

# Vorhang auf für die feine Regenbogenforelle

Rekordbeteiligung: Bei der „Fischtime“ von Slow Food Saarland nehmen vom 17. August bis 1. September 13 Restaurants teil. Unter dem Motto „Einfach Forelle“ wird der Blick auf regionale Süßwasserfisch-Erzeuger und ihre Produkte gelenkt.

VON THOMAS REINHARDT

**SAARBRÜCKEN** Fischgerichte sind gesund und lecker. Doch ein großer Teil der Fische in den Meeren ist vom Aussterben bedroht. Überfischung, Meeresverschmutzung und Klimaveränderungen bedrohen ihre Lebensräume. Darauf macht auch wieder der „Tag des Fisches“ am 22. August aufmerksam. Und aus diesem Grund lenkt Slowfood Saarland mit der „Fischtime“ erneut den Blick auf regionale Süßwasserfisch-Erzeuger und ihre großartigen Produkte. So steht vom 17. August bis zum 1. September ein Klassiker auf dem Programm: Unter dem Motto „Einfach Forelle“ bringen 13 Restaurants aus der Region – ein neuer Teilnehmerrekord – vielfältige Speisen von der Regenbogenforelle auf die Tische. Die Tiere stammen aus regionaler, nachhaltiger Teichwirtschaft.

Was gemeinhin als „Forelle“ bezeichnet wird, ist meistens die Regenbogenforelle, teilt Slow Food Saarland mit. Sie wurde 1884 als Zuchtfisch nach Europa eingeführt. Die Regen-



Inhaber und Küchenchef Hans-Werner Veek vom Restaurant Kirschweiler Brücke (Landkreis Birkenfeld).

bogenforelle ist mit ihrem zarten, hellen Fleisch und feinen Geschmack beliebt. „Dadurch, dass sie schnell wächst, gehört sie außerdem zu den günstigeren Fischen. Das macht sie auch interessant für die Gastronomie“, so Slowfood. Ihren Namen verdankt die Regenbogenforelle ihren in leuchtenden Farben schillernden Bändern, die an beiden Körperseiten verlaufen.

Eröffnet werden die Aktionswochen am Samstag, 17. August, 19 Uhr, in Buchnas Landhotel Saarschleife in



Frisch und aromatisch: Tatar von der Regenbogenforelle mit Gurken, Zwiebeln, Wachtel, Blinis und Creme fraiche.

FOTOS: THOMAS REINHARDT

Orscholz. Angeboten wird dort ein „Kommentiertes Fischmenü“: Chefkoch Christian Münch-Buchna wird die Zubereitung der Gerichte kommentieren und Marc Rosengarten die Fische. Marc Rosengarten vom Forellengut Rosengarten ist als regionaler, nachhaltiger Produzent von Süßwasserfischen bekannt. Er begleitet und unterstützt die Aktionen bei den saarländischen Gastronomen. Durch seine Ausbildung zum Fischwirt und Fisch-Sommelier verfügt er über ein reiches Wissen, das er in unterhaltlicher und informativer Form an die Gäste weitergibt. In Buchnas Landhotel kann man gebeizte Scheiben von der Regenbogenforelle mit Wasabimayonnaise, Shitakepilzen und Sojasprossen-Glasnudelsalat genießen. Außerdem Pochierte Röllchen vom Regenbogenforellenfilet mit Gin-Velouté, Salicornes, Peperonata und Artischocken-Risotto sowie Gebratene Medaillons von der Leukbach-Regenbogenforelle mit Apfel-Speckschaum, Pfifferlingen, Lauch und Kartoffelsalat.

Am Sonntag, 18. August, 18.30 Uhr, folgt ein Kommentiertes Fisch-Menü im Gasthaus im Panzhaus in Greimerath, ebenfalls mit Fischsommelier



Ein Klassiker: Forelle Müllerin, zart und saftig, mit Kartoffeln und Butter vom Restaurant Kirschweiler Brücke.

Marc Rosengarten. Am Donnerstag, 22. August (dem Tag des Fisches) bietet das Wirtshaus Unter der Linde in Saarbrücken-St. Arnual ein vielversprechendes Menü an: Küchenchef Cyrill Faivre bereitet Forellentartar mit Erbsen-Sprossen-Salat und Apfel-Meerrettich-Eis zu, dann eine Consommé von der Forelle mit Einlage sowie als Hauptgericht Lachsforelle in der Papilote mit Gemüse, Kartoffeln und Zitronenbutter.

