

## Der gesunde Heizkreis

### Sinken die Preise durch mehr Wettbewerb wirklich?

Die deutsche Gaswirtschaft hat zugesichert, Privathaushalten sowie Industriekunden vom 1. Oktober 2006 an den Wechsel ihres Anbieters zu ermöglichen. So soll beginnend mit dem Herbst dieses Jahres auch für Haushaltskunden der Wechsel im Gasmarkt möglich sein. Die Stadtwerke Zeitung sprach zu diesem Thema mit zwei unabhängigen Experten der Gasbranche – mit Diplom-Ökonom Jörg Huse von der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft WIKOM AG und mit Rechtsanwalt Klaus-Peter Schönrock von der Kanzlei Becker Büttner Held.



Unsere Illustration zeigt einen GESUNDEN HEIZKREIS. Die Stadtwerke beziehen vom Vorlieferanten Erdgas (1). Das Gas verteilen sie an die Kunden weiter (2). Die Verbraucher bezahlen diese Dienstleistung (3). Die Stadtwerke führen Geld an die Stadt ab (4). Und ein gefülltes „Stadtsäckel“ kommt wiederum den Kunden zugute (5) – in Form von ausreichenden Kindergartenplätzen, bezahlbaren Schwimmbädern oder netten Seniorentreffs. Der gesunde Heizkreis ermöglicht also ein gesundes Miteinander.

### Gourmetland Brandenburg



Brandenburgs Gastronomie hat insbesondere für Fischfreunde begehrte Köstlichkeiten zu bieten. **Seite 4**

### Neue Energiesparserie



**Achtung! Neue SWZ-Energiesparserie mit tollen Tipps! Lesen Sie heute Teil 1 „Beleuchtung“** **Seite 2**

## Der Dienstleister vor Ort

**SWZ:** Herr Huse, ist ein Wechsel des Gasanbieters gleich zum 1. Oktober möglich – und ist er auch sinnvoll?

nur nach genauer Prüfung der Preis- sowie der sonstigen Bedingungen (z. B. Laufzeit) in Betracht gezogen werden.

### Werden die Preise durch den Wettbewerb sinken?

Ich denke, dass Preise für Endverbraucher zunächst leicht sinken könnten. Die Wettbewerber ringen schließlich um Marktanteile. Letztlich wird die kurzfristige Gaspreisentwicklung (bedingt durch die Ölpreisbindung) jedoch im Wesentlichen durch weltweite Ereignisse wie Krieg oder Havarien bestimmt. Mittel- bis langfristig muss mit Verteuerung der Energie aufgrund der gestiegenen Nachfrage von Schwellenländern wie China oder Indien gerechnet werden.

### Welche Rolle spielen Stadtwerke vor diesem Hintergrund?

Eine gute, denn Stadtwerke haben ein Alleinstellungsmerkmal: Sie sind der Dienstleister vor Ort. Sie sind in der Region verwurzelt, bilden aus und die Kundencenter stehen jedem Kunden für alle Fragen offen. Und ganz nebenbei: Zuverlässig und preiswürdig waren sie auch immer.

## Langjähriger Partner

**SWZ:** Herr Schönrock, ein Kooperationsvertrag zwischen den Gasnetzbetreibern soll den Gasnetzzugang künftig vereinfachen. Kann der Wettbewerb beginnen?

preise kritisiert. Nicht selten haben Stadtwerke gestiegene Bezugspreise nicht in voller Höhe an die Endkunden weitergegeben. Beim funktionierenden Wettbewerb können Kunden selbst herausfinden, dass die Preise von Stadtwerken angemessen sind und andere seriöse Anbieter auch keine günstigeren Preise anbieten können. Nur indem Stadtwerke sich aktiv dem Wettbewerb stellen, können sie das langfristige und gute Verhältnis zu ihren Kunden erhalten.

