

Köstliche Kreationen aus Teich und Meer

Im Fisch-Seminar festliche und rustikale Platten zubereitet – Vermarktung soll angekurbelt werden

von Gudrun Westphal

HÖCHSTADT. Die Fisch-Seminarleiterin Melanie Brandmühl, eine echte Hamburger „Deern“, führte 20 Fischzüchter und Fisch-Direktvermarkter in die Geheimnisse des „Partyservice mit Fisch und Meeresfrüchten“ ein. Im „Institut für

Fischerei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft“ nahmen die Teilnehmer, angereist aus Mittel- und Unterfranken, der Oberpfalz und vom Chiemsee, an diesem Fortbildungskurs teil.

„Von Büfettplanung bis zur Ausführung und den vielseitigen

Dekorationsideen war der Kurs eine positive Erweiterung der Kenntnisse, von denen wir alle etwas mit nach Hause nehmen können“, beurteilte Marianne Jakob von Fisch-Jakob Mühlhausen dieses erfolgreiche Seminar.

Das Büffet bestand aus einer „rustikalen Platte“, angerichtet

mit Makrele, Bachsaibling und Karpfensäckchen und sehr schmackhaft dekoriert. Auf der „skandinavischen Platte“ wurden Matjes, Lachs, Makrele, Butterfisch, Bratkarpfen und mariniertes Karpfen festlich arrangiert. Selbst eine „Platte Aischgrund“ aus heimischen Produkten wie Forelle, Karpfen und Waller war zu bestaunen und anschließend zu genießen.

Die „Highlight-Platte“ konnte ihrem Titel gerecht werden. Sie war die größte aller Platten, mit Muscheln fein zubereitet, einer Fischterrinen, Flusskrebse, Krabben sowie Karpfenpastetchen in verschiedenen Variationen dekoriert, fesselte sie den Betrachter. Der Anblick dieser Delikatessen erinnerte an das größte Karpfenbüffet der Welt in Höchststadt zu den Aischgründer Karpentagen.

Nach dem bestandenen Qualifizierungsseminar verteilte Dr. Martin Oberle, Leiter des Instituts für Fischerei, an alle Teilnehmer Zertifikate mit dem Titel „Heimische Fische und Fischprodukte besser vermarkten“.

Seminarleiterin Melanie Brandmühl war sehr zufrieden mit dem Ergebnis der vergangenen zwei Tage und bedankte sich bei allen weiblichen wie auch männlichen Teilnehmern für die gute Zusammenarbeit. Die Fischmarkt-versierte, gebürtige Hamburgerin gründete



Eine „festliche Platte“ aus verschiedenen Fisch-Kreationen.

vor vier Jahren nach langer, qualifizierter Ausbildung und dem Wissen, dass keine Fischseminare in dem Ausmaß angeboten werden, ihre eigene Fischschule für „Seafood Praxis Training“ in Bochum. Die 32-Jährige leitet Seminare und schult den gesamten Einzel- und Großhandel bundesweit. Hier vermittelt sie das Wissen

rund um die Themen Büfettplanung, Einkauf, Kalkulation, Vorbereitung und Verarbeitung der Fischwaren, Legetechniken für Fisch-Feinkostplatten, Dekorationsmöglichkeiten in der Praxis, Zubereitung verschiedener Meeresspezialitäten. Auch sie verteilte abschließend an ihre Kursteilnehmer Zertifikate.



Melanie Brandmühl (Zweite von rechts) zauberte mit ihren Seminarteilnehmern Köstlichkeiten aus Fisch.