

## PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 3. SEPTEMBER 2024

### EINE LIEBESERKLÄRUNG AN EIN KULINARISCHES KULTURGUT

**Die Karpfensaison und mit ihr die Genusswochen Fisch sind eröffnet – Gute Ernte prognostiziert - Der Besuch bei einem Teichwirt veranschaulicht aber auch: Die Erzeuger haben Sorgen**

**Roth.** Er ist zurück auf dem Tisch! Kalendarisch mit dem R-Monat September seit Sonntag und auch symbolisch: In großer Runde haben Landrat Ben Schwarz und Jens Simson, Geschäftsführer der Teichgenossenschaft Schwabach-Roth, die Karpfensaison eröffnet. Stilecht, gebacken, blau oder als Filet. Gleichermaßen traditionell stand vor dem Genuss der Besuch an einem Weiher an. Dort gab es erfreuliche, aber auch beunruhigende Nachrichten.

„Wir erwarten ein sehr gutes Jahr“, lautete eine der positiven Botschaften, die Karpfenliebhaber freuen wird. Dabei sei der Beginn durchaus durchwachsen gewesen, erläuterte Fachmann und Teichwirt Günther Bub. Das warme Wetter der vergangenen Wochen sei genau richtig gekommen. „Jetzt fressen sie gut und legen ordentlich zu.“

Eines seiner Gewässer in Unterreichenbach war für die Auftaktveranstaltung auserwählt worden. „Ein idyllisches Fleckchen“, entfuhr es Landrat Schwarz mit Blick auf Weiherkette, Tal, die vor sich hin plätschernde Volkach und mächtige Bäume als malerische Kulisse im Hintergrund. Der perfekte Ort für die Eröffnung der Karpfensaison, die zugleich die Aktionswochen heimischer Fisch einläuteten.

Hinter denen steckt mehr als „nur“ die Werbetrommel für regionale Lebensmittel, die heimische Gastronomie, Teichwirte und Co. zu rühren. „Es geht um Kulturgut, um Kulturlandschaften“, betonte Schwarz, der von Expertenseite Bestätigung erhielt. „Das, was ihr hier habt, müsst ihr unbedingt erhalten“, legte Otto Müller vom Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern (LKV) den Verantwortlichen mit Blick auf „die einzigartige Natur hier“ ans Herz. Als Teichbau- und Ringberater kommt er landauf, landab weit herum. „Glauben Sie mir, woanders sind die Weiher fast verschwunden.“

Ben Schwarz zollte den heimischen Teichwirten großen Respekt. „Da gehört viel Idealismus dazu“, anerkannte er. Nicht zu unterschätzen sei der Beitrag im Sinne der Nachhaltigkeit und Regionalität. Gerade die Popularität des Karpfens rücke heimische Lebensmittel(erzeugung) in den Fokus; Schwung, den es zu nutzen gelte, speziell für Fisch, aber auch andere, vor der Haustür erzeugte Produkte.

Dann wurde es ernst: Das als Angler angeheuerte LKV-Trio – neben Müller Bernd Bellack und Sven Weichenberger - bewies Können und Finesse und fischte routiniert gleich mehrere Prachtexemplare aus



## PRESSEMITTEILUNG

dem Wasser. Nach einer ersten optischen Begutachtung („alles bestens“) oblag es Landrat Ben Schwarz, mittels dem eigens auf Karpfen kalibrierten Messgerät den Fettgehalt der Fische zu bestimmen.

Unter zehn Prozent sollte der bei der Ernte idealerweise liegen, bis die regionale Delikatesse dann auf dem Teller landet, verliert sie noch ein bis zwei, erklärte Otto Müller vom LKV. „Dann passt es auch geschmacklich.“ Nach bestandener optischer Überprüfung („schöne Exemplare“) unterboten die Bubschen Karpfen den Wert problemlos. Müller, der überregional in Sachen Fischerei unterwegs ist, ordnete die Situation der Erzeuger im Raum Roth/Schwabach als vergleichsweise gut ein. Andernorts reiße der Otter mittlerweile große Löcher, berichtete er. Müller weiß von Teichen, die innerhalb eines Monats leergefressen waren.

Günther Bub und seinen Kollegen bereiten andere Tiere derweil (noch) mehr Sorgen. Allen voran der Kormoran, der für Setzlinge und Jungfische eine Bedrohung darstellt. Einen seiner Nachbarn habe der ungebetene Besucher in diesem Jahr 600 von 800 Tieren gekostet, führte er die Dramatik vor Augen. Davon, Netze über die eigenen Anlagen zu spannen, hält er nichts. „Das gibt nur einen Verdrängungseffekt, dann erwischt es den Weiher eines Kollegen.“

Das Kormoran-Problem reiche indes noch weiter. So würden manche Fische verletzt, andere verschreckt, was wiederum zur Folge habe, dass sie sich verstecken und nicht fressen. Geschwächt seien sie dann anfälliger für Krankheiten und Parasiten.

Der Biber stelle vor allem im Winter eine Gefahr da. Die Panik, wenn er auftaucht, koste die Tiere mitunter so viel Energie, dass sie die kalte Jahreszeit nicht überstehen. „80 Prozent der Weiher haben ein Biberproblem“, schätzte Wilhelm Baier von der Fischereifachberatung des Bezirks.

Mit stabilen rund 20 Prozent Ernteausschlag liege man hier außergewöhnlich gut, „woanders sind es 50“, berichteten die Fachleute. Dort kämen neben den Problemen, mit denen die Teichwirte im Raum Roth/Schwabach kämpfen, noch Otter, Trockenheit oder eingeschleppte Krankheiten dazu. Etwa, wenn Setzlinge „billig“ im Ausland eingekauft würden.

Günther Bub zieht „seine“ Jungfische wie viele seiner regionalen Kollegen hingegen selbst. Mit seiner Familie bewirtschaftet er 0,8 Hektar Weiher, was in etwa der Größe eines Fußballfeldes entspricht. Im Dorf habe die Fischzucht eine lange Tradition, die man gemeinsam erhalten wolle, gab er einen Einblick in den Umgang miteinander. „Jeder hat seinen Gastronomen“, antwortete er auf die Frage nach Absatzmöglichkeiten. Logischer Umkehrschluss: Ein Genuss-Essen in einem Gasthaus unterstützt auch die Erzeuger.

Genuss. Das war auch die Überschrift für das Karpfen-Essen, das das Gasthaus Spachmüller (Zum Goldenen Hirschen) in Unterreichenbach im Anschluss zauberte. Zunächst landete „Fisch mal anders“ als Vorspeise auf den Tellern, nämlich gebackene und mit Karpfentatar gefüllte Teigröllchen, angerichtet auf einem Weißkrautnest, garniert mit Lachstatar-Taler, geraspelten Gurken und Senfsauce. Kein



## PRESSEMITTEILUNG

Wunder, dass in Anbetracht dieser auch optisch außergewöhnlichen und ansprechenden Kombination die Handys für ein Foto noch vor Messer und Gabel gezückt wurden.

Die kamen dann bei den Klassikern gebacken, blau und Filet ein zweites Mal zum Einsatz. Und ganz sicher nicht zum letzten Mal - Die Saison hat je gerade erst begonnen. Und wie!