

Fischessen 2024

Traditionsgemäß wird das kulinarische Vereinsjahr vom Club der Köche Donau-Ries immer mit einem Fischessen begonnen. So konnte der 1. Vorsitzende **Josef Meyer** am 18. Januar wieder eine Vielzahl von Fischliebhabern im Bräuhaussaal vom **Hotel Meerfräulein/Wemding** begrüßen.



Bevor das Amuse Bouche serviert wurde erklärte **Josef Meyer** noch das Menü, welches von den Küchenmeistern **Sepp** und **Josef Meyer** sowie von **David Huse** gekocht wurde.



Gebratene Garnelen auf gebratenem Chicorée mit einem blauen Korallenchip, in Schälchen modern angerichtet, wurde als Gruß aus der Küche den Gästen gereicht.

Ein Filetstück von gegrillten Red Snapper war die Einlage der leicht cremigen Schwarzwurzel-Orangen-Suppe.



Vor dem Hauptgang gab es die traditionelle namentliche Begrüßung der Gäste durch den Ehrenvorsitzenden **Uli Großmann**.



Gebratenes Filet vom Zander mit Meerrettichkruste auf Szegediner Kraut mit Speckschaum war das Fischgericht im Hauptgang. Kartoffeltörtchen waren als Beilage mit am Teller angerichtet.

Als süßen Abschluss vom Menü wurden Variationen von Schokolade serviert.

Nach dem Essen sprach der Ehrenvorsitzende **Sepp Meyer** noch Worte zur allgemeinen Situation im Gastgewerbe und berichtete über die bevorstehenden Veranstaltungen vom Club der Köche. Er legte das Hauptaugenmerk auf den Besuch der INTERGASTRA in Stuttgart am 5. Februar. Zur gleichen Zeit findet auf dieser Messe auch die **Olympiade der Köche** statt. Für die Fahrt wird ein Bus geordert. Die Eintrittskarten werden von der BHG Kreisstelle Donau-Ries organisiert.

Bericht: **Uli Großmann**

Bilder vom Fischessen siehe Bildergalerie in der Homepage

