

HÖCHSTADT / MÜNCHEN — Seit November 2012 ist der Aischgründer Karpfen nach EU-Recht geschützt. Spezielle Karpfenküchen bieten ihn seither im Aischgrund zum Verzehr an. Am Samstag wurde nun in München die erste Karpfenküche des Original Aischgründers außerhalb der Region eröffnet. Übergeben wurde die Ernennungs-Plakette an den „Pschorr“ von einer 14-köpfigen Delegation um den Höchststadter Bürgermeister Gerald Brehm.

Die kleinbäuerlichen Fischereibetriebe, so betonte Martin Oberle am Samstag in München, stellen ein Kleinod in der Landwirtschaft dar. „Hier hat der Strukturwandel zum Glück noch nicht stattgefunden“, so der Leiter des Instituts für Karpfenteichwirtschaft in Höchststadt. Dies ermögliche es, ein hochwertiges Nahrungsmittel zu produzieren. „Der Karpfen wird ausschließlich mit Naturnahrung aufgezogen. Diese entsteht durch Sonneneinstrahlung in den Weihern.“ Auf Zusätze wie sie sonst auch in der Fisch-Mast zum Einsatz kommen, etwa Fischmehl, kann deshalb verzichtet werden. „Deswegen sind sich sogar IWF und Greenpeace einig, dass der Aischgründer Karpfen der einzige Fisch ist, der mit gutem Gewissen gegessen werden kann.“

Gleichzeitig steige die Nachfrage nach hochwertigen, regionalen Produkten, wie Richard Balling, Leiter der Ministerialrat im Staatsministerium für Ernährung, ausführte. Scheinbar ideale Bedingungen für die Karpfenbauern also. Doch dem ist nicht so, wie Teichwirt Leonhard Thomann berichtete. „Viele Leute denken, der Karpfen lebt in der Pampa, da muss man nichts machen. Die viele Handarbeit ist ihnen nicht bewusst.“ Dies führe dazu, dass für Karpfen nur Dumping-Preise bezahlt werden. Solchen Entwicklungen will man in München durch die bessere Vermarktung hochwertiger regionaler Produkte begegnen. „Schließlich ist Bayern das Land der

„Aischgründer“ erreicht die Isar

Erste Karpfenküche in München eröffnet — Delegation aus Höchststadt



„Der Pschorr“ in München ist jetzt eine zertifizierte Karpfenküche. Gastwirt Jürgen Lochbihler zeigt das entsprechende Schild, das Höchststadts Bürgermeister Gerald Brehm (rechts daneben) und seine Delegation mitgebracht haben. F.: enz

Spezialitäten. Da müssen wir uns vor Trittbrettfahrern schützen“, meinte Balling. Deshalb begleitete das Landwirtschaftsministerium nicht nur die Zertifizierung des Aischgründer Karpfens als geografisch geschützte Angabe, man bahnte auch den Kontakt des Karpfenland Aischgrund e.V. mit Jürgen Lochbihler an.

Eben jener Lochbihler, der im Jahr 2005 aus der zuvor neun Jahre leerstehenden Freibank-Halle am Münchner Viktualienmarkt das In-Lokal „Der Pschorr“ entwickelte. Insgesamt 96 Mitarbeiter, darunter zehn Auszubildende, sorgen für bayerische Gastlichkeit. Das schmucke Lokal mit großem Biergarten in der Landeshauptstadt steht für hochwertige, bürgerliche Küche. Dieser Erfolg, so erläuterte Jürgen Lochbih-

ler, komme nicht von ungefähr. „Wir setzen auf hochwertig erzeugte Nahrungsmittel, die nicht erst tausende Kilometer transportiert werden.“

