

DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

2010



Dieses Fischgeschäft
gehört zu den
besten in Deutschland

Madeleine Jakits



Madeleine Jakits, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

DER FEINSCHMECKER ist Deutschlands führendes Magazin für Genuss und Lebensart – jeden Monat neu.

Thürnaus Fischhalle

OT List, Lister Meile 84, PLZ 30161,

Tel. 0511-66 19 75, www.schaller-fisch.de,



Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  

Kooperation der Familien Frisch und Schaller in fünfter Generation. Im kleinen Geschäft gibt's Klassiker, Wittling von den Lofoten, Bio-Räucherlachs aus Irland, Gelbflossen-Thunfisch in Sushi-Qualität, kanadischer Hummer sowie Salate aus eigener Produktion. Was nicht vorrätig ist, wird bestellt.

Filiale in Bemerode, Bistro in Kirchrode.

Spezialität: Räucherfisch

Herzberg Fisch Anton

Rathausstr. 3 (Verkauf vor der Halle Fr 8-18 Uhr), PLZ 37412, Tel. 05521-99 84 80, www.fisch-anton.de  

In Herzberg ist nur die Manufaktur ansässig. Das Angebot ist bemerkenswert vielseitig und originell: Neben MSC-zertifizierten Speisefischen aus allen Ozeanen sowie Forellen und Karpfen aus der Region gibt es aus eigener Herstellung köstliche Fischpralinen, von April bis September eine Fischbratwurst sowie zum Wochenende eine Fischtorte in Brotteig. Die Bedienung ist bestens organisiert und bietet gern Probierhäppchen an. Verkauf über 6 Fischmobile in der Region (Braunlage, Goslar, Osterode, Göttingen und Northeim).
Spezialitäten: Räucherfisch

Isernhagen real

OT Altwarmbüchen, Opelstr. 3-5,

PLZ 30916, Tel. 0511-615 80, www.real.de,

Mo-Sa 8-22 Uhr    




Der Fischmarkt hat täglich frisch ein ausgewogenes, recht üppiges Angebot an Süß- und Salzwasserfischen (Filets und ganze Fische) sowie Spezialitäten von regionalen Produzenten. Hummer oder Langusten auf Bestellung. Appetitliche Präsentation.
Spezialitäten: Salate, Räucherfisch, Hering

Langelsheim Fisch Otto

Teichweg 1, PLZ 38685, Tel. 05326-80 89,

www.fisch-otto.de, Mo 8-12 Uhr,

Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr, So 10-12 Uhr

Familie Otto bewirtschaftet 12 Süßwasser-teiche. Im Laden neben der Räucherei werden täglich frisch gefangene Regenbogen-





Langelsheim: Björn Otto mit einem prächtigen Spiegelkarpfen

und Lachsforellen sowie lebende Saiblinge, ganz oder filetiert, verkauft. Aus dem kalten Rauch kommen Aal, norwegischer Zuchtlachs, kanadische Hummer, bretonische Austern und Langusten. Verkauf auf den Wochenmärkten in Goslar, Langelsheim, Bad Harzburg und Salzgitter.
Spezialitäten: Schleien, Karpfen

Langeoog Das Fischgeschäft

An den Bauhöfen 2, PLZ 26465,

Tel. 04972-91 29 60, www.klette.info,

ab Beginn der Osterferien bis Ende der Herbstferien Mo-Sa 9-18 Uhr  

Sven Klette führt einen hübsch dekorierten Laden mit gut bestückter Theke. Nordseefisch, frisch oder geräuchert, Krabben zum Selberpulen. Mittagstisch im Biergarten.
Spezialitäten: Nordseekrabben, Seezunge

Lengenbostel Die Räucherei

Feldstr. 2, PLZ 27419, Tel. 04282-91 16 90,

www.die-raeucherei.com, Mo-Fr 8-17 Uhr

Hervorragende Qualität aus Wildfang (Thunfisch, Marlin, Schwertfisch, Heilbutt) sowie aus Aquakultur veredelt der Familienbetrieb in Handarbeit, etwa unter Einsatz hochmoderner Räucheröfen. Unbedingt probieren: Wildlachs der Alaska-Fischerin Julia Schlutius (siehe Porträt Seite 4) und mild geräucherten Thunfisch.
Spezialität: geräucherte Forelle




Northeim

Leinetaler Räucherforellen

OT Edesheim, Zur Mühle 2, PLZ 37154,

Tel. 05551-532 52, vonloebenstein@aol.com,

Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 8.30-14 Uhr


  

Räucherstube und Ladengeschäft unter einem Dach in der alten Bauernkate. Fischwirtschaftsmeister Harald von Loebenstein betreibt eine eigene Zucht und räuchert seine Regenbogen- und Lachsforellen sowie Saiblinge selbst. Mittags kommt die Pracht warm aus dem Ofen.
Spezialitäten: Aal, geräuchert und in Aspik, Forellenterrine

