

Der ganz große Fang

Beim Abfischen in Langburkersdorf gingen erstmals die neuen Karpfen ins Netz – und mehr als im Vorjahr.

Von Katarina Gust

Langburkersdorf. Es spritzt und platscht im Mühlteich. Mit ihren kräftigen Körpern versuchen die Karpfen, dem Netz zu entkommen. Doch das zieht sich immer enger um die Gruppe. Mit einem kräftigen Hieb taucht der Kescher ins Wasser und zieht die stattlichen Fische heraus. Die Karpfen winden sich. Mancher schafft es noch einmal zurück in den Teich. Doch auch der letzte landet im Netz. Beim traditionellen Abfischen der Forellen- und Lachszucht Ermisch wurden am Sonntag rund 1,8 Tonnen Karpfen aus dem Mühlteich geholt. Vor allem Spiegelkarpfen zogen die Fischer per Hand an Land. Die bis zu drei Kilogramm schweren Tiere landeten erst in einem Eimer. Dann wurden sie in große Bassins umgesetzt. Für die Schaulustigen ist das der Höhepunkt beim Abfischen. Wenn die Fische im Sekundentakt von den Fischern in die Wassertröge geworfen werden und dabei manchen Zaungast nass machen.



Unter den Augen vieler Zuschauer wurde am Wochenende in Langburkersdorf der Mühlteich abgefischt. © Steffen Unger

Dieses Jahr war erstmals auch eine andere Karpfenart dabei: der Schuppenkarpfen. Diese Sorte Fisch will Gunther Ermisch wieder populärer machen. „Es ist die Urform des europäischen Karpfens“, sagt der Fischwirtschaftsmeister. Er sei in Deutschland ein wenig in Vergessenheit geraten. Das will der Langburkersdorfer ändern. Der Fisch hat – wie der Name schon andeutet – am ganzen Körper dicke Schuppen. Räubern wie dem Fischotter macht er das Leben dadurch schwerer. Sie könnten den Fisch schwerer packen, rutschen an den Schuppen ab. Schuppenkarpfen würden zudem in der Zucht schneller wachsen und seien auch sonst robuster. Zum Beispiel gegen Parasiten. Für Ermisch ist er deshalb besonders attraktiv. „Wir haben einen Großkunden im Harz, den wir mit Schuppenkarpfen beliefern“, verrät er. Auch hiesige Anglerverbände würden wieder auf die urtümliche Art setzen.

Den Großteil beim Abfischen machten jedoch die Spiegelkarpfen aus, die durch die richtige Zucht nur ganz wenige Schuppen haben. Der Fisch ist dadurch perfekt für die Verarbeitung in der Küche. „Wer dagegen schon einmal einen Schuppenkarpfen geschuppt hat, kann danach seine Küche renovieren“, scherzt Gunther Ermisch.

Er ist mit der diesjährigen Ernte sehr zufrieden. Knapp zwei Tonnen, das sei eine stattliche Zahl. Dass die Bilanz so gut aussieht, hat vor allem mit dem Wetter zu

tun. Den ganzen Sommer über hätte es oft geregnet. In den Teichen gab es dadurch immer genug Wasser. Die Temperaturen seien zudem warm gewesen. Die Fische hätten dadurch gut gefressen und entsprechend gut angesetzt. „Das ist kein Vergleich zum letzten Jahr“, sagt der Fischexperte. 2015 hatte Ermisch mit extremer Trockenheit zu kämpfen. Bis in den November hinein fehlte ihm das Wasser. Vor allem in den Fließgewässern, in denen er Forellen hält, sei der Pegel stark gesunken. Die Folge waren starke Einbußen.

Filet in Bierteig war der Renner

Den Karpfen hat die Trockenheit weniger zugesetzt. Sie brauchen vor allem Wärme, um gut im Futter zu stehen. Der größte, den Ermischs Team am Sonntag aus dem Wasser gezogen hat, hat sogar einen Namen. August heißt der Karpfen, der fast zwei Meter lang ist. Schon beim ersten Fischzug landete das Maskottchen des Fischereibetriebes im Netz. Die Besucher konnten das über 20 Jahre alte Tier in einem extra Becken bestaunen. Wer ihm zu nahe kam, wurden ab und zu von August nass gemacht.

Ein Teil seiner kleineren Kollegen konnten sich die Schaulustigen küchenfertig oder auch lebend mit nach Hause gehen. Nicht nur Karpfen gab es da. Auch Forellen, Saiblinge, Welse, Störe und Hechte hatte Ermisch im Angebot. Entsprechend groß waren die Schlangen am Frischfischverkauf. Und nicht nur dort. Wer ein Karpfenfilet gebacken in Bierteig probieren wollte, musste sich gedulden. Bis zu 40 Minuten lang standen die Besucher an. „Dass der gebackene Karpfen so gut ankommt, hat uns überrascht“, sagt Gunther Ermisch.

Vielleicht, weil im Filet keine gemeinen Gräten schlummern, an denen man sich verschlucken kann. Die Störenfriede werden zuvor mit einer speziellen Maschine so klein zerteilt, dass sie beim Essen nicht mehr stören. Und zwar so, dass das Filet komplett intakt bleibt. Das schien ganz nach dem Geschmack der Besucher gewesen zu sein. „Nächstes Jahr werden wir uns noch besser vorbereiten“, sagt Gunther Ermisch. Verhungern musste trotzdem niemand. Ermischs legendäre Fischsuppe ging ebenfalls weg wie geschnitten Brot.



Wer wollte, konnte zum Abfischen auch gleich frischen Räucherfisch mitnehmen. Sophie Ermisch präsentiert hier ihre Saiblinge. © Steffen Unger



So sieht ein Schuppenkarpfen aus. Hans Ermisch zeigt den Fisch seinem Enkel Moritz. Im Hintergrund ist der abgelassene Mühlteich zu sehen. © Steffen Unger



Jürgen Rösler verkaufte an seinem Stand Karpfen im Bierteig. Damit traf er den Geschmack der meisten Besucher, die bei ihm Schlange standen. © Steffen Unger