In der aufwändig produzierten Speisekarte finden sich deshalb vor allem saisonal wechselnde Angebote. „Die dazu notwendigen Produkte kaufen wir direkt beim Erzeuger“, betonte der Gastwirt. „Da bin ich auch schon einmal beim Schlachten dabei, um zu klären, wie der optimale Schnitt für uns sein muss.“ Eines fehlte jedoch bislang auf dem Speiseplan – ein nachhaltiger, gesunder Fisch. „Über das Landwirtschaftsministerium bin ich dann auf den Aischgründer Karpfen aufmerksam geworden“, erinnert sich Lochbihler. „Dieser passt tatsächlich optimal zu uns. Denn die Aischgründer Teichwirte

haben es geschafft, einen modernen, mageren Karpfen zu züchten – ohne Qualitätsschwankungen über alle Weiher hinweg.“ Der Münchener Großhandel, so Jürgen Lochbihler, habe den Aischgründer Karpfen noch nicht für sich entdeckt. Deshalb müsse bislang der Opa selbst nach Mühlhausen fahren und die Fische abholen. Trotzdem ist man in München vom Interesse der Gäste am fränkischen Karpfen überzeugt – und ließ sich deshalb als erstes Restaurant außerhalb des Aischgrundes als Karpfenküche zertifizieren.

Grund für Höchststadts Bürgermeister Gerald Brehm in seiner Funktion als Vorsitzender des Vereins Karpfenland Aischgrund, mit einer Delegation in den „Pschorr“ nach München zu reisen. Feierlich wurde dabei im

Beisein von Karpfenkönigin Katrin I. und der künftigen Höchststadter Bierkönigin Dorothea I. eine Karpfen-Plakette übergeben. Diese zeigt den Gästen, wo der hochwertige Original Aischgründer verarbeitet wird. Karpfen blau, erklärte der „Pschorr“-Wirt, werde es in München dennoch erst einmal nicht zu essen geben. „Das ist doch eher etwas für Insider. Wir setzen auf im Bierteig gebackene Fische.“ Und Lochbihler kennt sein Publikum, ist er doch Gastwirt aus Leidenschaft. „Das Gefühl, zu sehen, wie ein gutes Essen, ein geselliges Beisammensein den Gästen ein Glänzen in die Augen treibt, ist unvergleichlich.“ Deshalb steht er mindestens einmal die Woche selbst in seinem Lokal. Der frühere Unternehmensberater weiß auch um die Bedeutung eines Angebotes für die Nachfrage. Deshalb wird man neben der Zubereitung auch die Portionen an den großstädtischen Markt anpassen. „Neben dem klassischen halben Karpfen werden wir auch vierteln“, plant Lochbihler. Am meisten Potenzial sieht er aber für Filet. „Im Aischgrund lernt man das Entgräten schon von Kindesbeinen an. Unseren Gästen wäre das zu un bequem und der Service kann das in Menge auch nicht leisten.“

Zu essen gab es den Aischgründer Karpfen an diesem Tag weder auf die eine noch die andere Art. „Denn diesen Fisch isst man nur in Monaten mit einem R im Namen“, erklärte Gerald Brehm den zahlreichen Schaulustigen im „Pschorr.“ „Denn nur dann hat der Fisch den hervorragenden Geschmack.“

Eine Erklärung, die manchen sichtlich verwunderte – aber man akzeptierte klaglos. Überhaupt scheint das Interesse an fränkischen Gepflogenheiten in der Landeshauptstadt schon jetzt groß zu sein. So gab es tosenden Applaus für Martin Oberle und Regina Dukart. Die beiden Höchststadter umrahmten die Übergabe der Karpfenküchen-Plakette mit Trompete und Akkordeon und dem bei diesem Anlass unvermeidlichen Karpfenlied. CHRISTIAN ENZ

Gedenken an einen Freund

Stammtisch richtet Fußballturnier zu Ehren von Florian Birkner aus

NEUHAUS — Am Samstag veranstaltete der Stammtisch „Eintracht Klappstuhl“ auf dem Sportgelände des TSV Neuhaus den inzwischen fünften Florian-Birkner-Cup.

Bei diesem Fußballturnier mit zwölf Mannschaften, das immer zu Ehren des verstorbenen Stammtischgründungsmitgliedees stattfindet, wird der Reinerlös diesmal der Schulvorbereitenden Einrichtung (SVE) in Buch zugute kommen.

