März 2025

„Goldener Fisch“ für Restaurant „Müller´s Frischeküche“ (19. März 2025)

Mespelbrunner Landhotel überzeugt bei Fisch mit Qualität und Raffinesse

Ein "Goldener Fisch" für das Mespelbrunner Hotel-Restaurant „Müller´s Landhotel“ (von links): Mespelbrunns Bürgermeisterin Stephanie Fuchs, Präsident des Fischereiverbandes Unterfranken Willi Stein, Fischereifachberater des Bezirk Unterfranken Michael Kolahsa, Restaurant-Inhaber Marco Müller, Bezirkstagspräsident Stefan Funk, DEHOGA-Bezirksvorsitzende Claudia Amberger-Berkmann, Fränkische Weinkönigin Lisa Lehritter, Aschaffenburger Dr. Landrat Alexander Legler.

Mespelbrunn/Würzburg. (hil) Mit einem Ceviche von der geräucherten Forelle, serviert auf einem Löffel, begeisterte Küchenchef Lukas Fröhlich die Gäste zu Beginn der Verleihung des „Goldenen Fisch“ an das Hotel-Restaurant Müller´s Landhotel in Mespelbrunn am Mittwoch (19. März). Wie „Stars“ bei der Fernsehsendung „The Taste“ sollten sie sich fühlen, merkte Marco Müller, Inhaber des Landhotels, mit einem Augenzwinkern an. Es folgte ein Tatar von der gepickelten Rote Beete mit geflämmtem Saibling, einer Cremesuppe von der Brunnenkresse mit Dim Sum, das von den drei vietnamesischen Auszubildenden zubereitet wurde, die im Landhotel lernen. Geeiste Erdbeeren in Schlaraffenburger Apfelsecco, Gebratenes Saiblingsfilet mit Petersilienwurzeln und violettem Kartoffelpüree komplettierten das Menü. Zum Abschluss gab es noch Blutpfirsich Parfait im Blaubeer-Gin Süppchen, das nach Aussage des Küchenchefs ebenfalls an Wasser erinnern sollte. Mit diesem opulenten Menü rechtfertigte das Team um Hotel-Chef Müller die Auszeichnung ihres Hotel-Restaurants mit dem renommierten Label.

Mit dem „Goldenen Fisch“ würdigen – unter Federführung von Fischereifachberater Michael Kolahsa – der Bezirk Unterfranken zusammen mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (Bezirksgeschäftsstelle Würzburg) und den im Fischereiverband Unterfranken organisierten Teichwirten die besonderen Verdienste um die Zubereitung heimischer Fische.

Bezirkstagspräsident Stefan Funk unterstrich in seiner Laudatio, dass das Hotel-Restaurant "Müller´s Landhotel“ die Voraussetzungen der Verleihung mit Bravour gemeistert hat und Fisch nicht nur als hochwertiges Lebensmittel schätzt, sondern ihn auch mit großer Sorgfalt und Liebe zur regionalen Küche zubereitet. Als eine der schönsten Aufgaben eines Bezirkstagspräsidenten bezeichnete er die Verleihung dieser besonderen Auszeichnung. Der Bezirk Unterfranken wolle damit auch ein klares Zeichen zur Stärkung der heimischen Gastronomie setzen.

Der Bezirkstagspräsident betonte, dass die Fischereifachberatung seit alters her zu den Aufgaben des Bezirk Unterfranken gehöre. „Auch deshalb unterstützen wir zusammen mit dem Hotel- und Gaststättenverband und dem Fischereiverband gerne diese wichtige Auszeichnung, mit der die besonderen Verdienste um die Zubereitung heimischer Fische gewürdigt werden“, erklärte Funk.

Denn ohne Fischer und Teichwirte bliebe selbst im besten Fischrestaurant die Küche kalt und der Teller leer. Der prämierte Marco Müller unterstrich, dass es seit vielen Jahren Unternehmens-Philosophie sei, dass soweit es möglich ist, auf heimische Produkte gesetzt würde. „Wir wollen heimische Fische nach vorne bringen und sind dabei offen für eine moderne Küche“, sagte Müller und betonte, dass die Auszeichnung eine große Ehre für ihn und sein ganzes Team in der Küche und im Service sei.

https://www.bezirk-unterfranken.de/presseresort/24472.Goldener-Fisch-fuer-Restaurant-Muellers-Frischekueche-19.-Maerz-2025.html