

Pressemitteilungen

Heiß und knusprig: Profi-Tipps für die Anglerküche

01.11.2016 13:56

Berufs-Angler und Buchautor Jörg Strehlow heizt auf den Magdeburger Meeres- und Raubfischangeltagen 2016 erstmals seine Showküche an

Über die besten Tipps und Tricks für den perfekten Fang fachsimpeln Petrijünger aus ganz Deutschland schon seit Jahren immer im November auf den Magdeburger Meeres- und Raubfischangeltagen in den Messehallen. Doch wie kommt der Fisch am besten auf den Tisch? Genau um diese Frage dreht sich alles in der Messe-Showküche, die in diesem Jahr am 5. und 6. November die Pfannen heiß und den frischen Fisch zum Anbeißen lecker macht. Als „Chef de Cuisine“ wird Profi-Angler und Buchautor Jörg Strehlow am Herd stehen. Das Thema für sein Premieren-Schaukochen in Magdeburg: „Die Grundel – ein leckeres Feindbild“.

„Über kaum einen Fisch reden die Angler so viel wie über die Grundel – und keinesfalls gut. Dabei sollten wir so damit anfangen, aus der Not eine Tugend zu machen – und die kleinen Nervensägen auffuttern“, erklärt der 46-Jährige. Er selbst geht mit gutem Beispiel voran – und brät den kleinen „Plagegeist“ an beiden Messetagen in Magdeburg. „Die Grundel hat ohne Ausnahme bisher alle Testesser überzeugt und war schon zuvor bei meinen Koch-Vorführungen auf verschiedenen Angelmessen der unangefochtene Liebling der Besucher“, verrät er.

Wichtig zu beachten: „Je knuspriger die Hülle, desto besser lässt sich die dünne Mittelgräte des Kleinfisches mit verzehren – seien Sie gespannt!“ Das Showkochen wird in Zusammenarbeit mit der Magdeburger Ratswaage-Catering GmbH gestartet und ist auf der Messe am Samstag, 5. November, um 13.15 Uhr und am Sonntag, 6. November, um 13.30 Uhr zu erleben.

Sein Leben als Angler begann für Jörg Strehlow übrigens schon mit vier Jahren während gemeinsamer Ausflüge mit Opa Heinrich und Papa Ernst am Rhein. Die Liebe zum Angeln entwickelte sich später mehr und mehr zum Beruf und Strehlow begann über seine Erfahrungen in der Fachpresse zu berichten. Inzwischen betreibt der Wahl-Hamburger erfolgreich eine Angelschule und gilt heute als einer der erfahrensten Angel-Guides im deutschsprachigen Raum. Außerdem entwickelte er mit der sogenannten Faulenzer-Methode die nach eigenen Angaben erfolgreichste Angeltechnik zum Zanderfang.

Seine Leidenschaft zur Verwertung und Zubereitung von Fisch hat ihn zusätzlich zum führenden Autor zur Fischküche in den deutschen Angelmagazinen gemacht. In seinen Vorträgen auf den Magdeburger Meeres- und Raubfischangeltagen wird sich Jörg Strehlow unterdessen dem Thema „Nachhaltigkeit“ widmen und an beiden Messetagen den Vortrag: „Angeln mit Herz und Verstand – nachhaltiges Raubfischangeln“ halten.

Die Messe mit mehr als 100 Ausstellern aus sieben europäischen Ländern stellt außerdem die neuesten Trends im Angelsport sowie Neuheiten der Ausrüster vor. Sie öffnet am Samstag von 9 bis 18 Uhr und Sonntag von 10 bis 17 Uhr. Das Zwei-Tages-Ticket kostet 11 Euro, die Tageskarte ist für 7 Euro (ermäßigt 4,50 Euro und SWM-Card Besitzer 5,00 Euro) erhältlich. Für Kinder bis einschließlich 6 Jahren und die Begleitperson eines Behinderten mit Merkzeichen B im Ausweis ist der Eintritt frei. Im Vorverkauf gibt es Karten bei Magdeburg-Ticket, Telefon 0391/5334-80, www.magdeburgticket.de.

www.magdeburger-meeresangeltage.de

Veranstalter: Messe- und Veranstaltungsgesellschaft Magdeburg (MVGM) GmbH
Geschäftsführer Steffen Schüller, Tessenowstraße 5a, 39114 Magdeburg
Projektleiterin: Anja Gertig
Tel.: 0391 5934-433; Fax: 0391 5934-397; E-Mail: anja.gertig@mvgm.de

 [2016-11-05_PM_Meeresangeltage_03_Kochen.pdf \(37,2 KiB\)](#)

 [Babs Kijewski \(2\).JPG \(177,3 KiB\)](#)