

Höchstadt



Abschlusszeugnisse
für 172 Realschüler
HÖCHSTADT UND SEIN UMLAND, SEITE 13

Wetter an Aisch und Aurach

Heute ist es bei einem in Böen starken bis stürmischen Westwind wechselnd bewölkt mit Schauern bei maximal 24 Grad. Das kühle Schauerwetter hält auch am Dienstag und Mittwoch an, wobei der Wind aber deutlich nachlässt. Eine große Verschnaufpause für alle, die sehr warmes Wetter nicht vertragen.

BRIEFGEHEIMNIS

Päckchen unerlaubt geöffnet

Höchstadt – Erst jetzt meldete ein Bewohner von Höchstadt der Polizei einen Vorfall, der sich in der zurück liegenden Woche ereignet hatte. Der Mann erwartete ein Päckchen, dass aber nicht bei ihm an kam. Am Samstag entdeckte er das kleine Päckchen in seinem Briefkasten, welches aber schon von einem bisher Unbekannten geöffnet worden war. Die Polizei hat die Ermittlungen aufgenommen. *pol*

KAMERA

Tankbetrug aufgefliegen

Hemhofen – Erst jetzt wurde bei der Polizei ein Tankbetrug angezeigt, der sich bereits am Dienstag Abend ereignete. Ein 21-jähriger Fahrer tankte seinen Pkw an der Tankstelle in Hemhofen. Dann bezahlte er nur mehrere Getränke, seine Tankschuld in Höhe von knapp 50 Euro beglich er jedoch nicht. Der Fahrer konnte anhand der Bilder der Überwachungskamera nun aber festgestellt werden. *pol*

EINPARKEN

Führerhaus verkratzt

Gremsdorf – Ein Verkehrsunfall auf dem Lkw-Parkplatz im Gewerbepark Gremsdorf wurde der Polizei am Freitag Abend gemeldet. Ein rumänischer Lkw-Fahrer streifte beim Einparken seines Sattelzuges mit dem linken Außenspiegel einen geparkten Lkw aus Polen und verkratzt das Führerhaus. Es entstand ein Gesamtschaden in Höhe von 4000 Euro. *pol*

ZUSAMMENSTOSS

Unfall auf Parkplatz

Hemhofen – Geringer Sachschaden entstand am Freitag Abend bei einem Verkehrsunfall auf dem Parkplatz eines Supermarktes in Hemhofen. Beide Fahrer im Rentenalter fuhr rückwärts aus ihrem Parkplatz und stießen dabei mit ihren Fahrzeugen zusammen. *pol*



Martin Oberle sorgte für gute Stimmung (l.). Karpfenkönigin Katrin und Jürgen Lochbihler (o.r.) sowie Küchenchef Wolfgang Schmitt (u.r.) freuen sich über den Karpfen. Fotos: P. Lindner



Karpfen gibt's jetzt auch in München

PREMIERE Die erste Aischgründer Karpfenküche außerhalb des Aischgrunds – und das direkt am Münchner Viktualienmarkt. Eine Gruppe des Karpfenland Aischgrunds machte sich am Samstag auf den Weg, um sie persönlich in Augenschein zu nehmen.

VON UNSERER MITARBEITERIN PAULINE LINDNER

München/Höchstadt – Mit einer Probe des Karpfenlieds im Bus ging sie los, die Tour nach München von Vertretern des Karpfenlands Aischgrunds. Ziel war das Restaurant „Der Pschorr“ unmittelbar am Münchner Viktualienmarkt. Seit zehn Jahren betreibt Wirt Jürgen Lochbihler die Gaststätte in einer ehemaligen Getreidehalle in bester bayerischer Wirtshausstradition, aber ohne irgendwelchen pseudoalpenländischen oder pseudobajuwarischen Schnickschnack. Der Name erinnert an den bedeutenden Münchner Brauer Josef Pschorr.

Mit Martin Oberle an der Trompete und Regina Dukart als Akkordeonbegleiterin zieht die 15-köpfige Gruppe mit

Karpfenkönigin Katrin und Höchststadts Bierkönigin Dorothea an der Spitze in die Gaststätte ein.

Die Spezialität des Hauses sind Gerichte vom Murnauerdenföls Rind. Und nun auch Karpfen? Wie passt das zusammen? „Wir setzen auf Regionalität und auf in traditioneller Weise produzierte Nahrungsmittel“, klärt Lochbihler die Aischgründer Delegation auf. Und das sind Aischgründer Karpfen ebenso wie die Renken und Saiblinge, die ebenfalls auf der Karte stehen. Dazu gehört das helle Bier aus dem Fass – als zweite Verbindung zu Franken – ein Silvaner-Cuvée aus Castell.

Diese Verbindung entstand durch Lochbihlers Frau Inka. Die Verbindung zur seltenen

„Karpfen blau ist den Münchnern nicht vermittelbar, sehr wohl aber der gebackene.“

Jürgen Lochbihler
Wirt „Der Pschorr“

Rinderrasse durch Richard Balling, der im Landwirtschaftsministerium für Vermarktung zuständig ist. Er machte Lochbihler auch auf den Aischgründer Karpfen aufmerksam und sorgte

mit Martin Oberle für die ersten Fischlieferungen in die Landeshauptstadt.

