

Grundel-Verkostung mit der Grenzfischereikommission am 18.07.2017 in Bollendorf
an der Sauer



So sehen die Grundeln aus. Es gibt mehrere Arten, die aus dem Donaunraum in Rhein, Mosel, Saar, Sauer etc. eingeschleppt wurden.



Dies ist die fertig vorbereitete Rohware ohne Kopf. Man rechnet 1 Stunde Vorbereitungszeit der Grundeln pro Kilogramm. Unsere Grundeln waren

ausgesprochen klein. Dies soll der aktuelle Trend in der Mosel sein (evtl. aufgrund von Fraßdruck). In der Sauer seien die Grundeln zurzeit größer.



So sehen die in Fett frittierten Grundeln aus. Nur mit etwas Salz bestreut – einfach lecker. Der Geschmack ist barschähnlich, fein, festes Fleisch. Man kann die Fische komplett in den Mund schieben und genüsslich aufessen!



Eine weitere Variante, die Herr Becker vorbereitet hatte, waren geräucherte Grundeln, serviert auf Schwarzbrot und Gurke.



So sah dann der fertige Teller aus. Einfach klasse. Ein großes Lob und Dankeschön an Herrn Becker und natürlich seinen Helfer, Wolfgang Heinz.



Das ZDF war vor Ort und hat gedreht und Interviews geführt (Drehscheibe und Hallo Deutschland).



Insgesamt eine sehr gelungene aber auch sehr aufwändige Aktion (Fang, Vorbereitung, Kochbus, Hilfe der Grenzangler Bollendorf, etc.)

Das Ganze wurde noch veredelt durch ein kleines Grundel-Kochbuch, das Herr Becker liebevoll erstellt hatte! Danke!



Rheinland-Pfalz
isst besser

GRUNDELN

Grundeln gehören zu den Barschverwandten mit einer sehr großen Arten- und Formenvielfalt. Der überwiegende Teil der Grundelarten lebt in den Meeren, in den Zuflüssen zum Schwarzen Meer auch im Brack- und Süßwasser. Seit der Öffnung des Rhein-Main-Donau-Kanals rücken die kleinwüchsigen Fische über die Donau zu uns vor und erobern scheinbar unaufhaltsam Stück für Stück alle größeren europäischen Binnenflüsse. Sie verdrängen im starken Maß heimische Fischarten. Wir kennen mehrere Grundelarten – darunter die Schwarzmundgrundel, die Kesslergrundel und die Marmorierte Grundel.

Für viele Angler stellt sich die Frage einer sinnvollen Verwertung gefangener Grundeln, zumal das Fischereigesetz die sinnvolle Verwertung des Fanges verlangt. Mit ihrem leicht barschähnlichen Geschmack ist die Grundel kulinarisch interessant und kann eine schmackhafte Leckerei werden. Je nach Rezept rechnet man pro Person mit 5 bis 10 Grundeln, je nach Größe.

Alle Rezepte verlangen den ausgenommenen Fisch ohne Kopf. Dem Fisch mit einem scharfen Messer die Bauchhöhle zum Kopf öffnen, einen Schnitt hinter dem Kopf auf Höhe der Brustflossen von oben mit Durchtrennung der Mittelgräte führen. Nun mit einem Griff Kopf und Innereien entnehmen. Fertig.

Die Fische sind „gefühlte“ grätenfrei. Erst bei Exemplaren von mehr als etwa 12 cm Länge ist die Mittelgräte wahrnehmbar.