Landgasthof Hochspessart zieht „Goldenen Fisch“ an Land (26. Oktober 2011)

Begehrte Auszeichnung geht in diesem Jahr an das renommierte Restaurant in Heigenbrücken



Bezirkstagspräsident Erwin Dotzel übergab die begehrte Auszeichnung, den "Goldenen Fisch", an das Ehepaar Samer vom Landgasthof Hochspessart in Heigenbrücken. (Foto: Mauritz)

Heigenbrücken. (mm) Mit Mousse von der geräucherten Spessartforelle sowie Forellenkaviar und Tartar vom gebeizten Bachsaibling an Wildkräutersauce und einem Salatbouquet, einem Schaumsüppchen von Bachkrebsen mit Hechtklößchen, einer Spessarter Bachforelle und einer Äsche auf gekräutertem Blattspinat mit Bamberger Hörnla sowie einem Birnensauté auf Schlehenmark mit Birneneis zum krönenden Abschluss bewies der Landgasthof Hochspessart in Heigenbrücken am Mittwoch (26. Oktober), dass er ein überaus würdiges Mitglied im erlauchten Kreis der mit dem „Goldenen Fisch“ ausgezeichneten Gasthäuser ist. Mit dem „Goldenen Fisch“ ehren – unter Federführung von Fischereifachberater Wolfgang Silkenat – der Bezirk Unterfranken, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband und die Teichgenossenschaft Unterfranken die besonderen Verdienste um die Zubereitung heimischer Fische.

Bezirkstagspräsident Erwin Dotzel unterstrich in seiner Laudatio, dass es für Fischer immer eine Sternstunde sei, wenn sie einen Fisch am Haken hätten. Goldene Fische gäbe es in den heimischen Gewässern allerdings nicht zu angeln, die könne nur an Land ziehen, wer sie sich „durch Können in der Küche und Leidenschaft für die Gastronomie verdient hat“, so Dotzel. Der Bezirkstagspräsident lobte die herrliche Lage in der unverfälschten Natur des Spessarts, aus dem die „frischen und regionalen Naturprodukte“ stammten, die in der Küche des Landgasthofs verarbeitet würden. „Lange Transportwege gibt es hier nicht, denn die Köstlichkeiten des Gasthofs Hochspessart kommen direkt aus der Nachbarschaft“, lobte Dotzel.

Der Bezirkstagspräsident betonte, dass die Fischereifachberatung seit alters her zu den Aufgaben des Bezirk Unterfranken gehöre. „Auch deshalb unterstützen wir zusammen mit dem Hotel- und Gaststättenverband und der Teichgenossenschaft gerne diese wichtige Auszeichnung, mit der die besonderen Verdienste um die Zubereitung heimischer Fische gewürdigt werden“, erklärte Dotzel. Denn ohne Fischer und Teichwirte bliebe selbst im besten Fischrestaurant die Küche kalt und der Teller leer.

Im Namen des Hotel- und Gaststättenverbandes beglückwünschte Heinz Stempfle die Familie Samer, die Eigentümer des Gasthofs Hochspessart, zu ihrer hohen Auszeichnung. „Hoffentlich bringt der Goldene Fisch ein paar Gäste mehr“ ins Restaurant, fügte Stempfle augenzwinkernd hinzu. Fischereifachberater Silkenat ergänzte, dass „Fisch voll im Trend“ liege. Der Goldene Fisch solle der breiten Öffentlichkeit die Schuppentiere als Nahrungsmittel schmackhaft machen. Kurz und knapp fiel der Kommentar von Reinhard Nolda von der Teichgenossenschaft Unterfranken aus: „Wir sollten langsam Platz nehmen, in der Küche werden sie schon nervös!“

Und während den Gästen das Amuse-Gueule kredenzt wurde, erläuterte Senior-Chef Samer noch einmal seine Küchen-Philosophie: Frische fränkische und Spessarter Spezialitäten liebevoll zubereiten! So sei zum Beispiel das komplette Menü mit heimischen Wildkräutern gewürzt, die ihm von den „Wildkräuter Drey“ geliefert würden. „Was Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen unserer Heimat über die Jahreszeiten hinweg bieten, findet sich auf unserer Speisekarte“, betonte Samer mit spürbarem Stolz.

Um den unterfränkischen Feinschmeckern ihre Suche nach regionalen Fischerzeugern ein wenig zu erleichtern, gibt es eine von Fischereifachberater Dr. Wolfgang Silkenat zusammengestellte Broschüre mit köstlichen Rezepten und den wichtigsten Adressen von Fischlieferanten. Natürlich finden Sie diese Broschüre auch im Internet zum Herunterladen: www.fischereifachberatung.de .