



Herzlich willkommen auf dem Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn!

In unserem Restaurant verwenden wir zu 100 Prozent biologisch erzeugte Lebensmittel und Zutaten, die zum Teil auf kürzestem Weg direkt von unserer Bioland- Landwirtschaft geliefert werden. Auf der Speisekarte werden Sie Galloway-, Lamm- und Wasserbüffelfleisch, Schafkäse und Gerichte aus der vegetarischen und veganen Küche finden. Auch die Liebhaber der Thüringer Küche sollen nicht zu kurz kommen. Lassen Sie sich überraschen! Wir verzichten ganz bewusst auf Fertigprodukte, Mikrowellen und Ähnliches und bereiten jede Speise frisch zu. Daher ist eine Zubereitungszeit von 30 Minuten keine Seltenheit. Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Auf unserem Hof leben eine Milchschaferherde, Wasserbüffel, Galloways, Thüringer Kaltblüter, Hühner und Bienen. Der Schafkäse aus der Creuzburger Käsemanufaktur auf dem Gut wurde bereits mehrfach national und international prämiert. Er ist in verschiedenen Variationen auf der Speisekarte vertreten. Ein Einkauf im Biomarkt der Creuzburger Käsemanufaktur ist von Mittwoch bis Sonnabend von 10-18 Uhr möglich. Informationen zur Geschichte des Gutes, das 1426 erstmals urkundlich erwähnt wurde, finden Sie ebenso am Ende der Speisekarte. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Ökokontrollstelle DE-ÖKO-006



## Suppen und Vorspeisen

Vegetarische Tagessuppe nach Angebot. Bitte fragen Sie nach!

Irish Stew- Eintopf aus Lammfleisch, Weißkohl  
und Kartoffeln, Brotkorb \*1,2,7,11

Kelle 5,70 €

Doppelkelle 8,80 €

Gebackener Schafcamembert aus der Hofkäserei 9,50 €  
mit Wildpreiselbeeren und Baguette \*1,6,7,10,17

## Salate

Großer gemischter bunter Salat 10,80 €  
mit Brotkorb \*1,2,3,7,9,11,13

### wahlweise mit

gehobeltem Schafkäse nach Feta- Art von unserem Hof\*<sup>10</sup> 13,80 €

Wildlachsfilet\* (ca. 125g) mit feiner Ingwer- Knoblauch- Note \*1,7,1 15,80 €

gebackenem Schafcamembert und Wildpreiselbeeren \*<sup>10</sup> 15,80 €

Beilagensalat \*2,3,9,11,13 4,50 €

Kleiner gemischter Salat der Saison 7,50 €  
mit Brotkorb \*1,2,3,7,9,11,13

## Hauptgerichte

Kartoffelspalten mit Schafkräuterquark und Salatbeilage * <sup>2, 10, 11</sup>	9,80 €
Süßkartoffel- Pfanne mit Salatbeilage (vegan) * <sup>2, 9, 11, 13</sup>	12,50 €
Selbstgemachte Dinkel- Käse- Spätzle mit Zwiebeln- wir verwenden unseren hofeigenen Schafkäse * <sup>1, 2, 6, 10, 11</sup>	13,80 €
Bunte Quinoa- Gemüse- Pfanne im Ei- Omelette- Mantel mit Käse überbacken und Salatbeilage * <sup>2, 6, 9, 10, 11</sup>	14,90 €
Gebatener Falafel- Broccoli- Taler mit Süßkartoffel- Pfanne und Salatbeilage (vegan) * <sup>2, 9, 11, 13, 20</sup>	16,50 €
Süßkartoffel- Pfanne mit gebackenem Hirtenkäse vom Hof, paniert im Drei- Korn- Mantel und Salatbeilage * <sup>1, 2, 6, 9, 10, 11</sup>	15,50 €
„Creuzburger“- Burger aus Galloway- und Büffelfleisch mit Käse überbacken im Burgerbrötchen * <sup>1, 2, 3, 6, 9, 10, 11</sup>	10,80 €
- mit Kartoffelspalten und einem Dip aus Schafkräuterquark * <sup>10, 11</sup>	15,80 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit Bratkartoffeln, gebratenen Zwiebeln und Salatbeilage * <sup>2, 9, 11</sup>	14,50 €
Sülze vom hofeigenen Lamm mit Bratkartoffeln und Salatbeilage * <sup>2, 9, 11</sup>	15,80 €
Zwei Wildlachsflets* (ca. 250g) mit Limetten- Chili- Soße, Wildreismischung und Salatbeilage * <sup>2, 9, 11</sup>	19,50 €

