

MONTAG, 3. SEPTEMBER 2012

STADT 9



Fischerkönig Gerald Kummer zeigt stolz seinen 3850 Gramm schweren Karpfen.

Fotos: Sonja Adam

Dicker Fang für leckere Mahlzeit

WETTBEWERB Beim Königsfischen geht es nicht nur um Pokale, die Angler sind auch echte Könner in der Zubereitung ihres Fangs.

VON UNSERER MITARBEITERIN SONJA ADAM

Kulmbach – Wenn der Kassierer des Bezirksfischereivereins auf seine Angel-Erfolge angesprochen wird, dann erinnert er sich gerne an einen Hecht, der 1,21 Meter groß war. Er ist derzeit Altstadtfisherkönig, und zum ersten Mal hat es Gerald Kummer gestern geschafft, auch beim Königsfischen den dicksten Brocken aus dem Revier rund um Mainauen, Oberaufhof, Krebsweiher und den vereinigten Main herauszuholen. Einen 3850 Gramm schweren Karpfen legte er auf die Waage.

Auf den sonntäglichen Mittagstisch schafft es der Königs-karpfen aber nicht mehr. „Der kommt erst mal in die Tiefkühltruhe“, verrät Kummer.

Auch die Gesamtsieger sind stolz auf ihre Angel-Ergebnisse. So bringt Richard Stengel 11,9 Kilo Fisch nach Hause, Uwe Teller 8,95 Kilo und Ralf Griech immerhin noch 6,8 Kilo. Bei den Damen machte Ursula Vollmuth das Rennen mit 3,45 Kilo.

Gewässerwart Gerd Suske ist, wenn es um die Verarbeitung geht, ein Meister seines Faches. Schon seit 1984 pflegt er das Angeln als Ausgleich zu seinem Büro-Job. Und ebenso viel Freude macht ihm die Fisch-Zubereitung. „Man muss den Leuten vermitteln, wie man richtig mit Fisch umgeht.“

Im Gegensatz zu vielen anderen Anglern hat Suske sogar für Weißfisch etwas übrig. Der ist verpönt, weil er viele Gräten hat. „Aber man muss sie mit der geeigneten Technik entfernen.“ Wie's geht, demonstriert Suske mit wenigen Schnitten. So hat die Forelle wenig Fleisch am Bauch, deshalb lässt sich mit dem bekannten Rückenschnitt nur schwer ein Filet herstellen. Suske fährt stattdessen seitlich der Kiemen schräg mit dem Filetmesser nach hinten und trennt in Sekunden ein Filet oberhalb der Mittelgräte ab.

Beim voluminösen Karpfen dagegen ist das Filetieren mit

dem Rückenschnitt gut geeignet. Schwierig sind da eher die Quermuskeln im oberen hinteren Rücken. Suske empfiehlt, das Karpfenfilet im hinteren Bereich quer alle zwei Millimeter mit dem Messer einzuritzen – und die Ritzen mit Zitronensaft zu beträufeln.

Im eigenen Ofen geräuchert

Suskes Zubereitungsfavoriten sind Fisch mit Gemüse, Zander mit Gemüsenudeln oder auch Fisch in der Salzkruste. „Da bleibt er schön saftig.“ Außerdem räuchert er Fisch im eigenen Räucherofen. „Man muss den Fisch, meistens nehme ich Forelle, Aale oder Karpfen, zwölf Stunden in Lake einlegen, trocknen und zehn bis zwanzig Minuten im Ofen garen. Dann bleiben sie eineinhalb Stunden im Rauch“, erklärt Suske. Doch egal, wie man Fisch zubereitet – eins ist wichtig: dass er frisch ist. „Frischen Fisch erkennt man daran, dass die Kiemen noch schön rot sind. Außerdem sollte beim Druck aufs Filet keine Delle bleiben.“



Eine Forelle zu filetieren ist nicht schwer. Gerd Suske zeigt, wie's gemacht wird.