



## Von der Küste auf den Teller: San Diegos führende nachhaltige Seafood-Destinationen erleben

San Diegos Spezialmärkte und Restaurants bieten eine Fülle an frischem, lokal gefangenem Seafood



© San Diego Tourism Authority

Dank seiner Lage am Pazifischen Ozean ist es kaum überraschend, dass die frischesten Meeresfrüchte täglich vor der Küste San Diegos gefangen werden: kräftiger Großaugen- und Gelbflossen-Thunfisch, aromatischer Seeigel, Mahi-Mahi sowie die begehrten kalifornischen Langusten und Spot-Garnelen gehören zu den Schätzen des Meeres, die hier zu finden sind. Wer frischen Fisch und Meeresfrüchte genießen möchte, findet in San Diego eine der besten Destinationen für „Sea-to-Table“-Erlebnisse und unterstützt dabei gleichzeitig lokale Betriebe, die auf nachhaltige Fangmethoden setzen.

### **Der frischeste Fang**



Die kommerzielle Fischerei ist tief in der Geschichte San Diegos verankert. Einst beherbergte die Stadt die größte Thunfischflotte der Welt und galt vom frühen 20. Jahrhundert bis in die 1970er-Jahre als „Thunfisch-Hauptstadt der Welt“. In der Blütezeit der Branche gab es große Konservenfabriken entlang der Uferpromenade von [Little Italy](#) bis [Barrio Logan](#), und Einwanderer aus Italien, Portugal und Japan ließen sich hier nieder, um in der Fischerei zu arbeiten. Auch wenn die Konservenfabriken heute verschwunden sind, ist die Fischerei in San Diego weiterhin lebendig und erfolgreich, und viele lokale Fischer führen Familienbetriebe, die seit Generationen bestehen.

Besucher können im [Tuna Harbor Dockside Market](#) am [Embarcadero](#) einen aktiven Fischereihafen hautnah erleben. Jeden Samstag von 8 bis 13 Uhr verwandelt sich der Pier in einen offenen Markt, auf dem lokale Fischer ihren Tagesfang direkt an Besucher und Köche verkaufen. Es ist einer von nur zwei kommerziellen Fischereihäfen in San Diego. Vor Ort lässt sich oft beobachten, wie Boote anlegen und der frisch gefangene Fisch des Morgens entladen wird.

Je nach Saison reicht das Angebot von ganzen Fischen und Krabben auf Eis bis hin zu Wahoo-Filets sowie lebenden Hummern und Garnelen. Wer den Einkauf nicht selbst zubereiten kann, muss dennoch nicht hungrig gehen. Am Ende des Piers befindet sich **Dockside Fish**, ein Stand, der frisch zubereitete Fish and Chips, gegrillten Hummer in der Saison sowie Handrolls, Poke und Ceviche anbietet – alles mit lokal gefangenen Seafood.

Im Spätsommer verwandelt sich der Hafen zudem für eine Nacht in einen lebendigen Nachtmarkt mit Gerichten von einigen der besten Köche der Stadt sowie Live-Musik.

Der **Driscoll's Wharf** im malerischen Point Loma, einem Viertel, das früher den Spitznamen „Tunaville“ trug, ist ein privater Fischereihafen. Hier befinden sich Sportfischerei- und Yachtcharter-Anbieter, Angelgeschäfte sowie einige der beliebtesten Seafood-Restaurants der Stadt, die von lokalen Fischerfamilien betrieben werden.

**Point Loma Seafoods** bietet einen lebhaften Markt und ein Restaurant vor Ort, in dem Clam Chowder, frittierte Fischgerichte und Seafood-Cocktails serviert werden, begleitet von Blick auf die Bucht und vorbeiziehende Boote. **Mitch's Seafood** ist ein entspanntes Restaurant direkt am Hafen, bekannt für seine Fish Tacos und Hummer im Stil von Puerto Nuevo, gegrillt und serviert mit Salsa, Kohl und mexikanischem Mais.



Neu am Wharf ist der **Tunaville Market and Grocery**, betrieben von Tommy Gomes, einem Fischer in vierter Generation und bekannt aus der Sendung „The Fishmonger“. Eine Anzeigetafel informiert über den aktuellen Fang des Tages sowie das jeweilige Fischerboot. Zudem gibt es eine große Auswahl an frisch zubereiteten Speisen wie Poke, Thunfischsalat und Ceviche, die nach Gewicht verkauft werden. Ergänzt wird das Angebot durch maritime Geschenkartikel, konservierte Meeresfrüchte und Gewürze.

### **Restaurants mit lokal gefangenem Seafood**

Neben dem direkten Kauf von Fisch und Meeresfrüchten am Hafen setzen auch zahlreiche Restaurants in San Diego auf den Fang lokaler Fischer. Das Angebot reicht von preisgekrönter Spitzengastronomie bis hin zu entspannten Lokalen, einige davon verfügen sogar über eigene Seafood-Märkte.

**Sally's Waterfront Dining** liegt nur wenige Gehminuten vom Tuna Harbor Dockside Market im Seaport Village entfernt und präsentiert sich mit einem kürzlich renovierten Gastraum sowie einer Terrasse. Mit Blick auf die Bucht werden hier unter anderem Seafood-Platten, Aguachile mit Steingarnelen und Jakobsmuscheln sowie ein Baja Seafood Cobb Salad serviert.

