**Info Blatt**

**Rute raus, der Spaß beginnt!**

**Staffel 12 - Folge 4**

**Flotte Flundern auf Usedom**

**Sendung am 12.11.2022**

**16.00 Uhr im NDR Fernsehen**

**Gewässer: Ostsee (vor Usedom)**

**Allgemeines:** Die Küstengewässer vor der Insel Usedom werden stark von der Swine, ein Hauptmündungsarm der Oder, beeinflusst.

Die Swine mündet die ganz in der Nähe von Ahlbeck bei Swinemünde in die Ostsee.

Dadurch ist der Salzwassergehalt in diesem Küstenabschnitt extrem niedrig (0,8 – 1,0 %) und viele Süßwasserfische wie Barsche, Brassen, Zander und Hechte können auch von den Seebrücken und vom Kutter gefangen werden.

**Hauptfischarten:** Flunder, Steinbutt, Hornhecht (im Sommer), Meerforelle, Barsch, Brassen, Zander, Aal, Schwarzmundgrundel

**Mindestmaße und Schonzeiten (in den Küstengewässern):**

Flunder 25 cm -

Steinbutt 30 cm 01.06. - 31.07.

Meerforelle 45 cm 15.09. - 14.12.

Hecht 50 cm 01.03. - 30.04.

Aal 50 cm 01.11. - 28.02.

Zander 45 cm 23.04. - 22.05.

Barsch 20 cm -

**Weitere Infos zu den fischereirechtlichen Bestimmungen:**

Landesamt für Lebensmittelsicherheit,

Landwirtschaft und Fischerei MV (LALLF)

Thierfelderstraße 18

18059 Rostock

Tel.:0381 4035 0

Landesanglerverband Mecklenburg-Vorpommern e.V. (LAV)

Siedlung 18 a, 19067 Leezen

Tel.: 03860 – 56030

[www.lav-mv.de](http://www.lav-mv.de)

**Verkauf von Angelkarten:**

Touristinformation Ahlbeck

Dünenstraße 45

17419 Ahlbeck

Tel.: 038378 499350

**Angelgeschäft:**

Frank Schmeling

Wiesenstraße 14

17419 Heringsdorf

**Fischgericht:**

**Flunderfilet á la Strindberg (Rezept vom Fischsommelier André Domke)**

**Zutaten (für 2 Personen):**

Filets von 2 Ostseeflundern

Mehl

Rapsöl

2 Eier

1 EL Butter

Für die Strindberg Marinade:

2 EL Senf

2 EL Sanddorn Sahne Meerrettich

1 EL Lavendelhonig

½ kleine Zwiebel (fein gewürfelt)

Bund Lauchzwiebeln (klein geschnitten)

1 Zitrone

Meersalz

Zitronenpfeffer

**Zubereitung:**

Flundern filetieren, unter kaltem Wasser abspülen – trockentupfen

Filets durch die Strindberg Marinade ziehen

Dann ins Mehl und danach ins verquirlte Ei

Gleich ab in die vorgewärmte Pfanne mit einem Spritzer Rapsöl (3/4 Leistung)

Nach einer Minute Filets wenden und einen Klacks Butter in die Pfanne geben

Bratzeit insgesamt ca. 2 Minuten

Dazu passen Bratkartoffeln, Gurkensalat und ein kühles Bier.