

# Frisch, frischer, Fisch-Haus

Wenn ein Familienunternehmen in Hannover verwurzelt und gleichermaßen mit der Stadt verbunden ist, dann das Frisch-Haus in Kirchrode. Mit Katrin Frisch, Ehemann Andreas und den beiden Neffen Daniel und Timm Schaller steht in dem Bistro mit traditioneller Fischküche und Fischverkauf die fünfte Generation hinter der Fischtheke. „Wir lieben Fisch in bester Qualität und sind mit viel Leidenschaft bei der Sache. Ganz gleich, ob es um die Auswahl an Frischfisch, die Zubereitung von Marinaden und Salaten oder aber ganzer Fisch-Menüs geht“, sagt Katrin Frisch.

Der Frischfisch für die Theke und für die Speisen im Bistro wird schon seit Jahrzehnten in Hamburg von einem ganz bestimmten und sehr verlässlichen Großhändler gekauft.

„Sommerzeit ist Grillzeit und es gibt nichts besseres, als im Garten wunderbare Dorade, Wolfsbarsch oder ganze Forellen, Lachs-, Saiblings- oder Buntbarschfilet aufs Feuer zu legen“, sagt Andreas Frisch, der aber auch gern Garnelenspieße grillt. Geht es allerdings um Räucherfisch, liegt der Fokus auf Produkten aus der Region. So stammt der Räucherfisch wie Heilbutt, Makrele, Lachsforel-

lenfilet und Stremellachs von Carsten Brauer, dem letzten Weserfischer aus Landesbergen. Herrliche Salate und Marinaden werden im Frisch-Haus noch in der eigenen Fischküche nach überlieferten Familienrezepten zubereitet. Der Bratrollops wurde von der Deutschen Landwirtschafts - Gesellschaft sogar mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Und weil es die Fischkenner kaum erwarten können: Ab 19. Juni liefern die Niederländer den Neuen Holländischen Matjes, der ganz pur schmeckt oder aber im Bistro in verschiedenen

Variationen, unter anderem mit klassischer Apfel-Zwiebel-Soße serviert wird. „Matjesfans sollten sich direkt auf den Weg machen, denn vom 24. Juni bis 8. Juli macht das Frisch-Haus Betriebsferien“, sagt Katrin Frisch. Dann gibt's die Holländischen Matjes erst wieder am Dienstag, 9. Juli.

**Vier Gänge aus der Sommerküche**  
Die Genussreisen, zu denen Kat-

rin und Andreas Frisch regelmäßig ins Bistro einladen, kommen bei Fischliebhabern gut an. Der Abend des 7. Juni steht ganz unter dem Motto: Gegrillt | Gebraten | Gedämpft | Dessert. Ausgefüllt werden die vier Gänge mit gegrillten Prawns auf Spargelsalat, denen ein gebratenes Saiblingsfilet auf gegrilltem Fenchel folgt. Zum dritten Gang tischt die Küchencrew ein ge-

dämpftes Kabeljaulo- in auf Gemüse an Salsa auf. Den Abschluss bildet ein Überraschungsdessert. Das Menü beginnt ab 18.30 Uhr, um Reservierung wird gebeten. Der Preis für das köstliche Vier-Gänge-Menü liegt bei 57,50 Euro. Schlemmen wie Gott in Frankreich ist am 20. September das Motto, wenn ein französisches Vier-Gänge-Spezialitäten-Me-

nü serviert wird. Mit Austern, Jakobsmuscheln, einer schönen Bouillabaisse und Loup de Mer sowie einem leckeren Dessert.

Am 15. und 29. November steht der Hummer im Mittelpunkt des Abends, wenn im Frisch-Haus bekannte Variationen des Krustentiers zubereitet werden.



**Die Küchencrew im Frisch-Haus lädt am 7. Juni wieder zur Genussreise ein – ein paar Plätze sind noch frei.**



## Verbunden

mit unserer Stadt

### FRISCH-HAUS

Es gibt sie noch: Hannoversche Traditionsgeschäfte, die in den Stadtteilen längst eine Institution geworden sind. Manchmal sogar über die Quartiersgrenzen hinaus. Nicht mehr wegzudenken aus Kirchrode ist jedenfalls das FRISCH-HAUS. Andreas und Katrin Frisch führen die Fischfamilientradition gemeinsam mit ihren beiden Neffen und

Daniel Schaller mittlerweile in vierter und fünfter Generation im FRISCH-HAUS mit hohem Anspruch ins 15. Jahr fort. Die gesamte Firmengeschichte verdeutlicht der Zeitstrahl im Restaurant mit Wort und Bild.



**FRISCH-HAUS**

**Brabeckstraße 7**

**30559 Hannover**

**Telefon (0511) 2356383**

**www.frisch-haus.de**