



Hier zeigt Peter Mayr aus Pfaffenhofen einen seiner Fänge, einen sieben Pfund schweren Hecht aus der Zsam.

Fotos: Brigitte Bunk

Wie der Fischer den Fisch auf den Tisch bringt

Aschermittwoch Heute verzichten viele Gläubige auf Fleisch

VON BRIGITTE BUNK

Pfaffenhofen In vielen Haushalten gibt es am heutigen Aschermittwoch Fisch – Zanderfilet mit Petersilkarstoffeln bei Peter Mayr aus Pfaffenhofen. „Ich würze die Filets mit Salz, Pfeffer und Thymian, wende sie in Mehl und brate sie in Butter. Zwei bis drei Minuten pro Seite dauert es, bis das Filet goldig ist und das Fleisch innen schön weiß.“ Doch worauf zu achten ist: „Die Pfanne muss ganz heiß sein, sonst klebt der Fisch an und bricht auseinander“, warnt der Fischer vor zu viel Ungeduld.

Und wie es sich für einen Fischer gehört, noch dazu den Vorsitzenden des Fischereivereins, wurde der Fisch selbst gefangen. Allerdings schon vor etwa einem halben Jahr, dann filetiert und eingefroren. „Länger als ein halbes Jahr lasse ich ihn nicht in der Tiefkühltruhe, denn

je frischer der Fisch ist, umso besser“, stellt Mayr klar. Schon gestern nahm er den Fisch aus der Gefriertruhe, um ihn im Kühlschrank langsam auftauen zu lassen.

Wer nicht selbst angelt, kann heutzutage leicht an frischen Fisch kommen: „Entweder beim Fischzüchter, in Sontheim oder Binswangen beispielsweise, kann man frischen Fisch kaufen. Oder auf dem Markt.“ Wenn es im Supermarkt eine Frischfischabteilung gibt, so wie beim Edeka in Wertingen beispielsweise, hat der Pfaffenhofener ebenfalls keine Bedenken. Fisch aus der Tiefkühltruhe im Supermarkt hat er noch nicht gekauft. „Doch viele Bekannte machen das und sind zufrieden“, weiß Mayr.

Auch Forellen sind schnell zu machen, meint der Pfaffenhofener weiter. Sei es im Ganzen oder als Filet. Dieselbe Vorgehensweise wie beim Zander nennt er hier. Oder das

je nach Geschmack kommen Thymian, Zwiebeln, Petersilie, eventuell Wacholderbeer- oder Lorbeerblätter hinein. „Nach etwa einer halben Stunde bei 160 Grad ist die Forelle fertig“, meint Mayr.

Um das Fischessen so richtig genießen zu können, ist es von Vorteil zu wissen, wie man die Gräten entfernt. „Wenn man den Fisch am Kopf und Rücken einschneidet, kann man sie herausziehen. Doch das sollte man sich von jemand zeigen lassen“, meint er sicherheitshalber. Denn wer falsch einschneidet, dem vergeht die Lust am Fisch schnell.

Welchen Fisch er persönlich am liebsten mag, beantwortet Peter Mayr klar: „Gegrillte Makrelen.“ Wer einen Grill hat, kann sie auch zu Hause machen. Doch gibt es sie auch am Karfreitag beim „Fischräuchern“ des Fischereivereins Pfaffenhofen. „Da habe ich ein eigenes Gewürz, das ist noch von meinem Vater, und keiner kennt das Rezept“, schwärmt er. Gebeizten Lachs, Forellenfilets und Fischwürste gibt es dann ebenfalls, erzählt er weiter. Doch was sind Fischwürste? „Hier wird reines Fischfleisch wie Fleischpflanzerl mit Semmelbröseln, Eiern und Zwiebeln vermischt, durch den Fleischwolf gedreht und dann in der Grillpfanne gebraten“, erklärt Mayr, der gelernter Metzger ist. Angeboten werden sie dann in einer Semmel, mit einem Salatblatt und Remoulade. „Die werden von allen, die kommen, gern gegessen“, bestätigt er. Womit klar wird, dass Fischessen nicht unbedingt mit Fasten gleichgesetzt werden kann.



Selbst gefangener Fisch, auch aus der Tiefkühltruhe, kommt bei Peter Mayr aus Pfaffenhofen auf den Tisch.

Fische aus der Donau

Mit dem Aschermittwoch ist die Fastenzeit beendet und das 40-tägige österliche Fasten beginnt. Eingeleitet wird die Fastenzeit mit einer religiösen Tradition, dem Fisch-Essen. Die Fischerei Lutmayr in Schwenningen veranstaltet jedes Jahr am Karfreitag, zwei Tage nach dem Aschermittwoch ein Fischessen in Gremheim. Die Fische werden



aus der Donau geangelt. Normalerweise sind dies nur Fischarten wie Karpfen, Hecht und Schleie. „Dieses Jahr gibt es allerdings auch Seefische wie zum Beispiel den Barsch“, erzählt Georg Lutmayr, der Besitzer der Fischerei.

Auch in den Gaststätten der Region stehen am Aschermittwoch verschiedene Fischgerichte auf der Tageskarte. (sms)

99 Ideen

Die Fastenzeit

- **Dauer:** Vom Aschermittwoch bis zum Karsamstag – 40 Tage lang. Eigentlich sind das 46 Tage, doch die sechs Sonntage sind vom Fasten ausgenommen, da Christen an jedem Sonntag die Auferstehung Christi feiern.
- **Biblischer Sinn:** Fasten bedeutet eigentlich weniger das Einhalten bestimmter Vorschriften, als die Besinnung auf die Verantwortung, mit den Gaben Gottes und seiner Schöpfung verantwortungsvoll umzugehen und sie maßvoll zu gebrauchen.

Quelle: www.heiligenlexikon.de