

# Karpfenzeit im Oberpfälzer Seenland – AZ vom 22.09.2020

## Karpfenzeit im Oberpfälzer Seenland

Oberpfälzer Teichnixe Sophia Bächer (21) eröffnet Karpfensaison im Kreis Schwandorf – „Regionales Produkt mit hoher Qualität“

Schwarzenfeld. (rhi) Gastgeberin Erika Weiherer servierte den Gästen eine Fischsuppe und „Dreierlei vom Spiegelkarpfen“. An der Fischwochen-Aktion beteiligten sich 21 gastronomische Betriebe im Landkreis Schwandorf.

„Herbstzeit ist Karpfenzeit“. Der Vorsitzende des Zweckverbandes „Oberpfälzer Seenland“, Landrat Thomas Ebeling, hob bei der Eröffnung am Samstag im Garten des Landhotels „Holzwurm“ die lange Tradition der Karpfenzucht im Charlottenhofer Weihergebiet hervor. Seit 20 Jahren sei der Oberpfälzer Karpfen als Marke geschützt und erfreue sich „auf den Tellern der Feinschmecker immer größerer Beliebtheit“. Großen Anteil daran hat Küchenmeisterin Erika Weiherer, die sich immer wieder neue Zubereitungsvariationen einfallen lässt. Zum Probieren hatte sie diesmal die Stehtische mit Karpfenburger, Curry-Happen, Karpfen-Obazd'n und Bruschetta gedeckt.

### Spiegelkarpfen mit Tradition

Landrat Thomas Ebeling stellte die neue Auflage der Broschüre „Unsere Fischwirte in der Region“ mit den Adressen der Speiselokale vor, die sich an den Fischwochen beteiligen



Tego-Vorsitzender Alexander Flierl (Zweiter von rechts) überreichte Küchenchefin Erika Weiherer das Werbeplakat für den Oberpfälzer Karpfen, das alle teilnehmenden Gastronomen erhalten. Die Aktion unterstützen auch Landrat Thomas Ebeling, Bürgermeister Peter Neumeier und die Oberpfälzer Teichnixe Sophia Bächer (von links).

Bild: Hirsch

und neben Karpfen auch Forelle, Zander und Saibling anbieten. Bürgermeister Peter Neumeier wies auf die Tradition des „Schwarzenfelder Spiegelkarpfens“ hin. Der Vorstandsvorsitzende der Oberpfälzer Teichgenossenschaft (Tego), CSU-Landtagsabgeordneter Alexander Flierl, unterstrich die Bedeutung

der Teichwirtschaft im Landkreis und betonte: „Bei uns stimmen die Bedingungen, die Wasserqualität und die klimatischen Faktoren“. Der Oberpfälzer Karpfen habe sich zu einem Premiumprodukt entwickelt. „Die Teiche prägen außerdem unsere Kulturlandschaft“, so der Landtagsabgeordnete. Er hob die Leis-

tungen der Teichwirte für den Natur- und Artenschutz gerade in Zeiten des Klimawandels hervor. Der Abgeordnete fordert eine Verbesserung der Rahmenbedingungen und eine Erweiterung der Eingriffsmöglichkeiten. Wo er großen Schaden anrichte, müsse der Fischotter auch entnommen werden können, so der

Tego-Vorsitzende aus Oberviechtach. Freie-Wähler-Landtagsabgeordneter Joachim Hanisch erinnerte an die Jahrhunderte alte Tradition des Abfischens und stellte fest: „Die Teichwirtschaft ist im Landkreis zu einem nicht mehr wegzudenkenden Wirtschaftsfaktor geworden“. Teichnixe Sophia Bächer stammt aus einem Teichwirtschaftsbetrieb in Muckenthal bei Wiesau und wirbt für den Karpfen als „einem regionalen Spitzenprodukt von hoher Qualität“ vor allem in den sozialen Netzwerken.

### Das Eröffnungsmenü

Nach den Eröffnungsreden bat Erika Weiherer zu Tisch. Als Vorspeise servierte sie Oberpfälzer Fischsuppe mit Karpfenpralinen und Weißbrot. Als Hauptgericht gab es „Dreierlei vom Spiegelkarpfen“: Filet in Bierteig, Pfefferkarpfenfilet und ein klassisches Karpfenfilet, gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und „Tartare-Sauce“. Das Dessert bestand aus hausgemachtem Pistazienmousse mit Brombeersauce. An einem „Karpfen-Eis“ arbeitet die Küchenchefin übrigens noch. Bei einem nächsten Empfang könnte es vielleicht schon soweit sein, war zu hören.