



Ein stattliches Prachtexemplar von Karpfen hält Uwe Ringpfeil hier in der Hand. In seiner Teichwirtschaft Wartha sind im vergangenen Sommer eine ganze Reihe solcher Pfundskerle herangewachsen. Zu Weihnachten und dem Jahreswechsel steht ein Karpfengericht bei vielen Lausitzer Familien auf dem Speiseplan.

Foto: Gunnar Schulze

Lecker und obendrein gesund: der Karpfen

Warthaer Teichwirtschaft Ringpfeil erntete einige außergewöhnliche Prachtexemplare

WARTHA. Dass Karpfen etwas besonders Feines sind, erkannte schon der römische Konsul Casiodorus. Im 6. Jahrhundert schrieb er: „Der Privatmann mag essen, was ihm die Gelegenheit bietet; auf fürstliche Tafeln gehören seltene Delikatessen wie der in der Donau lebende Karpfen.“ Heute muss es keine fürstliche Tafel mehr sein. Der Kenner schätzt heute das unvergleichliche Aroma und den köstlichen Geschmack des Karpfens – nicht nur zur Weihnachtszeit.

Karpfenfleisch ist reich an Mineralstoffen, Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren, dazu arm an Kalorien. Deshalb ist Fisch genau das Richtige für die gesunde Ernährung und den Festtagschmaus zu Weihnachten und den Jahreswechsel. Von den Speiseplänen vieler Lausitzer Familien ist vor allem der heimische Karpfen schon lange nicht mehr wegzudenken.

In der Teichwirtschaft und Fischzucht Ringpfeil in Wartha werden bereits in langer Familientradition Karpfen und andere Fische gezüchtet. Auf 381 Hektar Wasserfläche mit insgesamt 52 Teichen – größtenteils im Biosphärenreservat gelegen – wird die Aufzucht der Brut bis zum Speisefisch im Unternehmen betrieben. Neben Karpfen, Zander, Hecht, Wels, Forelle und Lachsforelle wachsen auch Schleien

und andere Fische heran. „Besonders stolz sind wir, dass wir unsere Produkte selbst vermarkten. Unser Schwerpunkt liegt darauf, dass wir von der Brut bis zum Speisefisch alles selbst beeinflussen können“, erzählt Pächter Uwe Ringpfeil, der bereits 1982 die Teichwirtschaft von seinem Vater übernahm.

Insgesamt ist das Warthaer Unternehmen mit der „Ernte“ im zurückliegenden Jahr recht zufrieden. „Die Schäden durch den lang anhaltenden Sommer mit viel Hitze und Wasserknappheit haben sich zum Glück in Grenzen gehalten“, erzählt Uwe Ringpfeil. Da konnten in letzter Minute durch beherztes Handeln Verluste vermieden werden. So musste beispielsweise der Altteich Hermsdorf mit 20 Hektar bereits am 12. August notgefischt werden, 16 weitere kleine Teiche mit Wasserschwierigkeiten wurden dann schon Anfang September abgefischt.

Die gute Kehrseite dieses Jahres war es aber auch, dass prächtige Exemplare unter guten Bedingungen heranwuchsen. So schaffte es ein vierjähriger Karpfen auf stolze fünf Kilogramm Gewicht.

„Zubereiten kann man den heimischen Karpfen auf ganz verschiedene Weise. Die Palette reicht vom gefüllten Karpfen

über Karpfen gebacken bis zur pikanten Karpfensuppe. Die bekannteste Zubereitungsart ist aber natürlich der „Karpfen blau“. Und so gelingt die Fischmahlzeit à la Ringpfeil auf jeden Fall:

„Karpfen blau“ für 2 Personen:
1 Karpfen 1,5 kg küchenfertig halbiert, nicht geschuppt, Salz, Pfeffer, Fleischwürze, 1 Petersilienknolle, 1 Lauchstange, 1 Sellerieknolle, 1 gelbe Rübe, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner, 1 Prise Zimt, Wacholderbeeren, 1/2 Ingwerwurzel, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1/4 l Kräuteressig, 1 TL Zucker und 100 g zerlassene Butter

Aus den Gemüsen und Gewürzen mit etwa zwei bis drei Liter Wasser einen Sud ungefähr eine halbe Stunde kochen, dann reichlich Essig zugeben. Karpfenhälften salzen, pfeffern und in den kochenden Sud geben. Mit Zwiebelringen belegen, beiseite stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Fisch aus dem Sud nehmen und mit Gewürzen aus dem Sud garnieren. Dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter reichen. Guten Appetit! (gs)

Öffnungszeiten der Teichwirtschaft Ringpfeil am Mühlenweg 3 in Wartha/Knappensee: Montag bis Mittwoch von 9 bis 13 Uhr und 14 bis 17 Uhr, Samstag von 9 bis 12 Uhr