

Marinekameradschaft (MK) Lahnstein trifft sich zum Heringessen

Traditionell am Freitag nach Karneval trafen sich die Mitglieder und Freunde der MK Admiral Mischke Lahnstein zum traditionellen Backsabend mit Heringessen. Dieses beliebte Fischgericht, insbesondere wenn es nach Hausfrauenart zubereitet ist, findet schon seit vielen Jahren großen Zuspruch in der MK, und aus diesem Anlass waren auch diesmal wieder über 50 interessierte Feinschmecker in die MK-Messe gekommen.

Besonders bemerkenswert an diesem Heringessen ist die Tatsache, dass es in dieser Größenordnung in einer „normalen“ Küche von einer qualifizierten Hobbyköchin selbst zubereitet wurde.

Ein Insider schildert seine Eindrücke:

Es beginnt mit einer Bestellung von 12 kg Heringsfilets – kalkuliert wird mit 3 halben Filets pro Person – bei einem Fisch-Feinkosthändler in Emden. Die Lieferung kommt zuverlässig und wie immer pünktlich in einer Kühlbox mit 5 Eimer „Echte Emdener Matjesfilets in Öl“ zwei Tage vor der Veranstaltung. Parallel läuft der Einkauf der Zutaten: 20 kg Kartoffel und für die Tunke 2,5 kg Zwiebel, 2 kg Essiggurken, 2,5 kg Äpfel, 3 Dosen Ananas, 6 kg Schmand und 6 Liter Sahne. Reine Fleißarbeit ist das Schälen der Kartoffel und Zwiebel sowie das



„Schnibbeln“ der Gurken, Äpfel und Ananas in bedarfsgerechte Stücke.

Da ein normaler Haushalt neben den Töpfen für das Kochen der Kartoffeln nicht über weitere ausreichend große Gebinde verfügt, wurde für das Ansetzen der Tunke mit den Zutaten und den Heringsfilets kurzerhand eine kleine Waschbütte verwendet.

Nun musste alles nur noch „unfallfrei“ in die MK-Messe transportiert und angerichtet werden.

Dann hieß es „Backen und Banken!“ , was

in der vergangenen Seemannssprache so viel bedeutet wie „Zum Essen kommen“ und sich auf dem Schiff an der „Back“ (am Tisch) versammeln.

Am Ende gab es dann ein großes Lob für die Köchin und ihre Helferinnen und ein traditionelles schmackhaftes Heringessen.

-wj-