

Auch Rahmenprogramm auf Karpfen zugeschnitten

Fisch in aller Munde

Büfett eine Frage der Strategie — Musik und viel Mode

VON ANDRE WIERRIES



Landrat Eberhard Irlinger machte eine gute Figur in der Fisch-Schürze. Foto: aw

HÖCHSTADT - „Greifen sie zu, solange die Karpfen nicht fortgeschwommen sind“ diesem Motto folgend probieren, degustieren, und kosten 500 Menschen bis zum kulinarischen Exzess die unglaublichsten Variationen ihres persönlichen Helden des Freitagabends, dem nun endlich wieder allseits gegenwärtigen Karpfen.

Mit fränkischer Beharrlichkeit stellen sich bei dieser Gelegenheit auch die Ungeduldigsten mal etwas länger an, „denn wer 18 Euro gezahlt hat, will natürlich für 30 Euro essen!“ Bei derartiger Reichhaltigkeit (über 50 verschiedene, warme und kalte Zubereitungen) sehen sich nicht wenige an den drei Büfettständen sogar etwas überfordert: „Ich weiß gar nicht, wie ich das alles probieren soll. Ich bin bis zur Hälfte gekommen und der Teller ist schon voll.“

„Kleine Portionen, nicht zu viel auf einmal“, empfiehlt Martin Oberle den Karpfengästen. „Wenig Brot nehmen, das stopft nur“, lässt Peter Häusler, Vorsitzender des Vereins Nürnberger Köche wissen.

Auf die richtige Strategie kommt es eben an, wenn alle Höhepunkte des Büfetts genossen werden wollen. „Ich

hab mein Karpfendessert schon jetzt geholt, sonst bleibt womöglich ja nichts mehr übrig!“ Dann ein erster Löffel und „Hmm, ja doch, kurios, aber interessant – fruchtiges Karpfenmuss eben... wollen Sie auch mal?“

Nach über zwei Stunden Karpfenallerlei und von Musik umrahmtem Genuss ist es dann so weit: „Das kalte Büfett ist beendet, selbstverständlich konnte nicht jeder alles kosten, aber ich hoffe sie hatten die Möglichkeit, einen reichhaltigen Einblick zu bekommen“, verkündet Martin Oberle.

Da das warme Büfett, mit Blätterteigkarpfen, Karpfen-Show-Platte, Karpfen in Pfeffer-, Kräuter-, Sesam-, und Curryvariationen und vieles mehr den ganzen langen Abend über zur Verfügung steht, kann es jetzt weiter im Programm gehen. Schließlich sitzen nun, nach dem ersten Sättigungsgefühl, die meis-

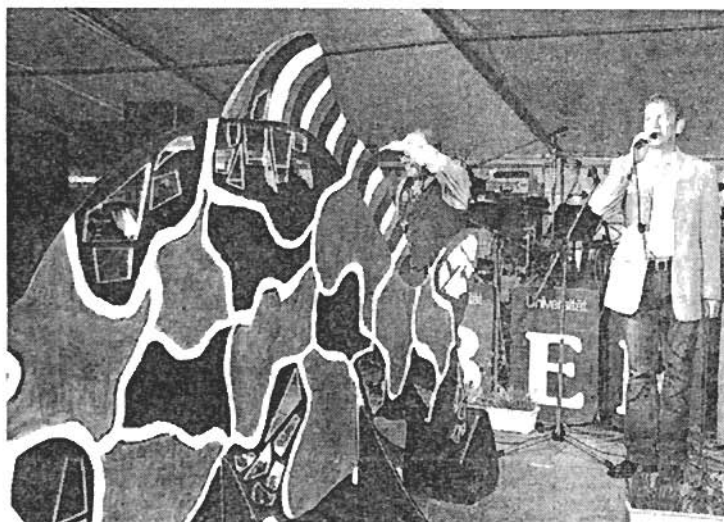


Ein Traum von Kleid und ganz ohne Schuppen.



Ein Gedicht für den Magen und für das Auge. Die Sushi-Kreation von Melanie Brandmühl aus Bochum.

Foto: Kronau



Im Schnitt für 500 Euro wurden am Ende die schönsten Karpfen versteigert.

ten auf ihren Plätzen und können sich wieder auf andere Sinnesorgane als den Geschmackssinn konzentrieren.

Mit dem umgedichteten Text des Liedes „Die Forelle“ in „Der Karpfen“ verwöhnt zunächst die Sopranistin Claudia Elsinger mit Gabriel Konjaev am Klavier das Gehör der Gäste.

Schlag auf Schlag geht es weiter, denn wenn schon den ganzen Abend über der Gaumen verwöhnt und mit hervorragender Musik von der Big Band der Universität Bamberg umrahmt wird, wollen auch die Augen ihre Freude haben.

Den Augenschmaus par Excellence bietet natürlich eine Modenschau. Was passt da wohl besser zum festlichen Karpfenabend als eine Fischleder-Modenschau. „Eine thematische Verknüpfung die weltweit einmalig ist und bleiben wird“ überschlägt sich Martin Oberle bei der Ankündigung von „so viel Schönheit und Anmut“, präsentiert von Mareile Onodera aus Wien und Anatol Donkan vom Volk der Nanai.

Fortsetzung auf der Seite 5