### Wird's günstigere Anbieter geben?

Es gibt erste Anbieter aus dem europäischen Ausland und deutsche Anbieter, die beginnen, außerhalb ihrer bisherigen Versorgungsgebiete Endkunden zu beliefern. Vermutlich werden Industriekunden eher Angebote von neuen Lieferanten erhalten als Haushaltskunden.

### Worauf sollten Kunden bei Neuverträgen achten?

Ich kann nur jedem raten, die Bedingungen genau zu sondieren. Außerdem kann ein Gespräch mit dem Stadtwerk als dem langjährigen Partner hilfreich sein.



Jörg Huse, Wirtschaftsprüfer bei der WIKOM AG

**Jörg Huse:** Ich gehe davon aus, dass alle Stadtwerke den neuen Kooperationsvertrag, der den künftigen Gashandel regelt, auch unterzeichnen werden. Einem Wechsel des Gaslieferanten für Haushaltskunden stände dann nichts mehr im Wege. Aber alle Kunden sollten sich zu nächst orientieren.

### Was heißt orientieren? Wie lange sollen Kunden denn warten?

Die Gasbranche befindet sich in einem Umbruch. Der deutsche Markt steht jetzt jedem Anbieter offen. Es wird aber Zeit dauern, bis wettbewerbsfähige Produkte unterschiedlicher Anbieter am Markt verfügbar sind. Ein Wechsel zu einem neuen Anbieter sollte



Klaus-Peter Schönrock, Rechtsanwalt, Kanzlei Becker Büttner Held

**Klaus-Peter Schönrock:** Stadtwerke wollten schon immer den Wettbewerb. Sie haben den Zugang zu ihren Netzen für andere Lieferanten nie verweigert und werden die neuen Vorgaben zum Netzzugang baldmöglichst umsetzen.

### Warum setzen Stadtwerke auf Wettbewerb? Leben sie ohne ihn als einziger Lieferant in ihrem Netzgebiet nicht sorgenfreier?

Nein, denn Stadtwerken nützt ein funktionierender Wettbewerb bei der eigenen Gasbeschaffung. Daneben werden sie bei einem funktionierenden Wettbewerb nicht mehr zu Unrecht von den Endkunden wegen steigender Energie-





**Beratung:** Überall dort, wo Stadtwerke auch Gasversorger sind, erhalten interessierte Kunden Rat und Informationen zum Thema Erdgasfahrzeuge. Im Internet sind folgende Seiten zu empfehlen: [www.erdgasfahrzeuge.de](http://www.erdgasfahrzeuge.de) [www.gibgas.de](http://www.gibgas.de)

**Förderung:** Die meisten Erdgasversorger bieten bei Neukauf oder Nachrüstung auf Erdgasantrieb beträchtliche finanzielle Zuschüsse.

**Gebrauchte:** Erdgasfahrzeuge sind zur alltäglichen Alternative geworden. Bredter Ausdruck hierfür ist der Gebrauchtwagenmarkt. Eine Erdgas-Autobörse gibt es beispielsweise online unter [www.gibgas.de/german/autoboerse/index.php](http://www.gibgas.de/german/autoboerse/index.php)

**Nachrüstung oder Neu:** Oft lohnt schon die Nachrüstung eines gut erhaltenen Benziners auf Erdgas als zusätzlichen Kraftstoff. Bei den serienmäßigen Neuwagen ist die Auswahl unter den Automarken riesig – egal ob PKW, Van oder Transporter. Die meisten Fahrzeuge sind „bivalent“ ausgelegt, d. h. sie fahren wahlweise mit Benzin und Erdgas.

**Sicherheit:** Die modernen Erdgastanks (Flaschen) sowie die anderen Komponenten sind heutzutage nicht nur platzsparend, sondern auch so sicher, dass keinerlei Einschränkungen im Fahrzeuggebrauch bestehen.

**Kurzer Draht**

**So sind wir zu erreichen:** Stadtwerke Premnitz GmbH, Schillerstraße 2  
**Zentrale:** 03386 26900

**Fit Point:** 03386 210730

Bei Störungen in der Wärmeversorgung bitte den zuständigen Hausmeister verständigen!

