

## GASTRONOMIEAKTION

### **Weißfische – vor allem Brachsen für die Gastronomie**

Weißfische können als regionaltypische Spezialität die Speisekarte bereichern.

Der Altmühlsee bietet vor allem Brachsen in großen Mengen.

Mit dem Grätenschneider der Fischzucht Sindel, Unterahorn, können diese Fische weitestgehend „grätenfrei“ zu Filets vorbereitet werden.

Es ist vorgesehen, beim nächsten großen Abfischen am Altmühlsee ab dem 5. März 2008 die küchenfertig vorbereiteten Brachsen der Gastronomie darzubieten.

Der Preis für das Kilo Weißfischfilets wird zur Einführung 8,90 Euro betragen.

Bestellt werden können die Fische bei der RegionalAgentur ALLES in Feuchtwangen unter der Rufnummer 09852-1381.

Wünschenswert ist – da für die Weißfischvermarktung noch keine Logistik aufgebaut ist – die gemeinschaftliche Abholung von mehreren Kollegen ab Feuchtwangen, Gasthaus Sindel-Buckel, Spitalstraße 28.

Sollten die Filets nicht sofort als Frischware verkauft werden, können gefrostete Partien später erworben werden. Die vacuumierte Verpackungseinheit beträgt ca. 510 Gramm, was in etwa 3 Portionen Knusper oder Filets entspricht.

Wir würden uns freuen, wenn diese erwiesenermaßen gute regionale Fischspezialität auch in der Gastronomie genutzt wird.

Fragen nach Art der Zubereitung beantworten wir gerne unter der Telefonnummer 09852-2594 im Gasthaus Sindel-Buckel in Feuchtwangen.