

Auf die Kr„uter kommt es an

Ob Forellenmousse, Forellentartar, Forellenterrine, Forellenroulade oder gefüllte Forelle: Auf die Kr„uter kommt es an. Küchenchef Michael Hemberger kann nun aus dem Vollen schöpfen, denn die R„desheimer Schlosswirtin Susanne Breuer hat sich einen eigenen Kr„utergarten angelegt. Versteckt hinter Mauern und doch ganz nah zum R„desheimer Schloss® liegt dieses verwunschene Reich, in das die passionierte G„rtnerin erst einmal Ordnung bringen musste, als sie es vor anderthalb Jahren erwarb. „Alles war zugewuchert®, erz„hlt sie. Heute kaum mehr vorstellbar, denn die 550 Quadratmeter sind sorgf„ltig nach Plan aufgeteilt und werden akkurat gepflegt. Der Garten ist ein Superort der Entspannung®, findet die engagierte Gastgeberin aus Leidenschaft.

Im Kr„utergarten gibt es Thymian, Majoran, Minze, Brunnenkresse, Schafgarbe, Bärlauch und vieles mehr. Der Estragon hat im vorigen Jahr fürs ganze Schloss gereicht®, berichtet die 58-J„hrige, die auch gern ihre kleine Enkelin mit in den Garten nimmt. Mit Rechen und Schippchen darf Martha auf einem eigenen Beet dann schon mal „ben.

Besonders stolz aber ist Susanne Breuer auf ihre Hildegard-Kr„uter Galgant, Bertram und Quendel, auf deren Wirkung sie schw„rt. So hilft Bertram bei Verdauungs- und Magenproblemen, Galgant regt den Kreislauf und die Durchblutung an und Quendel, der wilde Bruder des Thymians, lindert Hautleiden. Schon seit Jahren setzt sich die Wirtin vom Rhein f„r die Verwendung dieser alten, erprobten Kr„uter in der K„che des R„desheimer Schlosses® ein – inspiriert von den Benediktinerinnen, die noch heute oberhalb von R„desheim in der Abtei St. Hildegard leben. Auf der Karte im Weingasthaus sind die Speisen ...la Hildegard mit einem „H® gekennzeichnet. Doch keine Sorge: Ich gebe dem Gast nichts, was mir nicht schmeckt®, sagt Breuer und: Ich finde es unn„tz, dass Lebensmittel um die halbe Welt fliegen!® Ihr Chefkoch hat® gut: Er muss nur ein paar Schritte gehen, um sich an frischen Kr„utern zu bedienen.

‡ Gewinner

Auf der letzten Kostprobenseite haben wir drei Flaschen Kirchwasser der Edelbrennerei Weidmann & Groh verlost. Die Gewinner sind: Wilfried Grein aus Karben, Gerd Hoericht aus Allendorf/Lumda und Sebastian Jaksch aus Heuchelheim-Kinzenbach.

Idylle pur. Langsam schl„ngelt sich die schmale Straße von Lor ch am Rhein dur chs Tal – immer an der Wisper entlang hinauf zur Lauksburg g. Rauschende W„lder, sprudelndes Wasser und ein gelbes Fachwerkensemble aus dem Bilderbuch. Hier hat sich Siegbert Seitz sein ganz pers„nliches Paradies geschaffen.

Von Marion Schwarzmann

Unterhalb der Burgruine aus dem 14. Jahrhundert hat Seitz das historische M„hlenanwesen liebevoll restauriert und die alte Fischzucht, die urspr„nglich schon in den 1920er Jahren angelegt wurde, auf zeitgem„äen Stand gebracht. Wer sich auf den Weg macht und hier seine frisch geschlagene Forelle holt, hat garantiert eine Delikatesse auf dem Teller.

Dabei hat alles ganz bescheiden angefangen: Als der studierte Volkswirt Mitte der 90er Jahre die Anlage erwarb, dachte der passionierte Fliegenfischer eigentlich nur daran, dort seinem Hobby zu fr„nen, damit ich nicht immer nach TMsterreich fahren muss®. Denn die Wisper gilt unter Anglern als super Forellengew„sser, da das flie„ende saubere Wasser „ber Schiefersteine l„uft, gebrochen wird und so reich an Mineralien ist. Die Forellen sind also „ wie der Wein „ geschmacklich vom Terroir gepr„gt, betont Seitz.

Als der „lteste Sohn damals sein Taschengeld aufbessern wollte, regte er den Vater an: Warum r„u-cherst du die Forellen nicht, damit ich sie verkaufen kann?® Das Gesch„ft vor der Garage lief an den



Seitz zeigt eine Regenbogenforelle.

Forellen m„gen®s k„hl



Frisch aus dem Ofen: Siegbert Seitz und seine Angestellte mit ger„ucherten Forellen.

(Fotos: Schwarzmann)

Wochenenden so gut, dass bald der erste selbst gebastelte R„ucherofen aus einem alten Badekessel durch professionelle Kalt- und Warmr„ucher®en ersetzt wurde. Qualit„t spricht sich eben herum. Doch Seitz st„hnt: Wir sind von Engpass zu Engpass gestolpert!® Seine Frau Ute habe sonntags nur noch geschlachtet. Durch die Mund-zu-Mund-Propaganda stie„ das kleine Unternehmen permanent an seine Kapazit„tsgrenzen.

