

Fisch allgemein



Fischgerichte sind so variantenreich wie das Meer groß ist. Vom Loup de mer über Thunfisch bis hin zu Krabben, Tintenfischen und Muscheln bietet das Meer einen Variantenreichtum der seinesgleichen sucht. Nichts ist so gesund wie Meeresfrüchte aller Art und keine Küche kommt ohne sie aus.

Gerichte die früher nur Reiche Leute essen konnten, sind heute für jedermann erschwinglich. Egal ob Hummer oder Lachs. Königskrabben oder Muscheln wie Austern oder Miesmuscheln, es gibt tausende Rezepte für Fischgerichte. Besonders beliebt bei uns sind Kabeljau, Hering. Lachs und Aal.

Wer Kinder hat weiß wie beliebt Backfisch, Fischfrikadellen und Fischstäbchen sind. Bei keiner festlichen Tafel fehlt der Lachs entweder geräuchert oder als Terrine. Thunfisch entweder roh oder als Steak zum Salat und in Suppen mittlerweile ebenso beliebt wie die gute alte Fischsuppe bzw. Bouillabaisse.



Aber nicht nur das Meer hat eine riesige Auswahl an Fischen zu bieten, auch unsere heimischen Seen und Flüsse lohnen einen Ausflug zum Angeln. Mein Sohn ist begeisterter Angler und bringt ab und zu wie auf dem Foto zu sehen ist leckeren Fisch von seinen Angelausflügen mit. Am meisten liebt er das Angeln am Fluss, um sein Hobby auch da ausüben zu können will er jetzt in den Sommerferien seinen Angelschein machen.

Zu meiner Jugendzeit hätte keiner groß Lust gehabt im Rhein zu Angeln, heute ist das Dank des verbesserten Umweltschutzes wieder möglich. Im Rhein können Sie fette Aale, Karpfen, Wels und viele andere Fischarten selber angeln. Falls es Sie interessiert, welche Fische im Rhein zu Angeln sind und welche Ausrüstung Sie zum Angeln im Fluß brauchen, kann ich Ihnen die

Seite von Leszek empfehlen, hier gibt es ausführliche Informationen zum Thema Fische im Rhein und auch diverse Fischrezepte. Vielleicht werden ja auch Sie zum passionierten Rhein Angler.