

Traditionsfischerei Grimm: Kulinarisches aus der Natur vom bayerischen Untermain

Forelle, Zander, Karpfen & Co. – Fischliebhaber und Gastronomen wissen die gesunden und wohlschmeckenden Spezialitäten der Fischerei Grimm schon seit vielen Generationen zu schätzen. Die Familientradition der Fischerei Grimm ist so alt wie die Fischerzunft selbst und geht urkundlich bis auf das Jahr 1492 zurück. Über Jahrhunderte wurde das Wissen des Fischerberufes jeweils vom dem Vater auf den Sohn weitergegeben.

Auch Jochen Grimm greift heute noch auf das überlieferte Know-how seiner Vorfahren zurück: So werden die Fische nach uralten Familienrezepten fein veredelt und traditionell über offenem Buchenholzfeuer geräuchert. Dieses Verfahren verleiht seinen Fisch-Delikatessen neben dem unverwechselbaren Geschmack, das charakteristische Aroma und nicht zuletzt die appetitlich goldbraune Farbe.

Jochen Grimm ist heute der einzige Berufsfischer am bayerischen Untermain, der diesen Beruf im Haupterwerb ausübt. Aus Liebe und Leidenschaft zur Fischerei entschloss er sich seinen Betrieb - nach 17 Jahren im Nebenerwerb - in

Vollzeit zu führen. Beste Voraussetzungen sind vorhanden. Dank zahlreicher Naturschutzmaßnahmen erreicht der Main heute mit „Gütekategorie II“ beinahe schon Trinkwasserqualität. Gezielte Besatzmaßnahmen der Fischerzunft tragen dazu bei, dass sich wieder viele Fischarten, ja sogar Flusskrebse am Untermain wohl fühlen.

Fisch – gesund und kulinarisch anspruchsvoll

Jochen Grimms Fische sind reine Naturprodukte und erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Sie wachsen natürlich und artgerecht auf – frei von jeglicher Gentechnik und künstlichen Zusätzen. Eine nachhaltige Fischerei gewinnt nicht nur schonend Fische, sondern vor allem auch das Vertrauen der Kundschaft. Das Angebot bietet alles, was das Herz des Fischliebhabers begehrt: Es reicht von Frischfischen, wie zum Beispiel Backfisch (Rotaugen), Karpfen, Zander und Forellen über Räucherfische bis hin zu leckeren Fischsalaten.

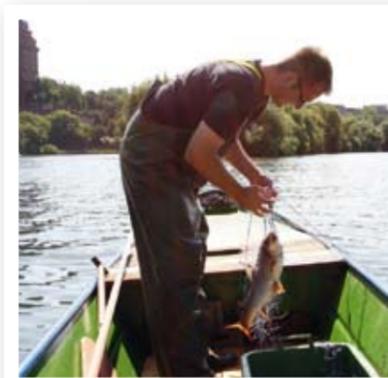
Fisch ist unumstritten eines der gesündesten Lebensmittel: Er enthält nachweislich viele lebensnotwendige Vitamine, hochwertige Proteine und Mineralstoffe. Der hohe Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren beugt beispielsweise Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor.

Aber Fisch ist nicht nur gesund, sondern auch ausgesprochen schmackhaft und kalorienarm. Gerade zur Weihnachtszeit erleben viele Fischgerichte eine kulinarische Tradition. Ob nun gebacken, gebraten, geräuchert, oder gekocht – die Fischrezepte sind mannigfaltig und schonen dabei noch die Figur.

Ob fangfrisch oder geräuchert, die Spezialitäten der Fischerei Grimm sind auch in guten Restaurants oder diversen Supermärkten mit Frisch-Fisch-Theken erhältlich. Für die Zukunft plant Jochen Grimm den weiteren Ausbau seines Händlernetzes und wird seine frischen Fische auf weiteren ausgewählten Wochenmärkten anbieten. „Zukünftig möchte ich meine Fische nicht nur vor dem Schloss fangen, sondern auch hinter dem Schloss - auf dem Aschaffenburg Wochenmarkt



- verkaufen“, so Jochen Grimm. Viele Aschaffenburg und vor allem seine Stammkunden freuen sich jedenfalls die Traditionsfischerei Grimm bald vor der malerischen Schlossplatz-Kulisse anzutreffen.



Forelle in Rotwein

Forelle passt ausgezeichnet in die kalte Jahreszeit. Kaufen sie die Forellen frisch von ihrem Fischhändler, denn Forelle ist ein heimischer und außerdem sehr zart schmeckender Fisch. Einfach lecker!

Zutaten:

4 küchenfertige Forellen (à 300 g)
Salz
Pfeffer
200 g frische Champignons
3 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
40 g Butter
2 Karotten
750 ml trockener Rotwein
1-2 EL Mehl

Zubereitung:

Die Forellen unter fließendem Wasser waschen und gut trockentupfen. Etwas Salz und Pfeffer mischen und die Fische damit leicht innen und außen einreiben. Die Champignons mit einem feuchten Tuch säubern, sehr fein hacken, 1 Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und durchpressen.

Alles mit 30 g Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Forellen geben und gut verteilen. Die Forellen nebeneinander in eine ofenfeste Form geben. Die restlichen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, die Karotten schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Fisch damit belegen, den Rotwein hinzufügen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen. Die Forellen auf eine Platte geben. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren, unter die Sauce heben, eindünnen lassen und mit 10 g Butter binden. Abschmecken und über die Forellen geben. Wer das grobe Gemüse in der Sauce nicht mag, kann sie vor dem Binden pürieren und durch ein Sieb passieren.



Regionaler Fischfang – Nachhaltiger Fischfang
Hauseigene Räucherei, Fischplatten für Ihre Feste,
Fischfilets

Wöchentliche Verkaufsstände in der Region:
Aschaffenburg / Nilkheim aus dem Fischkeller
Mo. - Mi. nach Vereinbarung
Do. + Fr. 15:00 – 18:00 Uhr
Sa. nach Vereinbarung

Stockstadt - an der Rosenkranzkirche:
Freitag: 9.00 - 13.00 Uhr

Weitere Wochenmärkte:
Dietzenbach, Heusenstamm und Offenbach

Lieferservice

Der Clou - Mailservice bei frischem Fang!
Senden Sie uns Ihre Mailadresse -
wir informieren Sie über aktuelle Fänge!



Natürliche und transparente "Erzeugung"
- vom Fang bis auf den Tisch

Alfred-Delp-Straße 22 • 63741 Aschaffenburg (Nilkheim)
Tel. 0 60 21 - 5 85 19 56 • Mobil 01 71 4 61 62 22
www.fischerei-grimm.de • jgrimm@fischerei-grimm.de