HNA
24.01.09

Kulinarisches aus dem See

Neujahrsempfang der Interessengemeinschaft Edersee - Saison war viel zu kurz

Von Sibylle Teuber-Blechschmidt

Die delikaten Fischplatten bestaunen von links Axel Finke, Andreas Rohn, Werner Lamsbach, Julio Maia, Karin Born, Bernd Rothauge ,Erich Beckmann und Christoph Dümpelmann. Foto: Teuber-Blechschmidt

EDERTAL. Die Speisekarte entspreche in etwa den Daten der Fischbestandserhebung, meinte Diplom-Biologe Christoph Dümpelmann, als Axel Finke, Vorsitzender der Interessengemeinschaft) Edersee die knapp 120 Gäste begrüßt, die zum traditionellen Neujahrsempfang in das Hemfurther Restaurant Kutscher-Stub´n gekommen waren.

Zander, Hecht, Barsch, Aal, Rotauge, Weißfische, dazu Lachs und Heilbutt, insgesamt etwa 60 Kilogramm Fisch, hat der Hobbykoch und zweite Vorsitzende Werner Lamsbach mit einigen Helfern verarbeitet. Und nicht nur irgendwie. „Wir wollen zeigen, was für kulinarische Genüsse man aus unseren heimischen Fischarten zubereiten kann", erklärt der begeisterte Angler.

Alle Fische, die im Auftrag der IG Edersee bei den Erhebungen gefangen werden, werden danach eingefroren. Dazu kämen noch Spenden einzelner Angelfreunde, erklärt Lamsbach. Sehr froh sei der Verein, die Küche der Kutscher-Stub´n nutzen zu dürfen. Während die Gäste Köstlichkeiten wie geräucherten und gebeizten Zander genießen, Weißfisch-Buletten probieren, eine Hechtterrine im Lachsmantel bestaunen und sich auf gebratene und sauer eingelegte Rotaugen freuen, lassen Angler, die ihr Hobby schon ewig betreiben die Saison Revue passieren.

Einig sind sich Julio Maia, Bernd Rothauge und Erich Beckmann aus Bad Wildungen, dass die Saison zu kurz war, „bedingt durch den frühen Wasserabfall" Die beste Saison sei der Herbst. Die Angler möchten ihre Interessen besser gewahrt wissen. Es ginge nicht an, dass „wir im Schlamm rumtollen", weil die Infrastruktur nicht ausreichend sei. Da hoffe man auf baldige Verbesserung, sprich der See müsse bis in den Herbst mehr Wasser haben.

Auf einem guten Weg in Bezug auf den Fischreichtum sieht Lamsbach die IG Edersee. Die regelmäßigen biologischen Untersuchungen vom Team um Christoph Dümpelmann, Fischwirtschaftsmeister Andreas Rohn und Axel Finke zeigen, dass die ökologische Bewirtschaftung funktioniere. Die Arbeit der „Vorreiter am Edersee" werde auch langsam überregional bekannt. Das Team werde bereits an andere Gewässer geladen, um dort ihre Arbeit vorzustellen. Da der Ederseefisch nicht verkauft werden darf, rät Lammsbach, die „gar nicht schwierige" Fischereiprüfung zu absolvieren und dem Verein beizutreten.

Lachse bis 1900

Wenn man auch keinen Lachs an der Angel habe, den es „bis um 1900" übrigens gab und zwar so viel, dass Dienstmägde und Knechte sich vertraglich zusichern ließen, „nicht mehr als fünf Mal wöchentlich Lachs essen zu müssen", so biete der Edersee mit Zander, Hecht, Aal und Co mittlerweile einen reich gedeckten Tisch.

KONTAKT

Axel Finke, Vorsitzender

Verein: Interessengemeinschaft Edersee

Telefon: 05634/994255 oder 05621/71471

Handy: 0160/4374795

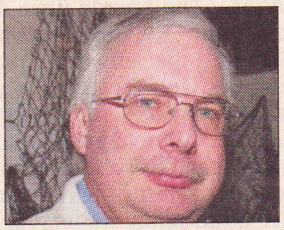

Foto: ztb