

## PRESSE-INFORMATION

### **Unterwegs mit Travemündes „Fischbotschafter“**

Gleich zwei Neue Video- und Podcast-Folgen rund um den Fisch: In der neuen Folge „Ostseelauschen“ stellt sich Fischsommelier Mike Wöbke aus Travemünde vor / In der neuen Folge der Video-Serie AufgefisiSHt dreht sich alles um Fehmarns Fischbrötchen

Scharbeutz, den 11.Oktober 2021 – Trave statt Traube. Gräte statt Rebe. Schuppe statt Champus. Mike Wöbke aus Travemünde ist Sommelier – mit Wein hat er aber nur dann zu tun, wenn es um einen Tropfen zu seinem absoluten Faible geht: Frischer Fisch. Denn **Mike Wöbke ist Fischsommelier** – einer der ersten in ganz Deutschland. Seine Geschichte erzählt er in der **Video- und Podcastfolge „Ostseelauschen“**.

In dem Format der Ostsee Schleswig-Holstein Tourismus e.V. (OHT) erzählen Monat für Monat echte Fischköpfe aus ihrem Leben in ihrer Region zwischen Glücksburg und Travemünde sowie der Holsteinischen Schweiz. Alle Geschichten gibt es unter [www.ostseelauschen.de](http://www.ostseelauschen.de) und in den Social-Media-Kanälen des OHT. Der Podcast ist in allen bekannten Portalen abrufbar.

Die neueste Folge ist ein Muss für alle Fisch-Fans, denn Mike Wöbke ist ausgewiesener Experte. Der gelernte Koch hat viele Jahre in der Fischverarbeitung gearbeitet und sich dann zum Fischsommelier ausbilden lassen. Er selbst findet allerdings, dass der Begriff „Fischbotschafter“ besser passt. Denn Mike sieht sich viel mehr als Wissensvermittler – eben mit einer ganz besonderen Expertise. Besonders wichtig ist ihm, dass die Menschen weniger Scheu vor Fisch haben. „Ich kenne Menschen, die unheimlich gerne Fisch essen, aber bei der ersten Gräte im Mund sind sie satt. Da kriegen sie keinen Bissen mehr runter“, sagt er.

Wer sich in Sachen Fisch noch für weitere kulinarische Angebote interessiert, sollte in die neue Folge der Video-Reihe **AufgefisiSHt** des OHT reinschauen. Fischkopp Simone war zu Gast bei Regina und Lena vom **Hafen Imbiss Kap Orth**. Neben den großartigen Fischbrötchen und der Lage am Hafen erzählen die beiden viel über die Geschichte ihres Familienbetriebes und ihrer ganz besonderen, hochprozentigen Spezialität, dem Orther Diller.

Weitere Informationen über kulinarische Angebote rund um frischen Fisch an der Ostseeküste Schleswig-Holsteins erhalten Interessierte online unter [www.ostsee-schleswig-holstein.de](http://www.ostsee-schleswig-holstein.de).

Links zu Ostseelauschen:

Mehr über Mike Wöbke im Anhang oder unter [www.ostseelauschen.de](http://www.ostseelauschen.de) sowie [fischwoebke.de](http://fischwoebke.de)

Direkter Link zum Podcast: <https://www.ostsee-schleswig-holstein.de/blog/mike-woebke>

Direkter Link zum Video: [https://www.youtube.com/watch?v=7GhDGyn\\_Mcw&t=3s](https://www.youtube.com/watch?v=7GhDGyn_Mcw&t=3s)

# ostsee

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Direkter Link zu Bildmaterial: <https://www.dropbox.com/sh/ml5n8f2ozm78cov/AAC6WALZ3b4H1m-l8DymsCl9a?dl=0>

Links zu AufgefiSHt:

Direkter Link zu AufgefiSHt: <https://www.ostsee-schleswig-holstein.de/aufgefischt>

Direkter Link zum Video: [www.youtube.com/aufgefischt](http://www.youtube.com/aufgefischt)

**Mehr Presse-Informationen unter:**

Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.

Elisabeth Riedel

Am Bürgerhaus 2, 23683 Scharbeutz

Tel.: 04503 / 88 85-13

E-Mail: [presse@ostsee-sh.de](mailto:presse@ostsee-sh.de)

Internet: [www.ostsee-schleswig-holstein.de](http://www.ostsee-schleswig-holstein.de)

**Der Ostsee-Holstein-Tourismus e.V. (OHT)**

ist der offizielle Marketingverbund der Unternehmen, Gemeinden und Städte sowie der Landkreise entlang der Ostseeküste Schleswig-Holsteins von Glücksburg bis Travemünde sowie der Holsteinischen Schweiz. Der OHT und seine mehr als 30 Mitglieder legen hierbei den Fokus auf nachhaltig qualitatives und quantitatives wirtschaftliches Wachstum.