

WP

Kulinarisches Wochenende am Teich

Angelika Trapp

10.06.2012 - 17:44 Uhr



Foto: Christina Makarona

Fischerfest des Sportfischereivereins Ennepetal am Vereinsgelände am Stauweiher Peddenöde.

Ennepetal. Punkt 16 Uhr. So will es die Tradition. „Die „Bouillabaisse ist fertig!“, rief Chefkoch Klaus Zeiler – und Hungrige stürzten zum 40-Liter-Topf, in dem die französische Spezialität köchelte. Das war einer der Höhepunkte beim Fischerfest des Sportfischerei-Vereins Ennepetal am Vereinsgewässer an der Peddenöde.

Alles, was ein Fischerfest ausmacht, vor allen Dingen viel frischer Fisch, größtenteils aus eigener Zucht und selbst geräuchert, fand am Wochenende reißenden Absatz. 500 Forellen und 280 Makrelen gingen direkt aus dem Räucherofen über die Theke. „Aal, der vom Aussterben bedroht ist, kann man kaum noch bezahlen“, so Vorsitzender Peter Döring. Da aber zum jährlichen Fischerfest Aal-Liebhaber anreisen, hat Döring aus einer Zuchtanstalt die schmackhaften Fische geordert.

Die Unterhaltung für Groß und Klein kam nicht zu kurz. An beiden Tagen wurde das Schnurrad gedreht. In Fisch- und Butterrunden konnte man Produkte der Region gewinnen; in „Herrenrunden“ ein Fässchen Bier. Dazwischen gab es auch „Kinder-Runden“ mit schönen Preisen. Die Vereinsjugend bot Armbrustschießen und Zielwerfen mit der Angel, wo Gäste ihre Treffsicherheit unter Beweis stellen konnten. Allein am Samstag waren Hunderte Besucher gekommen, saßen unter freiem Himmel oder in der gemütlichen Café-Stube. „Am Sonntag

kommen erfahrungsgemäß noch mehr Gäste“, ist Peter Döring stolz auf die Beliebtheit des Fischerfestes.

Alle, die keinen Fisch mochten, konnten zu deftiger Erbsensuppe sowie Brat- und Bockwürstchen reifen. Die Fischer-Frauen hatten für selbst gebackenen Kuchen und frische Waffeln gesorgt.

Peter Döring selbst unterhielt die Gäste mit lustigen Anekdoten. So erzählte er, aus dem Rhein einmal eine zwei Meter lange, schwere Folie geangelt zu haben, wo er schon glaubte, den „Fang seines Lebens“ gemacht zu haben.

Schweigsame Angler ein Gerücht

Dass übrigens ein Angler schweigsam am Gewässerrand sitzen müsse, sei „alles Geschwätz“, behauptet Döring. Derjenige wolle nur selbst seine Ruhe haben. „Im Gegenteil: Bachforellen sind sehr neugierig. Wenn diese oberhalb ihres Lebensraumes Stimmen wahrnehmen, denken sie, es kommt eine leckere Mahlzeit in Form von Insekten an“. Also: Man könne beruhigt am Gewässerrand ein Liedchen trällern.

Döring gab einen Tipp für seine im Kollegenkreis beliebte Fischpaste: Forelle nach dem Räuchern filettieren, im Küchenmixer zerkleinern; 1 bis 2 EL Crème fraîche und 1 ½ TL mittelscharfen Senf dazugeben. Die Paste auf Pumpernickel mit ein wenig Kaviar geben. „Köstlich!“, schwärmte der Fisch-Experte. Gleichzeitig behauptete er, nie und nimmer würde „Chefkoch“ Zeiler die Zutaten für die Bouillabaisse, wobei nur Edelfisch verarbeitet wird, preisgeben. „Berufsstolz“. Wenn Sie das unten stehende Rezept lesen, wissen Sie, dass wir die kleine Wette gewonnen haben. Lediglich ein bestimmtes Gewürz bleibt sein gut gehütetes Geheimnis.

Das Fest endete mit der großen Tombola. Wertvolle Preise wie Kaffee-Vollautomat oder Fahrrad lockten.