

## Autonome Kettenwägen-Künstler-Kolonie

### Holz-Kunstwerke werden entlang des Radwegs „SkulpTour 2“ aufgestellt

(bb) – Bei strahlendem Sonnenschein ging das zweite Holzildhauer-Symposium in Isen zu Ende. Noch steht nicht bei allen Kunstwerken der endgültige Standort entlang der Radstrecke „SkulpTour 2“ zwischen Dorfen und Forsten fest. Aber nachdem sich auch die prüflustigen Bucher Gemeinderäte und Bürger mit sehr viel sexueller Phantasie beim Werk des Landschaftskünstlers Florian Brunner beruhigt hatten (sie entdeckten wenige Tage vor Beginn der Kettenwägen-Kunst im Kunstwerk „Über 1200 Jahre Buch“ einen erigierten Penis, was eigentlich das Bucher Kirchlein darstellt) konnten die sieben Künstler nach Lust und Laune zehn Tage lang im Isener Mendl-Park neben dem Sportplatz sägen und werken. Wolfgang Fritz war sehr zufrieden mit dem Ergebnis und den Zusammenarbeit, die sieben seien zu einer autonomen Künstler-Kolonie der Kettenwäger geworden.

#### Nun werden die Kunstwerke in den Gemeinden aufgestellt:

**St. Wolfgang:** „Verborgene Quelle“ Manfred Hellweger (Pettnau/Österreich)

**Dorfen:** „Dorfen an der Isen“ Andreas Klimbacher (Liebenfels/Österreich)

**Lengdorf:** „Perspektivische XXXsel“ Martina Kreitmeier (Alttraunhofen)

**Iser:** „Gemeinschaft“ Wolfgang Fritz (Oberding)

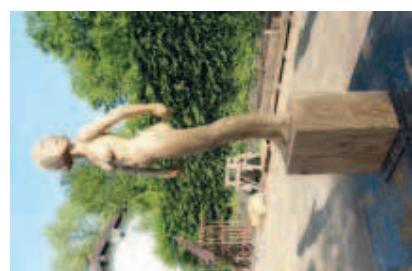
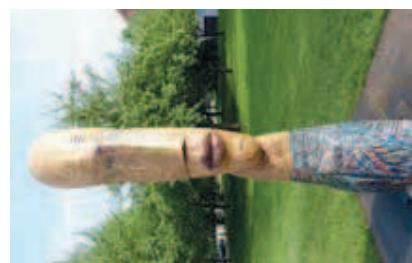
**Buch am Buchrain:** „Über 1200 Jahre Buch“ Florian Bunner (Landshut)

**Förstern:** „Förster Gedankenbaum“ Thorsten Schütt (Friedberg-Hörsten)

**Pastetten:** „Der schöne Mund“ Steffen Mertens (Neuhäusen/Spreewald)

**MSC-Zertifizierungen für nachhaltigen Fischfang:**

„Schloss-Burger“, „Angus-Bulette“, „Käse, Röstiweizen und Spiegelei auf einer reichen Bierstange-Semmel“. Da küßt dem FRED schon wieder das Wasser im Mund zusammen. Und zum Nachtsicht einen lockeren, fluffigen Kaiserschmarrn mit selbstgemachtem Apfel- oder Pfauen-Mus. Ein absolutes Muss, das „FischundMehr“.



### Slow Food und totale Frische sind das Markenzeichen von „FischundMehr“

(bb) – In den Biergarten zum Essen gehen? Ja, okay, eine Brez'n, ein paar Radisierl, einige Scheiben Emmentaler oder einen Obazdin. Aber im Biergarten so richtig fein speisen? Butterzarter Ochsenbraten, außergewöhnlich geschmackige Fisch und Pflanzerl, sarte Sparservice, ein unglaublich gutes Kalbsglasir, vegetarische Spinat-Brokkoli oder Käse-Pflanzerl und natürlich die Spezialität des Hauses: ein wirklich saftiger, zarter Steckerlfisch – aromatisiert mit 28 (!) vom Chef Adi persönlich zusammengestellten Gewürzen. Nein, so etwas gibt es in keinem Biergarten. Nur eben im „FischundMehr“ in der „Schlossallee Haag“ im Nordosten von Freising.

