**Adresse**

**Staat der Vinobarden**
Kuepachweg 61
39100 Bozen
Italien

Tel:
Fax:

info@vinobarden.eu
www.vinobarden.info

# Stintessen der Westfälischen Vinobarden



Der Ausflug der Westfälischen Vinobarden, Ende April 2023, hätte auch mit dem Schiff stattfinden können, denn der Startpunkt und das Ziel lagen beide an der Weser. Für die Reise, über ca. 130 km, wurde aber, der Einfachheit halber, ein PKW benutzt.
Obwohl leckerer Fisch, weltweit, häufig auf den Speisenkarten aller Vinobarden steht, dürfte dieses Zusammensein der Markgrafschaft Westfalen, eine Besonderheit gewesen sein. Ziel des Ausflugs war „Altenesch“ bei Bremen und der Grund, in den Norden zu fahren, war ein Essen, bei dem es

„Stinte“ gab.
Der Stint gehört zur Familie der Salmoniden und ist ein etwa 15 bis 20 Zentimeter langer Fisch, der in den Küstengewässern lebt. Stinte haben lange, schlanke Körper, die seitlich ein wenig abgeflacht sind. Sie haben einen leicht durchscheinenden, transparenten Körper. Der Rücken und die Seiten sind graugrün bis rosa, die Flanken silbrig glänzend. Die Schwanzflosse hat einen dunklen Rand. Im Geschmack erinnert der Stint ganz leicht an frische Gurken. Zum Laichen begibt er sich, im Frühjahr, in die Unterläufe der Flüsse. Wenn das Wasser mindestens neun Grad warm ist, wandern große Schwärme von der Nordsee in Elbe und Weser flußaufwärts, um zu laichen. Dann ist Stint - Saison in Norddeutschland.
Die kleinen Fische, die mit Netzen gefangen werden, wendet man, nach dem Ausnehmen, in Roggenmehl und brät sie, zusammen mit Speck, in Butter. Dazu gibt es Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln. Stinte eignen sich auch zum Räuchern, Grillen oder süß – saurem Einlegen. Die Gräten und der Schwanz sind so zart, daß sie mitgegessen werden können.
Ein Lokal, in dem diese Besonderheit auf die Teller kommt, ist das „Restaurant Ochtumbrücke“ von Kurt Spille, einem langjährigen Freund der Westfälischen Vinobarden Bernd – Wilhelm Brockmann und Horst Jäcker. Dort, wo Bremen ländlich und idyllisch ist, liegt das „Restaurant zur Ochtumbrücke“, das dort liebevoll „Spille“ genannt wird. Das Gasthaus ist seit über einem halben Jahrhundert im Besitz der Familie Spille. Dort gibt es schon immer leckere Fisch – Variationen aller Art. Klassiker sind Aal – und Stintgerichte von höchster Qualität. Zu dem Essen wird weniger Wein getrunken, sondern frisch gezapftes Pils.






































Seitenansicht: Normal

Mobile
Druck
PDF
App

© 2013 Contrexx ® Standard Theme


