

Polizeibericht

Tiefstehende Sonne nimmt die Sicht

Höchststadt - Im Polizeireis in der Lindenstraße fuhr eine Pkw-Fahrerin gegen den Sinn der einen Verkehrszeichens und verursachte einen Gesamtschaden in Höhe von ca. 600 Euro. Die Fahrzeugführerin fuhr aufgrund der tiefstehenden Sonne geradeaus gegen das Verkehrszeichen.

Alkomat zeigt zu viel Alkohol

Höchststadt - In der Großen Bauerngrasse wurde ein Fahrzeugführer kontrolliert und festgestellt, dass seine Atemluft nach Alkohol roch. Ein Test ergab einen Wert von über 0,6 Promille.

Dieb am Beckenrand

Höchststadt - Während sich ein Besucher des Freibades im Wasser aufhielt, wurde aus seinem auf der Liegefläche zurückgelassenen Rucksack die Geldbörse gestohlen. In der Geldbörse befanden sich der Bundespersonalausweis sowie die Karte der Krankenkasse des Bestohlenen.

Die Polizei bittet um Hinweise

Limbach - Am Sonntag um 17.25 Uhr überholte der Fahrer eines grünen Mercedes zwischen Pommerfelden und Etzelskirchen trotz Gegenverkehrs eine Radfahrerin. Hierbei kam es zum Streifvorgang mit dem entgegenkommenden Pkw einer 35-jährigen Frau. Ohne sich um den entstandenen Fremdschaden von etwa 300 Euro zu kümmern, setzte der Mercedesfahrer seine Fahrt fort. Es konnte das Teilenummernzeichen AM-77 abgelesen werden. Unfallzeugen werden gebeten, sich mit der Polizeiinspektion Bamberg-Land, Telefon 0951/9129-310, in Verbindung zu setzen.

250 Euro Schaden verursacht

Röttenbach - In der Erlanger Straße wurde ein geparkter Pkw von einem bislang unbekannten Fahrer ange-

Seegras macht den Karpfen lecker

VORFÜHRUNG Melanie Brandmühl und Katja Wonhas zeigten ungewöhnliche Rezepte für die Zubereitung des Karpfens. I Besucher der Bayerischen Karpfentage in Höchststadt bekamen auch gleich ein paar Kostproben.

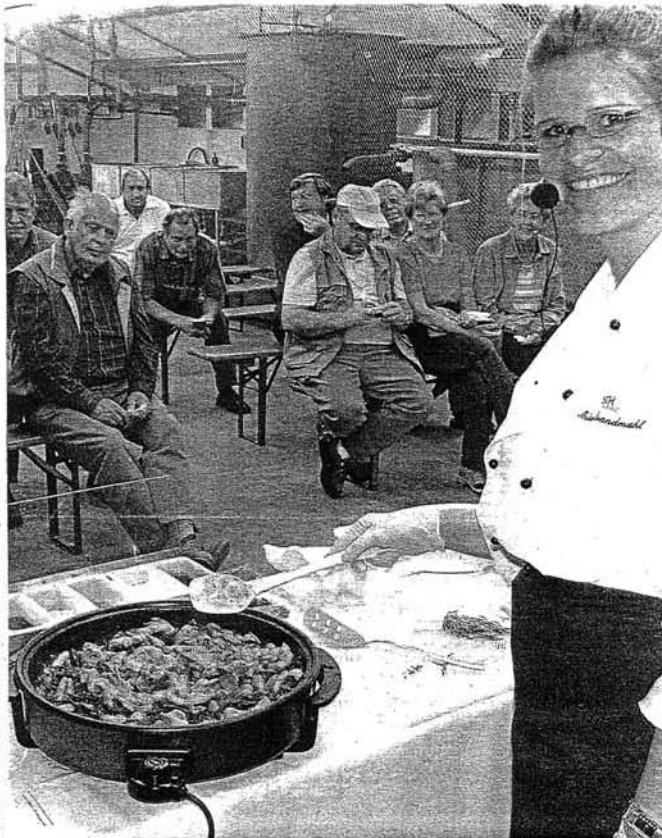
VON GUDRUN WESTPHAL

Höchststadt - „Es gibt weit mehr als nur Karpfen gebacken oder blau!“ Das bewiesen Melanie Brandmühl und Katja Wonhas bei den Bayerischen Karpfentagen in der Höchststadter Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft. Im für diesen Zweck dekorativ gestalteten Bruthaus der Anlage hatten sie ihre Arbeitsplätze eingerichtet.

