

01.11.2018

## Bremen: Nachhaltig und handwerklich Hergestelltes auf der Fisch & Feines

Bei der Fisch & Feines in Bremen stellen vom Freitag, den 9. November, bis Sonntag, den 11. November Händler und Erzeuger ihre nachhaltig und meist handwerklich hergestellten Produkte aus. Neben Kaffee, Bier, Eis, Tee und Alkoholika sind das auch wieder Fische von den zwei Erzeugergemeinschaften Kutterfisch und Elsfleth sowie Austern von der AusterRegion. In einem großen Fischbett werden bekannte und unbekannte Arten der Nordsee präsentiert. Daneben machen die Köche vom Seefischkochstudio Fischküche anschaulich und laden nach jeder Show zum Probieren ein. Wer Lust auf ein frisches Krabbenbrot hat, kann sich seine Krabben mit oder ohne Anleitung selber pulen. Die Betreiber des Bremer Restaurants AusterRegion veranstalten Crash-Kurse im Austernöffnen für Anfänger und Fortgeschrittene. An den Ständen von Kutterfisch und der Fischereigenossenschaft Elsfleth werden Scholle, Kabeljau, Seelachs und Miesmuscheln frisch aus der Pfanne oder dem Sud serviert. Naturland informiert über sein Projekt "Bio-Fisch in der Mittagspause", das Bio-Fisch in die Außer-Haus-Verpflegung bringt. Ein Höhepunkt sind drei Fischauktionen mit Auktionator Sebastian Gregorius am Sonntag (11:00, 13:00 und 15:00 Uhr), deren Erlös an die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS) gespendet wird.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

15.10.2018 [Deutschland: MSC-Zertifikat für Seelachsfischerei erneuert](#)

24.09.2018 [Nordseekrabben: So gute Fänge wie seit Jahren nicht mehr](#)

19.09.2018 [Berlin: Fisch auf dem "Stadt Land Food-Festival"](#)



**Das Krabbenpulen ist nur eines von zahlreichen Events auf der Fisch & Feines in Bremen am übernächsten Wochenende - vom 9. bis 11. November 2018.**