Geschmorter Lamnbraten vom hofeigenen Lamm mit hausgemachten Semmelknödeln und Speckbohnen \*1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11 16,80 €

Gulasch vom Gallowayrind mit Apfelrotkohl und selbstgemachten Dinkel- Spätzle \*1, 2, 6, 7, 11 18,90 €

Lammfilet (rosa gebraten) mit Thymianjus, Kartoffelspalten und Salatbeilage \*2, 7, 9, 11 22,90 €

### Kleine Gerichte und Kinderkarte

Selbstgemachte Dinkel- Spätzle mit Bratensoße und Apfelrotkohl \*1, 2, 6, 7, 11 7,50 €

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus \*1, 6, 16 6,50 €

Ofenkartoffel mit Schafkräuterquark und Salatbeilage \*2, 9, 10, 11 9,50 €

Extraportion Senf oder Ketchup 1,00 €

## Desserts

Hofkäsevariation mit Butter und Brotkorb *1, 3, 5, 10	9,50 €
Vanilleeis mit Schokoladen- Chili- Eierlikör vom Hof *6, 12	5,80 €
Schokoladeneis mit Schafmilch- Eierlikör vom Hof *6, 12	5,80 €
Marillenknödel auf Vanillesoße *1, 10, 16	6,80 €
Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl *5	5,80 €
Hausgemachtes veganes Vanilleeis aus Sojamilch *4, 13 mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl *5, 13 oder mit veganer Schokoladensoße *12, 13	5,80 € 5,80 €
Quitten- Eis auf einem Spiegel von karamellisierten Quitten *6, 10	6,50 €

## Eiskarte

Das Eis produzieren wir auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn aus frischer Schafmilch selbst. Diese eignet sich aufgrund ihrer natürlichen Eigenschaften ganz besonders für die Eisproduktion. Unser Eis ist frei von jeglichem chemischen Zusatz, natürlich biologisch und selbstgemacht.

Eisschokolade * <sup>1, 6, 10, 12</sup>	5,50 €
Fruchtbecher 2 Kugeln Sauerkirscheis, 1 Kugel Schokoeis, Fruchtsoße, Sahne und Dinkelwaffel * <sup>1, 6, 10, 12</sup>	7,80 €
Schwedenbecher 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Schafmilcheierlikör Sahne und Dinkelwaffel * <sup>1, 6, 10, 12</sup>	8,80 €
Schokobecher 2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne und Dinkelwaffel * <sup>1, 6, 10, 12</sup>	7,80 €
Portion Sahne * <sup>10</sup>	1,50 €
Unsere Sorten Schafmilcheis aus eigener Herstellung je Kugel Vanille, Schokolade, Sauerkirsche, Erdbeere, Quitte, Joghurt und Zitronensorbet * <sup>1, 6, 10, 12</sup>	1,80 €
Veganes Vanilleeis aus Sojamilch je Kugel * <sup>4, 13</sup>	1,80 €

## Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Pott Kaffee	3,10 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Milchkaffee *10	3,80 €
Cappuccino *10, 12	3,80 €
Latte Macchiato *10	3,80 €
Latte Macchiato mit Karamellsirup *10	4,40 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato *10	2,30 €
Pott heiße Milch *10	2,60 €
Heiße Schokolade *10, 12	3,80 €
Chai Latte	3,80 €
Südasiatishes Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürzmischung *10	
Granatapfelpunsch	3,80 €
Heißer Hirsch Glühwein	3,80 €
Grog aus 4 cl Rum	4,90 €

