

Text: MICHAEL DIETRICH Fotos: FRANK KREMS

SCHLAG AUF SCHLAG

Jeden Herbst werden im oberpfälzischen Kornthan die Karpfenteiche abgefischt. Mit einem kräftigen Hieb endet das idyllische Leben der Fische – und für rund 30 000 Gäste beginnt ein kulinarisches Fest



Auf Fischzug Im 30 Meter langen Netz zappeln die Fische in Panik **Knock-out** Ein präziser Keulenschlag betäubt den Karpfen



 **Umzingelt** Die Tiere werden mit Keschern gefangen und sortiert **Angerichtet** Zum Karpfensalat spielt Alleinunterhalter Helmy im Festzelt auf

Heute wird gefeiert. Heute ist Kirchweih: Eine kurze Metallstange saust durch die Luft und schlägt dumpf auf den Hinterkopf eines prächtigen Karpfens. Zack, ein letztes Zucken. Dann: Der Nächste bitte. Viele tödliche Schläge auf viele Fischköpfe folgen.

Der oberpfälzische Weiler Kornthan im Kreis Tirschenreuth liegt zwischen Bayreuth und der tschechischen Grenze mitten in einem der höchsten, kältesten Karpfenzuchtgebiete Deutschlands. Sehr langsam wachsen die Fische hier, ihr Fleisch ist fest und im Geschmack überragend. Ein paar in die Landschaft gewürfelte Einfamilienhäuser und Bauernhöfe gibt es in dem 90-Seelen-Flecken, ansonsten herrscht Ruhe. Nur ab und zu verjagen Traktoren aufgeregt kreischende Hühner und durchbrechen so die ländliche Stille – normalerweise.

Aber normal geht es in Kornthan schon seit Tagen nicht mehr zu. Im „schönsten Fischbauerndorf Altbayerns“ laufen die letzten Vorbereitungen zum „Karpfenkirchweihfest“. Heuer werden rund 30 000 Gäste erwartet, die sich bei Blasmusik und Bier amüsieren und dabei Karpfen in allen Zubereitungsvarianten genießen wollen.

Der hiesige Fischwirt Franz Maierhöfer zählt im „Land der tausend Teiche“ zu den besten Züchtern. Eine halbe Tonne Karpfen verkauft er pro Jahr, die meisten ab Hof. Jedem seiner Fische stellt er in den 25 Teichen rund 20 000 Liter Wasser »



OFFENE WORTE ZUM VERMÖGENSMANAGEMENT:

ENTWICKLUNGEN AM KAPITALMARKT SIND NICHT VORHERSEHBAR.

Aber mit der richtigen Beratung können Sie trotzdem ganz entspannt bleiben. Denn mit dem MLP Vermögensmanagement sind Ihre Anlagen richtig eingestellt und individuell auf Ihre Risikobereitschaft abgestimmt. Unser Tochterunternehmen Feri AG analysiert permanent Anlageprodukte und -märkte. Mit diesem Know-how entwickelt Ihr MLP-Berater ein für Sie stimmiges Anlagekonzept. Lassen Sie sich jetzt beraten! MLP ist Ihr Partner in sämtlichen Finanz- und Vermögensfragen. Wir sind unabhängig und bieten Ihnen so die für Sie passenden Produkte der unterschiedlichsten Anbieter. **Mehr unter mlp.de**



Finanzberatung, so individuell wie Sie.