Neu in diesem Jahr bei der „Fischtime“ dabei ist das Restaurant Kirsch-

weiler Brücke in Kirschweiler (Landkreis Birkenfeld). Das stolze Anwesen in der Edelsteinschleifer-Gemeinde nahe Idar-Oberstein wurde vor über 100 Jahren eröffnet. Seit mehr als zwei Jahrzehnten führen Hans-Werner und Sabine Veek das Haus, haben es zu einer beliebten Adresse gemacht. Im Restaurant mit dem fest installierten Rost und im Wintergarten stehen à la carte bis zu 50 Plätze zur Verfügung. Gesellschaften bis 100 Personen können bewirtet werden. Spezialität des Hauses sind geröstete

Fleischgerichte wie Rinderspießbraten von der Hohen Rippe, Stielkotelett vom Hunsrückschwein, Portugiesische Landhuhnbrust oder Filet vom Weidekalb. „Wir verwenden nur Fleisch von ausgesuchten Händlern, keine Massenware beispielsweise aus Argentinien“, so Hans-Werner Veek. Gemüse, Salate und Kräuter kommen aus dem eigenen Garten, den wir zusammen besichtigen.

Und dann zeigt uns Hans-Werner Veek den eigenen Fischteich, der an einem Hang liegt und von einem Bachlauf gespeist wird. Hier tummeln sich Besatzfische wie Regenbogenforelle, Goldforelle, Saibling und Stör. In der Restaurantküche sehen wir zu, wie der Inhaber und Küchenchef vor wenigen Stunden frisch entnommene Regenbogenforellen zubereitet. Zuerst ein Tatar (rohes, gehacktes Filet), dazu Gurken, Zwiebel, Meerrettich, Creme fraiche, Blutampfer, Schildampfer, Wachtel, Kirschweiler Blini und eine Borretschblüte. Das sieht toll aus und schmeckt hervorragend: erfrischend und aromatisch. Danach kommt ein Klassiker auf den Tisch: Forelle Müllerin im Ganzen gebraten, danach ohne Gräten serviert: knusp-

## DIE TEILNEHMER

- Diese Restaurants** aus dem Saarland und Rheinland-Pfalz nehmen an der „Fischtime“ teil:
- Wirtshaus unter der Linde**, St. Arnualer Markt 8, 66119 Saarbrücken, Tel. (06 81) 95 90 66 99, [www.underderlin.de](http://www.underderlin.de);
  - Restaurant Bellevue**, Am Höltsberg 50, Blieskastel-Biesingen, Tel. (0 68 03) 25 63, [www.bellevue-biesingen.de](http://www.bellevue-biesingen.de);
  - Werns Mühle**, Landhaus im Ostertal, Brückenstr. 37, 66564 Ottweiler-Fürth, Tel. (0 68 58) 6 99 92 11, [www.werns-muehle.de](http://www.werns-muehle.de);
  - Hamms Restaurant**, Neuer Kirchplatz 7-8, 66793 Saarlouis, Tel. (0 68 38) 2 08 99 66, [www.hamms-restaurant.de](http://www.hamms-restaurant.de);
  - Restaurant Kirschweilerbrücke**, Kirschweiler Brücke 2, 55743 Kirschweiler, Tel. (0 67 81) 3 33 83, [www.kirschweilerbruecke.de](http://www.kirschweilerbruecke.de);
  - Gasthaus Rech**, Zum Steinhaus 4, Eppelborn, Tel. (0 68 81) 67 08, [www.gasthaus-rech.de](http://www.gasthaus-rech.de);
  - Das Gasthaus im Panzhaus**, Panzhaus 129, Greimerath, Tel. (0 65 87) 99 12 84, [www.panzhaus.de](http://www.panzhaus.de);
  - Maimühle Peri**, 66706 Peri, Tel. (0 68 67) 9 11 31 70, [www.maimuehle.de](http://www.maimuehle.de);
  - Buchnas Landhotel**, Cloefstraße 4, Orscholz, Tel. (0 68 65) 17 90 [www.hotel-saarschleife.de](http://www.hotel-saarschleife.de);
  - Gräfinthaler Hof**, Gräfinthal 6, Mandelbachtal, Tel. (0 68 04), 9 11 00, [www.graefinthal-hof.de](http://www.graefinthal-hof.de);
  - Restaurant zum Dompropst**, Marktplatz 19, Wadern, Tel. (0 68 71) 87 62 [www.dompropst-wadern.de](http://www.dompropst-wadern.de);
  - Landgasthaus Wintringer Hof**, Am Wintringer Hof 1, Kleinblittersdorf, Tel. (0 68 05) 90 25 00; [www.landgasthaus.saarland](http://www.landgasthaus.saarland);
  - Restaurant Chef Kocht**, Saarbrücker Straße 24, Homburg, Tel. (0 68 41) 8 18 55 84, [www.chef-kocht.de](http://www.chef-kocht.de).

