

Traditionelles Aschermittwochs-Fischessen

In den Räumen der SOCIETÄT DUISBURG e.V., 18. Februar 2015

Am Aschermittwoch ist alles vorbei ... Mit diesen Worten begrüßt der Vorsitzende der Gesellschaft, Herr Dr. Ralf Tempel, die Mitglieder und Gäste zum traditionellen Fischessen. Er erinnert daran, dass die kommenden 40 Tage (46 Tage, die Sonntage eingerechnet) nur ungefähr halb so lang sind, wie die „fünfte“ Jahreszeit dauert. Sicher haben die meisten von uns letztere reichlich genutzt! Umso mehr werden jetzt viele von uns die anstehende Fastenzeit als willkommenen Anlass für Besinnlichkeit und innere Einkehr nutzen.

Doch zunächst eine sehr traurige Nachricht: Unser ehemaliger Vorsitzender, Herr Dr. Herbert Hitzbleck, ist nach langer, schwerer Krankheit verstorben. Er führte den Verein von 1998 bis 2011. Die Belange der Societät waren ihm ein Herzensbedürfnis, er kümmerte sich um alle Dinge bis in das kleinste Detail. Wir werden seine wohl durchdachten Reden und seine ruhige, überzeugende Art sehr vermissen.

Danach gibt der Vorsitzende einen kurzen Abriss aus der Tätigkeit des Vorstands des letzten Monats. Details sind im [Mitgliederbereich](#) unserer Internetseite zu finden.

Unser Veranstaltungswart, Frau Katharina Tempel, legt die Besonderheiten des diesjährigen Veranstaltungsplans dar. Stolz ist sie dabei auf die Verpflichtung einer Reihe von „Hochkarättern“ unter den Vortragenden und den geplanten Besuchen im Landtag und beim DLR in Köln. Details unter [Veranstaltungen 2015](#).

Und nun kommen wir zum Höhepunkt des heutigen Abends: Das Fischessen. Familie Borgards und Team haben wirklich alles aufgeboden, uns mit den schmackhaftesten Fischkreationen zu verwöhnen. Gebratene Sardinen an Vinaigrette, Forellenfilet auf Rührei, zartes Matjesfilet, Bad Zwischenahner Räucheraal, Riesengarnelen auf rote Beete Salat, Norwegischer Räucherlachs an Sahnemeerrettich, Potpourri von geräucherte Makrelenfilet auf Kräutersalat, dazu eine Reihe von Salaten: mein Favorit ist der Sherry-Matjessalat – das alles ist vorzüglich zubereitet!

Aber auch der Hauptgang zeigt seine Variationen: Zanderfilet im Speckmantel und Riesling Sauce mit Schmörrchen, Kabeljau „Skreifilet“ an Hummer Krabben Sauce und Lachsforelle auf Fenchelgemüse an Weißweinschaum überbacken – einfach ein Gedicht. Zugegebenermaßen hat das alles nicht viel mit Enthaltbarkeit zu tun, dann fangen wir eben morgen damit an!

Um die eingangs erwähnte innere Einkehr zum Durchbruch zu verhelfen, verzichten wir heute – im Gegensatz zu der sonstigen Gepflogenheit – auf einen Vortrag und konzentrieren wir uns heute ausschließlich auf uns selbst. Die Gespräche an den Tischen sind wie immer inspirierend und werden auch nach dem Auseinandergehen sicher nicht beendet sein.