Melanie Brandmühl, aus Hamburg angereist, vermittelt ihr Fachwissen um die kulinarische Vielfalt von Fischen deutschlandweit in Seminaren. Fischwirtschaftsmeisterin und Fachlehrerin Katja Wonhas tut das selbe im Institut für Fischerei in Starnberg. Während sich Wonhas auf den sauer eingelegten Karpfen spezialisierte, verfeinerte Brandmühl all ihre einfachen und wenig aufwendigen Karpfen-Rezepte mit Seegras, auch Salicornie genannt.

Salicornie, im gut geführten Fischgeschäft erhältlich, sei keine Alge, betonte Brandmühl. Die knackig-grüne Pflanze sei vitamin- und mineralstoffreich und zudem jodhaltig. Der Geschmack des Seegrases ähnelt dem des Meerwassers. Somit müssten die damit kombinierten Speisen wenig oder gar nicht gesalzen werden.

Aus einem Kilogramm Karpfenfilet, 200 Gramm Seegras, 20 dünnen Scheiben Serranoschinken und ein wenig Kräutersalz zubereite sie die heiß begehrten Karpfenspieße. Während das Seegras kurz in einer Pfanne blanchiert wurde, schnitt Brandmühl die Karpfenfilets in gleichmäßig große Stücke von 50 bis 75 Gramm. Ein Stück Filet, mit Kräutersalz leicht gewürzt und ein paar Stängel Seegras belegt, wickelte sie schließlich in einer Scheibe Schinken ein. Die Röllchen, mit kleinen Holzspießen fixiert und in der Pfanne goldgelb gebraten, ließen den krossen Genuss anschließend in aller Munde hören. Auch der Karpfencocktail „Halloween“, mit Kürbis verfeinert, und die Karpfenpfanne „Italia“, die mit Tomaten und Muschelmodellen angerichtet wurde, faszinierten die Zuschauer.



Die von Melanie Brandmühl schnell und einfach zubereitete Karpfenpfanne „Italia“ durften die Gäste gleich probieren.

Foto: Gudrun Y

Eine Außenstelle im Wandel der Jahrzehnte

JUBILÄUM Die Feiern zu einem halben Jahrhundert Fischereischule boten einen guten Anlass, auf die Arbeit zurückzublicken.

Höchststadt - 50 Jahre Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft in Höchststadt: Das ist ein Anlass zum Feiern, dachten sich auch alle bisherigen Leiter der Filiale des Instituts für Fischerei, dessen Hauptsitz in Starnberg ist. Das Institut wiederum ist eingetaucht unter das Dach der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Eindrucksvoll schilderten die Herren ihre Eindrücke und Erfahrungen längst vergangener Zeiten.

Viele Wandlungen fachlicher sowie personeller Art spielten sich in Höchststadt ab. Dr. Otto Bank sorgte in den ersten zehn Jahren von 1958 bis 1968 für Aufschwung in der Teichwirtschaft im Aischgrund. Sein Nachfolger, Dr. Mathias von Lukowicz, „regierte“ von 1967 bis 1974 in Höchststadt.

von Lukowicz sagte, dass bereits König Ludwig II. im Jahr 1880 für den Beginn der Fischerei und deren Forschung gesorgt hatte. Erfahrungen wurden damals umgesetzt und den Praktikern vermittelt. Aber es wurde der Wunsch nach einer staatlichen Institution geäußert.

Die Bauchwassersucht und weitere Fischkrankheiten sorgten schließlich für die Realisierung dieses Gedankens. 1951 entstand die Lehr- und Versuchsanstalt in Starnberg, die 1953 ihre Arbeit aufnahm. Jedoch fehlten die Gelder, um in Höchststadt etwas Ähnliches zu initiieren.

