



Zartes Zanderfilet aus eigenem Fang wurde beim Gottenheimer Wein- und Fischfest zubereitet.

FOTO: SEBASTIAN HAUTLI

BZ
10.10.
2003

Ein köstliches Paar

„Zander trifft Burgunder“ in Gottenheim war ein Erfolg

GOTTENHEIM (shi). In der Vergangenheit fanden die Anglerhocks des Gottenheimer Anglersportvereins stets in eher bescheidenem Rahmen statt. Zum ersten Mal tat sich der Verein beim diesjährigen „Zander trifft Burgunder“ mit der Gottenheimer Winzergenossenschaft zusammen und veranstaltete gemeinsam ein Fest.

Auf die Frage, warum zu Zanderfilet ausgerechnet Burgunderwein angeboten wurde, antwortet Werner Baldinger von der Winzergenossenschaft: „Das passt ausgezeichnet“. Der zurückhaltende Geschmack des Burgunders und der Fisch seien ein köstliches Paar. „Das zarte Filet auf Rieslingsschaum wurde von den Besuchern mit Freude angenommen“, freut sich Angelvereinsvorsitzender Jürgen Steiner, der sich selbst der Verarbeitung vom Rohfisch zur fertigen Speise annahm. In der Winzerhalle stan-

den Weinexperten den Interessierten Rede und Antwort zum Anbau und der Ernte der Reben.

Steiner schaut mit seiner Anglertruppe auf ein ereignisreiches Jahr mit zahlreichen Aktionen zurück. „Wir wollten unbedingt einen Beitrag für die Natur leisten“, sagt der Vorsitzende. Eine Flachwasserzone für Amphibien und Insekten am Gottenheimer See sei angelegt worden. Zudem habe man an einem Gewässerwartlehrgang des Landesfischereiverbands teilgenommen.

„Der Natur geben wir mehr zurück, als wir ihr durch das Fischen entnehmen“, nennt er sein Prinzip der Gewässerbewirtschaftung. Mit der vereinseigenen Jugendgruppe habe man den Bachlauf und den Lebensraum der Wassertiere erkundet. Bei einer Säuberung seien überdies zwölf Kubikmeter Unrat aus den Bächen gezogen worden.