

Frisch geräucherte Forellen zur Belohnung, Alvesse

Mit Räucherforellen belohnten sich die Alvesser Baumbrüder nach der gemeinsamen Abschlusspflege am Wappenbaumplatz



„Die Aufsicht, Sascha Netzel, Lothar Gregorz“

Die neu gesetzten 500 Tulpen- und 1000 Krokuszwiebeln werden mit den bereits in den Vorjahren gesetzten Blumenzwiebeln den Wappenbaumplatz im Frühjahr 2015 in ein blühendes Blumenmeer verwandeln.



Zum Abschluss der Pflegesaison gab es im ehemaligen „Alvesser Kalthaus“ ein gemeinsames Essen. Gereicht wurde Forelle - frisch aus Räucherofen, dazu gab es Salzkartoffeln, eine Knoblauch- und eine Specksoße.

Baumbruder Rudi Glasing hatte die Forellen zum Würzen am Vortag in eine Lake eingelegt, auf die Frage welche Gewürze er verwandt habe, kam die Antwort, „geheim“





Am Samstagvormittag entnahm er die Forellen der Lake, spülte sie mit klarem Wasser, im Anschluss wurden sie auf Räucherhaken zum Trocknen aufgehängt.



Um 14:00 Uhr heizte er den Räucherofen an und bestückte diesen mit 25 Forellen, ca. 500 Gramm das Stück. Nach zwei Stunden Garzeit entnahm er die duften Forellen dem Ofen, der „Kreiskurier“ brachte die Forellen zum Wappenbaumplatz, wo dann die Baumbrüder im nahegelegenen „Kalthaus“ die leckeren Forellen verzehrten.