**Bei Gasgeruch und Störungen** 03386 269026

# Die Autos mit mehr Wert

## Steuererhöhung? – Erdgas als Kraftstoff ist eine Antwort

**Da kommt was auf uns zu! Auf uns alle, egal ob Energieversorger oder Energieverbraucher: Wenn ab Januar 2007 die Mehrwertsteuer angehoben wird, dann steigen allenthalben die Kosten, ohne dass für Unternehmen mehr übrig bleibt. Für den Endkunden schon gar nicht. Der hört gegenwärtig fast überall den Rat, Großanschaffungen noch vor Jahresende zu tätigen.**

Ein neues Auto beispielsweise. Bei einem Nettopreis von 15.000 EUR kommen jetzt 16 Prozent Mehrwertsteuer hinzu, wir bezahlen 17.400 EUR statt 17.850 EUR ab Januar. Doch leider wird in der Eile oder mit starrem Blick auf Schnäppchen eines vergessen: Die nachhaltigsten Preisvorteile beim fahrbaren Untersatz resultieren aus den Betriebskosten. Denn was nützen ein paar eingesparte Hunderter, wenn bei jedem Tanken der höllische Mix aus steigenden Benzinpreisen und gestiegener Mehrwertsteuer das kleine Polster in Windeseile verzehrt? Denkt man dann noch die weggefallene Pendlerpauschale hinzu, bleibt nur eine Konsequenz, nämlich die Konzentration auf

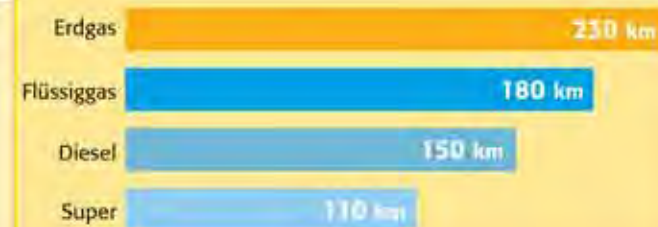


**Erdgasantrieb hat Zukunft. Wenn dieser Fahrer seinen Führerschein erwirbt, gilt immer noch der Steuervorteil.**

möglichst geringe Kraftstoffkosten. Und bei allem Respekt vor sparsamen Benzinmotoren und kleinen Dieseln gilt doch mehr denn je:

Wirtschaftlicher als mit Erdgas lässt sich auf absehbare Zeit kein Fahrzeug betreiben. Erst kürzlich wurde die Steuerermäßigung für Erdgas als Kraftstoff bis 2018 festgeschrieben. Damit besteht für Autokäufer, für Tankstellenbetreiber, für spezialisierte Nachrüstwerkstätten, für Neuwagenhersteller und Erdgasversorger hinreichend Planungssicherheit. Und eines hat unabhängig von allen Steuern Bestand: Für unsere Umwelt ist der Erdgasantrieb gegenwärtig eindeutig das Gelbe vom Ei. Und noch etwas: Sie sind nicht allein mit dem Wunsch nach einem Erdgasfahrzeug mit mehr Wert, die Lieferfristen sind beträchtlich. Wer noch in diesem Jahr die Rechnung mit der alten Mehrwertsteuer präsentiert bekommen möchte, sollte richtig Gas geben.

**So weit fahren Sie für 10 EUR**



**Empfohlen**

**PANASONIC VDR D100**



Aufnahme: auf DVD-RAM, DVD-RW und DVD-R  
Monitor: 2,5 Inch (6,35 cm)  
Extras: Bildstabilisator, USB-Anschluss  
Preis-Leistung: sehr gut  
[www.panasonic.de](http://www.panasonic.de)  
Preis: 449 EUR

SWZ PRÄDIKAT Der Beliebteste

**SONY HDR HCI**



Aufnahme: auf MiniDV-Kassette  
Monitor: 2,7 Inch (6,86 cm)  
Extras: Super-Aufnahmen durch High Definition Video, erster kompakter HDV-Camcorder  
[www.sony.de](http://www.sony.de)  
Preis: 1.599 EUR

