

Internationale Bodensee

ROTAUGEN WOCHEN

29.03. – 13.04.2025

Hier geht es zu allen
teilnehmenden Betrieben



**[www.echt-bodensee.de/
rotaugenwochen](http://www.echt-bodensee.de/rotaugenwochen)**

Unbekannte Schätze des Bodensees: Lernen Sie die **Rotaugen** als **leckeren Speisefisch** kennen

Verschiedene **Gastronomien** und **Fischereibetriebe** rund um den See bieten spezielle Rotaugen-Gerichte an. Genießen Sie den frisch gefangenen Fisch in köstlichen kulinarischen Variationen als Matjes, Filet oder knusprig frittiert.



ROTAUGEN – auch Plötze genannt – gehören neben weiteren Fischarten zu den regionalen und saisonalen Spezialitäten mit einer **hervorragenden ökologischen Bilanz**. Sie werden mit **traditionellen Fangmethoden** gewonnen, **qualifiziert weiterverarbeitet** und **gut zubereitet**.

Mancher Spitzengastronom verwendet schon lange das sehr **schmackhafte Fleisch** dieser Fische als entgrätetes Filet oder als Grundlage für Fischpasteten und andere kulinarische Besonderheiten!



Mitgliedsbetriebe des „**Bodenseefischverein e.V.**“ kennzeichnen Gerichte mit **echtem Bodenseefisch**. Das Zertifikat „**Wildfang Bodensee**“ steht für nachhaltig gefangenen Fisch aus dem Bodensee – gewonnen mit traditionellen Methoden.

Unterstützt von:

