

## Sushi aus Langburkersdorf

### ***Gunther Ermisch kämpfte auf der Grünen Woche in Berlin gegen Sachsens beste Hobbyköche – und verköstigte Politprominenz.***

Von Katarina Gust

**Langburkersdorf.** Nicht nur der Fischteich ist sein Revier. Unternehmer Gunther Ermisch von der gleichnamigen Forellen- und Lachszucht in Langburkersdorf steht mindestens genauso gern uin der Küche am Herd. Dass er aus frischen und regionalen Zutaten wahre Gourmet-Gerichte auf den Teller zaubern kann, hat er bereits bei diversen Kochevents unter Beweis gestellt. Unter anderem mit Sternekoch André Tienelt, der das Restaurant Sendig in der Elbresidenz in Bad Schandau leitete.

Bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin durfte Ermisch erneut die Kochschürze überstreifen. Er trat zusammen mit Kumpane Matthias Wenke beim Wettbewerb „Ran an den Herd“ an, um Sachsens beste Hobbyköche zu küren. Bei dem Wettkampf trafen ausschließlich Freizeitköche aufeinander, die vor Ort aus regionalen Zutaten ihr Lieblingsrezept kochten. Und das innerhalb von nur einer Stunde. Ermisch und Wenke wollten – natürlich – mit Fisch aus Langburkersdorf punkten. Den Gewinnern wurde ein exklusiver „Topfgucker-Abend“ in Aussicht gestellt. Die Sieger werden in die Sterneküche von Benjamin Biedlingmaier eingeladen, um ihm beim Kochen über die Schulter zu schauen. Außerdem gehört eine Übernachtung im 5-Sterne-Hotel Bülow Palais in Dresden zum ersten Preis.

### ***Kalter Fisch gegen Schweinefleisch***

Um den „Pott“ nach Hause zu holen, hatten Ermisch und Wenke Bachsaibling dabei. Der Fisch wurde jedoch nicht gekocht oder gebraten. Er blieb kalt. Denn Gunther Ermisch und Matthias Wenke zauberten Sushi im Spinatmantel auf die Teller. Der fangfrische Bachsaibling wurde dafür ein schmale Filetstreifen geschnitten. Für den Mantel verwendeten sie ein pochiertes Spinatblatt. „Wie früher zu DDR-Zeiten“, erklärt der Fischmeister. Damals hätten die Menschen auch beim Kochen improvisieren müssen. Heute würden viele wieder Familien anfangen, bewusst die eigenen Ressourcen und damit regionale Produkte zu nutzen.



Gunther Ermisch (re.) und sein Kochkumpane Matthias Wenke gehören zu den besten Hobbyköchen Sachsens. Das bewiesen sie auf der Grünen Woche in Berlin mit Sushi vom Bachsaibling. © PR/Grüne Woche

Die Fachjury, die jedes Gericht kostete, war von Gunther Ermischs Experimentier-Küche beeindruckt. Auf dem Siegerpodest landete er jedoch nicht. Zwei Frauen, die für das Erzgebirge antraten, kochten sich mit einem Trio vom

Schwein auf den ersten Platz. „Mit unserem Sushi waren wir laut Jury jedoch die Sieger der Herzen“, sagt Ermisch nicht ohne Stolz. Dass das Erzgebirge am Ende mit einem hauchdünnen Vorsprung vorne lag, ärgert ihn nicht. „Ich habe schon beim Kochen gesehen, dass die beiden ziemlich gut sind“, muss er eingestehen. Doch auch eine Flasche Meißner Wein, mit denen er die weibliche Konkurrenz klammheimlich aus dem Konzept bringen wollte, half nichts.

„Der Ausflug zur Grünen Woche hat meinen Horizont erweitert“, erzählt Gunther Ermisch. Der Kochwettbewerb sei ein riesen Spaß gewesen. Und auch als Aussteller nutzte Ermisch die Messe als Plattform. Er war mit seiner Forellen- und Lachszucht in der Länderhalle Sachsen präsent – neben weiteren sächsischen Vertretern aus der Land- und Ernährungswirtschaft.

Vor allem um Werbung für regionalen Fisch zu machen. An seinem Stand legte sogar Sachsens Umwelt- und Landwirtschaftsminister Thomas Schmidt (CDU) einen Zwischenstopp ein. Als Fischkenner probierte er sich durch die Langburkersdorfer Fischpalette. Dass es dem Staatsminister gemundet haben musste, merkte Gunther Ermisch nur wenige Tage später. Beim diesjährigen Bürgerball in Neustadt traf er wieder auf Thomas Schmidt, der als Ehrengast geladen war. „Er hat mich wieder erkannt“, sagt Ermisch, der erneut für das Fischbuffet beim Bürgerball zuständig war.