Deshalb schlossen sich damals Aktive aus Stadt, Land und Teichgenossenschaft, die damals Stadtrat Hans Scheubel leitete, zusammen und die Gründung der Außenstelle war gesichert. Diese Gemeinschaft bildet, so

von Lukowicz, noch heute einen starken Zusammenhalt. Auch wurde die Außenstelle immer sehr gut von den Teichwirten angenommen, die damals noch mit dem Traktor vorführten. Mittlerweile erstreckte sich das Einzugsgebiet der Außenstelle bayerweit. Durch die praxisnahe Arbeit sei das vorrangige Ziel stets die Ertragsteigerung und Erhöhung der Wirtschaftlichkeit gewesen.

Mit Dr. Christian Proske, der von 1973 bis 1982 die Leitung innehatte, spezialisierte sich das anfangs sehr weit gefächerte Forschungsgebiet der Außenstelle. Als aufstrebender Fischereibiologe und Wissenschaftler übernahm er die Wertschätzung seines Vorgängers.

Dr. Proske, der heutige Präsident des Verbandes der deut-

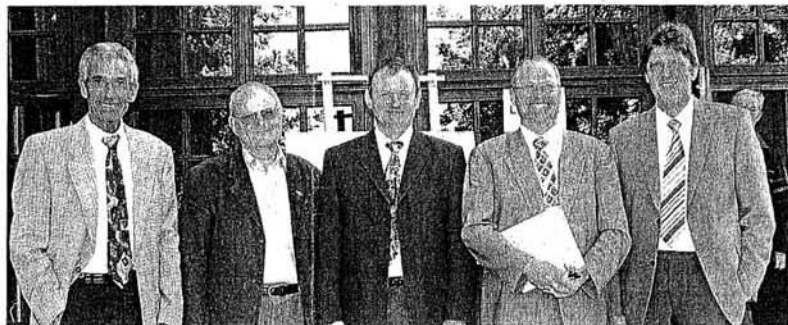
chen Binnenfischerei, lobte seine damaligen „cleveren Mitarbeiter“ sehr. Dazu gehörten Fischwirt und Techniker Horst Tunisch sowie Fischwirtschaftsmeister Lutz Weißbrodt und die schreibende Kraft Waltraud Huschka.

Jedoch waren damals die Gelder für Literatur und Geräte knapp. „Dank des Optimismus auf der Welle des Fortschritts verbesserte sich die Situation jedoch stetig“, meinte Proske. Kreislauf-, Halterungs- und Bürstenanlagen entstanden. Nur die heutige personelle Situation der Außenstelle bereite ihm Sorgen. Denn, so Proske, das Haus dürfe nicht nur als Versuchsinstitut betrachtet werden. Eine Aufstockung des Personals sei wünschenswert.

Da Proskes Nachfolger der

Seit neun Jahren leitet Dr. Oberle nun die Außenstelle. Er stellte fest, dass sich in den 50 Jahren manches kaum, anderes dagegen sehr verändert habe. Ergebnisse seiner aktuellen Forschung machten den Wandel der Arbeit deutlich. „Trotz der 1200-jährigen Geschichte der Teichwirtschaft gibt es ständig aktuelle Fragestellungen in der Forschung“, meinte Oberle.

Zum Schluss bekundete Dr. Helmut Wedekind, Leiter des Instituts Starnberg, dass der Schwerpunkt der Karpfenteichwirtschaft und ihrer Nebenfische in Qualität und Vermarktung liege. Dieser müsse weiter vorangetrieben werden. Große Chancen sieht Wedekind in der Verknüpfung von Teichwirtschaft und sanftem Tourismus im Aischgrund.



Die ehemaligen Leiter der Höchststadter Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft, (v. l.) Dr. Mathias von Lukowicz (1967-1974), Dr. Christian Proske (1973-1982), Dr. Franz Geldhauser (1982-1997). Zu ihnen gesellen sich der heutige Außenstellenleiter Dr. Martin Oberle und sein Vorgesetzter, der Leiter des Instituts für Fischerei in Starnberg, Dr. Helmut Wedekind.

Foto: Gudrun Westphal

Wetter an Aisch und Aurach

Sonne satt im Spätsommer
In dieser Woche setzt sich das herrliche Spätsommerwetter fort: wolkenlos, Temperaturen tagsüber bei angenehmen 25 Grad, nachts kühlt es ab auf unter zehn Grad. Leichter bis mäßiger Wind.

Bis auf Weiteres: schön
Das stabile Hoch über Deutschland bleibt uns noch einige Tage erhalten, mindestens bis zum Ende des Papstbesuchs.

