

Die Messe „Gusto“ lädt ein zu aromatischen Entdeckungen

LESEDAUER: 7 MIN



Der „Fischerkönig“-Stand auf der „Gusto“ 2018 mit Angela Katterloher. 2019 hat sie denn einen Fischladen in Friedrichshafen eröffnet. (Foto: Gusto/Christian Flemming)

20. November 2019

SCHWÄBISCHE ZEITUNG

Drucken

Nichts gegen die Leibspeise – aber immer dasselbe zu essen wäre langweilig. Abwechslung und Inspiration für den Geschmackssinn bietet die

Genussmesse „Gusto“ in Ravensburg. Vom 22. bis zum 24. November findet man laut Ankündigung in der Oberschwabenhalle viele leckere Dinge, die man so noch nicht kannte. Oder für die man sonst weit fahren müsste.

Fischdelikatessen vom Bodensee

Felchen aus dem Bodensee haben die meisten schon genossen. Aber Brachsen und Rotaugen? Paul Lachenmeir und Angela Katterloher fangen und verarbeiten auch weniger bekannte Bodenseefische. Er ist der Fischer, sie Inhaberin des erst im April 2019 eröffneten Fischladens in Friedrichshafen, gemeinsam sind sie „Der Fischkönig“. Sie präsentieren ihre Spezialitäten aus dem See dieses Jahr zum zweiten Mal auf der „Gusto“.

Zum Beispiel den Brachsensalat: mild über Buchenholz geräucherter Fisch, frisch angemacht mit regionalen Zutaten wie Kohlrabi, Apfel, etwas Staudensellerie, Gewürzgurke und einem leichten Dressing aus Essig, Öl und Zitrone. „Brachsen haben genau 129 Gräten, deswegen schrecken viele davor zurück. Aber wir nehmen die Gräten nach dem Räuchern alle raus, mit der Pinzette“, wird Paul Lachenmeir in dem Schreiben zitiert.

Wissen über Weißfische

Aus denselben Fischfilets machen die beiden auch eine Räucherbrachsencreme. Mit 60 Prozent Fischanteil, andere Fischcremes enthalten meist nur um die 30 Prozent, erklärt Angela Katterloher. Die Creme verwendet man als Brotaufstrich, „und mit Sahne gibt das eine tolle Spaghetti-Sauce“, sagt sie. Die beiden bieten außerdem Bodensee-Matjes an: statt mit Hering aus Rotaugen. Auch Rotaugen haben allerhand Gräten, aber die lösen sich während der Matjes-Reifung einfach auf. Diese Matjes aus Süßwasserfisch „sind zart und ähneln dem Original aus Holland“. Wer mag, erfährt an diesem Messestand viel über Weißfische. In den letzten Jahrzehnten waren die nicht so populär. „Aber zu Zeiten des Konstanzer Konzils hat man dafür 30 Prozent mehr bezahlt als für Felchen“, so Lachenmeir weiter in der Ankündigung.

Ziege statt Kuh

Wie schmeckt Raclette-Käse, wenn man ihn aus Ziegen-Rohmilch macht? Oder Reblochon, Mont d'Or, Morbier? Solche von Kuh nach Ziege übersetzten Traditionssorten stellt Mélanie Charles für ihr Label „Goiskäs de Luxe“ her. Die Rezepte der Käse-Raritäten hat die Französin aus ihrer Ausbildung in Südfrankreich mitgebracht, nur wenige Menschen haben dieses Wissen, heißt es in dem Presseschreiben. Heute hält die Käse-Expertin in Höhenreute bei

Lindau eine eigene kleine Ziegenherde und verarbeitet während der Sommermonate täglich die Heumilch von knapp 30 Geißen. Sie wendet Käse in Asche, umwickelt ihn mit Tannenbast und weiß genau, welche Sorte wie reifen muss. Ihr Frischkäse, der eine cremigere Konsistenz hat als hierzulande üblich, wird auch mit Cranberrys, Sesam oder Feigen aromatisiert. Und: Die Ziegen werden ab November nicht mehr gemolken, dem natürlichen Zyklus folgend. Wenn die Vorräte weg sind, heißt es warten bis März.

Gin theoretisch und praktisch

Gin ist Trend. Über Gin fachsimpeln, ist fast so schön, wie ihn zu trinken. Das nötige Expertenwissen dafür gibt es auf der „Gusto“, in Buch-Form und auch live: Tom Channir und Victor Hochheiden haben rund 1000 verschiedene Gins aus der ganzen Welt probiert. Ihre Favoriten haben sie in einem Buch versammelt, „Gin Inside“ heißt es. Auf die Messe bringen sie nun zwei ganz besondere Gins zum Verkosten mit, einen schwäbischen Gin („Sturzflug“, aus der Nähe von Jagstzell stammend) und einen aus Sachsen („Rose Valley Gin“). Weil es sich trocken nicht so gut über Gin reden lässt, kann man sich von den Startup-Gründern aus Berlin auch einen Gin Tonic einschenken lassen. Am besten etwas Zeit mitbringen: „Jeder Gin-Neuling kann bei uns zum Experten werden. Und jeder Experte erfährt noch was Neues“, verspricht Tom Channir, so der Pressebericht.

Pro Sud nur 400 Flaschen

Gin gibt es auch aus der Region, beispielsweise von Peter Prime aus Neuravensburg. „Lake Stuff“ heißt der und trägt stolz die Bodensee-Silhouette auf dem Etikett. Auch der Inhalt dieser Flaschen wurde im Buch „Gin Inside“ kräftig gelobt. Wer an den Messe-Stand von Peter Prime kommt, probiert am besten selbst. „Nicht stark und kratzig, eher frisch und fruchtig“, verspricht Rainer Zettler, der mit seinen beiden Mit-Inhabern das ganze Messe-Wochenende selbst am Stand sein wird. „Damit sprechen wir nicht nur die klassische Gin-Klientel an. Viele Frauen mögen diesen Gin besonders.“ Für den Peter-Prime-Gin wurde ein Fruchtsud mit vielen Zutaten entwickelt, deutlich schmeckt man die Orangen, Limetten und Zitronenschalen. Pro Sud werden nur 400 Flaschen abgefüllt, alles von Hand zubereitet – laut Mitteilung eine exklusive Geschichte also.



0 Kommentare

schwäbische
© Schwäbischer Verlag 2019