SWZ PRÄDIKAT Das Topmodell

**Panasonic SDR S150**



Aufnahme: SD oder SDHC Speicherkarte  
Monitor: 2,8 Inch (7,11 cm)  
Extras: nicht größer als eine Digitalkamera  
[www.panasonic.de](http://www.panasonic.de)  
Preis: 939 EUR

SWZ PRÄDIKAT Der Außergewöhnliche

**PREISFRAGE**

Welcher Regisseur ist berühmt für seine Kameraführung?  
Einsendungen unter Kennwort „Film“ bis 30. 9. an: SPREE-PR; Märkisches Ufer 34, 10179 Berlin  
Gewinn: 1 Panasonic VDR D100

# Drehen wie Steven Spielberg

## Camcorder von Stadtwerke Zeitung getestet

Man sieht nur den Boden eines Urwaldes. Die Kamera schwenkt unruhig hin und her, die Spannung ist förmlich zu spüren. Doch dann – ein Tyrannosaurus Rex stürzt aus dem Gebüsch. Die Nahaufnahme seines gierigen Auges lässt den Zuschauer erzittern und bei der schnellen Verfolgungsjagd möchte der Filmfreund am liebsten wegschauen.



Kann er aber nicht. Denn Regisseur Steven Spielberg fesselt die Zuschauer durch geniale Kameraführung und perfekt abgerundete Szenen. Wer selbst gerne einmal einen kleinen Privatfilm à la Spielberg drehen möchte, braucht dazu natürlich das nötige Zubehör. Die SWZ zeigt auf, worauf man beim Kauf achten sollte.

**Drei Systeme**

Vor dem Kauf eines Camcorders muss man sich entscheiden, welches System er unterstützen soll. Die Wahl wirkt sich auf den Preis aus. Einige Möglichkeiten:

**Tipps für „Regisseure“ Zuschauer fesseln**  
Um den Beginn eines Kurzfilms besonders interessant zu gestalten, kann mit Zoom oder langsamen Schwenk gearbeitet werden.  
**Eine Sache der Einstellung**  
Immer aus verschiedenen Ein-

stellungen filmen. So hat man verschiedenste Auswahlmöglichkeiten.  
**Und – Schnitt!**  
Für den letzten Schliff sorgen Tricks beim Zuschneiden. Dazu kann man Effekte oder Blenden benutzen, die meist im Schnittprogramm enthalten sind.

DVD-RAM kann die Aufnahme problemlos im Camcorder bearbeitet und weitergeführt bzw. wiederbeschrieben werden. Sollte der Camcorder nicht über RAM verfügen, ist dies auch mit DVD±RW begrenzt möglich.  
3. Auf lange Sicht sind Camcorder mit Festplatte besonders kostengünstig. Die Aufnahmen werden auf der Festplatte gespeichert und Extrazubehör wie Speicherkarten oder Kassetten sind unnötig. Außerdem hat die Kamera eine Speicherkapazität von 20 bis 60 Gigabyte.

**Video erleben mit HDV**  
Für die Qualitätsbewussten unter den Hobby-Filmern sind Camcorder mit einer HD-Video-Technik ein Muss. Bei diesem Gerät sorgt die hohe Auflösung für extrem realistische Farben und allerbeste Ergebnisse. Der hohe Standard verlangt allerdings zusätzlich einen Fernseher, der über HDTV-Funktion (High Definition Television) verfügt.