## Tee

Pott 3,20 €

Kräutertee

Holunder- Minze

Rooibos Pur

Ingwer- Orange

Früchteteemischung mit Preiselbeeren

Granatapfel- Orange

Fenchel- Anis- Kümmeltee

Schwarzer Tee- Darjeeling

Grüner Tee- Sencha

Schälchen Honig zum Tee 0,50 €

## Mineralwasser

Spritzig, medium oder naturell	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
	Karaffe 1,0 l	5,50 €

## Limonaden

Alle Bio- Zisch Limonaden enthalten weder Kristallzucker noch Aromen. Sie sind mit Traubensüße gesüßt und enthalten ausschließlich Quellsäure.

Orange, Zitrone, Ingwer, Bitter Lemon, Rhabarber, Himbeer-Cassis, Holunderblüte und Guarana Cola (Guarana: Samen einer südamerikanischen Pflanze, koffeinhaltig, phosphatfrei und reizstoffarm)

0,2 l	2,40 €
0,4 l	3,90 €

## Apfelschorle

0,2 l	2,40 €
0,4 l	3,90 €

## Säfte

0,2 l	2,80 €
0,4 l	4,40 €

Apfelsaft, Orangensaft,  
Bananensaft, Kirsch- Apfelsaft,  
Kirsch- Bananensaft (KiBa)

Fruchtige Schafmilchmolke mit Joghurt	0,2 l	2,40 €
basisch, mineralisierend, erfrischend * 10	0,4 l	3,90 €

## Bier vom Fass

Rother-Bräu, die kleine Familienbrauerei aus der Rhön.

Rother Pilsner* <sub>1</sub>	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,20 €
Rother Hefeweizen* <sub>1</sub>	0,5 l	3,20 €
Radler* <sub>1</sub>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,60 €
mit Zitronenlimonade		
mit Himbeerlimonade		
Colaweizen* <sub>1</sub>	0,5 l	3,60 €
Zitronenweizen* <sub>1</sub>	0,5 l	3,60 €
Bananenweizen* <sub>1</sub>	0,5 l	3,60 €

## Flaschenbier

Rother Hefeweizen alkoholfrei* <sub>1</sub>	0,5 l	3,60 €
Lammsbräu dunkel* <sub>1</sub>	0,5 l	3,60 €
Lammsbräu alkoholfrei* <sub>1</sub>	0,3 l	2,90 €

## Aperítife \*15

5cl

10cl

Casal dos Jordoes fine Ruby (Portwein)

4,80 €

7,50 €

Veneziano Aperitivo Naturale

3,90 €

5,90 €

Aperítif aus den Extrakten von Rhabarber,  
Enzian, Wermut, Zitrone und Holunder.

Fruchtig- frisch mit natürlich schöner Farbe.

L'Ostería Bio Vermouth

3,90 €

5,90 €

(weißer, trockener Wermut)

Sierra Morena, trocken (nach Sherry-Art)

3,90 €

5,90 €

## Unsere Hausweine \*15

Weißwein, Rosé oder Rotwein

Flasche 1 l

18,90 €

Karaffe 0,25 l

4,90 €

Weinschorle

Karaffe 0,25 l

4,50 €

## Schaumweine \*15

Secco

Flasche 0,75 l

19,50 €

Glas 0,1 l

3,80 €

mit einem Spritzer Holundersirup

4,50 €

mit einem Spritzer Cassis- Sirup

4,50 €

Unsere deutschen Weine und Secco stammen vom Bioland- Weingut Winfried Seeber in St. Martin - Pfalz. Das Weingut wird seit über 250 Jahren von Familie Seeber bewirtschaftet und zählt zu den ersten Bioland- weingütern Deutschlands.