Oldenburg

Fischspezialitäten Thomas Kleetz

Innenstadt, Pferdemarkt: Di, Do, Sa 7-

13.30 Uhr; Markt Kreyenbrück, Klingenbergplatz: Fr 7-13.30 Uhr, Tel. mobil 0171-900 09 69, thomas-kleetz@t-online.de 

Fischfans haben den Großraumwagen von Thomas Kleetz in der Peilung, schließlich bietet er eine gute Auswahl gängiger Frischfische (Loup de Mer, Limandes, Seezunge, Meeresfrüchte, Krabben, Lachssülze) und besorgt alles, wenn man zwei Tage vorher anruft.

Spezialität: Fisch von kleinen Booten, etwa Angel-Schellfisch

Fisch Weers

Innenstadt, Pferdemarkt: Di, Do, Sa 7-13.30

Uhr, Tel. 04486-91 51 62 und mobil 0151-

16 67 40 52, www.fischfeinkost-weers.de





Auch unter dem neuen Besitzer ist „Weers“ auf Oldenburger Wochenmärkten und bei einigen Supermärkten eine feste Größe, die Tradition soll weitergeführt werden – mit Krabben, Meeresfrüchten und Frischware. Hochseefisch kommt regelmäßig frisch aus Bremerhaven. Fischmobile in der Region.
Spezialität: Matjes aus Holland

Stadthagen

Fischhaus Blanke

Niedernstr. 48, PLZ 31655, Tel. 05721-22 67,




www.fischhaus-blanke.de, Mo-Fr 7.30-

18 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr    

Angesehenes Fachgeschäft, das seit 1924 von der Heringsfänger-Familie Blanke betrieben wird. Täglich frischer Kabeljau, Dorsch, Blauleng und Selbstgeräuchertes in ausgezeichnete Qualität sowie saisonale Spezialitäten. In dem schönen, frisch restaurierten Fachwerkhaus von 1582 befindet sich neben dem Geschäft auch die Fischmanufaktur. Siehe auch „Fischrestaurant Blanke“ Seite 68.

Spezialität: eingelegte Heringe

Thürnaus Fischhalle

OT List, Lister Meile 84, PLZ 30161,
Tel. 0511-66 19 75, www.schaller-fisch.de,
Mo-Fr 8.30-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr   
Kooperation der Familien Frisch und Schaller
in fünfter Generation. Im kleinen Geschäft
gibt's Klassiker, Wittling von den Lofoten,
Bio-Räucherlachs aus Irland, Gelbflossen-
Thunfisch in Sushi-Qualität, kanadischer
Hummer sowie Salate aus eigener Produkti-
on. Was nicht vorrätig ist, wird bestellt.
Filiale in Bemerode, Bistro in Kirchrode.
Spezialität: Räucherfisch





Herzberg

Fisch Anton

Rathausstr. 3 (Verkauf vor der Halle Fr 8-
18 Uhr), PLZ 37412, Tel. 05521-99 84 80,
www.fisch-anton.de  
In Herzberg ist nur die Manufaktur ansäs-
sig. Das Angebot ist bemerkenswert vielsei-
tig und originell: Neben MSC-zertifizierten
Speisefischen aus allen Ozeanen sowie
Forellen und Karpfen aus der Region gibt
es aus eigener Herstellung köstliche Fisch-
pralinen, von April bis September eine
Fischbratwurst sowie zum Wochenende
eine Fischtorte in Brotteig. Die Bedienung
ist bestens organisiert und bietet gern Pro-
bierhäppchen an. Verkauf über 6 Fisch-
mobile in der Region (Braunlage, Goslar,
Osterode, Göttingen und Northeim).
Spezialitäten: Räucherfisch




Isernhagen

real

OT Altwarmbüchen, Opelstr. 3-5,
PLZ 30916, Tel. 0511-615 80, www.real.de,
Mo-Sa 8-22 Uhr    
Der Fischmarkt hat täglich frisch ein aus-
gewogenes, recht üppiges Angebot an Süß-
und Salzwasserfischen (Filets und ganze
Fische) sowie Spezialitäten von regionalen
Produzenten. Hummer oder Langusten auf
Bestellung. Appetitliche Präsentation.
Spezialitäten: Salate, Räucherfisch, Hering

Langelsheim

Fisch Otto

Teichweg 1, PLZ 38685, Tel. 05326-80 89,
www.fisch-otto.de, Mo 8-12 Uhr,
Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr, So 10-12 Uhr
  
