Mal eine Übersicht über Bio-Gastgeber und -Lieferanten aus ganz Norddeutschland. Dem Thema Fisch aus BIO-Zucht und nachhaltiger Fischerei ist eine eigene Rubrik gewidmet. Auch der Saisonkalender macht Appetit auf Fisch.

Projektzeitraum: 2011

## **3. Projektinhalt**

Mit schönen Bildern, kurzweiligen Texten und praktischen Serviceinformationen werden Fischer, Fischzüchter, Fischverarbeiter und Fischhändler aus der Region Vorpommern-Rügen in einer ansprechenden Publikation vorgestellt. Portraits der Personen und Unternehmen werden ergänzt um Serviceinformationen zu Angebot und Öffnungszeiten sowie touristischen Zusatzangeboten wie Hofläden, geführten Angeltouren oder Räucherkursen.

Daneben berichten kurze Reportagen über den Beruf des Fischers und Ausbildungsmöglichkeiten in der Fischerei, über die handwerkliche Küsten- und Seenfischerei und über den Fisch. Küchentipps und Rezepte machen Lust auf den Genuss von heimischem Fisch.

Die Broschüre ist geplant in einem Format 29,5 x 18 cm also etwas schmaler als DIN A4 und soll in einer Auflage von ca. 15.000 Stück gedruckt werden. Verteilt wird die Publikation über die teilnehmenden Betriebe, die Kurverwaltungen und Tourismuszentralen der Region, Naturschutzzentren sowie das Ozeaneum und das Meeresmuseum. Auch sollen die regionalen Tourismusverbände als Distributoren angesprochen werden. Zielgruppe sind Gastronomen und Vermarkter sowie vor allem interessierte Gäste und Einheimische.

#### 4. Projektkosten

Das Gesamtbudget für Koordination, Recherche, Grafik, Text, Druck und Distribution beläuft sich auf 30.000,00 €, die sich wie folgt zusammensetzen:

Projektkosten Fischkultur	
Fotos	3.000,00
Grafik	4.500,00
Druck ca. 15.000 Stück	10.000,00
Distribution	500,00
Text und Redaktion	4.000,00
Akquisition und Recherche	4.000,00
Koordination	3.000,00
Abrechnung und Dokumentation	500,00
Fahrtkosten	500,00

#### 5. Bewertung des Projektes hinsichtlich der Entwicklungsziele

Über das Projekt soll vor allem die kleine Küstenfischerei der Region gestärkt werden. Für zahlreiche Fischer ist die Direktvermarktung bzw. hauseigene Veredelung ihres Fisches ein wichtiges, existenzsicherndes Standbein. Die Broschüre kann dazu beitragen, die Angebote der Fischer bekannter zu machen – denn lange nicht alle Verkaufsstellen liegen an viel besuchten Häfen – und für frischen, heimischen Fisch zu sensibilisieren. Ist doch bisher die Kenntnis darüber, welcher Fisch aus der Ostsee stammt, bei den Gästen eher gering. Der Fischer verdient jedoch mehr am Verkauf des eigenen Fisches als an der Handelsware. Fischer, die bisher kaum direkt vermarkten, könnten über die Beispiele in der Publikation ermutigt werden. Darüber hinaus gewinnen die Häfen an Attraktivität, wovon auch weitere Gewerbetreibende und damit auch die Gemeinden profitieren.

Da es im Gebiet Vorpommern-Rügen zahlreiche Fischer, aber auch Verarbeiter und Vermarkter gibt, soll sich die Publikation erst einmal auf diese Region beschränken. Eine Ausdehnung auf den Rest des Landes ist jedoch angedacht. Folgeauflagen könnten über Werbung finanziert werden.

Darüber hinaus können die Inhalte in der bereits existierenden Plattform [www.fischeinkaufsführer.de](http://www.fischeinkaufsführer.de) kostenfrei auch online verfügbar gemacht und regelmäßig aktualisiert werden.