

# Gelungener Fischkochkurs am 25.+26.10.2024

Am 25. und 26.10.2024 veranstaltete der Fischerei-Verein Amberg 1893 e.V. unter der Leitung der Chefköche Wolfgang Fuchs und Mathias Kubasch sowie einem Team von insgesamt sechs Sous-Chefs einen Fischkochkurs in der Schulküche der Grund- und Mittelschule Freudenberg. 20 Teilnehmer/innen aus der Stadt Amberg und dem Landkreis Amberg-Sulzbach sowie aus dem restlichen Bayern und aus dem Saarland nahmen an dem ausgebuchten Kurs zur kulinarischen Verwertung heimischer Fischarten, wie Karpfen, Forelle, Hecht und Weißfischen, teil.





Unter fachkundiger Anleitung lernten die Teilnehmer/innen das Ausnehmen, Filetieren, Zerlegen und Verarbeiten von heimischen Fried- und Raubfischen. Die Y-Gräten der Fische wurden mit Hilfe eines Grätenschneiders für den späteren Verzehr „unschädlich“ gemacht.

Neben heimischen Fischarten kamen auch für die Oberpfalz eher untypische bzw. exotische Spezies in den Kochtopf, zum Beispiel invasive Signalkrebse aus der Vils. Das Flusskrebisfleisch war unter anderem auch eine schmackhafte Zutat in der Quiche mit Räucherfisch und gedünstetem Gemüse.

Die Teilnehmer/innen lernten außerdem in diesem Kurs, dass sich nicht nur die Filetstücke der Fische zur Zubereitung köstlicher Fischgerichte eignen, sondern auch ein aromatischer Fischsud aus den Karkassen filetierter und geräucherter Fische hergestellt werden kann.

Es gab an beiden Tagen reichlich Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch und zum Fachsimpeln mit Profi- und Amateurköchen. Alles in allem wurde mehr als ein Dutzend Fischrezepte unter entsprechender Anleitung zubereitet, von einfachen Fischpflanzerln, frittierten Fisch-Chips, Karpfen-Rösti, ..., über Fisch in Folie, im Wurzelsud oder in Wein-/Bierteig, bis hin zu geräuchertem Fischfilet mit Fischbrät im Wirsingmantel, gefülltem Gemüse mit Fischbrät und mit Käse überbacken und Fisch geschmort mit Pilzen in Weinsoße. Ergänzt wurden diese Rezepte mit Kochanleitungen für klare Fischsuppe mit Gemüse, Fisch und Brätklößchen sowie gebundene Suppe mit Rauchfischfond. Nebenbei wurden Forellen über Nacht in Salzlake eingelegt und anschließend im Tischräucherofen goldgelb geräuchert. Zwischendurch wurden immer wieder kleine Köstlichkeiten wie gebeizte Forelle in Dillsauce und Forelle nach Matjes-Art verkostet sowie mit den richtigen Handgriffen Räucherfisch-Creme, Karpfen-Tartar, ... hergestellt. Alle Speisen wurden entweder direkt vor Ort verzehrt oder von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen mit nach Hause genommen.

















Bei der Gemeinde Freudenberg, insbesondere bei Bürgermeister Alwin Märkl, der diesmal selbst als Teilnehmer mitgewirkt hat, sowie der Grund- und Mittelschule Freudenberg bedanken wir uns ganz herzlich für die Bereitstellung der Schulküche! Unser abschließender Dank gilt unseren Chefköchen Wolfgang und Matze sowie den Sous-Chefs Irmi & Anderl, Anett & Leander und Andreas sowie einigen Vereinsmitgliedern und Funktionären für das Fangen bzw. Bereitstellen der Fische zur kulinarischen Verwertung!

Eine Neuauflage des Fischkochkurses ist für den 24.+25.10.2025 geplant. Der Ort steht noch nicht endgültig fest, wird aber schnellstmöglich bekanntgegeben. Interessenten können sich unter [vorstand@fischereiverein-amberg.de](mailto:vorstand@fischereiverein-amberg.de) vormerken lassen.

Weitere Informationen zu unserem Kursangebot sind hier zu finden:

<https://www.fischereiverein-amberg.de/lehrgaenge-und-kurse/>