

Stockfisch im Norden - ein vergessener Genuss?

Viele haben in ihrem Mittelmeerurlaub Bacalao gegessen und waren begeistert. Und haben dann zu Hause sich zum Nachkochen über italienische Grossmärkte Stockfisch besorgt. Was sie aber in der Regel bei uns bekommen, ist Klippfisch = gesalzener und getrockneter Kabeljau. Der stammt zwar als Stockfisch aus Norwegen, wird aber von italienischen Importeuren weiterverarbeitet. In Deutschland ass man Stockfisch vorwiegend zwischen Weihnachten und Ostern in der Fastenzeit. Noch heute gibt es einzelne Regionen, wo diese Tradition von den Älteren gepflegt wird.

Damit das Wissen um die Zubereitung nicht ausstirbt, gibt es seit 2012 ein EU-gefördertes Comenius-Projekt, bei dem norwegische, italienische und deutsche Kochazubis neue Stockfischrezepte entwickelt haben. Anlässlich des 34. Hansetages in Lübeck und zum Abschluss des Projektes wird es nun ein einmalige Veranstaltung geben: Ein 6-Gang-Menü von Stockfisch, zubereitet von den Lehrlingen des Hotelrestaurants Eichenhain in Pelzerhaken bei Neustadt in Holstein am Samstag den 24. Mai um 13.00 Uhr. Erwarten werden auch Gäste aus Bergen.

Ich habe bis vor zwei Jahren Stockfisch weder als Genuss noch als Speise bewusst wahrgenommen. Durch den Kontakt mit Terje Inderhaug, dem Organisator des trinationalen Comenius-Projektes, habe ich viel Spannendes gelernt, unter anderem, dass es im Frankenland eine Stockfischtradition gibt, die von dem bayrischen Landtagsabgeordneten Klaus Adelt mit viel persönlichem Engagement hochgehalten wird. Er hat sich zum Besuch ebenfalls angekündigt.

Wer sich vorab mehr informieren möchte, sei auf den Wikipedia Artikel "Stockfisch" verwiesen. Und wer ganz neugierig, kann sich im nächsten Jahr "Auf den Spuren des Stockfisch ins Frankenland" begeben. Ich plane für die Karwoche 2015 (28.03.-04.04.) eine Reise in die Genussregion Oberfranken mit Wein, Bier und Stockfisch. Bei Interesse können Sie sich gern schon bei mir, Gerrit Rinck (slowgerrit@gmail.com), unverbindlich melden.

Umseitig finden Sie das gesamte Menü und Angaben zur Veranstaltung sowie zur Anmeldung.

Dr. Gerrit Rinck, Hamburger Strasse 49, 38114 Braunschweig

6 Gänge Stockfisch Menü

1. Gang Stockfischkrapfen mit wildem Dill Feigen I süsse Creme Fraiche
2. Gang Zweierlei Mousse von Stockfisch & Klippfisch
3. Gang Lauwarmer Stockfischsalat Tomaten I Kapern I Oliven I Pinienkerne Knoblauch
4. Gang Stockfischsüppchen mit geräucherter Paprika
5. Gang PELZERHAKENER LUTEFISK

Klippfisch mit Speckstippe grünes Erbsenpüree I Kartoffeln
Braunkäse I Honig I Senf
6. Gang Bio-Quarknocken Sanddornsauce I lila Pflaumensorbet

Getränke Menü

1. Gang Prosecco Blutorange I Gin

**

2. & 3. Gang Tina Pfaffmann Grauer Burgunder

**

4. Gang Bier Flensburger Edles Helles

**

5. Gang Tina Pfaffmann Grauer Burgunder

oder

Flensburger Kellerbier

6. Gang Dessertwein

Teilnehmerinformationen

Ort: Hotel Eichenhain, Eichenhain 1, 23730 Neustadt-Pelzerhaken

Zeit: Samstag den 24.05.2014 13.00 Uhr

Kosten: Menü Slow Food Mitglieder 49,50 Euro / Nichtmitglieder 56,00 Euro

Fakultativ Getränkemenü 25,00 Euro vor Ort

Anmeldung: bis 15.Mai bei Gerrit Rinck slowgerrit@gmail.com (beschränkte Teilnehmerzahl)

Für das Speisenmenü ist Vorkasse erforderlich. Kontonummer wird nach Anmeldung bekannt gegeben.