



Teichwirt Marco Mulzer (Dritter von rechts) und seine Lebensgefährtin Christina (Zweite von rechts) präsentierten aus der eigenen Zucht einen dreijährigen Karpfen den Gästen MdB Karl Holmeier (rechts), Bezirkstagspräsident Franz Löffler (Vierter von rechts), Großvater Mulzer (Zweiter von links) und dem Vorsitzenden des Fischereiverbands Luitpold Edenhart (links)

Fotos: Artmann

Jetzt kommt Karpfen auf den Tisch

TEICHWIRTSCHAFT Im Fischhof Mulzer in Oberweierhaus bei Klardorf wurden die Oberpfälzer Fischwochen eröffnet.

VON WERNER ARTMANN

SCHWANDORF. Ein absoluter Höhepunkt im kulinarischen Jahreskalender sind für viele Fischliebhaber, Gourmets und Feinschmecker ab Oktober die jährlichen Fischwochen. Im Herzstück des Fischwirtschaftsgebietes „Karpfenland Mittlere Oberpfalz“ wurden am Mittwochnachmittag auf dem Fischhof Mulzer in Oberweierhaus bei Klardorf die Oberpfälzer Fischwochen 2017 durch den Bezirk Oberpfalz gemeinsam mit dem Fischereiverband Oberpfalz eröffnet. Dabei wurde auch wieder auf das gesunde, schmackhafte und heimische Produkt „Fisch“ aufmerksam gemacht.

Zur Kirwa gehört auch der Fisch

Das diesjährige Motto für die Eröffnung der Fischwochen 2007 lautet „Traditionelles Handwerk trifft junge Ideen.“ In diesem Zusammenhang wurde auch auf den Stellenwert der Oberpfälzer Fischereiwirtschaft hinge-

wiesen. Gastgeber war in diesem Jahr der traditionelle Teichwirtschaftsbetrieb und Fischhof Marco Mulzer in Oberweierhaus. Nach einem Sekt-Empfang begrüßte der Vorsitzende des Fischereiverbandes Oberpfalz, Luitpold Edenhart, die Gäste, Vertreter des Bezirks, der Politik, Landwirtschaft, verschiedener Behörden, des Fischereiverbandes sowie Gastgeberfamilie Mulzer am Fischhof.

Edenhart erinnerte an die „Allerweltskirwa“, die auch am besten für die Eröffnung der Oberpfälzer Fischwochen geeignet sei. Zu einer richtigen Kirwa gehöre der Fisch und hier komme in erster Linie der heimische Karpfen ob blau oder gebacken auf

den Teller. Fisch ist ein gesundes und wenig belastendes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Nahrungsmittel und erfüllt alle Ernährungsansprüche. Es sei kein Geheimnis, dass Fische schon vor Urzeiten zu den Lieblingsspeisen unserer Vorfahren gehörten. Es gebe gerade bei diesem nahrhaften Lebensmittel so viele Abwandlungsmöglichkeiten, dass es keine Schwierigkeiten machen würde, fast täglich Fisch auf den Tisch zu bringen.

Bezirkstagspräsident Franz Löffler betonte, dass der Bezirk und der Fischereiverband das gleiche Ziel verfolgen: „Wir wollen zum einen das wertvolle Lebensmittel Fisch in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit stellen,

zum anderen den für die Oberpfalz nicht unbedeutenden Wirtschaftszweig der Teichwirtschaft und deren Beitrag zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft würdigen und hervorheben.“

Teichwirte brauchen eine Zukunft

Löffler ging auch auf die gesetzlichen Schwierigkeiten in Bezug auf das Fischereirecht ein und forderte entsprechende und ausgleichende Maßnahmen gegenüber Kormoranen, Fischottern, Reiher und Bibern. Nur wenn Teichwirte eine Zukunft sehen, könne dieser schöne Beruf auch in kommenden Jahrzehnten ausgeübt werden. Dann stehe dem Verbraucher das gesunde und heimische Lebensmittel Fisch zur Verfügung und zusätzlich bleibe die Kulturlandschaft der Oberpfalz erhalten, stellte Löffler fest.

Fischhofbesitzer Marco Mulzer stellte seinen Fischzuchtbetrieb den Gästen vor und schilderte auch die Schwierigkeiten einen solchen Betrieb zu führen und gewinnbringend zu arbeiten. Zum Abschluss der Veranstaltung wurde den Gästen eine klare Fischbrühe Art „Thai Style“ mit Karpfenockerl und Kürbis serviert sowie als Hauptgericht Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat, dazu Eichhörnchen Bier und Riesling.

DER FISCHHOF MULZER

► **Der Fischhof Mulzer** in Oberweierhaus in Schwandorf blickt auf eine lange Tradition zurück, vor 1795 war er in den Händen von Herzog Karl Theodor, danach im Besitz der Familie Mulzer.

► **Jahrzehntelange Erfahrung** und in der Fischzucht und gute Pflege der Teiche führten im Fischhof Mulzer zu einem sauberen und artgerechten Lebensraum für die Fische. Die extensive Teichwirtschaft ist auf eine geringe Besatzdichte ausgelegt, die Qualität des Fisches steht absolut im Vordergrund. (bat)



Als Festessen gab es Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat.