



Schmackhafte Fische warteten. Die Besucher ließen es sich in gemütlicher Runde schmecken. ■ Fotos: E. Hillert

Was ist goldgelb, riecht gut und schmeckt richtig lecker?

Die Räucherforellen des AC Forelle Eiringhausen / Zufriedene Besucherschar

PLETTENBERG -Goldene Räucherforellen im Herbst: Zahlreiche Besucher zog es vergangenen Samstag in die Papenkuhle, wo der Anglerclub AC Forelle Eiringhausen zu seinem Forellen-Räucherfest einlud.

Es war bereits das dritte Mal in Folge, dass der Verein AC Forelle um den Vorsitzenden Wolfgang Thiesmeier das Forellen-Räucherfest veranstaltete. Die Idee zu

dem Räucherfest entstand vor drei Jahren innerhalb der Dorfgemeinschaft Ohle. Die Angler stellten damals fest, dass jeder Verein seine festen Veranstaltungen hatte. So kam die Motivation auf, etwas Neues und Einmaliges anzubieten. Zur großen Freude der zahlreichen Besucher war dies die zündende Idee: Das Räucherfest war geboren. So konnten auch dieses Jahr die Gäste wieder bei guten

Gesprächen ihre goldgelben Forellen frisch aus dem Ofen genießen. Rund 150 Forellen wurden bereits zwei Tage im Voraus gesalzen, getrocknet und geräuchert. Natürlich ging das Räuchern während des Festes weiter. Die goldgelbe Farbe bekamen sie dabei von einem speziellen Räuchermehl und der dafür verwendeten Räucherkohle.. Außerdem stellten die aktiven Angler Lachshäpp-

chen und Salate zur Verfügung. Glücklicherweise wurde das Fest unter freiem Himmel von strahlendem Sonnenschein begleitet. So fand das Räucherfest auch in diesem Jahr wieder großen Anklang bei seinen Besuchern und Veranstaltern. Alle waren sich einig, die neu gefundene Tradition auch in den nächsten Jahren beizubehalten. Denn das macht alles sichtbar große Freude. ■ eh