



Fischereiverein Mosisgreut e.V.

gegründet 1969

Fischküchle fürs Bauernhausmuseum

Arbeitseinsatz 23.08.2025 ab 08:00 Uhr

Am 23.08.2025 fand der zweite Arbeitseinsatz zur Herstellung von Fischküchle statt – erneut mit großem Erfolg und hervorragender Vorbereitung. Nach dem ersten Einsatz, bei dem aus 20 kg Karpfenfilet stolze 400 Fischküchle entstanden, wurden diesmal mit 16 kg Filet rund 280 Fischküchle produziert. Ziel war es, einen Vorrat für kommende Veranstaltungen im Bauernhausmuseum Wolfegg anzulegen.



Die Herstellung erfolgte in mehreren sorgfältig abgestimmten Arbeitsschritten:

1. Vorbereitung & Wolfen: Die Karpfenfilets wurden gründlich entgrätet und gehäutet. Anschließend kamen sowohl das Fischfleisch als auch die Zwiebeln durch den Fleischwolf, um eine feine und gleichmäßige Masse zu erhalten.
2. Abwiegen der Gewürze: Für eine konstante Qualität wurden Salz, Pfeffer, Majoran und getrockneter Dill exakt abgewogen und der Masse zugegeben.
3. Mischen der Fischmasse: Die gewolfte Fisch-Zwiebel-Mischung wurde mit Eiern und Semmelbröseln vermengt, bis eine formbare Konsistenz erreicht war.
4. Portionieren & Formen: Mit feuchten Händen wurden die Fischküchle in gleichmäßiger Größe portioniert und in Form gebracht – ein Arbeitsschritt, der Präzision und Teamarbeit erforderte.
5. Vorbraten: Die geformten Küchle wurden anschließend goldbraun vorgebraten, um Geschmack und Haltbarkeit zu verbessern.
6. Vakuumieren & Einfrieren: Nach dem Abkühlen wurden die Fischküchle vakuumiert und eingefroren, sodass sie bei Bedarf frisch und unkompliziert zur Verfügung stehen.



Fischereiverein Mosisgreut e.V.

gegründet 1969

Ein großes Dankeschön an alle Helferinnen und Helfer, die mit Einsatzfreude, Organisationstalent und Ausdauer diesen zweiten Produktionslauf möglich gemacht haben. Die hervorragende Vorbereitung und das eingespielte Team sorgten für einen reibungslosen Ablauf – ein echtes Beispiel für gelebte Vereinsgemeinschaft.

