

## Fisch muss „schwimmen“ – am besten in Odenwälder Wein

Odenwald-Gasthäuser servieren im August leckere Fischgerichte



Im August bereiten die Küchenchefs der Odenwald-Gasthäuser Odenwälder Fisch zu und servieren ihn mit dazu passendem Wein aus der Region.  
Foto: Emmerich

ODENWALD (me). Ein altes Sprichwort besagt schon: „Fisch muss schwimmen“. Davon ließen sich die Inhaber der Odenwald-Gasthäuser inspirieren und bieten nun vom 7. bis zum 22. August Spezialitäten rund um Odenwälder Fisch in Kombination mit Odenwälder Wein an.

Diese Liaison ist besonders verführerisch, denn das Aroma eines fruchtig-trockenen Weines, welches sich in dem Gericht wiederfinden lässt, harmoniert perfekt mit dem feinen, zarten Fischgeschmack. Neben den Weißweinen, die sich bestens zur Verwendung in der guten Küche eignen, passen auch die einheimischen Apfelweine mit einem schlankeren, filigraneren Charakter sehr gut zum Fisch.

Im Odenwald beheimatet und gezüchtet werden Fische vor allem in Teichen – meist Regenbogenforellen, Bachforellen, Lachsforellen, Bachsaiblinge, Zander und Karpfen – wobei letzterer v. a. im Spätherbst und im Winter angeboten wird. Die Gastronomen der Odenwald-Gasthäuser beziehen ihren Fisch in erster Linie von der Forellenzucht Burkard-Heilmann in Hüttenthal. Wichtige Kriterien für einen schmackhaften Fisch sind schon bei der Aufzucht sauberes, klares und fließendes Wasser sowie eine qualitätsorientierte Fütterung und keine „Turbo-Aufzucht“. Auch ein Hobby-Fisch-

züchter aus dem Bad Königter Kimbachtal und die Teichwirtschaft Mader in Bonsweiher gehören zu den Lieferanten der Odenwald-Gasthäuser, da bei ihnen absolute Frische sowie gleichbleibende Qualität durch nachhaltige Zucht gewährleistet sind. Für die Gastronomen zählt zudem der kurze Weg; durch die optimale Frische lassen sich selbst Gerichte von ungegartem Forellen ohne Bedenken zubereiten. Bei Armin Treusch vom Odenwald-Gasthaus „**Treuschs Johannis-Stube**“ in Reichelsheim sind z. B. Bachforelle im Apfelweinsud oder gebratene Lachsforelle auf Kartoffel-Lauch-Ragout in Apfelwein-Senf-Soße besonders gefragt. Im Rahmen der „Fisch-muss-schwimmen“-Aktion kann man hier außerdem Lachsforellenschnitzel in Kräuter-Eihülle gebraten auf Pfefferling-Lauch-Ragout in Riesling-Senf-Soße finden. Auch beim „Tischlein deck dich-Sommerbüffet“ mit den „Papa Papps Rathaus Ramblers“ (Jazz vom Feinsten) am 22. August stehen Forellengerichte auf dem Büffet.

Beliebt ist bei Carola und Peter Merkel vom Odenwald-Gasthaus „**Dornröschen**“ in Annelsbach neben der klassischen Forelle Müllerin und Blau auch die leckere Lachsforelle mit Kräuter-Weißweinsauce. In den Aktionswochen wird das Angebot dann u. a. durch „Fischer trifft Imker“, eine

kleine, feine Vorspeise mit geräucherter Forelle und Lachsforelle, dazu einem Honig-Senf-Dip und frischem Toast, erweitert. Am „Handkäs-mit Musik“-Abend am 28. August ab 19 Uhr – mit großem „Hand- und

Kochkäs“-Buffet – gibt es Apfelwein und kulinarische Kreationen wie Kochkäse mit geräucherter Chilli-Lachsforelle.

