

Frische Fische in der Krone

Wenn der Dorfbach förmlich durch die Küche fließt

Wenn es einen Platz gibt, den die **Forelle** ganz besonders mag, dann ist es der oberste Abschnitt eines fließgewässers - die Bachregion. Diese Region ist gekennzeichnet durch klare, kaltes und sauerstoffreiches Wasser sowie eine relativ starke Strömung. Die Wassertemperatur liegt im Winter um 4 bis 7° C, auch im Sommer erreicht sie selten mehr als 10° C.

Geandene Angler und auch Feinschmecker wissen, dass man diesen Fisch am besten früh am Morgen fangen sollte. Man sollte sich einen schönen Platz suchen wo die Forellen einen Unterschlupf haben, wie zum Beispiel herabhängende Äste oder Büsche. Ebenfalls sehr gute Plätze sind Stromschnellen oder Gumpen, wo sie im Strudel des Wassers auch sehr viel Nahrung finden. Und wenn alle diese Kriterien vorhanden sind, dann wird dieser schmackhafte Fisch - die Forelle - zur absoluten Königin der Edel-Fische.

Wie aber könnte ein Gastronom sich den Luxus erlauben sich in aller Frühe auf die Suche nach einem schönen Forellenplätzchen zu machen, auf das seine Gäste Punkt Zwölf frische Forellen serviert bekommen. Und wie bitteschön kann er sicher stellen, dass er die morgens gefangenen Forellen dem abendlichen Gast noch als absolut frangfrisch anbieten kann?

„Wir haben unzählige Möglichkeiten ausprobiert und wieder verworfen. Bei verschiedenen Fischlieferanten begonnen bis hin zur Haltung im eigenen Bassin. Alles waren zwar praktikable und gangbare Wege, aber nicht die Lösung die uns qualitativ zufrieden stellte“. So das Ehepaar Helferich-Little von der Mörtenbacher „Krone“ unserem AKTUELL gegenüber.

Wir wissen ganz genau, und sind nicht so vermessens - neben all“ den kulinarischen Raffinessen meines Mannes, dem Küchenchef Bill Little, allein die Natur bildet den geschmacklichen Grundstock, die Basis für diesen wundervollen Gaumenkitzel“ erläutert die Wirtin Pia Helferich-Little.



Und wenn der Wirt nicht zum Bach gehen kann, dann lässt er den Bach eben zu sich kommen.

Und so fließt seit einiger Zeit der „Mörtenbach“ förmlich durch Küche und Keller des Mörtenbacher Traditionshauses „Zur Krone“. Ein aufwendiges System aus Pumpen, Rohren, Filtern und Behältern sorgt dafür, dass die ganze Natürlichkeit des Baches, absolut hygienisch und sauber durch das Fischbecken fließt und anschließend wieder dem Bach zurückgegeben wird.

Auf diese Weise stellt man in der „Krone“ sicher, dass der Gast wirklich eine „fangfrische“ Forelle gebraten, gebacken

„Warum den Hunger nicht geschmackvoll stillen?“



Werte Gäste

...jetzt neu bei uns:



Frische FORELLEN

aus fließend frischem natürlichem Bachgewässer, direkt in unserem Keller. Schmecken Sie den Unterschied!

Mörtenbach - Telefon 0 62 09 / 42 89

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

oder auch blau zubereitet bekommt.



Fünf Minuten bevor die Forelle in goldgelber Butter schwimmt und kross gebraten wird ist sie wirklich noch in klarem, kaltem, reinem und sauerstoffreichem Bachwasser geschwommen und fühlte sich so fidel wie jene in Schuberts Forellnquintett. Aber nicht zu vergessen: Das Mus! Herzhaft fischig, aber trotzdem nicht zu sehr, um die Vorfreude auf die kommende Forelle nicht zu dämpfen,

traumhaft leicht auf der Zunge zergehend und trotzdem mit Biss.



Das Mus, die Forelle und dazu noch einen Wein aus dem „Krone-Keller“ - ein Genuss, den man sich gönnen sollte.

