

Wo der Weihnachtskarpfen wächst

Bei den Ringpfeils aus Wartha ist das Fischereihandwerk Familientradition / Aufzucht in Naturteichen

Wartha (uh). Das Jahresende und frischer Fisch gehören für viele Familien zusammen wie Weihnachten und Kerzenlicht. Auf vielen Festtagstischen wird am Heiligen Abend und erst recht zu Silvester frischer Karpfen serviert. Das ist dann auch die Jahreszeit, in der Uwe Ringpfeil alle Hände voll zu tun hat. Der Diplom-Fischerei-Ingenieur leitet die Warthaer Teichwirtschaft & Fischzucht. Das Fischereihandwerk betreiben die Ringpfeils jetzt schon in vierter Generation. Denn auch Sohn Karsten ist zu seiner Freude in die selben Fußstapfen getreten. Der 25-Jährige studierte an der Berliner Humboldt-Universität Fischwirtschaft und ist derzeit mit seiner schriftlichen Abschlussarbeit beschäftigt.

Das Familienunternehmen, zu dessen Areal 381 Hektar Wasserfläche gehören, bewirtschaftet insgesamt 52 Teiche. In 27 davon schwimmen die schuppigen Exemplare für die Speisefischproduktion wie Karpfen, Zander, Schleie, Hechte, Barsche, Welse, auch einige Aale. Karpfen ist jedoch der gezüchtete Hauptfisch. Forellen und Lachsforellen werden in den eigenen Halteranlagen gezüchtet.

Eine gute „Ernte“

Die Ringpfeilschen Fische wachsen fast ausschließlich in naturbelassenen Teichen auf, die sich zum großen Teil im Biosphärenreservat der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft befinden. „Unsere Fische ernähren sich hauptsächlich von Naturnahrung und zugefüttertem Getreide. So erreichen wir die beste Qualität. Die sonst so gern verwendeten Prädikate 'biologisch' oder 'ökologisch' sind hier also schon von vornherein selbstverständlich!“, erklärt Uwe Ringpfeil.

Das Abfischen der Warthaer Teiche, das alljährlich vom



Diese stattlichen Prachtexemplare wurden im Herbst dieses Jahres aus den Warthaer Teichen gefischt. Das könnten prachtvolle Weihnachtskarpfen sein. (Foto: Ulrike Herzger)

15. September bis zum 15. November andauert, ist jedes Jahr ein Schauspiel mit unzähligen Zuschauern. Wenn das volle Netz eingeholt wird und die Fische darin wild zappeln, beeindruckt dies die Schaulustigen ungemein.

In diesem Jahr konnte man eine gute „Ernte“ einfahren, wie die Fischer zu sagen pflegen. In der Warthaer Teichwirtschaft kamen insgesamt 120 Tonnen Speisefisch in die Netze.

Dass man den Fisch nur in jenen Monaten essen soll, die ein „r“ in ihrem Namen haben, gehört längst einer alten Überlieferung an. In den Zeiten moderner Kühltechnik ist Fischfleisch das ganze Jahr über ein gesundes und schmackhaftes Mahl. Erst vor wenigen Wochen fanden Forscher heraus, dass der Inhaltsstoff Selen durch seine antioxidierende Wirkung in den Zellen die krebserre-

genden und gefürchteten freien Radikalen bekämpft. Somit ist der Genuss von Fisch (besonders im Sommer) ein wirksamer Schutz vor Hautkrebs. Bereits 100 Gramm geschälte Garnelen decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen von 50 Mikrogramm.

Fischgenuss jederzeit

Auch bei Ringpfeils in Wartha kommt – ganz klar – das ganze Jahr über Fisch auf den Tisch; und Weihnachten und Silvester sowie so! „Meine Frau Barbara kennt besonders schmackhafte Fischgerichte!“, bestätigt Uwe Ringpfeil.

Wer nun Lust auf einen leckeren Weihnachtskarpfen bekommen hat: Auch am heutigen 23. Dezember wird auf dem Hof von Ringpfeils von 8 bis 18 Uhr noch frischer Fisch verkauft.

Ulrike Herzger

Karpfen blau für vier Personen

1 Karpfen mittlerer Größe
Salz, Essig, Wasser,
1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt,
1 Zitrone, 1 Zitronenschale,
2 Nelken, 3-4 Pfefferkörner

Nachdem der Karpfen abgeschuppt ist, wird er eingesalzen und mit kaltem Essig ein wenig überspritzt, damit er schön blau wird; dann lässt man ihn eine Stunde ruhen, spaltet ihn der Länge nach und teilt den Karpfen in sechs bis acht Stücke. Hierauf gibt man in einen Tiegel guten, nicht zu scharfen Essig (oder halb Essig, halb Wasser), eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Zitronenscheibe und eine kleine Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, zwei ganze Nelken und drei bis vier Pfefferkörner. Man lässt dies aufkochen, gibt den Fisch hinein und lässt ihn gar ziehen, nimmt ihn dann heraus, legt ihn in eine Schüssel, lässt den Essig noch eine halbe Stunde kochen (sollte er scharf sein – etwas Wasser dazu), gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch und garniert ihn mit Zitrone.