

Silber des Meeres

Themenwanderweg

Logo des
Themenweges



Begeben Sie sich auf eine Reise. Tauchen Sie ein in die Geschichte der Fischerei. Erfahren Sie mehr über die Historie des Fischfangs, des Fischhandels und der Fischverarbeitung.



„Das Silber des Meeres“

Jahrhunderte lang hat der Fisch den Lebensrhythmus der Menschen auf Rügen und Hiddensee mitbestimmt. Der Hering spielt dabei eine besondere Rolle. Nicht umsonst gilt ihm der Name „Silber des Meeres“, wenn seine Schwärme das Wasser silbrig glitzern lassen. Ganze Dörfer waren früher auf den Beinen, sobald er in die Nähe der Inseln kam.



Der Themenweg widmet sich verschiedenen Aspekten der Fischerei zwischen dem 17. und 20. Jahrhundert und greift im Westen der Insel den alten Handelsweg „Heringstraße“ auf. Auf mehreren Etappen können Sie etwas über die Geschichte der Fischerei erfahren oder frisch verarbeiteten Fisch erleben: entlang der Westseite der Insel, weiter über die Schaabe zur Ostküste Rügens sowie auf der Insel Hiddensee bewegen Sie sich auf den Wegen des Silbers des Meeres.

Vom Wasser auf den Tisch – *Fischfang und Fischverarbeitung*

Während Ihrer Radtour werden Sie mehr über die Fanggemeinschaften der Fischer erfahren. Nur durch das Teilen von Aufgaben, gegenseitige Hilfe und gemeinschaftlichen Zusammenhalt der Fischer war es möglich den Heringsfang zu bewältigen. Niemand konnte auf eine helfende Hand verzichten.



Die gefangenen Fische zu verarbeiten, lag immer in den Händen der Frauen. Dabei war und ist es auch heute noch wichtigstes Ziel, den Fisch durch Salzen, Räuchern oder Trocknen besonders haltbar zu machen.



Während Ihrer Reise auf den Wegen des Silbers des Meeres können Sie die verschiedenen Arten der Fischverarbeitung kennen lernen und den einzigartigen Geschmack eines Salzherings, Bücklings (geräucherter Hering) oder Trockenhering erleben.

Fische soweit das Auge reicht

Rügen und Hiddensee sind eine der fischreichsten Gegenden in Deutschland. Sowohl in Bodden und Meer finden Fischer wie Angler vielfältige Fischvorkommen.



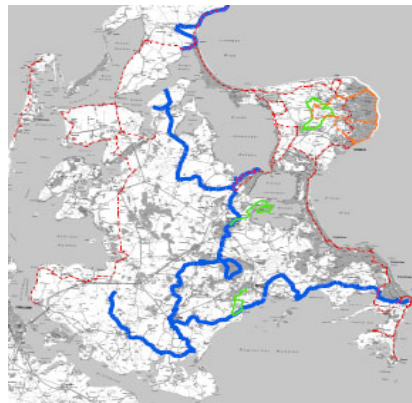
Zander, Dorsch, Lachs oder Meeresforelle – der Reichtum der Fischarten auf Rügen und Hiddensee ist nicht nur im Wasser gegeben, sondern zeichnet auch die kulinarische Seite der beiden Inseln aus. Der Rundweg führt Sie vorbei an zahlreichen Fischräuchereien und dem wichtigsten Fischereihafen der Insel, dem Hafen Sassnitz. Werfen Sie einen Blick in eine der Traditionsfischräuchereien z.B. in der Gemeinde Lietzow oder suchen Sie sich Ihren Frischfisch direkt beim Fachmann in der Gemeinde Neuenkirchen aus. Immer wieder werden Sie zudem bei Ihren wohlverdienten Pausen traditionelle Fischgerichte genießen können – ob Feinschmecker oder frisches Fischbrötchen, das entscheiden Sie am besten nach Lust und Laune vor Ort.



Auf den Spuren des Silber des Meeres ...



Begeben Sie sich auf die Spuren unserer Vorfahren und tauchen Sie ein in die Geschichte des Fischfangs. Von Stralsund auf dem Festland nach Altenkirchen erkunden Sie dabei einen der wichtigsten Handelswege, die Alte Heringsstraße. Weiter führt die Radtour vom Kap Arkona entlang der östlichen Seite der Insel in Richtung Thiessow. Besonders empfehlenswert ist ebenso die Spurensuche nach dem Silber des Meeres auf der Insel Hiddensee.



FAKTEN in Kürze:

Insel Rügen

Lage:

- größte deutsche Insel im südlichen Osteseeraum.
- hoch im Norden von Mecklenburg-Vorpommern

Größe:

- ca. 926 km² Fläche

Insel Hiddensee

Lage:

- westlich der Insel Rügen vorgelagert
- größte Insel innerhalb des Nationalparks Vorpommersche Boddenlandschaft

Größe:

- ca. 19,02 km² Fläche

WEITERE INFORMATIONEN:

Tourismuszentrale Rügen GmbH
Markt 4
18528 Bergen auf Rügen
Telefon: (03838) 80770
Telefax: (03838) 254440
Internet: www.ruegen.de
Email: info@ruegen.de

Projekt Internetseite

IMPRESSUM

Herausgeber:

Landschaftspflegeverband Rügen e.V.
Industriestraße 10
18528 Bergen auf Rügen

Projektpartner

Biosphärenreservat Südost Rügen
Blieschow

Texte:

Büro Blau & animare projektmanagement

Layout & Grafik:

mattlog GbR XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Druck: XXXXXXXXXXXXXXX

Logo

Logo