



Interessiert und gespannt verfolgen die Teilnehmer die Ausführungen Melanie Brandmähls. Die Räumlichkeiten für die Seminare werden in ganz Deutschland angemietet.



Die richtige Zubereitung von Lachs zeigt Melanie Brandmühl (rechts) Seminarleiternehmerinnen. Zahlreiche Angebote dieser Art sollen den Verbraucher „fit“ machen im Umgang mit Fisch und anderen Meerestieren.

Karpfen roh, aber köstlich!

Freitag, 06.09.2003

Seminar in der Höchststadter Fischereischule – 17 verschiedene Rezepte ausprobiert

HÖCHSTADT. Während Melanie Brandmühl von der Fischschule Bochum die Karpfenpfanne mit Champignons und Porree umrührt, gart im Backofen die Schleie in Salzkruste. Die Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft hatte sich gestern in eine große Fischküche verwandelt.

von Waltraud Enkert

Insgesamt 17 Rezepte wurden hergestellt, ausprobiert und für gut befunden. Die Jury waren Direktvermarkter, Fischhändler und interessierte Landwirte, die am Seminar teilnahmen. Wie Lorenz Jordan aus Falkendorf. Er hat jedes Jahr einen Stand am Fischmarkt in Nürnberg. Da will er seinen Kunden den Karpfen auf ganz besondere Weise präsentieren. Als Cocktail zum Beispiel: Geräucherter Karpfen, Stremellachs, gekochte Eismeergarnelen, Gwürz Gurken, Apfelstücke und Silberzwiebeln werden mit Sonnenblumenöl, Gurkenfond, Salz, Pfeffer und Zucker vorsichtig vermengt. Auch für sein jährliches Hoffest wollte sich Lorenz Jordan Ideen ho-

len. Und derer gab es genug. Eingeladen zum Seminar hatte die Höchststadter Fischereischule in Zusammenarbeit mit der „Ländlichen Entwick-



Obwohl das Karpfenstück durch den Grätenschneider gelaufen ist, hängt es noch zusammen.

lungsgruppe“ aus Uffenheim. Entsprechend weit war das Einzugsgebiet der Teilnehmer. Dr. Martin Oberle, Leiter der Höchststadter Fischereischule, geriet fast ins Schwärmen, welche Rezepte vom Seefisch da mit dem Aischtaler Spiegelkarpfen umgesetzt wurden: „Sashimi vom Karpfen“, oder „Carpaccio vom Karpfen mit Sesam“. Roher Fisch, aber köstlich. Genauso köstlich gebacken: Fingerfood aus frittierten Fischbällchen.

Zum Einsatz kam jeweils der Grätenschneider von Erich Klein aus Flachslanden, der den 36 Teilnehmern den Umgang damit zeigte. Das Karpfenfleisch wird dabei nicht völlig durchgeschnitten, sondern hält über die Haut noch zusammen. Ein spezieller Einsatz ermöglicht es, ganz feine Fleischscheiben herzustellen.

„Enthäuten, filettieren, räuchern – dafür hatten wir schon Seminare angeboten“, erläuterte Martin Oberle. „Das heute ist aber etwas ganz Besonderes.“

Wer gestern nicht dabei war, kann dennoch in den Genuss der Karpfenspezialitäten kommen. Am 13. September, einen Tag nach der Eröffnung der bayerischen Karpfensaison, wird es zum Jubiläumsjahr der Stadt Höchststadt ein großes Fischbuffet geben.



Melanie Brandmühl zeigte, wie man aus dem Karpfen außergewöhnliche Köstlichkeiten herstellen kann. FT-Fotos: Waltraud Enkert