









Ausdruck einer tiefen Verbundenheit zur Familien-tradition und zur Ostsee.

Die Fischer der Familie fuhren zunächst mit dem Kutter HEINI von Timmendorf aus zu den Fanggebieten. Das Holzschiff war 1954 auf einer Werft in Kirchdorf erbaut worden.

Hans-Heinrich Hartig fischte in den Jahren 1971 bis 1991 von der Insel Rügen aus – der Kutter der Familie befand sich zu jener Zeit auf der Halbinsel Mönchgut, wo er auch seine spätere Frau Gabriele kennenlernte. 1992 erlangte der Poeler seinen Fischereimeisterbrief und erwarb das Fangschiff BELLA mit der Kennung »POE-27«. So mancher Lehrling ist seither auf dem Schiff ausgebildet worden – darunter auch Sohn Steffen, der seit 2012 den Fischereifamilienbetrieb fortführt. Dass so manches Mal aber auch noch sein Vater mit an Bord ist, hat damit zu tun, dass für Hans-Heinrich Hartig die Fischerei weitaus mehr als nur ein Broterwerb ist.

Der Tag beginnt für die Fischer von Timmendorf früh. »Wir legen um fünf Uhr in der Marina ab und sind gegen 9 Uhr zurück«, erzählt Steffen Hartig. Tags zuvor werden die Stellnetze ausgelegt. Im Sommer wird über Nacht auch mit Langleinen »auf Aal oder Dorsch« gefischt. Als Köder dienen dabei Krabben oder auch kleine Tobiasfische, die Steffen Hartig vorher selber gefangen hat. Das, was den Hartigs in die Netze geht, verwenden sie für den Eigenbedarf, verkaufen an Gaststätten und liefern an die Genossenschaft; die Fänge der sechs Timmendorfer Fischereibetriebe werden von der dortigen Fischhalle direkt nach Wismar transportiert.

Für die Zubereitung des frischen Fisches ist Gabriele Hartig zuständig. Sie kocht für die

Familie – und für die Gäste. Das Elternhaus ihres Mannes befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Leuchtturm von Timmendorf. Es entstand 1932 und beherbergt seither nicht nur die Familie, sondern zugleich den gastronomischen Betrieb und bietet Unterkünfte für Feriengäste oder Angelurlauber. »Urlaub beim Fischer« lautet der Slogan der Pension »Seeblick« mit der Adresse »Tau'n Lüchttorm 2« und hat somit einen wahrhaftigen Hintergrund, der sich auch kulinarisch widerspiegelt.

Und dann ist da noch der Fischerstammtisch. »Eines der wenigen Überbleibsel aus ›Erichs Zeiten«, schmunzelt Gabriele Hartig und zeigt auf das Schild in ihrer Gaststube. »Stammtisch für Fischer, Jäger und andere Lügner«, kann man dort lesen. »Der Stammtisch ist unseren Männern von jeher heilig. Da durfte noch nie was dazwischen kommen«, versichert Gabriele Hartig. Es sei denn, ein Einsatz ruft die freiwilligen Seenotretter von Poel an Bord des DGzRS-Seenotrettungsbootes GÜNTHER SCHÖPS.







Dorschleberwurst

Zutaten:

3–4 Dorschleber

3 Zwiebeln

Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung:

Zwei Zwiebeln in Wasser garen, dann die Dorschleber hinzufügen und circa 30 Minuten ziehen lassen – nicht kochen! Die Leber danach in ein Küchensieb legen und darin über zwei bis drei Stunden abtropfen lassen. Im Anschluss wird die Leber mit einer Gabel zerdrückt (»ordentlich musen«) und mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie einer klein geschnittenen Zwiebel vermengt. Mit Brot genießen.

Tipp:

Gabriele Hartig empfiehlt, kleine Dorschleber zu verwenden, da diese schmackhafter ist.

Gedünsteter Dorsch mit Salzkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

1,5 kg Dorsch

1 Bund Suppengrün

Kartoffeln

1 Zitrone

Butter

Sahne

Soßenbinder, hell

Zucker

Meerrettich

Gewürze: Salz



Zubereitung:

Das gewaschene und zerkleinerte Suppengemüse in wenig und nur leicht gesalzenem Wasser garen. Das Gemüse danach in eine Auflaufform geben und den in Stücke geschnittenen Dorsch darauf verteilen. Anschließend Butterflocken auf den Fisch setzen und bei circa 150°C im Ofen etwa 20 Minuten garen. Der Sud sollte zunächst mit Sahne und Mehlschwitze andickt werden. Dann kann man ihn – je nach Geschmack – entweder mit Zitronensaft und Zucker oder mit Meerrettich verfeinern. Dazu passen Salzkartoffeln. Gabriele Hartig lässt mit dem Fisch auch die Dorschleber garen. »Diese ist dann nur für meinen Mann reserviert«, schmunzelt die erfahrene Küchenfrau.

