

Gelungener Fischkochkurs am 24.+25.10.2025

Am 24. und 25.10.2025 veranstaltete der Fischerei-Verein Amberg 1893 e.V. unter der Leitung der Chefköche Mathias Kubasch und Wolfgang Fuchs sowie einem Team von insgesamt sechs Sous-Chefs einen Fischkochkurs in der Schulküche der Grundschule Illschwang. 14 Teilnehmer/innen aus der Stadt Amberg und dem Landkreis Amberg-Weizsachbach sowie aus dem restlichen Bayern, aus Hessen und aus Sachsen nahmen an dem Kurs zur kulinarischen Verwertung heimischer Fischarten, wie Karpfen, Forelle, Hecht, Zander und Weißfischen, teil.



Foto: TJ



Foto: TJ



Foto: TJ

Unter fachkundiger Anleitung lernten die Teilnehmer/innen das Ausnehmen, Filetieren, Zerlegen und Verarbeiten von heimischen Fried- und Raubfischen. Den gesamten Freitagabend wurden die Fische und die Fischgerichte so für die Zubereitung am kommenden Tag vorbereitet.



Foto: TJ



Foto: TJ

Die Y-Gräten der Fische wurden mit Hilfe eines Grätenschneiders für den späteren Verzehr „unschädlich“ gemacht.



Foto: TJ

Am Samstagvormittag wurde schließlich gekocht und geräuchert. Neben heimischen Fischarten kamen auch für die Oberpfalz eher untypische bzw. exotische Spezies in den Kochtopf, zum Beispiel invasive Signalkrebse aus der Vils. Das Flusskrebsfleisch war unter anderem auch eine schmackhafte Zutat in der Quiche mit Räucherfisch und gedünstetem Gemüse.



Foto: Patrick Venzl

Die Teilnehmer/innen lernten außerdem in diesem Kurs, dass sich nicht nur die Filetstücke der Fische zur Zubereitung köstlicher Fischgerichte eignen, sondern auch ein aromatischer Fischsud aus den Karkassen filetierter und geräucherter Fische hergestellt werden kann.



Foto: TJ

Es gab an beiden Tagen reichlich Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch und zum Fachsimpeln mit Profi- und Amateurröchen.



Foto: Patrick Venzl

Alles in allem wurde mehr als ein Dutzend Fischrezepte unter entsprechender Anleitung zubereitet, von einfachen Fischpflanzerln, frittierten Fisch-Chips, Karpfen-Rösti, ..., über Fisch in Folie, im Wurzelsud oder in Wein-/Bierteig, bis hin zu geräuchertem Fischfilet mit Fischbrät im Wirsingmantel, gefülltem Gemüse mit Fischbrät und mit Käse überbacken und Fisch geschmort mit Pilzen in Weinsoße.



Foto: Patrick Venzl



Foto: Patrick Venzl

Ergänzt wurden diese Rezepte mit Kochanleitungen für klare Fischsuppe mit Gemüse, Fisch und Brätklößchen sowie gebundene Suppe mit Rauchfischfond. Nebenbei wurden Forellen und auch Karpfenfilets über Nacht in Salzlake eingelegt und anschließend in Tischräucheröfen goldgelb geräuchert.



Foto: Patrick Venzl

Zwischendurch wurden immer wieder kleine Köstlichkeiten wie gebeizte Forelle in Dillsauce und Forelle nach Matjes-Art verkostet sowie mit den richtigen Handgriffen Räucherfisch-Creme, Karpfen-Tartar, ... hergestellt.



Foto: Patrick Venzl

Die köstlichen Speisen wurden gleich vor Ort verzehrt. Was nicht direkt gegessen wurde, wurde von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen mit nach Hause genommen.

Bei der Grundschule Illschwang bedanken wir uns ganz herzlich für die Bereitstellung der Schulküche! Unser abschließender Dank gilt unseren Chefköchen Matze und Wolfgang sowie den Sous-Chefs Irmi & Anderl, Anett & Leander und Patrick!



Foto: TJ

Weitere Informationen zu unserem Kursangebot sind hier zu finden:

<https://www.fischereiverein-amberg.de/lehrgaenge-und-kurse/>