

Fischbrötchen

Das Fischbrötchen ist der kulinarische Klassiker und der wohl beliebteste Imbiss an der gesamten Ostseeküste und somit auch auf Rügen. Es verkörpert wie kaum ein anderes Gericht die maritime Lebensart der Region. Ein authentisches Fischbrötchen besteht aus einem frischen, knusprigen Brötchen, das je nach Geschmack mit verschiedenen Fischarten belegt und oft mit Zwiebeln, Salat und einer Remouladensoße verfeinert wird.

Die Vielfalt ist groß und reicht vom traditionellen Bismarckhering oder Matjes über Brathering bis hin zu geräucherten Spezialitäten wie Lachs, Makrele oder Aal. An den Häfen von [Sassnitz](#), Baabe oder Gager und an unzähligen Imbissständen entlang der Promenaden kann man die Brötchen direkt vom Kutter oder aus der Räucherei kaufen. Die Qualität und Frische des Fisches sind dabei entscheidend für den Geschmack.

Ein Fischbrötchen direkt am Hafen zu essen, mit Blick auf die Boote und das Wasser und einer frischen Brise um die Nase, ist für viele Urlauber ein unverzichtbares Ritual und ein Stück authentisches Rügen-Erlebnis. Es ist eine einfache, ehrliche und köstliche Mahlzeit, die die enge Verbindung der Insel zum Meer und zur Fischerei auf den Punkt bringt.