

Abfischen

18.10.03



Fischernte ist schwere körperliche Arbeit - vom eigentlichen Abfischen bis hin zum Sortieren der Karpfen. Foto: H. Linke

Fischers Erntefest

Beobachtungen beim Einholen der Karpfen am Litschener „Ballack“-Teich

Von Hagen Linke

Herbstliche Idylle am Samstagmorgen am Schlossteich in Litschen. Leichte Nebelschwaden liegen noch auf der Wasseroberfläche. Durch die malerisch bunten Baumkronen blinzeln Sonnenstrahlen, hier und da stehen Männer beisammen, zwischen 50 und 60 Jahre alt. Sie tragen Gummistiefel, Handschuhe, Pudelmützen und schwatzen. Einer hebt einen „Kümmerling“ - gegen die Kälte.

Die Frühaufsteher sind Mitarbeiter der Teichwirtschaft und Fischzucht Ringpfeil aus Wartha sowie freiwillige „Erntehelfer“. Die Ernte besteht zum Großteil aus Karpfen, drei bis vier Jahre alt. Aber auch Zander, Hechte und Schleien sollen in den nächsten Stunden eingefahren werden. Die Aktion nennt sich „Abfischen“ oder „Fischzug“ und wird in diesen Wochen überall in der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft veranstaltet und unter dem Namen „Lausitzer Fischwochen“ vermarktet.

In Litschen war am Samstagvormittag zunächst der „Große Ballack“ dran. Der gegenüberliegende Schlossteich folgt in zehn Tagen. Zwischen beiden Gewässern liegt,

durch ein unterirdisches Rohrsystem verbunden, die Fischgrube - ein etwa 20 mal 40 Meter großes Becken, in das die Tiere am Freitag gelotst wurden. Ihr einziger Ausweg, nach dem Absenken des Wasserstandes in den vergangenen drei Wochen um jeweils zehn Zentimeter pro Tag.

Am liebsten kommt Karpfen auf den Tisch

Das eigentliche Abfischen ist zunächst schwere Handarbeit. Sieben kräftige Männer stehen in Gummianzügen bis zum Bauch im Wasser und ziehen gemeinsam mit Helfern von außen das Netz, die so genannte Teichbade, durch die Fischgrube. Eine Sache von zehn Minuten. Dann zappeln hunderte große und kleine Fische am Beckenrand. Dort haben sich auch etliche Schaulustige versammelt. Annerose Jakusch aus Wartha zum Beispiel, die Enkelin Elisa (5) das Prozedere erklärt. Ihr Mann fischt selber mit. Keine Frage, was regelmäßig auf den Esstisch bei Familie Jakusch kommt: natürlich Fisch. „Am liebsten Karpfen, gebraten oder geräuchert.“ Auch bei Uwe Ringpfeil steht das einmal im Monat auf dem Speiseplan. Der Chef der Warthaer Teich-

wirtschaft steht am Rande und koordiniert die nächsten Arbeitsschritte. Dabei kommt auch Technik ins Spiel: Durch Frischwasser werden die Fische abgespült und mit Sauerstoff versorgt, per hydraulischem Hubkescher aus dem Becken gehievt und danach wieder per Hand sortiert. Das dauert. Wie auch das Abfischen insgesamt. Mehrfach durchkämmen die Männer die Fischgrube mit dem Netz. „Wir rechnen heute mit etwa 13 Tonnen Fisch“, sagt Ringpfeil. Wenn in ein paar Tagen auch der Schlossteich abgefischt ist, lassen die Mitarbeiter der Teichwirtschaft auch das Wasser der Fischgrube in die kleine Spree ab - damit kein Tier verloren geht.

Frischfisch, tot oder lebendig, gab's am Samstag auch gleich in Litschen zu kaufen. Das Kilo Karpfen für vier Euro. Und nicht nur das. Die zwei freundlichen Damen hinter dem Verkaufstresen brachten zudem Räucheraal, Stör, Fischbrötchen- und suppe sowie viele Liter Tee, Kaffee und Glühwein unter die Schaulustigen. Die hatten sich mittlerweile erwärmt, blickten fasziniert auf das Spektakel und konnten viel erzählen: übers Wetter, Kochrezepte und natürlich - über Fische.