**Der Spartipp: Unter www.guenstiger.de oder www.preissuchmaschine.de sind die meisten Modelle deutlich billiger zu haben.**

**Worauf beim Kauf achten:**

- 1. Auflösung**  
Eine hohe Auflösung garantiert immer eine bessere Bildqualität.
- 2. Zoomfaktor**  
Beim Zoom gilt die Regel: Weniger ist mehr. Ein guter optischer Zoom liegt bei 10fach bis 15fach. Hat der Camcorder einen höheren optischen Zoomfaktor, droht das Bild zu verwackeln.
- 3. AV & DV In/Out**  
Analoger und digitaler Ausgang sollten vorhanden sein. So können Aufnahmen auf Video überspielt werden. Auch analoge Aufnahmen (z. B. von einer alten Kamera) können problemlos auf den Computer übertragen werden.
- 4. Mikrofoneingang**  
Wer oft in Innenräumen filmt, wird merken, dass zusätzliche Mikrofone notwendig sind, um die Aufnahme der Laufgeräusche zu vermeiden.
- 5. Zubehör**  
Wichtig sind Zusatzakku, Kassetten bzw. DVDs, eine Kameratasche und gegebenenfalls zusätzliche Mikrofone und Leuchten.

**Energiespartipps (1): BELEUCHTUNG**

Das Beleuchten einer Wohnung ist im Schnitt genauso teuer wie Kochen und Backen. Das scheint paradox: Wie können ein paar Glühlampen zu je 60 Watt Leistung die gleichen Stromkosten verursachen wie der Kraftprotz Herd mit 3.000 Watt? Doch was zählt, sind Leistung und Nutzungszeit – und die ist für eine Lampe viel länger als für den Herd oder die Waschmaschine. Am weitesten verbreitet sind Glühlampen. Sie erzeugen Licht



Energiesparlampe mit einer Leistung von 18 Watt.

sehr ineffizient, denn sie wandeln nur etwa fünf bis zehn Prozent der eingesetzten Energie in Licht. Der Rest wird in Wärme umgesetzt. Bei Halogenlampen sind es immerhin bis zu 15 Prozent. Die effizienzverbesserten Halogenlampen mit Infrarot-Beschichtung erreichen sogar rund 20 Prozent. Am sparsamsten aber sind Leuchtstofflampen: Sie setzen etwa 35 Prozent der eingesetzten Energie in Licht um. Umgekehrt bedeutet das: Eine

Leuchtstofflampe kommt im Vergleich zur Glühlampe für die gleiche Lichtausbeute mit rund einem Fünftel der Energie aus.  
**Unser Tipp:** Setzen Sie wo es nicht stört – Werkstatt, Garage, Küche, Speisekammer, Schuppen, Arbeitszimmer – Leuchtstofflampen ein. Moderne „Energiesparlampen“ sind unterdessen form-schön, geben angenehmes Licht und sind auch für Wohnräume geeignet.

**Impressum**

**Herausgeber:** die Stadtwerke Bützow, Borsau, Finsterwalde, Forst, Luckenwalde, Lübben, Lockau-Lübbesau, Premnitz, Perleutz, Spremberg und Zehdenick.  
**Redaktion und Verlag:** SPREE-PR, Märkisches Ufer 34, 10179 Berlin  
Tel.: 030 2494812; V. i. S. J. F. Thomas Meinhold  
**Redaktionsleitung:** Alexander Schmeichel  
E-Mail: alex.schmeichel@spree-pr.com  
**Mitarbeiter:** Katharina Anke, Petra Dönke, Judith Jöckel, Sandra Klau, René Modorn  
**Fotos:** Arndt, P. Jendel, A. Bräutigam, P. Dönke, S. 10-16: M. Lubitzberg, E. Malczak, H. Petrich, A. Schmeichel, D. Seidel, Stadtwerke, privat  
**Satz:** SPREE-PR, G. Seifert (revisma), P. Lindemann, D. Kramüller, H. Petrich  
**Druck:** Druckerei Laupatz/Randkühn  
**Sämtliche Artikel und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung der Redaktion ist unzulässig.**

