

Fischzüchter im Gourmet-Restaurant

Der Langburkersdorfer Gunther Ermisch ist Mittwoch im Dresdner Gourmetrestaurant Caroussel zu Gast. Allerdings nicht zum Kochen.

Von Katarina Gust

Langburkersdorf. Seine Fischsuppe ist legendär. Seine Künste am Herd weit über die Grenzen Langburkersdorfs hinaus berüchtigt. Jetzt erwartet Gunther Ermisch, den Chef der gleichnamigen Forellen- und Lachszucht, die nächste kulinarische Überraschung. Er wird am Mittwoch, dem 20. April, zusammen mit Sternekoch Benjamin Biedlingmaier in Dresden auftreten. Der Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels Bülow Palais und des dazugehörigen Gourmetrestaurants Caroussel hat sich Gunther Ermisch sprichwörtlich geangelt. Und zwar für die Veranstaltungsreihe „Biedlingmaier trifft ...“. Der Sternekoch trifft sich dabei zum Dialog mit seinen regionalen Produzenten und bekocht nebenbei Feinschmecker.



Gunther Ermisch aus Langburkersdorf ist einer der bekanntesten Fischzüchter Ostsachsens.
Fotos: © privat

Benjamin Biedlingmaier kennt seine Lieferanten fast alle persönlich. Regelmäßig besucht er ihre Betriebe und Produktionsstätten, wählt die Produkte aus, prüft ihre Qualität. Gunther Ermisch gehört zu den bekanntesten Fischzüchtern Ostsachsens. In seinen Teichen in Langburkersdorf züchtet er an die 30 Fischarten, darunter Karpfen, Hechte, Zander und Schleie. Auch die Lachsbrut, die jedes Jahr in die Elbe gesetzt wird, stammt von hier. Der Familienbetrieb mit sechs Mitarbeitern legt großen Wert auf eine nachhaltige Produktion. Mit dem Restaurant Caroussel arbeitet Ermisch schon seit mehreren Jahren zusammen. Auf den Gourmetabend mit Benjamin Biedlingmaier freut er sich besonders. „Bereits im vergangenen Jahr habe ich an der Veranstaltungsreihe mitgewirkt“, sagt der 45-Jährige. „Das Interesse der Gäste hat mich sehr beeindruckt, es war ein wunderbarer Abend mit tiefgründigen Gesprächen. Ich freue mich, wieder mit dabei zu sein.“

Gäste des Restaurants bekommen an diesem Abend neben einem Vier-Gänge-Menü die Gelegenheit, mit Sternekoch und Lieferant ins Gespräch zu kommen. Während Ermisch Fragen zu Produktphilosophie, Qualität und Nachhaltigkeit beantwortet, erläutert Biedlingmaier spezielle Zubereitungs- und Veredelungstechniken der Fischdelikatessen. Nach Gunther Ermisch hat sich bereits der nächste Lieferant aus der Sächsischen Schweiz im Caroussel

angekündigt. Am 25. Mai wird die Reihe mit einem vegetarischen Menü fortgesetzt. Dann ist Kräuterefachfrau Marlies Semprich aus Dorf Wehlen zu Gast.

„Biedlingmaier trifft ...“ mit Gunther Ermisch am 20. April, ab 19 Uhr, im Restaurant Caroussel in Dresden. Der Eintritt zur Veranstaltung beträgt 109 Euro pro Person inklusive Vier-Gänge-Fisch-Menü. Reservierungen sind unter Tel. 0351 800 30 möglich.