

# Die Hechte kochen mit Karpfen

**Essen** Kurs des Riedheimer Fischereivereins

**Leipheim** Weil die Nachfrage so groß war, hat der Fischereiverein „Riedheimer Hechte“ auch heuer wieder einen Fischkochkurs veranstaltet. Dabei ging es um die sachgerechte und tierfreundliche Schlachtung und die leckere Zubereitung der heimischen Karpfen.

Dass auch diese lukullisch etwas in Verruf stehende Fischart zu Delikatessen verarbeitet werden kann, bewiesen die Münchner Kursleiter

Gabriele und Eduard Rauch mit ihren 16 Kursteilnehmern.

## **Karpfen süßsauer und Karpfen-Matjessalat**

Von der pikanten Karpfensuppe, über Karpfen süßsauer, Karpfen-Matjessalat, Karpfen in Meerrettichsoße bis hin zum gratinierten Karpfen lernten die Teilnehmer in ihrem ganztägigen Kurs alles rund um den Karpfen. Es war bereits der

15. Fischkochkurs des Vereins. Zum Abschluss gab es ein Sechsgänge-Menü bei Kerzenlicht, zu dem auch Angehörige der Kursteilnehmer eingeladen waren. (zg)

**i Mitkochen** Wem jetzt das Wasser im Mund zusammengelaufen ist, der kann sich jetzt schon beim Vorsitzenden Harald Bannert unter der Telefonnummer 08221/79685 über den Kochkurs im nächsten Herbst informieren.



**Beim Fischkochkurs der „Riedheimer Hechte“ stand dieses Mal der Karpfen im Mittelpunkt.**  
Foto: Eduard Rauch