

Fischessen im Stadtzelt : am Mittwoch gibt's Fisch

Autor(en): **Gloor, Janine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Lenzburger Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **94 (2023)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1035068>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Am Mittwoch gibt's Fisch

Brauchtum:

Fischessen

Ursprung:

seit 2000

Träger:

Rotary Club Lenzburg, Rotaract Mittelland, Business and Professional Women, Freischarenküche

Zeitpunkt:

Jugendfest-Mittwoch ab 18h

Wo:

Im Zelt auf dem Metzplatz

Das Fischessen ist ein traditioneller Vorbote des Lenzburger Jugendfests. Wie es ins Leben gerufen wurde und wie seine Geschichte mit dem Stadtzelt zusammenhängt, erzählt Jörg Auer. Er war zehn Jahre lang OK-Chef des Fischessens.

Fische sind die Vorboten des Lenzburger Jugendfests. Gebacken, mit Brot und Sauce serviert. So sieht das Menü des Fischessens aus, das seit 23 Jahren am Mittwoch vor dem Jugendfest stattfindet. Austragungsort ist das Stadtzelt, dessen Geschichte mit derjenigen des Fischessens zusammengehört. Ohne Zelt kein Fisch und ohne Jörg Auer kein Zelt. Mitte der 90er-Jahre schaute der Lenzburger Veterinärprofessor an einem Zapfenstreich vom Balkon der damaligen Galerie Aquatinta auf den Metzplatz, als es «wie verrückt» zu regnen begann. Er dachte sich: «Wenn wir hier ein Zelt hätten, wäre das kein Problem.»

Opposition gegen das «weisse Ungetüm»

1996 nutzte er sein Präsidialjahr beim Rotary Club Lenzburg, um die Zeltidee zu verwirklichen, gründete ein Komitee, überzeugte den Hypi-Verwaltungsratspräsidenten von der Idee, was dem Projekt 100'000 Franken Startgeld von der Bank einbrachte. Zusätzlich sammelte das Komitee nochmals rund 130'000 Franken. Gross war die Opposition einiger Anwohner gegen das weisse Ungetüm auf dem Metzplatz, denn sie fürchteten Lärm. Ein Hickhack um die Bedingungen ging los. Ausgehandelt wurde schliesslich, dass das Zelt an höchstens 14 Anlässen im Jahr und nie länger als drei Tage stehen darf.

Am 12. Juli 2000, einem Mittwoch, wurde das Zelt der Stadt übergeben. Zur Feier gab es ein Fischessen, das der mittlerweile verstorbene Kurt Schäfer organisiert hatte, ein Meister des Genres Fischessen. Schon zum Empfang der Tour de Suisse oder am Kantonaltturnfest hatte er Fischessen organisiert. Im Jahr 2000 war der Mittwoch vor dem Jugendfest ebenfalls kühl, doch jetzt hatte man ein Zelt. «Die 640 Sitzplätze waren schnell gefüllt», sagt Auer. Eigentlich war das Fischessen als einmalige Gelegenheit gedacht. Doch weil der Fisch-Schmaus so gut ankam, wurde beschlossen, dass er zur Steigerung der Jugendfestvorfreude nun jedes Jahr stattfindet. Jörg Auer war zehn Jahre OK-Chef des Fischessens, das von den Rotariern, ihrem Nachwuchsverein Rotaract Mittelland, den Business- und Professional Women



Zahlreiche freiwillige Helfer bedienen die über 600 Gäste UG



Mit dem berühmten Zelt fing alles an UG

sowie der Freischarenküche durchgeführt wird. Über 100 Freiwillige sind jedes Jahr für das Fischessen im Einsatz. Der Erlös kommt einem gemeinnützigen oder kulturellen Zweck zugute.

Anfangs kam es wegen einem Fritteusen-Mangel manchmal zu Wartezeiten von einer Stunde und länger. Seit die Anzahl der Fritteusen erhöht wurde, geht es schneller. Auer betont, dass es sich um Berliner Fritteusen handle. Auf deren Gittern haben die Fische für ihr letztes Bad genug Platz zum Liegen. Wie man es in Lenzburg mag, wird an einer Tradition nichts verändert. Das Rezept für das Gewürzmehl und die Freischarensauce stammen von Kurt Schäfer – und bleiben geheim. Die Fische sind heute hauptsächlich Zander und werden vom Seehotel Delphin geliefert, wo im Notfall schnell Nachschub geholt werden kann. Zum Dessert gibt es eine Cremeschnitte. Und das wird auch immer so bleiben.

Die Rezepte für Gewürzmehl und Freischaren-Sauce bleiben geheim

Janine Gloor

(Quelle: Aargauer Zeitung, 10.7.2019)