

PRESSEMITTEILUNG

Fisch und Seafood als Erlebnis: Bremerhaven gehört zu besonderem EU-Projekt

Partner entwickelt Ideen für Genuss- und Kulturtourismus

28.01.: Wenn es um Fisch geht, führt an Bremerhaven kein Weg vorbei. Die Stadt gehört zu den Zentren der deutschen Lebensmittelwirtschaft und nimmt besonders im Bereich Tiefkühlfisch und Fertiggerichte eine Schlüsselrolle ein. Jetzt ist Bremerhaven aber auch europaweit ein Thema, wenn es um einen besonderen Genuss geht.

Die Erlebnis Bremerhaven GmbH ist in ein EU-Projekt eingebunden, das sich bis Mitte 2029 zur Aufgabe gemacht hat, den Wein- und Gastronomietourismus zu stärken. „Uns hilft das bei der Weiterentwicklung unserer Tourismusstrategie bis 2030 und soll Bremerhaven auch als nachhaltiges Ziel für Genussreisen aufstellen“, sagt Michael Gerber, Geschäftsführer der kommunalen Gesellschaft für Touristik, Marketing und Veranstaltungen.

Internationale Unternehmen, moderne Produktionsstätten und eine enge Verzahnung von Hafenlogistik, Verarbeitung und Forschung prägen den Standort. Es ist beinahe egal, wo in Europa ein Fischstäbchen auf dem Teller landet – vermutlich kommt es aus Bremerhaven. Von hier aus werden täglich Produkte an den deutschen und europäischen Handel geliefert. Im Selbstverständnis der Stadt ist das fest verankert.

14 Partner quer durch Europa

Die Verbindung von Industrie, Herkunft und kulinarischer Identität schlägt Bremerhaven zunehmend auch in den Tourismus. Als Teil des EU-Projekts EnoGastroDEST tauscht sich die Stadt nun europaweit mit Partnern an neun weiteren Reisezielen aus. Erklärtes Ziel: den Wein- und Gastronomietourismus stärken. „Wir in Bremerhaven sind stolz, Teil dieses besonderen Projekts zu sein“, sagt Franziska Stenzel, Nachhaltigkeitsmanagerin im Tourismus bei der Erlebnis Bremerhaven. „Genuss ist unser Thema.“

EnoGastroDEST will kulinarisches Erbe zeitgemäß vermitteln, soll nachhaltige Angebote für Besucher entwickeln und neue Erlebnisse



schaffen. Vier Jahre Zeit haben die 14 beteiligten Partner, sich auszutauschen, für Studienbesuche und Workshops. 1,9 Millionen Euro stellt die Europäische Union für ihr Projekt zur Verfügung. Bremerhaven ist durch EnoGastroDEST vernetzt mit Touristikern von Portugal bis Zypern.

Im Fokus stehen für Bremerhaven Fisch und Seafood als identitätsstiftende Elemente. Aber auch lokal produzierter Gin oder die ausgewiesene Expertise für guten Wein im Land Bremen und die Fisch-Happen-Tour können Beispiele besonderer Gästerlebnisse sein. „Wir wollen neue Ideen für den Ganzjahrestourismus entwickeln und sie ins Tourismuskonzept einbringen“, sagt Stenzel.

Das Fischkochstudio arbeitet seit bald 100 Jahren

Gastronomietourismus ist geprägt davon, den Gästen rund um Speisen und die damit verbundenen Produkte ein Erlebnis zu bieten – das kann in der Seestadt beim Fischbrötchen anfangen und bis zum Gourmetmenü reichen. Neben authentischen, traditionellen und innovativen kulinarischen Erlebnissen umfasst der Gastronomietourismus auch, lokale Unternehmen zu besuchen, an Food-Festivals oder Kochkursen teilzunehmen. Ein Beispiel aus Bremerhaven: das Fischkochstudio, das 2027 schon seit 100 Jahren aktiv ist. Als Chefköche arbeiten hier in der Eventküche gleich zwei Fischsommelièrs – nur 170 von ihnen gibt es weltweit. In Kochshows und Kochkursen gibt es für sie keine bessere Auszeichnung, als dass ihre Gäste meinen: Lecker! „Das Fischkochstudio ist als regionaler Partner des EU-Projekts schon seit vielen Jahren in Bremerhaven der Ort, an dem sich Genuss, Tradition und Innovation im Gastronomietourismus treffen“, sagt Christina Klug vom Fischkochstudio. „Der Austausch mit den anderen Teilnehmern im Projekt bietet die großartige Chance, über den Fischtellerrand hinaus zu blicken.“

Wissenschaftliche Begleitung durch die Hochschule

Die Hochschule Bremerhaven bringt ihre tourismuswissenschaftliche Expertise in das Projekt ein. Prof. Dr. Alexis Papathanassis begleitet EnoGastroDEST fachlich. Dank der engen Zusammenarbeit mit Wissenschaft und Verwaltung könnten die Projektergebnisse auf andere EU-Regionen übertragen werden, meint Stenzel. „Bremerhaven zeigt, dass moderne Lebensmittelwirtschaft und kulinarische Kultur keine Gegensätze sind.“

Das Bremerhavener Projektteam kommt Ende Februar 2026 wieder zusammen, und Franziska Stenzel lädt interessierte Akteure aus Tourismus, Gastronomie, Kultur, Wirtschaft und Zivilgesellschaft ausdrücklich ein, sich zu beteiligen. Für weitere Informationen: stenzel@erlebnis-bremerhaven.de.

Das Projekt wird kofinanziert durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmen des Interreg Europe Programms.

4337 Zeichen/L/Q

Bildunterschrift:

Wenn es um Fischgenuss geht, führt kein Weg an Bremerhaven vorbei. In einem EU-Projekt entstehen nun Ideen für einen besonderen Kultur- und Genusstourismus. Foto: Erlebnis Bremerhaven

Über die Erlebnis Bremerhaven GmbH:

Die **Erlebnis Bremerhaven** – Gesellschaft für Touristik, Marketing und Veranstaltungen mbH - ist die zentrale Vermarktungsorganisation der Seestadt Bremerhaven. Ihre Abteilungen für Touristik, Veranstaltungen und Stadtmarketing decken alle touristischen Bereiche ab. Sie organisiert und vermarktet zahlreiche Open-Air-Events – wie zum Beispiel die Maritimen Tage und alle fünf Jahre das internationale Windjammertreffen SAIL Bremerhaven. Als Reiseveranstalter entwickelt und vertreibt die Erlebnis Bremerhaven GmbH Urlaubsangebote, Souvenirs, Eintritts- und Fahrkarten. Informationen erhalten Gäste in der Tourist-Information. Auch zwei Reisemobilstellplätze betreibt das Unternehmen.