**Hier gibt's was zu gewinnen!**

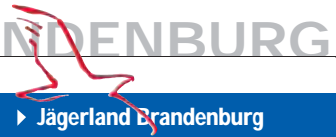
- Aus den Beiträgen und Meldungen der Stadtwerke Zeitung sind diese Fragen zu beantworten:
- 1. Wie viel Energie setzen Leuchtstofflampen in Licht um?**
  - 2. Wie viele Tonnen Fisch werden jährlich in Brandenburg „produziert“?**
  - 3. Wie viele Erdgasfahrzeuge fahren derzeit auf Deutschlands Straßen?**
1. Preis: 75 EUR  
2. Preis: 50 EUR  
3. Preis: 25 EUR



Die Lösung schicken Sie bitte unter dem Kennwort „Preisaus-

schreiben“ an SPREE-PR, Redaktion Stadtwerke Zeitung, Märkisches Ufer 34, 10179 Berlin oder per E-Mail an: [Alex.Schmeichel@spree-pr.com](mailto:Alex.Schmeichel@spree-pr.com)  
**Einsendeschluss:** 30. September 2006  
Auflösung der Ausgabe 2/2006: Fußballspiele  
Gewinner:  
1. Preis: Familie Krüger (Prenzlau)  
2. Preis: Hans Liebisch (Neu Zauche)  
3. Preis: Manfred Hille (Arenzhain)





# Hochgenüsse aus der Tiefe

## Genießer speisen im Fisch-Haus am Kleinen Glubigsee



Rendezvous des guten Geschmacks: Im Fisch-Haus schwärmen die Gäste für die Kochkünste der Küchenmagier.

**Brandenburgs Gastronomie hat viel zu bieten für Gourmets oder Genussmenschen, die ein gutes Essen zu schätzen wissen. Fisch ist eine der begehrten Köstlichkeiten aus der Region.**

Sobald man über die romantische Holzbrücke geht, die zum Fisch-Haus auf der Halbinsel am Kleinen Glubigsee führt, ist der Alltag vergessen. Auf dem Wasser blühen die Seerosen, am Steg liegen vertäute Boote, das zartgelbe Haus mit dem charakteristischen Reetdach versprüht mediterranes Flair. Dieses dezente und stilsichere Ambiente zieht viele Einheimische, Wasserwanderer

und Feinschmecker von nah und fern an den Rand des Örtchens Wendisch-Rietz in der Mark Brandenburg.

Vor fünf Jahren verwirklichte Matthias Gödicke seinen Traum und errichtete an einem der idyllischsten Plätze Brandenburgs eine Oase zum Schlemmen und Genießen. Der 45-jährige Fischer aus dem benachbarten Groß Schauen gründete 1989 den dortigen Aal-Hof mit eigenem Fischereibetrieb. Aus den selbst bewirtschafteten Gewässern fischen er und seine Mitarbeiter Zander, Aal, Hecht, Schleie und Karpfen. 2001 eröffnete er das Fisch-Haus mit doppelstufiger Terrasse und Blick aufs Wasser. Kreative Köche aus

der Umgebung wurden eingestellt, die mit Pfiff und taufischen Produkten der Region kochen. Heute stehen auf der Speisekarte leckere Fischgerichte wie Rauchaal mit einer Erdbeer-Oreganoemulsion oder auch Welsfilet in Rotwein pochert auf tomatigem Gurkengemüse und leichtem Dillschaum. Zusätzlich gibt es eine reichhaltige Auswahl an saisonalen Tages- bzw. Wochengerichten. Hier locken zum Beispiel Würfel vom Schwertfischfilet gebraten auf hausgemachten Rucolanudeln, Limonenschaum und Nuss-Caipirinha-Pesto.

Für Weinliebhaber hält das Restaurant eine stattliche Karte bereit – vorwiegend Weißweine aus

Deutschland und Italien. Der Chef versteht eine Menge vom süffigen Traubensaft – Wein ist neben dem Fisch sein zweites Steckenpferd.