Die allerersten hat Lochbihler selber aus Franken importiert. „Unsere Mitarbeiter sind jedes Jahr bei der Weinernte in Castell dabei, um die Herkunft und Herstellung unserer Produkte kennenzulernen. Auf dem Rückweg habe ich Karpfen mitgenommen“, erzählt der Wirt von den Anfängen des Kontakts. Das bringt den Pschorr-Mitarbeitern eine Einladung zu einer neuen Weiterbildung ein. Karpfenland-Vorsitzender Gerald Brehm lädt sie zum Weiherabfischen ein.

Mitgebracht hat er diesmal „nur“ ein Schild, das den „Pschorr“ als Aischgründer Fischküche ausweist. „Karpfen blau ist den Münchnern nicht vermittelbar, sehr wohl aber der gebackene“, weiß Lochbihler. Und: „Wir haben uns in zehn Jahren Gäste gezogen, die gute Ausgangsprodukte zu schätzen wissen.“

Dazu beigetragen haben alle 100 Mitarbeiter, die den Gästen eben auch die Geschichte der Produkte nahebringen können. Das Wichtigste erfuhren sie und auch die Gäste schon durch die Delegation. Die Teichwirte Lorenz Jordan und Leonhard Thoman, „Karpfenpapst“ Oberle und Ehrenmitglied Waldemar Schmitt erläuterten das Wesentliche, ehe Oberle nochmals zur

Trompete griff und den Karpfen auch musikalisch übermittelte.

Im Gegenzug führte Lochbihler seine Gäste durch das Haus, in dem täglich 1800 bis 2000 Gerichte zubereitet werden. Neben dem biedermeierlichen Theresensaal im Obergeschoss besichtigten sie das traditionelle Bierlager, in dem die Fässer noch mit Stangeneis gekühlt und vor allem befeuchtet werden, und schließlich die Küche. Deren Chef Wolfgang Schmitt ist verantwortlich dafür, dass die Aischgründer Karpfen auch in München wie im Aischgrund schmecken.

Für Balling gehört das dazu, um Qualität in der Gastronomie zu erhalten: „Wie man den Karpfen kennt, ist er ein typisches Produkt der Gastronomie.“ Bislang eben der lokalen Gaststätten, die ein regionales Gericht in einer bestimmten Weise zubereiten, die verbreitenswert ist. Deshalb wünscht sich Lochbihler eine Zusammenarbeit der Dehoga und der Teichwirte sowie „Küchenbotschafter“.

Darunter versteht er im Falle des Karpfens „fränkische Köchinnen“, die andernorts Küchenpersonal in der authentischen Zubereitung schulen. Für ihn ist das ein Weg, die kleinteilige Landwirtschaft in Europa zu erhalten und seinen Gästen die regionale Vielfalt des Freistaats zu vermitteln.

ZUSAMMENSTOSS

73-Jährige bei Unfall schwer verletzt

Höchstadt – Eine 73-Jährige ist am Freitagabend bei einem Verkehrsunfall nahe Lonnerstadt auf der B470 schwer verletzt worden.

Die Frau war mit ihrem Auto auf der B 470 von Mailach kommend in Richtung Höchstadt unterwegs und bog nach links in die Rothenburger Straße ab. Dabei streifte sie den Bordstein der Verkehrsinsel und geriet auf die Gegenfahrbahn. Dort prallte sie mit ihrem Pkw gegen ein entgegenkommendes Fahrzeug.

Mehrere Rettungs- und Einsatzkräfte waren vor Ort. Die Unfallverursacherin wurde schwer verletzt ins Krankenhaus



Die 73-jährige Frau wurde ins Krankenhaus gebracht. Foto: Johanna Blum

nach Erlangen gebracht. Die anderen Unfallbeteiligten blieben unverletzt.

Der Schaden an beteiligten Fahrzeugen liegt bei ca. 10 000 Euro. *pol*

Polizeibericht

Stoßstange verkratzt und weggefahren

Höchstadt – Ein auf dem Parkplatz des Kauflandes geparktes Auto wurde am Samstag in der Zeit von 11.15 bis 11.45 Uhr angefahren. An dem weißen Pkw Marke Volvo wurde die hintere Stoßstange leicht verkratzt. Der Verursacher fuhr weiter, ohne sich um den Schaden in Höhe von mehreren hundert Euro zu kümmern. Hinweise dazu bitte an die Polizei in Höchstadt.

Geparktes Auto beschädigt

Höchstadt – Ein auf dem Parkplatz vor der Sparkasse in Höch-

stadt geparktes Auto wurde am Samstag in der Zeit von 11 bis 12 Uhr beschädigt. Bei dem Fahrzeug handelte es sich um einen gelben Audi TT, an dem die Beifahrertür beschädigt wurde. Nach Spurenlage stand rechts daneben ein roter Pkw, dessen Fahrer beim Öffnen der Fahrertür den Schaden verursachte. Es entstand ein Sachschaden von mehreren hundert Euro. Der Fahrer des roten Pkw wird gebeten, sich bei der Polizei zu melden. *pol*

Polizei Höchstadt

Die Polizeiinspektion Höchstadt ist erreichbar unter Tel. 09193/63940.