

Karpfen-Delikatessen ohne Ende

Vielfalt der Zubereitungsarten überraschte sogar die Kenner – Über 500 griffen zu

HÖCHSTADT. Über Geschmack streiten brauchte man sich beim Karpfenbuffet auf dem Höchststadter Marktplatz am Freitagabend nicht. Denn bei der Fülle an ganz verschiedenen Karpfenzubereitungen war im wörtlichen Sinn für jeden Geschmack etwas dabei.

von Pauline Lindner

Ob es für das Guinness-Buch reichte, wurde zur nachrangigen Frage angesichts der Platten, Töpfe und Terrinen, gefüllt mit warmen und kalten Karpfen-Spezialitäten. Die Besucher waren begeistert von der Veranstaltung im Programm der Aischgründer Karpfentage, die die Teichgenossenschaft und Karpfenland Aischgrund organisiert hatten und die zu einem weiteren Glanzlicht der Höchststadter 1000-Jahr-Feierlichkeiten wurde.

Auf der ganzen Längsseite des Festzeltes war das Buffet mit den Vorspeisen aufgebaut. Auf der Gegenseite warteten auf die über 500 Gäste die warmen Zubereitungen inklusive eines Räucherofens. Für die beteiligten Gaststätten und Köche war die Essensausgabe ein großes logistisches Problem, das sie mit Bravour meisterten.

Das Spektrum reichte von heimischen Gerichten, die

sonst mit Fleisch zubereitet werden, über typische Vorspeisenkreationen, wie Häppchen mit Karpfenpasteten und Karpfenmousse, bis zu traditionellen Karpfengerichten anderer Völker.

Bei den Karpfenvarianten bekannter Gerichte sollte man neben dem vertrauten Wohlgeschmack den gesundheitlichen Vorteil bedenken. Zum Beispiel der Fischeintopf. Seine Grundlage sind Kartoffeln, Möhren und Lauch. Die Brühe mit der „Fleischeinlage“ liefert aber der Karpfen. In Zeiten diverser Fleischskandale, aber auch unter diätetischen Gesichtspunkt eine wohlschmeckende Alternative auch für den heimischen Herd.

Vom Aufwand her gehören die japanischen Karpfengerichte einer anderen Kategorie an. Melanie Brandmühl von der Fischschule Bochum bot den Höchststadtern im japanischen Stil arrangiert Nigiri- und Mako-Sushi und Sashimi, der berühmte rohe (gebeizte) Karpfen. In Japan, weiß die Fachfrau, gehört Karpfen zu den Grundnahrungsmitteln, nicht unser Spiegelkarpfen, aber seine „Vettern“, wie der Graskarpfen oder der Koi.

Das Geheimnis der japanischen Zubereitung liegt in der Kombination. Der zarte Geschmack des Sashimi wird durch eine Soße aus Öl, frischem Ingwer, frischer Peperoni, Soja- und Fischsoße hervor-



Auch rohen Karpfen – ein unverzichtbarer Bestandteil der japanischen Küche – ließen sich die Gäste am Höchststadter Karpfenbuffet munden. Fotos: Pauline Lindner

gehoben. – Auch die Zubereitung von Sushi erklärte sie gern. Auf einer Bambusmatte legt sie als erstes eine Schicht geröstetem Seetang (Nori) aus. Darauf breitet sie dann den gekochten japanischen Rundkornreis aus. Der Trick dabei (und notfalls auch bei handelsüblichen Rundkornreis) ist ein Kilo nur mit 800 Milliliter Wasser zu garen. Danach wird der Reis mit einer Essiglösung getränkt. In die Mitte gibt sie dann zum Karpfen grüne Gurke, eingelegten Rettich, Rucola und gerösteten Sesam. In lauwarmem Zustand wird das Ganze vorsichtig gerollt und erkaltet in Scheiben geschnitten.

52 Gerichte

Wohl kaum einer der Gäste dürfte es geschafft haben, alle der 52 angebotenen Einzelgerichte zu probieren. Wer möchte, kann das bei den Beteiligten bei Gelegenheit nachholen. Ihren wohlschmeckenden Bei-

trag geleistet haben: Bäcker's Fischhof aus Muckenthal in der Oberpfalz, Metzgerei Dresel aus Höchststadt, der Landgasthof „Zur Hammerschmiede“ in Birnbaum, der Gasthof Zur Post in Höchststadt, das Restaurant Aischblick in Höchststadt, die Speisegaststätte St. Kunigund in Erlangen, die Fischzucht Walter Jakob in Mühlhausen, Feinkost Karnbaum in Forchheim, der Lindenhof in Heroldsbach, der Gasthof Mayd in Erlangen, der Landgasthof Niebler in Neuhaus, „Die Fischerei“ in Kosbach, Fischspezialitäten Schörger aus Neuhaus, der Fischhof Seitzinger und Hausmann in Petersaurach, der Landgasthof Utz in Weppersdorf, der Gasthof Windfelder in Stegaurach, „Zum Löwenbräu“ in Neuhaus und das Gasthaus „Zum Hirschen“ in Höchststadt.

Abgerundet wurde das kulinarische Angebot durch die passenden Weine: ein würziger Silvaner zu Gedünstetem, ein junger Bacchus zu Geback-

tem, ein fruchtiger Rotling zu Geräuchertem oder pikanten Salaten, und als Gegenpunkt zu den scharf gewürzten Leckereien ein Domina mit Beerenaroma.

Karpfen statt Forelle

Und wie es sich für ein festliches Essen gehört, kam auch die Musik nicht zu kurz. Dem Swing verpflichtet war die Big Band der Uni Bamberg. Landrat Irlinger hatte neben einer launigen Begrüßung auch seine Gitarre dabei, mit der er zusammen mit Martin Oberle, Trompete, und Ottmar Kohler, Akkordeon, guten Appetit wünschte. Ganz souverän stimmte Christian Ulbrich das von seinem Vater Michael komponiert Höchststadtlid an. „An einem Teiche stille“ heißt es nun im neuen Text zu Schuberts Melodie über die Forelle. Das „Loblied des Karpfens“ trug die Sopranistin Claudia Elsing, begleitet von Gabriel Konjaev, vor.



Karpfen in allen Variationen wurde serviert.