

Überraschung aus der Feldküche

Genießer lassen sich bei der Forellen- und Lachszucht in Langburkersdorf bekochen. Das Menü ist gewagt.

Von Nancy Riegel

Neustadt. Zack, zack, zack. Aufpassen, dass der Fenchel nicht anbrennt. Die Lachsforelle muss auch noch filetiert werden. Und warum ist das Brot noch nicht geschnitten? Koch Uwe Marten wirbelt zwischen Töpfen und Schneidebrett herum. Seine Assistentin kommt kaum mit dem Zwiebelschneiden hinterher. Dabei ist heute bei Ermischs in Langburkersdorf eigentlich „Slow Food“ angesagt. Mitglieder des gleichnamigen Vereins aus Dresden und der Lausitz treffen sich jährlich bei der Forellen- und Lachszucht, um Ermischs Fische zu probieren. Regionale Produkte, bewusstes Genießen, ein Miteinander von Produzent und Verbraucher – darum geht es bei der Slow-Food-Bewegung. Dass das nicht immer etwas mit Gemächlichkeit zu tun hat, zeigt sich an diesem Abend in der Feldküche unter dem Carport.



Sie mögen und sie triezen sich: Slow-Food-Koch Uwe Marten (l.) und Gunther Ermisch. Beim Fischmenü hilft der Langburkersdorfer tatkräftig mit, ebenso der Rest der Familie Ermisch. Der Slow-Food-Verein ist jedes Jahr in der Forellen- und Lachszucht zu Besuch.

© Steffen Unger

20 Gäste wollen verköstigt werden. Sechs Gänge stehen für sie auf dem Menü. Dafür mussten reichlich 20 Kilogramm Fisch dran glauben. Beim Servieren helfen Frau Ermisch und Tochter Klara, der Jüngste wird als Laufbursche eingespannt. Damit alle gleichzeitig essen können, nimmt auch Gunther Ermisch das Messer in die Hand. Das muss er aber dann wieder weglegen, um den Vereinsmitgliedern etwas über seine Produkte zu erzählen. Zum Beispiel, woher die Lachsforelle ihre Farbe bekommt. Vom Keratin nämlich, das hinzugefüttert wird. Und wie bei Ermischs lästige Gräten im Rachen vermieden werden. „Wir schneiden sie im Filet klein, sodass man sie unbemerkt runterschlucken kann.“ Anerkennendes Nicken von den Tischen. Und so wird der erste Gang, Lachsforelle in Rosa-Pfeffer-Marinade, neugierig verspeist.

Skeptiker überzeugt

Zögerlicher reagieren die Slow-Fooder auf das unerwartete Zwischengericht. „Gunther, was meinst Du – ein paar Flusskrebse zum Schnurpseln?“, fragt Uwe Marten. Der Fischer nimmt die Beine in die Hand. Erst mal schauen, wie viele er auf Vorrat hat. „Reicht dicke!“, ruft er und zeigt zum Beweis den Kübel mit den Schalentieren, die in Zeitlupe ihre Fühler bewegen. Und so gibt es für die Gäste

eben Flusskrebse aus Langburkersdorf. Ein gewagter Snack, das wissen Koch und Fischer, doch auch der Rest des Menüs ist nicht unbedingt das, was die Vereinsmitglieder privat regelmäßig kochen würden.

So wie Karpfen blau. Ein Gericht, das Geister scheidet. Jeder, der schon einmal den Geschmack von schlammigem Teichwasser auf der Zunge hatte, lässt lieber die Finger von dem fettigen Fisch. Uwe Marten tischt ihn heute trotzdem auf, denn er vertraut auf Gunther Ermisch. Der lässt die Tiere in seiner Fischzucht in Quellwasser schwimmen. Der muffige Abgang wird damit vermieden. Die Vereinsmitglieder sind überzeugt und werden sich auch nächstes Jahr wieder bei Ermisch bekochen lassen.