Der Biergarten „Schlossallee“ ist schon alleine den Ausflug wert. Zwar haben die Streckenbauer von Erding über Eitting, Oberhummel und Langenbach im Bereich der Isar recht kräftig Anstrengung eingebaut, aber es lohnt den Schweiß. Einer der schönsten, ältesten und größten Biergärten in Oberbayern, 3200 Stühze im Herzen von Haag an der Amper auf urigen Holzbarbanhnen unter schattigen Kastanien, so ghts, den Biergarten schon seit 1926. Und zum exzellenten, unmittelbaren Jägerbier, frisch gezapft im Kefelerl – sollte man einen Blick auf die feucht-halbtrockne Speisekarte der „Fischbraterie“ werfen.

Wobei „Fischbraterie“ für das Lokal „FischundMehr“ von Marion Funk und Adi Weiß wirklich untertrieben ist. Sie haben natürlich Backfisch in der Semmel oder mit Kartoffel-Gurken-Salat. Ihre Fischbratfängerl (selbst hergestellt aus dem Filet von sieben verschiedenen Fischen) sind riesig, würzig, gut. Die Räucherfische schmecken hervorragend. Und ihre Steckerlfische (Makrele, Forelle, Lachsfische oder Sardling), werden durch ein eigenes, ausgeklügeltes Würz- und Gartverfahren in drei unterschiedlich heißen Holzkohle-Öfen (alles selbst konstruiert) unglaublich knusprig an der Haut und lieben dennso saftig, fäsig, zart. Wie gesagt: gewürzt mit 28 selbst konzipierten Gewürzen, „das 29 ist die Zone“, und die ist eigentlich überflüssig, weil der Fisch so gut schmeckt!“, lacht Adi. Alle Fische wie auch sämtliche anderen Zutaten kommen direkt aus der Region, „und bei den Makrelen achten wir streng auf Fair Trade- und MSC-Zertifizierungen für nachhaltigen Fischfang“, betont Marion.



#### Elektronischer Fisch-Erinnerer

Wer von zu Hause anruft und einen Steckerlfisch ordert, für den ist er fertig wenn er kommt, hängt aber nicht stundenlang schon durchgegrillt und trocken am Holzschild. Bei FischundMehr ist es aus Hygiene- und Geschmack Gründen ein' ein Edelstahlspießl. Wer ohne Vorbestellung einen frischen Steckerlfisch möchte, der muss und 20 Minuten warten, bekommt einen elektronischen „Fischsteller“ mit - und der brummt auf dem Biergarten-Fisch, wenn Fischgrill-Profi Andree den Fisch für gut findet. „Bei uns wird eben alles ganz frisch für den Kunden gemacht, der Kunde muss auf sein Essen warten – wir haben langsame, niedrige Gartemperaturen und dafür auch exzellente Qualität“, sagt Adi. Stimmt, sagt der FRED.

#### Stundenlanges, sanftes Garen

Die langsame Zubereitung in der Sparservice (12 Stunden), die vom Kochen abfallen, beim zarten Ochsenbraten (36 Stunden) oder der exquisiten Ochsenleinte (48 Stunden). Durch die geringe Temperaturen bleibt, lediglich extrem saftig und wird super zart. Wenn man dann noch das gewößige Gewürzregal mit 35 unterschiedlichen frischen Gewürzen betrachtet (die in der speziellen Gewürzähre immer ganz frisch geschnitten werden), dann weiß man, dass es bei Adi und Marion keine 08/15-Fast-Food-Ware mit Tütenfuß gibt. Sonderlich außergewöhnlich gutes, regionales Essen. Das hat natürlich auch zu Recht seinen Preis und seine Liebhaber. An Pfingsten 2014 (nicht so kalt und verregnert wie heuer) wurde sie an einem Tag über 1000 Essen verkauft – und da war trotzdem alles ganz frisch!“ Nicht vergessen wollen wir aber auch noch die Burger die stetig wechseln. Im Frühling etwa den mit Spargel, Angus-Fleischpfanzerl und Käse oder „Schloss-Burger“, Angus-Bulette, Käse, Röstiweizen und Spiegelei auf einer reichen Bierstange-Semmel. Da küßt dem FRED schon wieder das Wasser im Mund zusammen. Und zum Nachtsicht einen lockeren, fluffigen Kaiserschmarrn mit selbstgemachtem Apfel- oder Pfauen-Mus. Ein absolutes Muss, das „FischundMehr“.



**FischundMehr**  
im Biergarten Schlossallee Haag  
Freisinger Straße 1  
85410 Haag an der Amper  
Telefon 0171 8097198  
kontakt@fischundmehr.com