Nachrichten

Wo soll die Urnenwand stehen?

Hemhofen - Der geplante Jungendtreff steht wieder auf der Tagesordnung des Hemhofener Gemeinderates am Dienstag, 12. September, um 19.30 Uhr im Rathaus. Unter anderem geht es dabei um die Vergabe von Bauleistungen. Ebenso beim Punkt zur Kanalauswechslung in Zeckern. Beschlossen wird ferner, wo die Urnenwand im Friedhof ihren Platz bekommen soll.

„Rumpelstilzchen“ feiert Jubiläum

Höchstadt - Der Verein „Rumpelstilzchen“ wird 20 Jahre alt. Deshalb lädt die Eltern-Kind-Gruppe am Sonntag, 17. September, von 11 bis 17 Uhr zu einer Feier in den Garten der Vereinsräume in der Kellerstraße 34. Geboten werden Kettencarusell, Kinderschminken, Kutschfahrten, Bobby-Car-Rennen, Luftballontiere und Kinderdisco. Warmes Mittagessen, Kaffee und Kuchen werden serviert.

Zitat des Tages

Warum ist der Karpfen eine Fastenspeise? Weil man immer nur einen halben kriegt.

Sabine und Harald Dorsch, Fotoschachter, beim großen Karpfenabend

FT-intern

Redaktion Höchstadt:
Hauptstraße 27
91315 Höchstadt
hoechstad@fraenkischer-tag.de
Telefon: 09193/5038-20
Fax: 09193/5038-29

Geschäftsstelle Höchstadt:
Telefon: 09193/5038-0
Fax: 09193/5038-19

Redaktion Herzogenaurach:
Hauptstraße 42
91074 Herzogenaurach
herzogenaurach@fraenkischer-tag.de
Telefon: 09132/7450-20
Fax: 09132/7450-29

Geschäftsstelle Herzogenaurach:
Telefon: 09132/7450-0
Fax: 09132/7450-29



Sie gewannen das große Karpfenquiz: (v. l.) Thomas Fink, Gerald Brehm, Bernd Ehrlicher, Dekan Kilian Kemmer und Paul Oberle.

alle Fotos: Theresa

Der Rekord liegt bei 130 Gebackenen pro Saison

KARPFENABEND Am Samstagabend drehte sich im Zelt an der Greindorfer Straße in Höchstadt alles um den schmackhaft Fisch. Der Karpfen wurde musikalisch, kulinarisch und humoristisch gefeiert.

VON THERESIA KEUPP

Höchstadt - Von wegen Fastenspeise, Schlammfisch oder „Schwein des Teiches“ - der Karpfen ist seinen schlechten Ruf im Frankenland schon lange los. Denn wie vielseitig sich das Regionalprodukt vermarkten lässt, dafür bot Höchstadt am vergangenen Samstagabend mit dem „großen Karpfenabend“ ein Beispiel par excellence.

Im Rahmen der Feierlichkeiten zum 50-jährigen Bestehen der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft erlebten über 300 Besucher die Bandbreite der gleichermaßen kulinarischen wie künstlerischen Möglichkeiten, die der Fisch bietet. Auch Landrat Eberhard Irlinger war angesichts der vielen Gäste erstaunt: „Ich sehe, es gibt nicht nur den spinnenden Landrat, der über 100 Karpfen in der Saison isst, sondern hier sitzen über 300 Spinnerte.“

130 Karpfen in einer Saison

Nun, genau genommen, 113 Karpfen zu vertilgen - wie ihr Landrat -, schafften die wenigsten Aischgründer Fischliebhaber. Nur einer konnte da mithalten, ja sogar Eberhard Irlinger übertrumpfte und gewann mit sage und schreibe 130 eingetragenen Karpfen-Mahlzeiten den ersten Preis beim Karpfenpass-Wettbewerb. So ging der goldene Wanderpokal dieses Jahr an Markus Seebeger.

Wer schon so viele Fische auf dem Teller hatte, der sollte doch wohl wissen, wie der Karpfen denn nun am besten schmeckt, fragte der galante Moderator Rainer Kretschmann. „90 Prozent traditionell gebacken“, verriet der Landrat. Doch damit hatte er am Karpfenabend in Höchstadt schlechte Karten. Denn was vier Gasthöfe im Festzelt kredenzt, war alles andere als das klassische Modell.