Dieter Mohr vom Odenwald-Gasthaus „**Mümlingstube**“ in Erbach, das übrigens ab dem 9. August wieder geöffnet hat, bietet seinen Gästen z. B. hausgeräucherte Forellenspezialitäten, Forellencremesuppe mit Streifen von geräucherter Lachsforelle, gebratenes Lachsforellenfilet auf Apfelweinsauce mit Petersilienkartoffeln und Salatteller oder mit Tomaten, Blattspinat und Hüttenthaler Kräuter-Zickli überbackenes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatteller. Dazu werden Weine von der Bergstraße, aus Groß-Umstadt und vom Weingut Adam Müller aus Leimen gereicht.

Favorit bei Gerhard Fritz vom Odenwald-Gasthaus „**Zum Kreiswald**“ in Rimbach sind gebratene und ganze Forellen. Darüber hinaus werden die Gäste hier in den beiden Wochen mit verschiedenen Fischvariationen als Vorspeise, mit Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, einer feinen Fischsuppe mit Dillklößchen sowie überbackener Lachsforelle auf Kräuterschaum verwöhnt.

Rainer Schäfer vom Odenwald-Gasthaus „**Zum Hirsch**“ in Fürstengrund

bietet zum Fisch gut gekühlten Weißwein aus Groß-Umstadt und aus Miltenberg am Main. Auf der Speisekarte findet man hier Bad Königter Saiblingsfilet mit Tomatengemüse aus dem eigenen Garten, Bachforelle in der Folie gegart mit Speck und Salbeiblättern aromatisiert, Hüttenthaler Lachsforellenfilet mit Kräutersahnesauce und Odenwälder Breiten Nudeln sowie zu allen Gerichten Salate aus den eigenen Gärten.

Forelle, Lachsforelle und Saibling aber auch Karpfen und Waller finden einen Platz auf der Speisekarte von Jochen Katzmaier vom Odenwald-Gasthaus und -Hotel „**Haus Schönblick**“ in Güttersbach. In der Aktionszeit werden Klassiker wie in Mandelbutter gebratene Forelle mit Kartoffelgurkensalat angeboten, aber auch modern inspirierte Gerichte wie Tatar von der Lachsforelle mit Kartoffelblinis und Gartenkresse.

Großer Beliebtheit erfreut sich auch die Roulade vom Bachsaibling mit confierten Tomaten, Zucchini und frischen Pfifferlingen und dazu ein Glas Weißburgunder vom Weingut Edling.



Vom 7. – 22. August  
Wir kochen mit  
Odenwälder Fisch  
– und dazu gibt es:  
Odenwälder Wein

### „Beeilt Euch, die Gäste warten...“

*Frischer geht's nicht. Wir kochen nur mit besten Zutaten, die wir persönlich aussuchen und die natürlich direkt aus dem Odenwald kommen – Und das schmeckt man!*

- Johannis-Stube im Schwanen** · Fam. Treusch  
64385 Reichelsheim · Rathausplatz 2 · Tel.: (0 61 64) 22 26
- Gasthaus Dornröschen** · Fam. Merkel · 64739 Höchst  
OT Annelsbach · Annelsbacher Tal 43 · Tel.: (0 61 63) 24 84
- Gasthaus zum Hirsch** · Fam. Schäfer · 64732 Bad König  
OT Fürstengrund · Fürstengr. Str. 36 · Tel.: (0 60 63) 912 520
- Gasthaus zum Kreiswald** · Fam. Fritz · 64668 Rimbach  
Im Kreiswald 9 · Tel.: (0 62 53) 972 146
- Zum Schützenhof** · Fam. Bertsch · 64385 Reichelsheim  
OT Gumpen · Kriemhildstr. 73 · Tel.: (0 61 64) 22 60
- Mümlingstube** · Fam. Mohr · 64711 Erbach  
Hauptstraße 16 · Tel.: (0 60 62) 33 79
- Gasthaus zum Löwen** · Fam. Löw · 64753 Brombachtal  
Zeller Str. 2 · Tel.: (0 60 63) 24 85
- Hotel Haus Schönblick** · Fam. Katzmaier & Kiehl · 64756 Mossautal  
OT Güttersbach · Hüttenthaler Str. 30 · Tel.: (0 60 62) 53 80



Sagenhaft ...! Natürlich aus der Region  
[www.odenwaldgasthaus.de](http://www.odenwaldgasthaus.de)

Die nächste Ausgabe  
**ODENWÄLDER  
Kartoffelsopp**  
erscheint am 27. August