Familie Otto bewirtschaftet 12 Süßwasser-
teiche. Im Laden neben der Räucherei wer-
den täglich frisch gefangene Regenbogen-





Langelsheim: Björn Otto mit
einem prächtigen Spiegelkarpfen

und Lachsforellen sowie lebende Saiblinge,
ganz oder filetiert, verkauft. Aus dem kal-
ten Rauch kommen Aal, norwegischer
Zuchtlachs, kanadische Hummer, bretoni-
sche Austern und Langusten. Verkauf auf
den Wochenmärkten in Goslar, Langels-
heim, Bad Harzburg und Salzgitter.
Spezialitäten: Schleien, Karpfen




Langeoog

Das Fischgeschäft

An den Bauhöfen 2, PLZ 26465,
Tel. 04972-91 29 60, www.klette.info,
ab Beginn der Osterferien bis Ende der
Herbstferien Mo-Sa 9-18 Uhr  
Sven Klette führt einen hübsch dekorierten
Laden mit gut bestückter Theke. Nordsee-
fisch, frisch oder geräuchert, Krabben zum
Selberpulen. Mittagstisch im Biergarten.
Spezialitäten: Nordseekrabben, Seezunge

Lengenberg




Die Räucherei

Feldstr. 2, PLZ 27419, Tel. 04282-91 16 90,
www.die-raeucherei.com, Mo-Fr 8-17 Uhr
  

Hervorragende Qualität aus Wildfang
(Thunfisch, Marlin, Schwertfisch, Heilbutt)
sowie aus Aquakultur veredelt der Famili-
enbetrieb in Handarbeit, etwa unter
Einsatz hochmoderner Räucheröfen. Un-
bedingt probieren: Wildlachs der Alaska-
Fischerin Julia Schlutius (siehe Porträt
Seite 4) und mild geräucherten Thunfisch.
Spezialität: geräucherte Forelle

Northeim


Leinetaler Räucherforellen

OT Edesheim, Zur Mühle 2, PLZ 37154,
Tel. 05551-532 52, vonloebenstein@aol.com,
Mo-Fr 9-18.30 Uhr, Sa 8.30-14 Uhr
  

Räucherstube und Ladengeschäft unter
einem Dach in der alten Bauernkate. Fisch-
wirtschaftsmeister Harald von Loebenstein
betreibt eine eigene Zucht und räuchert
seine Regenbogen- und Lachsforellen
sowie Saiblinge selbst. Mittags kommt die
Pracht warm aus dem Ofen.
Spezialitäten: Aal, geräuchert und in
Aspik, Forellenterrine

Oldenburg

Fischspezialitäten Thomas Kleetz

Innenstadt, Pferdemarkt: Di, Do, Sa 7-
13.30 Uhr; Markt Kreyenbrück, Klingen-
bergplatz: Fr 7-13.30 Uhr, Tel. mobil 0171-
900 09 69, thomas-kleetz@t-online.de 
Fischfans haben den Großbraunwagen von
Thomas Kleetz in der Peilung, schließlich
bietet er eine gute Auswahl gängiger
Frischfische (Loup de Mer, Limandes, See-
zunge, Meeresfrüchte, Krabben, Lachssülze)
und besorgt alles, wenn man zwei Tage
vorher anruft.
Spezialität: Fisch von kleinen Booten, etwa
Angel-Schellfisch

Fisch Weers





Innenstadt, Pferdemarkt: Di, Do, Sa 7-13.30
Uhr, Tel. 04486-91 51 62 und mobil 0151-
16 67 40 52, www.fischfeinkost-weers.de



Auch unter dem neuen Besitzer ist „Weers“
auf Oldenburger Wochenmärkten und bei
einigen Supermärkten eine feste Größe, die
Tradition soll weitergeführt werden – mit
Krabben, Meeresfrüchten und Frischware.
Hochseefisch kommt regelmäßig frisch aus
Bremerhaven. Fischmobile in der Region.
Spezialität: Matjes aus Holland

Stadthagen

Fischhaus Blanke

Niedernstr. 48, PLZ 31655, Tel. 05721-22 67,
www.fischhaus-blanke.de, Mo-Fr 7.30-
18 Uhr, Sa 7.30-13 Uhr    
Angesehenes Fachgeschäft, das seit 1924
von der Heringsfänger-Familie Blanke
betrieben wird. Täglich frischer Kabeljau,
Dorsch, Blauleng und Selbstgeräuchertes
in ausgezeichneter Qualität sowie saisonale
Spezialitäten. In dem schönen, frisch
restaurierten Fachwerkhaus von 1582
befindet sich neben dem Geschäft auch
die Fischmanufaktur. Siehe auch „Fischres-
taurant Blanke“ Seite 68.
Spezialität: eingelegte Heringe