Eine weitere Spende geht an die hiesige Familie Blumenthal, die einen schweren Schicksalsschlag zu bewältigen hat. Der Vorstand und Organisator des Turniers, Marco Wirth, erzählte, dass ihrer aller Freund Florian Birkner ein sehr lustiger

Mensch gewesen sei, dem es zu Lebzeiten immer wichtig war, Kinder zum Lachen zu bringen. Und genau deshalb gingen und gehen alle Erlöse des Cups an Einrichtungen für Kinder.

Das Ganze konnte aber erst realisiert werden, so Wirth weiter, indem diverse Sponsoren die Veranstaltung unterstützen; dafür seien er und der komplette Stammtisch sehr dankbar.

Am Turniertag stand aber nicht nur der Fußball an vorderster Stelle, sondern es war auch einiges für den Nachwuchs geboten. Die zahlreichen Kinder, die gekommen waren, konnten sich in der riesigen Hüpfburg austoben, und die Neuhauser Freiwillige Feuerwehr hatte einen Parcours mit einigen Spielen aufgebaut – unter anderem

konnten sie selbst Feuerwehrmann/frau sein und Tennisbälle mit einer Feuerspritze wegspritzen.

Auch für das leibliche Wohl war bestens gesorgt, den Hunger konnte man mit fränkischen Spezialitäten stillen. Darüber hinaus wurde Kuchen angeboten. An der Bar gab es verschiedene alkoholische und alkoholfreie Getränke.

Gegen 17 Uhr standen dann die Sieger fest. Gewonnen haben die Altherren des TSV Neuhaus, Zweite wurden „Motorrad Hertlein“ und dritte „Mixed Cluster“ (die letztjährigen Sieger). Nach dem sportlichen Teil der Veranstaltung begann dann der gemütliche Teil mit einem Spanferkelessen, im Anschluss wurde noch bis in die Nacht hinein gefeiert. *welk*



Vorne Fußball, hinten Hüpfburg: Beim Florian-Birkner-Cup war für alle etwas geboten.

Foto: Welker

„Wartet nicht, bis das Schiff kommt, sondern schwimmt ihm entgegen“



Ihrem guten Ruf wurde die Realschule Höchststadt bei der Abschlussfeier wieder einmal gerecht, denn von den 172 entlassenen Schülern hatten 35 Prozent eine eins vor dem Komma. Darüber freuten sich Schulleiterin Jutta Romeis ebenso wie ihr Vorgänger Reinhard Bum, Bürgermeister Gerald Brehm, Stadtpfarrer Kilian Kemmer und der Elternbeirat, die alle von Konrektor Thomas Fröhlich in der vollbesetzten Aula begrüßt wurden. Für Bürgermeister Brehm war es ein Blick zurück, denn vor 40 Jahren konnte auch er sein Realschul-Abschlusszeugnis entgegennehmen. Vor 20 Jahren kämpfte er

dafür, dass diese Schule in Höchststadt ihren Platz findet. Dank sagte er den Schülern und Lehrkräften, aber auch den Eltern. Weitere Worte des Dankes sprachen Elternbeiratsvorsitzende Christine Gleim und später Anna Maria Zöbelein von den Absolventen. Jutta Romeis hatte in einer Schultüte Symbole dabei, was gelernt und gelehrt wurde, darunter ein Glückseks. „Wartet nicht, bis das Schiff kommt, schwimmt ihm entgegen“, gab sie den Absolventen mit auf den Weg. Neben musikalischen Beiträgen führten Anna Sperber und Michael Peigel durch ein abwechslungsreiches Programm. Span-

nung lag in der Luft bei der Ehrung der besten Schülerinnen und Schüler: Herausragende Leistungen zeigten Franziska Rippel und Sonja Hetzl. Die weiteren Schulbesten sind Simone Fröhlich, Katrin Treibmann, Lukas Sperling, Nico Kauper, Sabrina Barcellona, Niklas Dotterweich, Luisa Schill, Janina Krank, Lisa-Marie Wala, Sophia Wichert, Anna Geier, Saskia Nijhuis, Jans Täffner und Christine Titel. Ausgezeichnet mit einem Mittelfränkischen Realschulpreis wurden Nico Kauper, Yaninn Zwosta und Franziska Rippel. Ein Feuerwerk beendete den Abend. *pn/Fotos: Paul Neudörfer*