**The Fishery** in Pacific Beach ist seit über 30 Jahren eine Institution und befindet sich im Besitz einer Familie mit engen Verbindungen zur Fischerei. Besonders beliebt sind das gegrillte Schwertfischsteak für zwei bis drei Personen sowie der Ahi Smashburger.

**Nico's Fish Market**, ebenfalls in Pacific Beach, ist eine weitere verlässliche Adresse für frisches, lokales Seafood. Vor allem die Poke Bowls und Seafood-Burritos zählen zu den Bestsellern.

Im **Serea Coastal Cuisine** im [Hotel del Coronado](#), das als „James Beard Certified Smart Catch Leader“ ausgezeichnet ist, können Gäste ganzen Fisch bestellen, der über offenem Feuer gegrillt und anschließend direkt am Tisch fachgerecht filetiert wird.

Bei **Blue Water Seafood** in Mission Hills und Ocean Beach bildet sich fast immer eine Schlange, doch das Warten lohnt sich für frisch geöffnete Austern und Tacos mit verschiedenem gegrilltem Seafood.



In La Jolla ist der **El Pescador Fish Market** bekannt für seine besonderen „Burros“ – Burritos gefüllt mit gegrilltem Gelbschwanz, Tintenfisch, Garnelen oder Wolfsbarsch, verfeinert mit einer würzigen Joghurtsauce und Jalapeños.

**Mabel's Gone Fishing** in North Park, ausgezeichnet mit einem Michelin Bib Gourmand, setzt bei seinen beliebten Gerichten mit spanischem Einfluss möglichst auf lokale Meeresfrüchte.

Im Viertel Barrio Logan überzeugt **Fish Guts** mit Baja-inspirierten Seafood-Klassikern und dem Anspruch von Küchenchef Pablo Becker, bis zu 90 Prozent der Zutaten von lokalen Fischern zu beziehen. Besonders empfehlenswert sind die in Modelo-Bier ausgebackenen Fish Tacos sowie die Kokos-Garnelen-Tacos.

**The Fish Shop** betreibt mehrere Standorte in San Diego County, unter anderem in Pacific Beach und Point Loma. Hier können Gäste ihren Fisch auswählen, die Marinade bestimmen und entscheiden, ob er als Taco, Salat oder Sandwich zubereitet werden soll.

Auch die Restaurants von Starkoch und „Top Chef“-Alumnus Brian Malarkey engagieren sich intensiv für die Unterstützung der lokalen Fischerei in San Diego.

Tara Monsod, Finalistin des James Beard Awards und verantwortlich für die Küchen von **Animae** und **Le Coq**, sowie Aidan Owens vom **Herb & Wood** teilen regelmäßig auf Instagram Eindrücke ihres Einkaufs im Tuna Harbor Dockside Market und informieren Gäste über kommende Specials. Auf den Speisekarten stehen dabei je nach Fang unter anderem Langusten, Heilbutt und Blauflossen-Thunfisch.

Während der Blauflossen-Thunfisch-Saison im Sommer bis in den frühen Herbst bieten sowohl **Le Coq** als auch **Herb & Wood** ein spezielles Drei-Gänge-Seafood-Menü für 65 US-Dollar an. Im **Herb & Wood** gehört zudem eine eindrucksvolle Live-Demonstration zum Erlebnis, bei der Küchenchef Owens im Gastraum einen ganzen Thunfisch fachgerecht zerlegt.

- Ende der Pressemitteilung -

**Über San Diego Tourism Authority**



Die San Diego Tourism Authority ist eine private, gemeinnützige Gesellschaft zum gegenseitigen Nutzen, die aus rund 1.000 Mitgliedsorganisationen, Unternehmen, lokalen Regierungen und Einzelpersonen besteht, die sich durch den Tourismussektor für eine bessere Gemeinschaft einsetzen. Zu den Mitgliedern der San Diego Tourism Authority gehören tourismusnahe Unternehmen aus den Bereichen Unterkunft, Gastronomie, Kunst, Attraktionen, Shopping und Transport, sowie andere Unternehmen, die indirekt am Tourismus beteiligt sind.

Der Tourismus ist der zweitgrößte Wirtschaftszweig in San Diego und beschäftigt rund 214.000 Menschen. Er spielt eine entscheidende Rolle für die wirtschaftliche Gesundheit der Region.

Als Vertriebs- und Marketingorganisation ist das Hauptziel der San Diego Tourism Authority, die Region San Diego als bevorzugtes Reiseziel für Urlaubs- und Geschäftsreisen zu fördern und zu vermarkten. Die San Diego Tourism Authority vertritt und unterstützt zudem die Interessen der gesamten Tourismusbranche.

Weiter Informationen finden Sie unter <https://www.sandiego.org/>.

**Pressekontakt:**

AVIAREPS Tourism GmbH  
c/o San Diego Tourism Authority  
Landsberger Straße 110  
80339 München

Johanna Tyska | PR Manager  
T: +49 89 55 25 33 412  
[sandiego.dach@aviareps.com](mailto:sandiego.dach@aviareps.com)