### Weißweine \*15

Müller Thurgau, Heiligenberg	Flasche 1l	19,80 €
Halbtrocken	Karaffe 0,25l	5,20 €
Morio Muskat, St. Martiner Baron	Flasche 1l	19,80 €
Halbtrocken	Karaffe 0,25l	5,20 €
Riesling, St. Martiner Baron	Flasche 1l	21,50 €
Trocken	Karaffe 0,25l	5,70 €
<b>Bianco Umbria, Italien</b>		
Trockener, frischer umbrischer Landwein aus	Flasche 0,75 l	18,50 €
Trebbiano- und Malvasiatrauben gekeltert, gut zu Reis, Pasta, Fisch und mildem Käse	Karaffe 0,25 l	6,40 €
<b>Grüner Veltliner, Österreich</b>		
Fritz Salomon, Gut Oberstockstall	Flasche 1l	21,50 €
Trockener, spritzig-frischer Wein mit leichtem „Pfefferl“	Karaffe 0,25 l	5,70 €
<b>Pinot Grigio, Italien</b>		
Trocken, samtig- fruchtiges Bukett.	Flasche 0,75l	19,50 €
Passt zu gebratenem Schweinefleisch und mildem Schafkäse	Karaffe 0,25l	6,80 €

**Chardonnay Tupungato, Argentinien**      Flasche 0,75 l      23,50 €  
Trocken, elegant und komplex  
Passt zu Fisch und hellem Fleisch.

**Falanghina La Marchesana, Süditalien**      Flasche 0,75 l      26,00 €  
Rebsorte Falanghina- eine uralte süditalienische  
Rebsorte, die vom Weingut Cantina Polvanera  
in der Murge rekultiviert wurde. Die Reben sind  
hier traditionell kleine Bäumchen. Strohgelbe  
Farbe mit Duft nach Pfirsich, Banane und  
frischen Kräutern. Passt bestens zu Salaten  
und Fisch.

### Roséwein \*15

**Rosato La Marchesana, Süditalien**      Flasche 0,75 l      24,50 €  
Intensive rosa Kirsch- Farbe. Fruchtiger Duft  
von Waldbeeren, Kirschen und aromatischen  
Kräutern. Rundum ausgewogen, frisch,  
anhaltend, balsamisch.

## Rotweine \*15

Dornfelder, St. Martiner Baron, halbtrocken	Flasche 0,75 l Karaffe 0,25 l	18,50 € 6,40 €
Spätburgunder Maikammer Kapellenberg, trocken	Flasche 0,75 l Karaffe 0,25 l	19,50 € 6,80 €
St. Laurent Maikammer Kapellenberg, trocken	Flasche 0,75 l Karaffe 0,25 l	18,90 € 6,50 €
Cabernet Sauvignon Diedesfelder Paradies, trocken. Kräftiger Cabernet mit dichter Cassis- Note. Kaum zu glauben, dass dieser Cabernet Sauvignon aus Deutschland kommt.	Flasche 0,75 l	26,50 €
Zweigelt, Österreich Fritz Salomon, Gut Oberstockstall Trockener, in sich ruhender Zweigelt. Passt bestens zu Lamm- und Rindfleisch.	Flasche 1 l Karaffe 0,25 l	21,50 € 5,70 €
Le Pavot Rouge Französischer Landwein Passt fast immer und überall.	Flasche 1 l Karaffe 0,25 l	19,80 € 5,20 €
Montepulciano di Abruzzo, Italien Trockener, fruchtiger Qualitätswein Gut zu Nudelgerichten und Fleisch.	Flasche 1 l Karaffe 0,25 l	19,80 € 5,20 €
Merlot, La Cantina Pizzolata, Italien Halbtrocken, rubinrot mit feiner Restsüße. Gut zu Nudelgerichten und Fleisch.	Flasche 1 l Karaffe 0,25 l	19,80 € 5,20 €

Parra Jimenez, Spanischer Tempranillo	Flasche 0,75 l	19,50 €
Trockener, vollmundiger Rotwein	Karaffe 0,25 l	6,80 €

Château Couronneau	Flasche 0,75 l	26,50 €
Bordeaux Supérieur, Frankreich		
Trockener Qualitätswein, geradliniger, klassischer Bordeaux.		

„Oppidum“ Marche, Ostitalien	Flasche 0,75 l	38,00 €
Rebsorte Montepulciano- sehr dunkle, fast schwarze Farbe mit dem Geschmack nach Pflaumen und dunklen Kirschen mit weich eingebundenen Tanninen. Ein unvergleichlich progressives Kraftpaket von der Azienda Cíú Cíú di Walter e Massimiliano Bartolomei.		

