

Aus den Teichen frisch auf den Tisch

Fischseminar befasst sich mit der Zubereitung von Karpfen und Forelle

Nabburg. (jua) Um Karpfen und Forellen aus Oberpfälzer Gewässern genussvoll und raffiniert zuzubereiten, trafen sich 19 Teilnehmer zu einem Fischseminar in der Landwirtschaftsschule. Eingeladen zu einem sechsstündigen Informations- und Kochkurs wurden Fisch- und Teichwirte, Direktvermarkter oder Bauernhofgastronomen.

Unter dem Motto „Trends im Fischverzehr“ konnten sich die Besucher informieren lassen, wie man die Früchte der Teichwirtschaft ansprechend veredelt und Gästen lecker auf den Tisch serviert.

Werbung für den Fisch

Die Idee für derartige Seminare stammte von Hans Klupp, Vorsitzender des ARGE-Fisch im Landkreis Tirschenreuth. Durch die Förderung aus dem Europäischen Sozialfonds sowie aus Mitteln des Freistaates Bayern wurde es möglich, den Fischerzeugern und Bauern aus der Region gute Tipps und Ratschläge aus fachkundigem Munde zu erteilen. Regionale Küche rückt immer stärker ins Bewusstsein der Verbraucher und durch neue Rezepturen und Serviervorschlägen wird für manchen Bauern oder Teichwirt ein neues Einnahmepotenzial geschaffen.

Als Seminarleiterin wurde Melanie Brandmühl aus Toppenstedt geladen.



Fisch- und Teichwirte, Direktvermarkter oder Bauernhofgastronomen beteiligten sich am Fischseminar am Amt für Landwirtschaft in Nabburg. Es dauerte nicht lange und schon waren unter fachkundiger Anleitung die ersten schmackhaften Gerichte aus Karpfen oder Forelle hergestellt.

Die gebürtige Hamburgerin ist, wie sie selber sagt, mit dem Fisch groß geworden. Ihre Eltern besaßen ein Fischgeschäft. Zur Weiterbildung ging die Fischspezialistin für acht Jahre nach Bremerhaven, und seit sechs Jahren ist sie selbständig und bietet mit ihrer Fisch-Schule Praxis-Training an.

Eine Hilfestellung

Heimische Fische sind der Schwerpunkt ihres Lehrgangs. Mit rund 100 Millionen Tonnen Fangmenge pro Jahr ist Fisch auch heute noch eines der wichtigsten Nahrungsmittel der

Weltbevölkerung. Die Bedeutung eines Nahrungsmittels hängt von mehreren Faktoren ab: von seinem wirtschaftlichen und gesundheitlichen Wert, dem Preis und dem Genusswert. Die deutschen Verbraucher sind keine ausgesprochenen Fischliebhaber. Der Fischverbrauch hat zwar in den letzten Jahren zugenommen, trotzdem liegen die Bundesbürger beim Fischkonsum noch weit unter dem europäischen Durchschnitt. Vielleicht liegt es aber auch oft daran: Wie kann man („frau“) einen Fisch zubereiten, wo gibt es schmackhafte Rezepte?

Die Damen und der eine Herr wurden in verschiedenen Gruppen ein-

geteilt und los ging es: Nach gut einer Stunde standen schon schmackhafte und appetitanregende Vorspeisen, Happen, Cocktails und Salate auf dem Tisch. Nach einer Pause mit Verkostung der zubereiteten Speisen ging es in zum zweiten Teil des Tages über. Mit dem Schwerpunkt „Vor- und Zubereitung von Hauptspeisen – mediterrane und asiatische Zubereitungen mit Forelle und Karpfen“ wurde der Nachmittag ausgefüllt. Nach einem sechseinhalbstündigen Programm konnten die frischgebackenen Fischköche mit vielen neuen Rezepten (eines davon in einem weiteren Artikel) und Anregungen und mit einem Zertifikat nach Hause gehen.



Seminarleiterin Melanie Brandmühl (vorne rechts) zeigte, wie man Carpaccio aus Karpfen (Rezept nebenstehend) zubereitet.

Bilder: jua (2)

CARPACCIO VOM KARPFFEN MIT SESAM

Ein kleiner Ausschnitt aus der Rezeptpalette des Fischseminars: Carpaccio vom Karpfen mit Sesam.

Zutaten: 400 Gramm Karpfenfilet, drei Esslöffel Sesamöl, vier Esslöffel Sonnenblumenöl, ein Esslöffel Fischsauce, Saft einer halben Zitrone, eine Messerspitze gemahlener Ingwer, eine Prise Chili, eine kleine Zucchini, ein Esslöffel Sesamkörner geröstet. **Zubereitung:** Das Karpfenfilet sollte vor dem Aufschneiden leicht angefroren sein. Mischen sie das Sesam- und Sonnenblumenöl. Die Hälfte auf eine gekühlte Platte

streichen, salzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Karpfenfilet mit einem langen dünnen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zucchini sorgfältig putzen, in sehr feine Streifen schneiden und in der restlichen Öl-mischung eine halbe Stunde marinieren, abschmecken mit Sojasauce, Fischsauce, Chili und Ingwer. Über die Karpfenscheiben geben. Die Sesamsamen in der trockenen Pfanne hell anrösten und abgekühlt darüber streuen. Dazu passt Weißwein aus dem Mosel-Anbaugebiet. (jua)