



Fisch: Es kommt darauf an, was man daraus macht ...

Landkreis Im schwäbischen Donautal machen sich neun engagierte Gastronomen auf den Weg, regionalen Fisch auf ihre Speisekarten zu bringen und das Produkt mit der Landschaft und den Erzeugern auch publik zu machen. Gestartet wurde die Initiative im Rahmen eines Seminars von Donautal-Aktiv mit dem Titel „Heimischer Fisch - Genuss auf kurzen Wegen“.



DA

Alle ziehen am gleichen Strang und die Fische aus dem Wasser (von links): Robert Neumaier (GenussPur in den Bürgerstuben, Neu-Ulm Reutti), Carolin Arheidt (Donautal-Aktiv), Karl Hermann Vollmann-Schipper (Fischzucht, Mindelaltheim), Albert Bunk (Fischzucht, Lauingen), Dr. Reinhard Reiter (Bayer. Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei, Starnberg), Gebhard Ihle (Landgasthof Waldvogel, Leipheim), Leo Schrell (Vorsitzender Donautal-Aktiv), Markus Missel (Gaststätte Riedelsee, Elchingen), Karlheinz Hander (Hotel Gasthof Sonne, Gundelfingen), Klaus Graßelt (Forellenhof, Oberwiesenbach), Lothar Kempfle (Donautal-Aktiv), Alexander Lodner (Genießerhotel Lodner, Lauingen). Foto: DA

Das Seminar war ein großer Erfolg. Neben zahlreichen Anregungen für das gemeinsame Projekt wurden auch viele Kontakte geknüpft, Sachkenntnisse gesammelt und Ansprechpartner gefunden. So hat Dr. Reinhard Reiter von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei in Starnberg, seine Unterstützung in allen Fragen der Erzeugung, Aufbereitung und Qualität von Fisch zugesichert. Eine wichtige Botschaft lieferte der Vortrag von Prof. Dr. Grimm von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Sektion Baden-Württemberg: Heimischer Fisch ist bislang gegenüber dem Seefisch deutlich unterbewertet bzw. verkannt worden. Dass aber der heimische Süßwasserfisch nicht hinten anstehen muss, machten die dargestellten Zahlen zum Ernährungswert deutlich. Demnach ist in Forellen mehr lebenswichtiges Vitamin D enthalten als in Lachs. Somit hat regionaler Fisch nicht nur positive Auswirkungen auf die Ernährung, der bewusste Kauf von heimischem Fisch anstatt Seefisch ist zudem noch positiv für das Klima aufgrund der kurzen Transportwege.

In den nächsten Monaten ist für die Gastronomen und Donautal-Aktiv viel Arbeit angesagt: Es muss nun geklärt werden, welche konkreten Inhalte das Projekt haben soll und wie vorgegangen wird. Dabei ist laut Pressemitteilung die Zusammenarbeit von Gastronomen und Fischzüchtern für alle von großer Bedeutung, damit aus der Wertschätzung für Fisch auch eine Wertschöpfung in der Region wird.

Wichtiger Projektinhalt wird das durchgängige Angebot von regionalen Fischgerichten auf den Speisekarten der Gastronomen sein.

Frau Emmerich, Koordinatorin der Arbeitsgemeinschaft Aischgründer Karpfenschmeckerwochen, hat in ihrem Seminar-Vortrag die Vorteile eines Aktionszeitraumes einmal im Jahr aufgezeigt. Damit wird das Interesse für regionalen Fisch geweckt und die Vielfalt aufgezeigt, was alles mit regionalem Fisch gezaubert werden kann.

Diese Idee wollen die beteiligten neun Gastronomen und Donautal-Aktiv aufgreifen und im Projekt verwirklichen.

Landkreis-Teilnehmer

Aus dem Landkreis Dillingen beteiligen sich: Familie Baumgärtner (Fischzucht, Lauingen), Familie Brugger (Landgasthof „Zum Schlössle“, Finningen), Albert Bunk (Fischzucht, Lauingen), Familie Delle (Landgasthof Sonne, Gundelfingen), Familie Hander (Hotel Gasthof Sonne, Gundelfingen) und Familie Lodner (Genießerhotel Lodner, Lauingen). (pm)

04.08.2010 20:05 Uhr

Letzte Änderung: 05.08.10 - 10.10 Uhr