Heute ist der Betrieb nach geltenden EU-Verordnungen zertifiziert – „ brigens als erster Fischz„chter in Hessen – und setzt im Jahr rund 100000 Forellen um. Die H„lfte davon geht in die Rheingauer Gastronomie, der andere Teil wird im k„hlen Hofladen an der Lauksburg verkauft, der auch sonntags ge„ffnet hat. Ob frisch oder ger„uchert: Die K„stlichen Wisperforellen gibt es nur hier vor Ort, denn Seitz verschickt grunds„tzlich keine Ware. Das Risiko ist viel zu hoch, wenn die K„hlkette unterbrochen wird®, wei„ der gewissenhafte Mann.

Regenbogenforellen m„gen es k„hl. Also darf das Wasser in den elf Teichen auf keinen Fall „ber 20 Grad warm werden. Auch die Sauerstoffsituation, die zwischen 80 und 100 Prozent liegen sollte, hat der T„ftler auf seinem Computer im B„ro st„ndig im Blick. Denn er hat die Becken so geschickt miteinander verkabelt, das automatisch Sauerstoff einstr„mt, wenn der Gehalt im Sommer absacken sollte.

Knopfdruck. Da die Forellen ihre Kr„rper Temperatur dem Wasser anpassen, liegen sie im Winter unter Eis. Bei etwa vier bis f„nf Grad fangen wir dann an, im Fr„hjahr zu fettern®, erl„utert Seitz. Optimal f„r die Fressperioden sind zw„lf bis 16 Grad. Auf das Futter kommt es nat„rlich an, denn der Fisch schmeckt danach, was er gegessen hat®, sagt Seitz. „brigens: Das rote Fleisch der Lachsforellen wird dadurch erzeugt, dass dem Futter Shrimpsreste beigemischt sind.

Au„erdem l„sst der 62-J„hrige seinen Setzlingen viel Platz im Teich, damit sie keinen Stress und ausreichend Zeit zum Wachsen haben. Er schlachtet seine Forellen grunds„tzlich erst nach zwei Jahren, wenn sie ein Gewicht von mindestens 350 Gramm erreicht haben. Lachsforellen k„nnen bis zu einem Kilo wiegen. Mit einem gezielten Schlag auf den Kopf werden die Fische direkt vor dem Verkauf schonend ge„tet und nicht, wie bei anderen Betrieben durchaus „blich, mittels Elektroschock.

Doch bevor die Forellen unters Messer kommen, werden sie f„r drei bis vier Tage ins sogenannte H„lterhaus umgesetzt, bis sich im str„menden Wasser ihr Magen ganz entleert hat. Denn bei aller Vorliebe f„r „kologische Haltung: Niemand m„chte, dass der edle Fisch nach Schlamm mundet.

Michael Hemberger, Chefkoch im R„desheimer Schloss®, sch„tzt das milde Aroma der Wisperforellen schon seit vielen Jahren. Rund 2500

Forellen serviert er pro Jahr den G„sten im traditionsreichen Weingasthaus in der Drosselgasse von April bis Dezember. Dazu addieren sich noch 600 ganze ger„ucherte Forellen sowie 300 bis 400 Filets. Frischer geht® nicht®, findet Hemberger, der regionale Produkte bevorzugt und gern die geordnete Ware auf dem Weg zu seinem Arbeitsplatz direkt bei Tobias Seitz abholt. Denn der Sohn ist inzwischen ins Gesch„ft mit eingestiegen, hat einen zweiten Forellenhof von der Familie Flach – nur wenige Kilometer von der Lauksburg entfernt – „bernommen.

Hier k„nnen wir beobachten, wie eine „ltere Angestellte mit flinken Fingern die goldgelb ger„ucherten Forellen, frisch aus dem Ofen kommend, entgr„tet, sie also zu den beliebten Filets verarbeitet. Und mit Argusaugen entdecken wir einen Fischadler am Horizont, der ebenfalls wei„a, was gut schmeckt. Ruhig zieht er seine Kreise „ber den Teichen, bis er sich sein Opfer ausgesucht hat, blitzschnell ins Wasser st„rzt und mit der schweren Beute zwischen den Krallen sich m„hsam wieder nach oben schraubt, um sein delikates Mahl in sicherer Entfernung zu genie„en. Ein Naturschauspiel, das man nur selten zu sehen bekommt!

8 Die frischen Forellen k„nnen nur direkt vor Ort im Wispertal erworben werden. Die TMffnungszeiten des Hofladens finden sich im Internet unter www.wisperforelle.de.

Rheingauer Riesling zum Fisch

Chefkoch Michael Hemberger kreiert besonderes Rezept

Eine ganze ger„ucherte Forelle vor speiser„re Z„g„stern frisch auf den Tisch – eine gebratene Regenbogenforelle mit Mandelbutter und kleinem Kartoffelch„dass in die klassische Michael Hembergers® R„desheimer Schloss® f„r die Leserszeitung: Chefkoch des Rheinlandes, besonders ausgeg... (The text is extremely garbled and repetitive, appearing to be a scan error or a very low-quality OCR of a recipe text.)

Gefüllte Forelle aus dem Wispertal

- Zutaten für die Forellen:
4 Stück frische Forellen vom Rücken herausgenommen
150g Champignons braun
150g Cocktailtomaten
150g Zwiebeln
80g frische Kräuter Saisongemisch
Bärlauch, Dill, Blatt Petersilie
1 Knoblauchzehen
4 Toastbrotsch„ne
2 Eibutter für die Form und den Fisch

... (The text is extremely garbled and repetitive, appearing to be a scan error or a very low-quality OCR of a recipe text.) ...

F„r dieses Gericht werden die Forellen vom R„cken her ausgenommen.

Eine K„stlichkeit: Michael Hemberger serviert seine gef„llte Forelle aus dem Wispertal.

Zum Anrichten Vorsicht! Die Forelle vorsichtig auf ein Teller legen und die Sauce gie„en.