

Kathleen Krenz, MA Landschaf(f)t Zukunft e.V.

Regenbogenforelle - Vom Laich zum Fischgericht



Aufzuchtbecken unter Dach, Foto: websax.de - Andreas Brauer

In der Region züchten, wachsen, schlachten und genießen.

Handarbeit und Geduld

Am Fuße des Ungerberges befinden sich die Teiche und fischereitechnischen Anlagen der „Forellen- und Lachszeit Ermisch“, Langburkersdorf. Das Unternehmen ist einer der letzten Betriebe, welches vom Ei bis zum Speisefisch die Tiere aufzieht.

In 43 Teichen, die aus Quellen gespeist werden, wachsen 30 Fischarten auf. Hauptfischarten sind die Regenbogenforelle und der Saibling. Bis zum Verkauf

der Setzlinge ist viel Geduld und Handarbeit erforderlich.

Frisch und nach Wunsch

Die Jungfische werden u. a. an regionale Fischereierzeuger wie die „Forellenzucht am Lachsbach GbR“, Rathmannsdorf die „Forellenzucht Leuschke“, Rathen und „Carstens Fischerei“, Rosenthal sowie an Hobbyfischer verkauft.

Um Frische und beste Qualität zu garantieren, werden die fertigen Speisefische je nach Bedarf geschlachtet. Die Fische bieten die Unternehmen z.T. selbst in ihren hofeigenen Läden an – filetiert,

geräuchert, grillfertig oder als Fischsemmel – ganz nach Wunsch des Kunden bzw. werden sie an zahlreiche Hotels und Gaststätten der Region geliefert. Die hohe Qualität hat sich mittlerweile bei Einheimischen und Gästen unserer Region fest etabliert.

Omega-3-Fettsäuren auf dem Teller

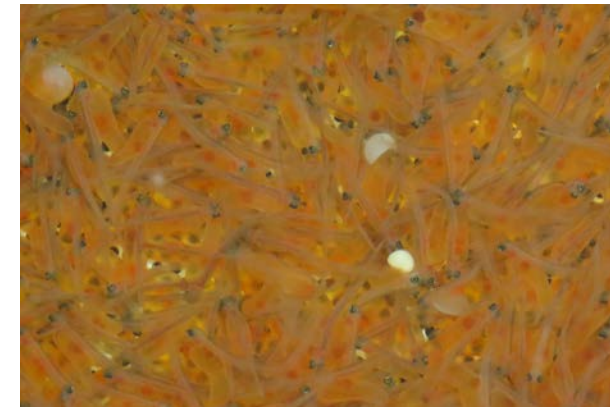
Und wer sich gern einmal verwöhnen lässt und den frischen Fisch nicht in den „eigenen vier Wänden“, sondern entspannt und in gemütlicher Atmosphäre, fachmännisch und liebevoll zubereitet, genießen möchte, muss nicht lange nach einer Gaststätte bzw. einem Hotel in unserer Region suchen. Mit Hilfe der Datenbank für regionale Produkte wird man schnell fündig. Die darin aufgeführten gastronomischen Einrichtungen beziehen ihren Fisch vorrangig von unseren regionalen Erzeugern. Aber auch auf den Internetseiten der einzelnen Unternehmen sind gastronomische Einrichtungen aufgeführt, die mit regionalem Fisch beliefert werden.

Wer seinen Fisch nicht im Laden erwerben will, kann im angrenzenden Angelteich auch selbst zur Tat schreiten.

Übrigens, Fisch steht in vielen Studien über die vorteilhaften Omega-3-Fettsäuren als deren wichtigste Quelle im Mittelpunkt!

**Decken Sie Ihren Bedarf mit frischem Fisch aus der Region!
Also dann - Guten Appetit!**

www.gutes-von-hier.org



Frisch geschlüpfte Forellenbrut



Beim Abfischen ist noch viel Muskelkraft gefragt.
Foto: websax.de - Andreas Brauer



Lecker zubereitet und dabei noch gesund – die Forelle als regionales und saisonales Gericht.