Bei allem gastronomischen Anspruch geht es Gödicke aber nicht darum, in den Gourmethimmel aufzusteigen: „Im Fisch-Haus möchte ich beständig gutes Essen und guten Service bieten. Denn die Anerkennung der Gäste ist viel wertvoller als ein Stern am Eingang des Restaurants.“

**Fisch-Haus**  
**Am Kleinen Glubigsee 31**  
**15864 Wendisch-Rietz**  
**Tel.: 033679 75073**  
**[www.fischhaus-goedicke.de](http://www.fischhaus-goedicke.de)**

### Fisch-Fakten

- ▶ In Brandenburg ... werden jährlich rund 2.500 Tonnen Speisefisch produziert.
- ▶ ist der Karpfen Speisefisch Nr. 1. Auf ihn entfallen allein 1.100 Tonnen pro Jahr.
- ▶ kümmern sich 155 Unternehmen um den Fischfang und die -verarbeitung.
- ▶ arbeiten 550 Brandenburger als Berufsfischer, in der Fischproduktion bzw. in der Fischbe- und -verarbeitung. Hinzu kommen rund 80.000 Hobby-Angler.
- ▶ gibt es neben 100.000 Hektar See- und Fließgewässer 4.300 ablassbare Teiche und zahlreiche Forellenzuchtanlagen. Damit ist Brandenburg das gewässerreichste Bundesland. Mecklenburg-Vorpommern hat zwar eine größere Fläche, jedoch eine geringere Anzahl an Gewässern.

### Weitere Informationen

**gibt der Landesfischereiverband Brandenburg/Berlin unter der Telefonnummer 03328 319150**

### PREISFRAGE

Wie lange gibt's das Fisch-Haus am Kleinen Glubigsee? Einsendungen unter dem Kennwort „Fisch“ bis zum 30. September 2006 an: SPREE-PR, Märkisches Ufer 34, 10179 Berlin  
**Gewinn: ein Essen für 2 Personen im Fisch-Haus**

### Kleine Kräuterkunde: THYMIAN

Ein für Fisch-Gerichte gern verwendetes Kraut ist der Thymian. Besonders häufig wird damit in der mediterranen Küche gekocht. Pochiert man Fisch, kann der Thymian mit ins Wasser gegeben werden. Im Allgemeinen wird er jedoch roh über Gerichte gestreut. Das Gewächs gilt außerdem als Aphrodisiakum und wurde im Mittelalter als Rauschmittel verwendet.



## Zander im Spinatmantel mit Paprikamarmelade

### Zutaten:

4 Zanderfilets ohne Haut à 250 g  
 4–6 Fischabschnitte von Forelle, Saibling und/oder Zander  
 50 g blanchierte, abgetropfte Spinatblätter

150 ml kalte Sahne

### Paprikamarmelade:

2 rote Paprika, entkernt, gewürfelt  
 2–3 gewürfelte Schalotten  
 1/2 TL Thymian  
 2 Knoblauchzehen gehackt  
 100 ml Brühe

Olivenöl, Salz und Pfeffer, Zucker  
**Für die Farce:**

Den Spinat in Salzwasser kurz blanchieren. Fischabschnitte und Spinat in ein hohes Gefäß geben, salzen und pfeffern und mit dem Mixer fein pürieren. Die Sahne zur Fischmasse geben und weiter pürieren, bis die Masse eine streichfähige Konsistenz erhält. Eine Lage Alufolie ausbreiten, darüber eine zweite Lage Klarsichtfolie legen und mit der Farce in etwa der

Größe eines Filets bestreichen, darauf dann je ein Zanderfilet legen, salzen und pfeffern und erneut mit der Farce bestreichen. Vorsichtig die Folien zusammenrollen und an den Enden stramm verschließen. Diesen Vorgang je Zanderfilet wiederholen. Danach die Fischrouladen in nicht mehr kochendem Wasser langsam pochieren. Die Paprika würfeln, Thymian und Knoblauch fein hacken und alles in heißem Olivenöl an-



schwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit Brühe ablöschen. Die Schalotten klein hacken, dazugeben und weiter schmoren lassen. Die Flüssigkeit bei großer Hitze einkochen lassen und die Masse anschließend mit einem Pürierstab zu Paprikamarmelade verarbeiten.