Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 94 (2023)

Artikel: Fischessen im Stadtzelt : am Mittwoch gibt's Fisch
Autor: Gloor, Janine
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1035068

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 26.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Fischessen im Stadtzelt

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 Metzgplatz

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 Metzgplatz, als es «wie verruckt» 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 Metzgplatz, 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 Kantonalturnfest 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)