Vorsorge

Vermögen

Gesundheit

Versicherung

Finanzierung

Banking



Filetiert Die Schnittmaschine teilt das Fleisch in feine Streifen

SCHULD SIND WIEDER MAL DIE RÖMER

als Lebensraum zur Verfügung. Außerdem füttert er sie nur mit bestem, naturbelassenem Roggen, der einen athletischen Körperbau verspricht. Fischmehl oder Mischfutter kommen für ihn nicht infrage: „Pfui Deifel.“

**SAMSTAG, 10:30 UHR IN DER FRÜH:
BIER HER UND AB ZU DEN KARPfenBRÄTEREIE**

Gerade passiert Maierhöfers Traktor rund 30 bunt verzierte Holzbuden, die am 14 Hektar großen Dorfweiher stehen. Zu Hause, im Innenhof seines 1366 erstmals erwähnten Gehöfts, sitzen Frauen und Männer an grünen Tischen, trinken frisch gebrautes Bier der Marke „Karpfentrunk“ und essen Leberkäs’ mit Senf. Andere schmücken Strohballen mit Kürbissen, Eichenlaub, Maiskolben, Hagebuttenzweigen und Erika. Alle sind fröhlich, scherzen und lachen.

Gestern noch haben sie ein turnhallengroßes Festzelt aufgestellt. Gabelstapler fuhren 50-Liter-Bierfässer und Paletten mit Getränkekisten durch den grünen Rundbogen der Einfahrt. Schließlich, am Abend vor dem großen Fest, wurde Kornthan für den Durchgangsverkehr gesperrt. Und Maierhöfer

sagte in der Stube zu Freunden und Helfern: „Al’s in truckene Tücher, von mir a’s kann des Fest jetzt lousgaih.“

Serviert werden die Fische außen kross und innen saftig, das Fleisch ganz ohne störenden Beigeschmack, nur mit einem leicht nussigen Aroma. Und praktisch grätenfrei. Kleine, handgetriebene Maschinen bewerkstelligen diese Kunst, indem sie die Filets im Abstand von zwei Millimetern an-, aber nicht durchschneiden. Es gibt zudem Karpfen als herzhaften Presssack, als würzige Weißwurst, es gibt ihn über Buchenholz geräuchert, als leicht säuerlich-pikanten Salat mit Paprika und mit Zwiebeln oder als luftig-lockeren Fischburger.

**NUR WENN ER SCHLAMPIG GEWÄSSERT WIRD,
SCHMECKT DER KARPfen SCHLAMMIG**

Moment! Stopp! Schmeckt Karpfen nicht widerlich nach trübem, modrigem Tümpel? Nein. Nicht, wenn er wie bei Maierhöfer zwei Wochen vor dem Verzehr in ausreichend frischem Wasser gehalten wurde und sich so von üblen Düften befreien konnte. Nur schlampig arbeitende Betriebe missachten die notwendige Zeit der Reinigung und versauen somit den Ruf des Karpfens, machen ihn zum „Schwein der Teiche“.

Wie köstlich Karpfen munden können, erfuhren die Römer auf ihren Eroberungszügen am Unterlauf der Donau Richtung Schwarzes Meer. Wahrscheinlich waren sie es, die den Süßwasserfisch von dort nach Mitteleuropa brachten. Richtig heimisch bei uns wurde er im Mittelalter, als Mönche begannen, den „Cyprinus carpio“ in Teichen zu halten – und sein Aussehen fastengerecht zu verändern. 150 Tage ohne Fleisch, das war eine verdammt lange Zeit! Und erlaubt waren nur Fische, die nicht größer als ein Teller sein durften. Was also machten die pfiffigen Kleriker? Sie züchteten den Karpfen hochrückig und gedrungen. So füllte der einst langgestreckte Fisch als Fastenspeise den gesamten Teller, ein Geschenk Gottes!

Die Hochform ist dem Karpfen bis heute geblieben. Als Speisefisch durchgesetzt hat sich der schuppenarme Spiegelkarpfen. Nach Auskunft des Hamburger Fisch-Informationszentrums FIZ erzeugen derzeit rund 3400 deutsche Aquakulturen 5500 Tonnen Karpfen. Bundesweit lag der Verbrauch 2012 bei 6132 Tonnen, dividiert durch 80,2 Millionen Einwohner ergibt das 76 Gramm pro Kopf und Jahr. Im großen Stil gezüchtet wird er in den Teichwirtschaften der Oberlausitz, im mittelfränkischen Aischgrund – und eben hier im Oberpfälzer Stiftland, der Heimat unseres formidablen Kornthener Karpfens.

