



Der BR kam nach Schmidmühlen in das Gasthaus „Zum Goldenen Lamm“, um über eine besondere kulinarische Spezialität zu berichten: die Lauterachforelle. Elfriede Altenbuchner, Sohn Klaus und Senior-Chef Ewald Altenbuchner (von links) präsentieren die servierfertigen Platten. FOTO: JOSEF POPP

Die Forelle war der Film-Star

MEDIEN Eine Folge der „Landgasthäuser“ wurde im „Goldenen Lamm“ in Schmidmühlen gedreht. Die Spezialität wird nur für Hausgäste zubereitet.

VON JOSEF POPP

SCHMIDMÜHLEN. Wenn man nachfragt, was eigentlich den Markt Schmidmühlen „ausmacht“, fallen einem vielerlei Facetten der Lauterachtalgemeinde ein. Zum einen ist dies das Marktfest, das am kommenden Wochenende, 3. und 4. August, gefeiert wird und schon seit mehr als vier Jahrzehnten tausende Besucher begeistert.

Da ist sicher auch die große Geschichte, die sich in drei Schlössern, mächtigen Häusern und mit einem ehemaligen Vilshafen dokumentiert. Das sind aber auch viele engagierte Bürger, die althergebrachtes Brauchtum wie den Fischzug, das Osterbeteln, das Allerseelenschiffchen oder die Johannifeuer organisieren.

Anspruchsvolle Salmoniden

Nicht zu vergessen sind die Wildspezialitätenwochen, die ebenfalls schon über Jahrzehnte hinweg kulinarische Farbtupfer in der Oberpfalz sind. Aber so richtig „groß“ geworden ist Schmidmühlen mit einem relativ kleinen Fisch – der Bachforelle oder auch dem Saibling, die sich in der Lauterachtummeln. Der kleine Fluss ist wie geschaffen für diese anspruchsvollen Salmoniden. Die Lauterach ist ein ökologisch wertvolles Gewässer, die Bachforelle ist der Stammfisch dieses Flusses.

Lauterachforellen brutzeln in der Pfanne. FOTO: JOSEF POPP



Traditionell macht das Bayerische Fernsehen auch Aufnahmen von Gästen in der Wirtsstube. Ihnen schmeckte es vorzüglich. FOTO: JOSEF POPP

DER GASTHOF

Ort: Der Gasthof „Zum Goldenen Lamm“ ist eines der markantesten Gebäude des Marktes. Der hochaufragende Giebelbau prägt den alten Ortskern und bildet den oberen Abschluss der Hauptstraße.

Geschichte: Die Geschichte des Hauses reicht weit zurück, der Gasthof ist eines der ältesten Gebäude des Ortes Schmidmühlen. Es wurde vor 500 Jahren, im Jahr 1618, errichtet. (ajp)

ses. Sie zu fangen ist das eine, sie so zuzubereiten, dass sie eine echte Delikatesse wird, ist das andere. Hier hat Schmidmühlen eine lange Tradition, und das ist auch dem Bayerischen Rundfunk nicht entgangen. Ein Team kam zu Dreharbeiten nach Schmidmühlen in das Gasthaus „Goldenes Lamm“ der Familie Altenbuchner.

Seit mittlerweile fast 20 Jahren erfreuen sich die kulinarischen Sendungen des Filmemachers Werner Teufl großer Beliebtheit. Inzwi-

schen wurden im BR-Fernsehen weit mehr als 300 Folgen der Reihe „Landgasthäuser“ ausgestrahlt. Die Sendereihe gilt als eines der erfolgreichsten Formate des Bayerischen Rundfunks. Für seine Fernsehzuschauer hat Werner Teufl die kulinarische Landkarte Bayerns wie kein Zweiter erkundet, neu vermessen und in ihrer regionalen Vielfalt dokumentiert.

Sein Interesse gilt der Erzeugung und Veredlung heimischer Lebensmittel und ihrer Verwendung in der bayerischen Gastronomie. Egal, ob er Hausfrauen, Gastwirten oder Sterneköchen in die Töpfe schaut: Wichtig ist für Werner Teufl, dass ein Gericht schmeckt und vor allem mit Respekt vor den Zutaten zubereitet wird. Dabei zeigt er auch, wie in Bayern Le-



Die Forelle ist ein Fisch, der bei der Zubereitung viel Erfahrung einfordert.“

EWALD ALTENBUCHNER
Senior-Chef

bensmittel und Lebensart im Alltag, bei Festen und an kirchlichen Feiertagen miteinander verbunden sind.

Genau das trifft auch auf das „Goldene Lamm“ in Schmidmühlen zu. Die Forellen sind fangfrisch aus der Lauterach. „Das saubere Wasser ist das Wichtigste“, betont Senior-Chef Ewald Altenbuchner. Bei den Dreharbeiten verriet er dem BR-Team so manches Küchengeheimnis. Denn die Forellen müssen nicht nur gut im Butterschmalz „schwimmen“, sondern auch auf den Punkt gebraten werden, damit sie knusprig und saftig auf den Teller kommen.

Eine Übernachtung ist Pflicht

Die eingeladenen Freunde und Stammgäste ließen sich in der Gaststube die „Filmstars“, die fein zubereiteten Forellen, schmecken, so dass die Kamera auch ein wenig die Oberpfälzer Gemütlichkeit einfangen konnte. Wer sich die Forellen ebenfalls schmecken lassen möchte, muss allerdings im Goldenen Lamm übernachten. Die Spezialität gibt es nur für Hausgäste oder zu besonderen Öffnungszeiten.

Das nächste Mal hat das Goldene Lamm beim Schmidmühlener Marktfest am Sonntag, 4. August, von 11 bis 14 Uhr geöffnet.