

Marinekameradschaft (MK) trifft sich zum Hering Essen

Es ist inzwischen längst Tradition und fester Bestandteil des jährlichen Veranstaltungskalenders der MK Lahnstein: das Hering Essen am Freitag nach Aschermittwoch.

Eigentlich als Backsabend in der MK-Messe geplant fand die Veranstaltung in diesem Jahr aus bekannten Gründen im



katholischen Pfarrzentrum Oberlahnstein statt, ... und über 70 Leute hatten sich dazu angemeldet.

Das bescherte den verantwortlichen Organisatoren einige, vor allem logistische Probleme und war auch das Maximum,

was man „privat“ so machen kann.

Traditionell wurden zunächst in Emden die bekannten leckeren Matjes-Filets (13,5 kg Fisch!) geordert, die dann in einer Tunke aus Sahne, Schmand, Gurken, Ananas, Äpfel und Zwiebel nach Hausfrauenart eingelegt wurden. Für die wenigen „Nicht-Fischesser“ war alternativ ein Schnitzel mit Pilzrahmsauce im Angebot, und auch dem Wunsch einiger auf Verzicht der Zwiebel in der Sauce wurde entsprochen.



Eine Herausforderung stellte auch die Menge von 15 kg Kartoffel dar, die von Hand geschält und dann in entsprechend großen Töpfen zubereitet werden mussten.

Und natürlich standen auch die benötigten Getränke bereit, und dazu gehörte auch mit „Fokki's Würzdestille“ ein leckerer, besonders auf Matjes abgestimmter „milder Verdauer“ nach dem Essen!

Die Veranstaltungsteilnehmer waren begeistert und lobten die Küchencrew um Rita Jäger mit ihren Helferinnen für dieses wieder einmal gelungene schmackhafte Hering Essen. Der MK Vorsitzende Georg Schwamb bedankte sich symbolisch mit einem Blumenstrauß für die geleistete Arbeit im Sinne der Gemeinschaft.

-wj-