rig, saftig und mit feinstem Fischgeschmack. Während der „Fischtime“ wird es zwei weitere Gerichte geben: Stülze von der Rauchforelle mit Limetten-Pfeffer-Mayo sowie Pochierte Forellenfilets mit Rieslingschaum, Blattspinat und Bandnudeln.  
<https://www.slowfood.de/netzwerk/vor-ort/saarland/termine/17-08-01-09-fischtime-2024>

Produktion dieser Seite: Markus Saefel, Martin Wittenmeier

Der Saarbrücker Zeitung empfiehlt:

## Alles geregelt?

### Alles geregelt! Vorsorge

Ihr Ratgeber mit Vorlagen zu allen Vorsorgedokumenten, Vollmachten und Verfügungen bis zum Testament.

Damit sind Ihre persönlichen Angelegenheiten vollständig und umfassend geregelt.

- mit allen Vollmachten
- Gesundheitsunterlagen
- Versicherungen
- Bankangelegenheiten
- digitaler Nachlass
- Testament
- Beisetzung u.v.m.

### Alles geregelt! Pflege

Plötzlich Pflegefall – alle Informationen, Anlaufstellen und Dokumente, die Sie brauchen, in einem Heft.

So haben Sie alles parat für den Fall der Pflegebedürftigkeit durch Unfall, Krankheit oder Alter.

- Vorbereitung auf die Pflegegrad-Begutachtung
- Checklisten
- Pflegetagebuch
- Leistungsanspruch
- Vorausverfügungen
- Gesundheitsthemen u.v.m.

AG-PFLEGE+VORSORGE ORDNER

**34,90 €**

Zzgl. 5,95 € für Porto und Verpackung

**Alles geregelt! Pflege**

Der Pflege-Ratgeber mit allen wichtigen Informationen für Betroffene, Pflegenden und Angehörige

AG-PFLEGE

**14,80 €**

Zzgl. 3,00 € für Porto und Verpackung

**Alles geregelt! Vorsorge**

Der Vorsorge-Ratgeber mit allen Dokumenten, Vorlagen und Vollmachten

AG-VORSORGE

**16,80 €**

Zzgl. 3,00 € für Porto und Verpackung

**Alles geregelt! Vorsorge und Pflege**

Der komplette Vorsorge- und Pflege-Ratgeber mit allen Dokumenten

von

**Der praktische 2-in-1-Ordner für alle, die Ihre Unterlagen mit weiteren wichtigen Dokumenten ergänzen wollen.**

Die Inhalte des Ordners sind identisch mit den beiden Einzelheften:  
 „Alles geregelt! Vorsorge“ und  
 „Alles geregelt! Pflege“.  
 So haben Sie alles sauber systematisiert und zentral abgeholt.



Bestellen Sie jederzeit per E-Mail unter: [sz@pflege-vorsorge-geregelt.de](mailto:sz@pflege-vorsorge-geregelt.de)

oder schriftlich an SZ-Marketing c/o Trierischer Volksfreund, Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8, 54294 Trier

Bitte geben Sie Ihren Namen, Adresse und im Betreff „AG-VORSORGE“ oder „AG-PFLEGE“ oder „AG-PFLEGE und VORSORGE ORDNER“ an. Zzgl. 3,00 € bzw. 5,95 € für Porto und Verpackung. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. · Es gilt das Widerrufsrecht nach § 312 g BGB. · HDW.VERDEN · Anita-Augspurg-Platz 7 · 27283 Verden