Schmankerl wie Strudel von Räucherkarpen, Karpfensäckchen oder Karpfencreme als Vorspeise sollten den Magen zunächst auf die gewagten Hauptgerichte vorbereiten. Diese reichten dann von Wirsing-Karpfen-Roulade über Karpfenpaella bis hin zu Karpfen-

spießen der asiatischen Art. Nicht ganz zu Unrecht ließ sich Moderator Kretschmann zu der Frage hinreißen: „Wo ist da überhaupt der Karpfen drin?“

Diese Frage klärte Melanie Brandmühl unverzüglich auf. „Überall“, lautete die Antwort der Expertin aus der Hamburger Fischschule, welche im Aischgrund seit fünf Jahren Kurse für die Gastronomie veranstaltet, um den Gastwirten zu zeigen, welche Köstlichkeiten aus Karpfen gezaubert werden können. Exotisch, ungewöhnlich, aber allesamt schmackhaft - so lautete das Urteil der Feinschmecker - „ein wirkliches Erlebnis“.

Für anspruchsvolle Tafelmusik sorgten Pianist Thomas Fink und Sopranistin Claudia Elsing; eher komödiantisch hingegen waren die musikalischen Beiträge von Dr. Martin Oberle, Landrat Irlinger sowie Thomas Fink als „wilde Karpfentrio“.

Humorvoll fand der Abend seinen Ausklang mit dem Auftritt der beiden Försachter Sabine und Harald Dorsch, die sich ihre so ganz eigenen Gedanken rund um den Karpfen machten. Touristen soll er nach Höchstadt locken - doch dafür müssten die Fischer entlang der Aisch erst einen Kommunikationskurs belegen, damit diese jede dumme Frage mit einer lustigen Antwort parieren könnten. Beispielsweise: „Warum haben die Karpfen Schuppen?“ „Damit Sie, wenn Sie vom Karpfenweg kommen, ihre Fahrräder unterstellen können“ oder „Warum ist der Karpfen eine Fastenspeise?“ „Weil man immer nur einen halben kriegt.“

Wer ist der rote Kormoran?

Nicht um Witz, sondern um Wissen ging es bei der Fortsetzung des Frage-Antwort-Spiels im großen Karpfen-Quiz, bei dem zwei Mannschaften gegeneinander antraten. Bürgermeister Gerald Brehm suchte sich mit dem Dekan Kilian Kemmer, Bankvorstand Bernd Ehrlicher, Jazzpianist Thomas Fink zwar eine prominente, gemeinsam mit Paul Oberle, dem Vater des Leiters der Fischerschule Höchstadt, aber ebenso fachlich



Der Leiter der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft, Dr. Martin Oberle (Mitte), ist ein Mann mit vielen Talenten. Hier spielt er zusammen mit Jazzpianist Thomas Fink (l.) und dem Landrat Eberhard Irlinger.

versierte Truppe zusammen. Kein Wunder, dass diese Fragen wie beispielsweise nach dem „roten Kormoran“ mit Leichtigkeit beantwortet werden konnten, der weniger in der heimischen Flora und Fauna als vielmehr im Landratsamt beheimatet ist.

Ausgezeichnet wurden überdies die Gewinner des Fotowettbewerbs, welchen die Kreisparkasse Höchstadt federführend ausgeschrieben hatte. Unzählige Bilder wurden eingereicht, 48 schafften es, der engeren Auswahl einer Jury vorgelegt zu werden, und lediglich drei Hobbyfotografen durften den Preis, eine Ballonfahrt, aus den Händen der Karpfenkönigin entgegennehmen.

Heinrich Förster, Bürgermeister aus Ilshausen, und Heinz Czelnik aus Herzogenaurach belegten dabei gleichrangig die Plätze zwei und drei mit ihren stimmungsvollen Weilerlandschafts-Bildern. Mit einem Punkt Vorsprung hatte der Ipsheimer Markus Grumm mit seiner Nahaufnahme eines aus dem Wasser ragenden Fischmauls den ersten Platz erreicht.



Karpfenkönigin Sabine Michel (l.) und die Hamburger Fischexpertin Ilian Brandmühl bei der Präsentation der Vorspeisen.