

Saison für heimische Naturprodukte aus Teichen – AZ vom 04.09.2020

FREITAG, 4. SEPTEMBER 2020

Aus der Region

23

Saison für heimische Naturprodukte aus Teichen

Michaela Kaniber wirbt am Leistenweiher in der Gemeinde Fensterbach für ein regionales Produkt par excellence: den Spiegelkarpfen. Die Landwirtschaftsministerin eröffnet in Anwesenheit von Ehrengästen die Karpfen-Saison.

Fensterbach. (ih) Es ist der perfekte Donnerstagvormittag. Der Frühnebel, der über die Teiche von Christian Bartmann wabert, verzieht sich rechtzeitig und gibt einen strahlend blauen Himmel frei. In der milden Sonne zeigt der Teichwirt Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber die Fische, um die sich alles dreht. Am Leistenweiher, zwischen Wolfingmühle und Freihöls, erklärt die Ministerin aus Oberbayern dann die bayerische Karpfen-Saison für eröffnet.

Vorher lobt sie den Karpfen als heimisches Naturprodukt. Regional und intensiv erzeugt im Vergleich zum Pangasius aus vietnamesischen Fischfarmen mit mehr als



Ministerin Michaela Kaniber (in Rot-Weiß) wirbt am Leistenweiher bei Wolfingmühle für den heimischen Karpfen. Mit im Bild sind geladene Gäste zur Eröffnung der Karpfen-Saison. Bild: AZ



Artenschutz und Biodiversität sind keine Einbahnstraße.

Michaela Kaniber, Bayerische Landwirtschaftsministerin

100 Millionen Tieren. Weil viel über Nachhaltigkeit gesprochen werde, möchte sie daran erinnern, sich auf diese herausragende Ware zu besinnen. „Der bayerische Karpfen ist ein Naturprodukt in bester Güte.“ Das komme nicht von ungefähr. Dahinter stünden Familienbetriebe, die in Bayern rund 6000 Tonnen Karpfen produzieren.

Außerdem seien Teiche ein wesentlicher Teil der Kulturlandschaft. Ihr Appell geht nicht nur an die anwesenden geladenen Gäste, sondern auch an die Verbraucher: „Greifen Sie zu heimischen Karpfen.“ Sie wisse darum, wie vor allem Fischräuber den Teichwirten das

Leben schwer machten. Artenschutz und Biodiversität seien keine Einbahnstraße, weshalb sie kein Verständnis dafür aufbringe, gegen den Ottermanagement-Plan Klage einzureichen.

„Unter Generalverdacht“

Dies stößt auch dem Vorsitzenden der Teichgenossenschaft Oberpfalz, MdL Alexander Flierl, sauer auf. „Ich habe kein Verständnis dafür, dass Teichwirte von gewissen Verbänden unter Generalverdacht gestellt werden.“ Gerade in der Oberpfalz stelle der Fischotter eine besondere Herausforderung dar. „Es geht aber nicht um Ausrottung, sondern um Entnahme“, sagt er. Die gut gepflegten Teiche bezeichnet er als wichtig für die Tierwelt. Sie seien auch wertvoll für die Wasserrückhaltung, zum Beispiel bei Starkregen.

Klaus Bächer, Vorsitzender des Fischerzeugerrings Oberpfalz, weist auf die tausendjährige Tradition des Karpfens hin. Für seine Verdienste um die Teichwirtschaft ehrt die Ministerin Christian Bartmanns Vater, Konrad Bartmann. Christian Bartmann bewirtschaftet im Haupterwerb 60 Hektar Teichfläche. Speisekarpfen sind über einen Verarbeiter zu beziehen. Bartmann verkauft Schuppenkarpfen, Spiegelkarpfen, Schleie und Zander je nach

Nachfrage und Größe, von der Brut bis zum Speisefisch. Von der Qualität des heimischen Spiegelkarpfen auf dem Teller überzeugen sich anschließend Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber sowie unter anderem die Landtagsabgeordnete Joachim Hanisch und Harald Schwartz, Regierungspräsident Axel Bartel, Landrat Thomas Ebeling, der frühere Europaabgeordnete Albert Dess und der Fensterbacher Bürgermeister Christian Ziegler. Sie speisen im Hotel-Gasthof Wolfingmühle. Serviert wird Karpfenfilet, auf altbayerische Art gebacken.

» Seite 6



Dieser Karpfen ist ein Musterexemplar. Nach der Beschreibung seiner Qualitäten darf er zurück in den Weiher. Bild: AZ

DER KARPFEN

■ Fischfachkraft Hubert Rösch beschreibt am Beispiel eines Exemplars den Musterkarpfen: Für die optimale Vermarktung sollte er 1600 bis 2000 Gramm schwer sein. Ein gleichmäßig sauberes Hautbild, eine schöne Schuppenstruktur, keine Verletzungen und keine Parasiten gehören dazu. Aktiv soll das Tier sein, wenn es aus dem Wasser genommen wird. Das heißt: „Der Fisch lebt unter optimalen Bedin-

gungen in gesunder Umgebung und mit gesunder Ernährung.“

■ Der Hotel-Gasthof Wolfingmühle hat heimische Karpfen auf der Speisekarte. Zur Saisonöffnung gibt es Karpfenfilet, gebacken nach altbayerischer Art; Karpfen gebacken und Karpfen blau. Nach den Worten von Juniorchef Thomas Auerbach wird der Karpfen unabhängig von der Art der Zuberei-

tung in Zitronensaft und Worcestersauce mariniert. Erst wenn die Marinade eingezeichnet ist, wird der Fisch gesalzen, damit das Fleisch nicht trocken wird. In einem Sud aus Weißweinessig, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Gewürzen zieht der Fisch mindestens 10 bis 12 Minuten durch. Mit der Größe verlängert sich auch die Zeit im Sud für Karpfen blau. (ih)