

Fangfrisches Silvestermahl

Hochsaison bei der Warthaer Teichwirtschaft

WARTHA. „Den da nehm' ich“, ruft Karl-Hermann Hansen und zeigt auf einen besonders großen Fisch, der sich im Netz von Karsten Ringpfeil tummelt. Mit dem Fingerzeig ist das Schicksal des Spiegelkarpfens besiegelt: Er landet wie viele seiner Kumpele zu Silvester mit Meerrettich und Zitrone auf dem Teller.

VON CHRISTIANE SCHULZE

Weihnachten und Silvester – das heißt Hochsaison im Unternehmen Ringpfeil. „Wenn wir diese Tage nicht hätten, gebe es im Großhandel für Fischwirte keine Chance“, sagt Karsten Ringpfeil. Der 26-Jährige arbeitet seit kurzem im Warthaer Fischereibetrieb seines Vaters, Uwe Ringpfeil. Mehr als 80 Prozent seiner Fische verkauft das Unternehmen bundesweit. Der Rest geht im Hofladen über die Theke.

Am Samstagmorgen herrscht hier reger Kundenverkehr. „Wir bekommen Gäste und die mögen keinen Karpfen, deshalb gibt es eben Forelle. Die wird gebraten“, erklärt Gert Sander. Gleich zwei Schuppentiere kauft Helene Wünsche. „Für meinen Schwager und mich. Dazu gibt es Kartoffelsalat, wie an Heiligabend“, erzählt die Warthaerin und zeigt auf die prächtigen Karpfen in der Plastetüte. „Bei uns hat sich das so eingebürgert, dass der Mann den Karpfen holt“, sagt Karl-Hermann Hansen. In der Tat sind es meist Männer, die kurz vor der Jahres-

wende ihrer einstigen Bestimmung als Jäger nachkommen. Das Töten und Ausnehmen überlassen viele aber dann doch lieber den Profis.

Am Samstag steht Jochen Barsch hinter dem Schlachttisch. Bestimmt drückt er den Deckel des kleinen Metallkastens herunter. Ein paar Stromschläge und der eben noch muntere Spiegelkarpfen ist betäubt. Zur Sicherheit gibt's noch einen Schlag mit dem Gummiknüppel auf den Kopf. „Wenn der beim Brutzeln zappelt, ist das natürlich nicht so schön“, grinst

Jochen Barsch und verweist auf einige Kunden, die vor Schreck schon den Beutel fallen lassen.

Ein Stich ins Herz, ein paar geübte Handgriffe und schon landet das Innenleben des geschuppten Teichbewohners im Abfalleimer. Ruckzuck wird das Tier noch mal gewaschen und wandert dann sauber verpackt und küchenfertig zu Karl-Hermann Hansen, der im Verkaufsraum zwischen geräucherten Delikates-

sen wartet.

Viel Arbeit gibt es in der Teichwirtschaft – jeder muss mit anpacken. Denn Karpfen, Schleie, Aal und Wels werden nicht nur selbst gezüchtet, ausgesetzt und abgefischt, sondern auch geräuchert und eben verkauft. Und so steigt Jochen Barsch mal eben schnell in die Neoprenhosen und befreit mit ein paar Kollegen die Hälterbecken vom Eis bevor der nächste Kundenschwung auf der Suche nach dem fangfrischen Silvestermahl eintrifft.



Muskeln gefragt: Von Jochen Barsch (li.) und Karsten Ringpfeil frisch gefangen, wandern die Spiegelkarpfen in Wartha über den Ladentisch.

Foto: Martina Arlt