Gezeugt wurde das Prachtexemplar an einem Maientag vor dreieinhalb Jahren, bei Fischwirtschaftsmeister Thomas Beer im knapp acht Kilometer entfernten Weiler Kleinsterz. Die Eltern, zwei „Laichkarpfen“, sind damals fünf Jahre alt. Züchter sagen zu den männlichen Exemplaren „Milchner“. Die weiblichen nennen sie „Rogner“. Beide Tiere leben schon seit zwei Monaten enthaltsam, in nach Geschlechtern getrennten Becken. Und sind somit wild aufeinander.

Beer, ein schlanker, sportlicher Enddreißiger mit Dreitagebart, gibt die beiden behutsam in einen etwa einen halben Meter tiefen Teich, der mit weichem Gras bewachsen ist. »

NORGE
FISCH AUS NORWEGEN

**FÜR EXZELLENTE FISCHE HABEN WIR NORWEGISCHER
EINE LEIDENSCHAFT. UND EIN HERKUNFTSSIEGEL.**

Das **NORGE** Siegel garantiert die Herkunft der Fische: die kristallklaren, sauberen und kalten Gewässer Norwegens. Das Siegel steht somit auch für umfangreiches Wissen aus einer langen Fischereitradition und für eine nachhaltige Fischerei. Achten Sie bei Ihrem nächsten Einkauf an der Frischfischtheke besonders auf das **NORGE** Herkunftssiegel und genießen Sie Fisch von bester Qualität!

NORGE
FISCH AUS NORWEGEN

www.norwegenfisch.de

NATÜRLICH NORWEGISCH!



 **SAUBER** Franz Maierhöfer reinigt den Mönch einer seiner Teiche

WAHNSINN, DAS NUSSIGE FESTE FLEISCH

Der Milchner braucht dem Rogner nicht lange hinterherzuschwimmen, schon reiben sich die Flanken beider Karpfen aneinander. Den ganzen Nachmittag springen sie durch die Luft und klatschen zurück auf die Wellen. Das Wasser spritzt dabei bis zu einem halben Meter hoch. Für Beer ist es die „schiere Lust, diesem Schauspiel, diesem Spitzenjob, den die da machen“, zuzuschauen.

Der Rogner laicht in wenigen Stunden über eine Million Eier ab, der Milchner besamt die zwei Millimeter großen Kügelchen. Beer trennt die Tiere nach ihrem „Laichspiel“ wieder. Zurück im Paarungsbecken bleiben die befruchteten Eier. Die Perspektive der Nachkommenschaft: ein hoffentlich paradiesisches, dreieinhalbjähriges Leben, um dann als „Karpfen blau“ oder Karpfenfilet menschliche Gaumen zu beglücken.

Aus den Eiern schlüpfen millimetergroße Larven. Zuvor haben sie vier Tage lang in der schützenden Schale verharret. Danach verspüren sie den Drang nach Freiheit und klopfen sich mit der Schwanzflosse aus ihrer Hülle. Mit winzigen Proviantsäcken am Bauch ausgestattet, lassen sie sich zwei, drei Tage mehrere Male an die Wasseroberfläche treiben, um ihre

Schwimmbblasen mit Luft zu füllen. Dann wachsen der Brut bereits erste, kleine Schuppen an den Kiemendeckeln.

Bald darauf taucht Züchter Maierhöfer mit seinem alten Skoda auf und kauft Beer 50 000 der etwa fünf Millimeter große Karpfen ab. Unser Exemplar gedeiht ab sofort in dessen Kinderbecken – bis er die Größe eines Pflaumenkerns erreicht. In Maierhöfers „Vorstreckteich“ kann er sich an den Delikatessen des Schlammbodens delectieren. Als da wären: Eins-a-Zuckmückenlarven, leckere Hüpferlinge, Schnecken, Würmchen und über alles geliebte Wasserflöhe.