### Edelbrände & Liköre

	2 cl	4 cl
Limoncello	2,40 €	3,90 €
Cassis- Likör	2,40 €	3,90 €
Obstbrand von Apfel und Birne	2,40 €	3,90 €
Alter Weinbrand vom Weingut Seeber	2,40 €	3,90 €
Traubenbrand vom Traminer	2,40 €	3,90 €
Eierlikör aus Schafmilch	1,90 €	3,60 €
Hell, Schoko oder Schoko- Chili aus eigener Produktion * 6, 10, 12		

<u>Spirituosen</u>	2cl	4cl
Weizenkorn	1,90 €	3,60 €
Biostilla- Südtiroler Magenbitter mit 25 Kräuter- und Fruchtauszügen	2,40 €	3,90 €
Kräuterlikör Amaro	2,40 €	3,90 €
Wodka „Wodotschka“	2,40 €	3,90 €
Juniper Green Dry Gin	2,40 €	3,90 €
Brick Gin aus Erfurt mit Kubebenpfeffer und viel Wachholder	2,40 €	3,90 €
Ouzo Tsantali	2,40 €	3,90 €
Rum weiß „Papagayo“	2,40 €	3,90 €
Rum braun „Papagayo“	2,40 €	3,90 €
Whisky „Highland Harvest Scotch Whisky“	2,80 €	4,90 €

# Geschichte des Creuzburger Salzwerkes Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn

## Eine Übersicht

- 1426 Erste urkundliche Erwähnung; Vergabe von Siederechten;  
Nutzung der Solequellen vermutlich schon viele Jahrhunderte vorher
- 1525 Zerstörung der Saline im Bauernkrieg
- 1542 Wiederaufbau und Aufgabe der Saline nach fünf profitlosen Jahren
- 1707 Herzog Johann Wilhelm zu Sachsen- Eisenach beginnt, sich für eine  
erneute Salzgewinnung einzusetzen. Die Saline wird später nach ihm  
benannt.
- 1725 Joachim Friedrich Freiherr von Beust (1697-1771) übernimmt die  
Verantwortung für die Solegewinnung.
- 1784 Besuch Goethes in Begleitung der Frau von Herder
- 1800 Wilhelm Schrader übernimmt die Leitung der Saline, ergänzt sie durch  
eine chemische Fabrik und führt sie damit nochmals zum Erfolg
- 1801/1829 Persönlicher Einsatz von J. W. Goethe zur Nutzung der Sole
- 1827 Erste Heilversuche mit der zur Verfügung stehenden Sole, wonach  
ausgezeichnete Heilergebnisse zu verzeichnen waren.
- 1830 Errichtung einer Badeanstalt und zunehmende Nutzung der Quelle zu  
Heilzwecken durch den Creuzburger Amtsarzt Dr. Göring
- 1840 Analyse der Sole durch den bekannten Chemiker Prof. Dr. Döbereiner
- 1842 Erweiterung und Ausbau des Bades Wilhelmglücksbrunn
- 1843 Einstellung der Salzproduktion und Untersuchung der Hauptquelle  
*„Die Wilhelmglücksbrunner Sol- und Mineralquelle habe ich auf  
Veranlassung des Besitzers einer chemischen Untersuchung unterworfen  
und bin durch das Resultat derselben so überrascht worden, daß ich es für  
meine Pflicht halte, die Ärzte aufzufordern, dieser Quelle ihre  
Aufmerksamkeit zu schenken.“* (Hofapotheker Sinnhold aus Eisenach)
- 1874 Anwendung bei rheumatischen Krankheiten, gichtischen Leiden,  
chronischen  
Hautkrankheiten und Flechten. Der Versuch, Creuzburg zum Kurbad zu  
machen, scheitert.
- 1904 Antrag zur Nutzung der Quellen für den Kurbetrieb in Eisenach
- 1905 Gründung der Kurbad- Eisenach- Gesellschaft und somit eine Überleitung  
der Sole zu Trink- und Badezwecken nach Eisenach in die Wandelhalle,  
das Sophienbad und das Kurhotel
- 1906 Einweihung des Kurbades
- 1917 Übernahme durch die Nahrungsmittelgesellschaft zur Salzherstellung für die  
Viehzucht
- 1938 Auflösung der Brunnenverwaltung; der artesische Überlauf der  
Karolinenquelle ergießt seither die Sole ungenutzt in die Werra.
- 1971 Vollanalyse der Karolinenquelle; Bestätigung als Natrium-Chlorid-Sulfat-  
Wasser  
Jede Stunde fließen 2700 Liter Quellsole in die Werra. Die Gebäude der  
Saline wurden von der LPG Creuzburg genutzt und stehen seit 1990 leer.

