

## Brandenburger Bierkarpfen,- Tag des Bierkarpfens 6.8.2019, Finsterwalde



Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus....

Kürbis-Olli rief an. Kann'ste mir mal helfen,- ick habe da so eine Idee. - Natürlich !

Wir haben uns beraten, getüftelt, gehackt und geschnitten, probiert und umgesetzt. Olli's Bierkarpfen-Burger.

Letztlich haben wir noch etwas Gelatine runtergerührt. Nun war sein Produkt auch schnittfest. Am Tag des Geschehens traf ich mich dann bei Olli mit Bernd, wir verstaute unsere vorbereiteten Produkte und ab ging es.

Der große bullige Ford schnurrte über kurvige Landstraßen durch kleine verträumte Dörfer, schnurgerade Autobahnen an weiten Windmühlenfeldern und abgeernteten Kornfeldern vorbei. - Wir müssen rechts,- nein wir müssen links....Sackgasse, Baustelle....

Im Brauhaus war alles vorbereitet. Die Eventküche strahlte im V2A-Glanz mit uns um die Wette, die Kollegen waren auch pünktlich,- d.h. auch eine Stunde zu früh dort. Wir waren alle irgendwie aufgeregt, nervös,- sind aber dann doch professionell an die Arbeit gegangen. Jeder fand seinen Platz und los ging es.

Hier ein Tipp,- da eine Hilfestellung. Bei mir gab mein Stabmixer mit einem leichten Knacks beim Mayonnaise herstellen seinen Geist auf. Kürbis-Olli's Nervosität schwand mit jeder Minute, souverän schnitt er seine Karpfensülze in zentimeterdicke runde Scheiben. Frank presste seine Bierkarpfenkaviarkügelchen auf den Fotografenmusterteller während Ralf seine Pralinen formte. Inzwischen glühten die schwarzen Herdplatten.

Draußen vor der Küche trafen nach und nach unsere Vorkoster und Mandatsträger ein, schwatzten mit den Schreiberlingen und harrten spannungsgeladen auf unsere Präsentation.

Es floss in der Küche nicht nur der Schweiß sondern auch das Finsterwalder Lagerbier. Zwischendurch wurde auch schon mal von Bernd seinem leckeren Bierkarpfenbrot genascht.

Meine Bierkarpfensticks wollten nicht so recht im heißen Diedersdorfer Rapsöl braun werden.

Kollegentipp: Mach neuen Teig, mehr Hitze ! Also wieder gerührt. Mehl, Wriezener Senf, Fürstenwalder Rathausbräu, frisch gelegtes Ei aus Olli seinem Hühnerstall. Jetzt hat es geklappt.

Bernd hatte alles souverän im Griff, Begrüßung der geladenen Gäste, Präsentation von Broschüren und unseren regionalen Produkten. Fotoshooting natürlich nicht zu vergessen.

Dann fanden wir uns alle an der großen mit Tellern und Platten vollgestellten Tafel ein um unsere produzierten Gerichte zu verkosten. Hier ein Bissen, da ein Häppchen. Es war uneingeschränkt spitze.

"O-Ton" vom Geschäftsführer des Landesfischereiverbandes: - Mir sind ja in meinem ganzen Berufsleben schon viele Karpfengerichte vorgesetzt worden,- aber das spielt hier in einer ganz anderen Liga ! -

Danke Lars !

Irgendwie hatte alles in diesen urigen rustikalen Räumen den Charme eines glücklichen harmonischen Familienfestes. Es duftete nach gutem Essen und herbem Bierschaum. Die Gläser

wurden wie von Geisterhand vom flinken Brauhauspersonal ausgetauscht. Fröhliches Lachen erfüllte den Raum und mischte sich mit unverständlichen Wortfetzen .

Dann kam die Zeit der wichtigen Gespräche. Man fand sich in kleinen Grüppchen zusammen, diskutierte Zukunftsvisionen und Marketingstrategien. Ich konnte nebenher auch noch Bestellungen für drei meiner Skuddenlämmer und ein Ziegenkitz entgegen nehmen. Regional umsetzen nicht nur drüber reden !

Dann kam die Zeit der streetfooder,- für die Biergartengäste wurden kleine Probierlöffel angerichtet und zur Verkostung angeboten. Schließlich haben wir in unserer Familie ja zwei erprobte und erfolgreiche "Taste"-Mitglieder. Zur Überraschung hat unser Gastgeber Uwe dann noch zur Unterhaltung die Finsterwalder Sänger kommen lassen.

UND dann ging die Party richtig los !

Uwe hat geladen,- und alle blieben. Das Personal tischte auf : knusprige Haxen, saftige Schnitzel, Schüsseln voller schlutziger Salate und deftigen Bratkartoffeln, Platten mit Pizzen, und und und.... Zum Gaudi alle spiesste sich Stephanie die größte Haxe auf die Gabel während Frank nach basefreiem Diätessen Ausschau hielt. Die Stimmung konnte nicht besser sein.

Uwe hatte heute wirklich die Spendierhosen an. Bald machte sein mobiler Humidor die Runde und einige bedienten sich mit feinen Zigarren. Nun rauchten nicht mehr unsere Köpfe sondern....

Bald wurde nach dem üppigen Brauhaus-Mahl auch der Ruf nach einem Verdauerli laut. Erst ganz leise und vorsichtig,- aber dann gab es kein Halten mehr. Obstler, Vodka, Gin, Rum...

Die Runde lichtete sich.

Irgendwann hörte ich dumpfe Glockenschläge aus der Ferne,- zwölf !

Vierhundert Meter bis zur Pension ? no problem. Olli fühlte sich mir gegenüber zum Dank verpflichtet und band sich noch meine Tasche um den Hals. Die hielt ihn nun noch so halbwegs in der Senkrechten. 400 m können morgens um eins ganz schön lang werden. Zwei Bäume noch Olli,- rief Bernd ihm zu. Dann hatten wir es geschafft und jeder viel in sein Bettchen.

Mehr oder weniger munter nahmen wir herzlich Abschied vom Brauerei-Team. Olli gab freiwillig seine Autoschlüssel ab und mit einem kurzen Zwischenstopp in der Klinkmüller-Konditorei nahmen wir noch die Einladung von Tilo zu einer Fürstenwalder Currywurst an.

Mit einem Dank an Bernd trennten sich dann unsere Wege. Er hat als einer der Wenigen bis zum (schönen) Ende einen klaren Kopf behalten.

Meine Erinnerungen an den 6.8.2019

(Ich habe nicht beabsichtigt jemanden hiermit zu ärgern, bloß zustellen oder anderweitig irgendwie zu schaden,- wenn dann verzeiht mir bitte)

Euer Wolfgang

"Alterspräsident"

Brandenburger Kochfamilie



Weitere Berichte und die Rezepte auf [www.brandenburger-Kochfamilie.de](http://www.brandenburger-Kochfamilie.de)