DAS LEBEN IM TEICH IST PARADIESISCH – SO LANGE, BIS DIE KORMORANE KOMMEN

Irgendwann reißen erste Herbststürme welke Blätter von Birken und Erlen. Die Gene signalisieren: Stell dich auf den ersten Winter deines Lebens ein! Unser Karpfen frisst jetzt kaum noch und verringert seinen Puls von 120 auf zwei, drei Schläge pro Minute. „Wie kleine Holzscheiteln stehen s’ dann im Wasser“, beschreibt Maierhöfer seine winterstarken Tiere. Wie schnell doch die Zeit im Halbschlaf vergeht: Schon nach vier, fünf Monaten wecken erste Frühlingsstrahlen die Lebensgeister der „Scheiteln“. Sie kommen in den fünf Hektar großen Adam-Weiher mit den zwei baumbestandenen Inseln. Aber aufgepasst: Die Idylle trügt. Als kleiner Karpfen musst du hier um dein Leben fürchten: Der Kormoran ist nah!

Der „Vogel des Jahres 2011“ gilt als größter Feind des Karpfens. Herrlich für ihn, hier auf Fang zu fliegen. Das Kormoranauge schaut hinab auf liebliches Hügelland, das gespickt ist mit Teichen, alle durch kleine Kanäle verbunden. Welcher bietet sich für einen Überfall an? Zwei, drei Späher entscheiden, welches Gewässer an welchem Tag zum Plündern taugt. Einziges Kriterium für die Freigabe eines Weihers: Ruhe.

Entdecken sie am Uferrand den stiernackigen Maierhöfer mit seiner Haartolle über dem runden Kopf, drehen sie ab: Auf zum nächster Weiher! „Schlau san’s, die Viecherl, die wissen den Besenstiel vom Flintenlauf zu unterscheiden. Und meinen Traktor kennen s’ erscht recht“, sagt Maierhöfer. Der 64-Jährige hat zwar keinen Waffenschein, aber ein „Abschussrecht“, ausgestellt vom Regierungspräsidium: „Wennst einen abknallst, hast’ für Wochen deu Ruh’!“

Geben die Späher einen Teich frei, rückt der Flottenverband der Kormorane nach. 20, 40, 100 Vögel fliegen dann zum ausgesuchten Weiher, stürzen kopfüber ins Wasser, jagen die Fische in eine Ecke und fressen sich an ihrer Beute satt und selig. Maierhöfer: „Die kesseln die ei wie d’ Polizei d’ Dementanten.“ Nach ein bis zwei Tagen ist so ein Adam-Teich mit kleinen Karpfen zur Hälfte leer. Schaden: 8000 Euro.

Unser Prachtexemplar hat es nicht erwischt. Aber zuschauen hat er müssen, wie seine zusammengetriebenen Kollegen aus purer Verzweiflung an Land sprangen. Unter den Birken entschieden sie sich für den Freitod: nur nicht zurück in diesen Hexenkessel, wo du nicht die Spur einer Chance hast.

Aber nicht alle Besucher haben Böses im Sinn, auch wenn sie manchmal furchteinflößend ausschauen. Fast zu Tode

erschrecken sich die Fische, wenn meterlange Pelzungeheuer durchs Wasser kreuzen. Riesige Zähne haben sie und dazu Schwimmhäute zwischen den Zehen. Dann noch dieser breite, schuppige Schwanz. Scheußlich! Blitzschnell suchen die Karpfen dann das Weite – und wundern sich, dass die vermeintlichen Jäger keinerlei Interesse an ihnen zeigen. Biber sind Vegetarier. Und ein bisschen blöd obendrein.

Erst neulich wieder: Da nagt der Sohn einer ortsansässigen Biberfamilie in aller Seelenruhe riesige Löcher in die Holzbretter am Ablauf des Weihers, und alle lassen ihn gewähren. Was passiert? Natürlich sinkt der Wasserspiegel, und zwar rapide. Stress nicht nur für die Karpfen, auch für die Biber, die sich unter anderem von Wasserpflanzen ernähren. Was tun? Ganz schnell alles Mögliche herbeischleppen, um die Löcher wieder zu stopfen. Maierhöfer sagt, so etwas passiere innerhalb dieser Sippschaften immer wieder ...

Maierhöfer legt aber auch selbst Teiche trocken. Im Herbst, wenn die Karpfen in ihre kleineren und tieferen Winterteiche umsiedeln müssen; dann wieder im Frühjahr, wenn es Zeit wird, die Sommerweiher zu beziehen. „Abfischen“ sagen die Züchter dazu. Keine schöne Sache. Aber da musst du als Karpfen durch. Seit acht Tagen nun fließt erneut Wasser ab. Es ist Ende Oktober, das übliche Spiel. Zunächst einmal.

WENN DIE DUNKLEN MÄNNER AUFTAUCHEN, BEGINNT DAS GROSSE ZAPPELN

Irgendwann bei Sonnenaufgang tauchen sie dann auf, die finsternen Männer mit ihren schwarzen Watthosen, den Fischerjacken und den langen Gummihandschuhen. Sie waten durch das noch im Teich verbliebene Wasser, spannen ein 30 Meter langes Netz und ziehen es langsam zusammen. Immer enger wird der Kreis, ein Tier zappelt neben dem anderen. Dann ab mit ihnen in die große Wasserkiste. Eine Stunde dauert es, bis die Fische spüren, dass sie wieder etwas mehr Platz haben. Aber wo sind sie nun? In Maierhöfers Fischerhaus! Dort bleiben sie zwei Wochen, damit sie nicht mehr muffig riechen – und später auch schmecken.

Samstag, 10:35 Uhr: Zusammen mit rund hundert Gesellen schwimmt unser Karpfen in einem großen, weißen Becken mit herrlich frischem Brunnenwasser, das zusätzlich noch mit Sauerstoff angereichert wird. Immer wieder beugen sich Besucher in Maierhöfers Innenhof zu ihm hinab, manche scheinen mit ihm sprechen zu wollen: „Na, wie geht’s uns denn?“ Aber unter Wasser zu antworten funktioniert nun mal nicht. Das kann kein Mensch und ein Fisch schon gar nicht.

Ein Kescher fährt durchs Wasser. Im Netz zuckt ein prächtiger Fisch. Ein Festbesucher sagt: „Das ist aber ein besonders schönes Exemplar.“ Ein paar Sekunden später saust unserem Karpfen die schwere Metallstange entgegen. Danach entschwebt er dem Land der tausend Teiche und geht ein in die ewigen Fischgründe – wohin ihm heute und morgen noch rund tausend seiner Artgenossen aus Maierhöfers Fischerhaus folgen werden.

The Karpfenkirchweihfest must go on.



JEDES FASS EIN UNIKAT



Wenn unser Master Distiller sich in die oberen Etagen unserer Barrelhouses begibt, ist er auf der Suche nach dem Einzigartigen. Hier reift der Whiskey am intensivsten in seinem Fass und erhält in Farbe und Aroma seinen eigenen, unverwechselbaren Charakter. Doch erst durch die sorgfältige Auswahl werden die besten von ihnen – weniger als jedes hundertste – zum JACK DANIEL'S SINGLE BARREL.



www.jdsinglebarrel.de

Massvoll-
geniessen.de

GENIESSEN SIE JACK DANIEL'S SINGLE BARREL VERANTWORTUNGSBEWUSST.

© 2013 JACK DANIEL'S. JACK DANIEL'S IS A REGISTERED TRADEMARK. ALL RIGHTS RESERVED.