- 1997 Übernahme des völlig verfallenen Stiftsgutes von der Vereinigten Kirchen- und Klosterkammer, einer Stiftung des öffentlichen Rechts in Erfurt, und ab 2001 Aufbau einer ökologischen Landwirtschaft (Bioland) mit südfranzösischen Lacaune- Schafen, Wasserbüffeln, Galloways, Hühnern und Bienen als anerkanntes Integrationsfirma
- 2001 Eröffnung des Restaurants & Café Saline
- 2003 Beginn der Käseproduktion in der Creuzburger Käsemanufaktur und Einrichtung eines Biomarktes auf dem Gut
- 2006 Eröffnung des Hotels und der Tagungsstätte
- 2008 Bronzemedaille für den Creuzburger Blauen aus der Creuzburger Käsemanufaktur beim Internationalen Käsevergleich BIOCASEUS in Italien
- 2010 Verleihung einer Goldmedaille für den Creuzburger Blauen und einer Bronzemedaille für den Creuzburger Hartkäse im Rahmen des siebten deutschen Käsemarktes in Nieheim durch den VHM Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
- 2011 Hotel und Restaurant werden Mitglied im Biohotel e. V. Ab sofort werden ausnahmslos biologisch erzeugte, viele regionale und saisonale und immer mehr selbst produzierte und fair gehandelte Zutaten verwendet.
- 2013 Partnerbetrieb der IUBH (International University of Applied Sciences), Internationale Hochschule für duales Studium in Erfurt, für den Bachelor-Studiengang „Tourismuswirtschaft“
- 2015 Als drittes Thüringer Restaurant erhält das Restaurant & Café Saline auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn von Slow Food Deutschland e.V. das Slow Food-Genussführer-Siegel
- 2016 Auch für 2016 und 2017 erhält das Restaurant & Café Saline wieder das Slow Food-Genussführer-Siegel
- 2017 Partnerbetrieb der Dualen Hochschule Eisenach- Gera für das Studium der Tourismuswirtschaft
- 2018 Auch 2018 erhält das Restaurant & Café Saline wieder das Slow Food-Genussführer-Siegel und erhält als erstes Tagungshotel in Thüringen die Zertifizierung als Green Meeting Hotel für nachhaltiges Tagen
- 2019 Unser Restaurant erscheint erstmals im Falstaff- Guide als einer von den Lesern gewählten besten 500 Gasthöfen Deutschlands



Kontrollstelle DE-ÖKO-006

## Inhaltsstoffe:

- \*1 Gluten
- \*2 Sellerie
- \*3 Sesam
- \*4 Soja
- \*5 Kürbiskerne
- \*6 Ei
- \*7 Maisstärke
- \*8 Feigen
- \*9 Senf
- \*10 Laktose
- \*11 Zwiebeln, Knoblauch
- \*12 Kakao
- \*13 vegan
- \*14 Pilze
- \*15 Schwefeldioxid (Wein)
- \*16 Ascorbinsäure (Kuchen)
- \*17 Zitronensäure
- \*18 Agar-Agar (Kuchen)
- \*19 Johannisbrotkernmehl (Kuchen)
- \*20 Guarkernmehl (Frühstücksmarmelade, Kuchen)
- \*21 Pektin (Frühstücksmarmelade)

\* Fisch aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei