

# KARPFEN AUS DINKELSBÜHL



Fischernte-Markt in der historischen Dinkelsbühler Altstadt



Kleine Karpfen werden umgesetzt



Karpfen aus dem Netzgehege





# 365 Teiche

*So viele Weiher wie Tage im Jahr sollen die Reichsstadt Dinkelsbühl vor rund 500 Jahren umgeben haben. Seit 1000 Jahren wird hier Teichwirtschaft betrieben, die unverkennbar das Landschaftsbild mitgeprägt hat. Hier werden Waller, Hecht, Schleie und Zander gezüchtet, der bekannteste und beliebteste Fisch dieser Region ist jedoch der Karpfen. Wir haben dort einen Fischzuchtbetrieb besucht*

**D**inkelsbühler Teichwirtschaft hat eine lange Tradition. Zur jährlichen Fischerntewoche um den 1. November zieht es viele Besucher in die historische Altstadt in Mittelfranken, um Fischspezialitäten zu genießen und heimische Fischarten in großen Schaubecken zu bestaunen. Bereits im Jahr 1660 gab es eine Fischerntewoche. Karpfen waren im Mittelalter ein sehr wichtiges Nahrungsmittel. In früheren Zeiten stand in Dinkelsbühl jedem Bürger nach altem Recht ein rund zweifündiger Karpfen als „Bürgerfisch“ zu, egal ob arm, reich, geistlich oder weltlich. Besonders in der Fastenzeit war dieser sehr gefragt, denn es war verboten, etwas zu essen, was über den Tellerrand hinausragte. Das machte den Speisefisch mit seiner ovalen Form zu einem beliebten und sättigenden Mahl.

## *Fest mit Tradition*

Heute dreht sich bei der Fischerntewoche alles ums Genießen und Erleben. Vor rund 40 Jahren wurde die Veranstaltung wiederbelebt. Neben Gasthöfen und Verkaufsständen sind in der Innenstadt Aquarien mit den heimischen Fischarten ausgestellt. Diese sind Anziehungspunkt für Groß und Klein. Ein beliebtes Spektakel ist auch das Abfischen der Teiche. Unser Leser Roland Bederke, der eigene Karpfenteiche bewirtschaftet, hat uns auf diese Veranstaltung aufmerksam gemacht. Deshalb sind wir Anfang November in Dinkelsbühl. Auf dem Altrathausplatz treffen wir Roland Bederke und Andre Ahamer, der in seinem Verkaufswagen fangfrische sowie geräucherte Fische aus den Teichen des Familienbetriebes verkauft. Auch hier darf der Karpfen in der Auslage nicht fehlen. Beliebt sind die Filets oder halbe Karpfen, die dann in einer Panade in Butterschmalz ausgebacken werden. Das Karpfenfleisch verfügt jedoch über die ungeliebten Y-Gräten. Wer bei Ahamer ein Karpfenfilet kauft, kann sich die Gräten zerkleinern lassen. Dazu wird das Filet ►►





1



Gewinnen Sie  
einen Urlaub in  
Dinkelsbühl  
(S. 81)

2



3



4

durch einen Grätensneider gedreht, bei dem der Fisch im Abstand von 3 Millimetern bis zur Haut ein- und die Y-Gräten dabei durchgeschnitten werden. Das Prinzip ist ähnlich wie bei einer Nudelmaschine, nur mit ganz scharfen Messerscheiben. So vorbereitet wird das gebratene Filet zum „grätenfreien“ Vergnügen. Da es kalt auf dem Markt ist, freuen wir uns über eine heiße Fischsuppe, die der Fischzüchter uns anbietet und die er kurz vorher zubereitet hat. Sie wärmt Hände und Magen! Wir wollen wissen, woher die Fische kommen, die Ahamer hier verkauft. Er lädt uns zu seinen Fischteichen ein und wir dürfen beim Umsetzen einjähriger Karpfen vom Weiher in ihr Winterdomizil dabei sein. Das lassen wir uns natürlich nicht entgehen!

### Weiher an Weiher

Am nächsten Tag treffen wir Andre Ahamer am Fischladen in Freundstal, ein Stückchen außerhalb von Dinkelsbühl. Hier bewirtschaftet die fischbegeisterte Familie 35 Teiche. Wie auf einer Perlenkette reihen sich 30 Weiher auf einer Länge von 3 km bis zum nächsten Ort aneinander. „Jeder Teich hat einen eigenen Namen“, grinst Ahamer verschmitzt. „Da gibt es den Lohweiher am Haus, den Gatterweiher, Römerweiher und den Heckenweiher“, beginnt er aufzuzählen. Für Nicht-Ortskundige, die hier auch gegen Gebühr angeln können, ist es gar nicht

so einfach, den richtigen Weiher zu finden. Direkt am Fischladen sind mehrere große Betonbecken, die sogenannten Netzgehege. Hier zeigt uns Ahamer schlachtreife große Karpfen, die bis zu 14 Tage noch in frischem Wasser gehalten werden, damit sie ihren Beigeschmack verlieren. Das ist wichtig für die Qualität des Karpfens, erfahren wir. Wird Karpfen direkt aus dem Teich verarbeitet, schmeckt er oft unangenehm schlammig und erdig. Er „mooselt“, wie es umgangssprachlich heißt, außerdem sind die Kiemen voller Schlamm.

Karpfen verbringen nicht ihr ganzes Leben in ein- und demselben Teich, sie müssen zwischendurch umgesetzt werden. Dazu benötigt Ahamer Hilfe. Heute sind Roland und Alfred Bederke sowie Alexander, den alle nur Opa nennen, dabei. Mit Gummistiefeln ausgestattet laufen wir an einigen Teichen entlang. Etliche sind schon abgelassen worden und haben kein Wasser mehr.

### Netzfischen

Am „Pilzstöckle-Weiher“ hat Ahamer schon alles vorbereitet. Oft werden die Teiche langsam abgelassen und die Fische dann aus dem niedrigen Wasser abgesammelt. Schonender aber ist die Methode des Netzfischens. Dabei wird am Vortag ein mit Bleigewichten versehenes Netz im Teich ausgelegt. Am nächsten Tag wird das Netz langsam in





5



6

großem Bogen zum Ufer gezogen. Mit einem Kescher werden die sich darin befindlichen Fische herausgefischt und in die bereitgestellten Bottiche umgeladen. Die so gefangenen Fische haben saubere Kiemen und wenig Schlamm anhaften. Beim Netzfischen fängt man die Hälfte bis zu zwei Drittel der Fische im Teich, die restlichen werden beim Ablassen des Teiches „geerntet“.

Im Pilzstöckle-Weiher leben etwa 10000 kleine Karpfen, die heute in einen tieferen Teich umgesetzt werden sollen, der im Winter nicht durchfriert.

Das 20 Meter lange Netz ist gut erkennbar, wie es im Weiher schwimmt. Jetzt geht es los! Alexander füttert die Fische mit Gerste an, wir sehen die kleinen goldenen Fischkörper unter der Wasseroberfläche. Andre Ahamer und Roland Bederke, beide in Wathosen, steigen in das 10°C kalte Wasser. Sie ziehen das Netz zu einem großen Kreis zusammen. Beim Zusammenführen achten die beiden Männer darauf, dass sie das Netz von unten ziehen, während sie auf den Bleigewichten stehen. So können die Fische nicht untendurch entwischen. Sind die Fische mit dem Netz eingekreist, nimmt Ahamer einen



- 1 Andre Ahamer mit einem schlachtreifen K3-Karpfen aus dem Netzbecken
- 2 Idyllisch reiht sich Weiher an Weiher
- 3 Roland Bederke an der tiefsten Stelle im Weiher, dem „Mönch“, an dem sich der Abfluss befindet
- 4 Abgelassener und abgefischter Weiher
- 5 Mit Gerste werden die Fische angelockt
- 6 Das Netz wird langsam Richtung Ufer gezogen, die Gerste schwimmt noch auf dem Wasser
- 7 Die Netzen werden am Ufer zusammengeführt



7

### Rund um den Karpfen

Die Römer brachten den Karpfen aus Asien nach Europa, wo er seit dem Mittelalter in Teichen gehalten wird. Karpfen sind Süßwasserfische, die warmes, flaches Wasser wie in Weihern, Baggerseen und langsam fließenden Flüssen benötigen. Den Winter überstehen die Fische in den tieferen Bereichen der Teiche. In der Teichwirtschaft werden sie deshalb im Herbst in tiefe Winterungsteiche umgesetzt, die nicht durchfrieren können.

Etwa 3 Jahre dauert es, bis ein Karpfen mit 1200 – 1500 Gramm schlachtreif ist. Dann wird er als K3-Karpfen bezeichnet. Einjährige Karpfen (K1) wiegen etwa 40 Gramm, zweijährige Exemplare (K2) 300 – 400 Gramm.

Um die Verarbeitung einfacher zu machen, wurden Schuppenkleid und Aussehen der Fische im Laufe der Jahrhunderte durch Züchtungen verändert. Der Schuppenkarpfen ist rundum mit Schuppen bedeckt, was ihn sehr aufwendig beim Vorbereiten macht. Spiegelkarpfen hingegen sind einfacher zu verarbeiten, da sie nur noch über wenige Schuppen verfügen. Der „Dinkelsbühler Karpfen“ ist eine eigene Züchtung mit einem stark ausgeprägten Rücken und einem ausgewogenen Verhältnis von Länge und Höhe.

Karpfen haben übrigens einen hohen Eiweiß- und Fettgehalt. Außerdem sind sie reich an B-Vitaminen, besonders B<sub>12</sub>, sowie Vitamin D.





4

- 1 Andre Ahamer zieht das Netz zu einem Kreis zusammen
- 2 Mit dem Kescher werden die Fische vorsichtig aus dem Weiher geholt und in die Bottiche umgeladen
- 3 Golden glänzen die kleinen Karpfen
- 4 Ein großer Ast hat sich im Netz verfangen und muss entfernt werden
- 5 Roland Bederke mit einem großen Zuchtkarpfen

5

Kescher und hebt sie vorsichtig heraus. Am Ufer wartet schon Alfred Bederke mit wassergefüllten Wannen, in die die Jungfische kommen. Es zappelt ganz schön im Kescher, so ganz gefallen lassen wollen sich die Tiere ihre Umsiedlung nicht. Da das ausgelegte Netz für die Karpfen zu grobmaschig ist, bleiben einige Fische im Netz hängen. Vorsichtig, damit die kleinen Fische nicht verletzt werden, befreien Ahamer und Roland Bederke die Fische aus dem Netz, während sie es Meter für Meter ans Ufer ziehen. Im Netz haben sich außerdem viel Laub und einige Äste aus dem Teich verfangen.

**Die Karpfensaison  
dauert von  
September bis April**

Nur etwa 1000 Fische schwimmen nach gut einer halben Stunde Arbeit in den Bottichen. Ahamer wird die Aktion später noch einmal mit einem engmaschigeren Netz wiederholen müssen. Wir bewundern die kleinen goldfarbenen Karpfen in den Eimern, die gut genährt sind und den Winter überstehen werden. Die Bottiche mit den Fischen werden nun auf die Ladefläche des Pick-ups ge-



## FORELLEN-Aufstrich

Rezept für 4 Portionen  
Zubereitungszeit: 15 Minuten

### ZUTATEN:

150 g geräucherte Forellenfilets,  
100 g Doppelrahmfrischkäse,  
100 g Sahnemeerrettich,  
10 ml Zitronensaft,  
1 Prise Zucker,  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

### AUSSERDEM:

einige Dillfähnchen  
zum Garnieren.

Die geräucherten Fischfilets klein schneiden oder zerzupfen, dann mit Frischkäse, Sahnemeerrettich und Zitronensaft in einen hohen Behälter geben. Mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen.

Mit Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. In Schalen, z. B. WECK-Gläser in Sturzform à 370 ml Inhalt, füllen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Mit Dillfähnchen garnieren und mit Knäckebrot oder Kräckern reichen.

Nährwert pro Portion ca.: 11 g Eiweiß, 17 g Fett, 4 g Kohlenhydrate,  
208 kcal (866 kJ); 0,3 BE.



3

stellt und Ahamer fährt sie zu einem kleinen und tieferen Teich, in dem die Fische den Winter über bleiben. Im Frühjahr werden die abgefischten und abgelassenen Weiher wieder mit Wasser gefüllt und neu mit Karpfen besetzt.

### Weiher sind Naturbiotope

„Ich finde es so faszinierend, dass die Weiher wirklich Naturbiotope sind. Sitzt man abends draußen, hört man Bisamratten und überall sind Kleinstlebewesen unterwegs. Die Teichlandschaft ist ein natürlicher Lebensraum“, schwärmt Andre Ahamer. „Der Karpfen braucht hier kein Kraftfutter. Er ernährt sich zu 80 Prozent von Lebewesen und Plankton aus dem Weiher, nur 20 Prozent wird zugefüttert. Das sieht man den Fischen auch an. Fische, die natürlich aufwachsen, haben ganz stark ausgeprägte Flossen, weil sie im Weiher viel und schnell schwimmen können.“ In diesem Naturparadies fühlen sich aber auch andere Tiere wie Fischreiher, Kormoran und Fischotter wohl. Diese stehen unter Naturschutz und fischen manchen Weiher komplett leer, sehr zum Leidwesen der Fischwirte. „Das kann für einen Betrieb das Aus bedeuten“, erzählt Ahamer. ▶▶



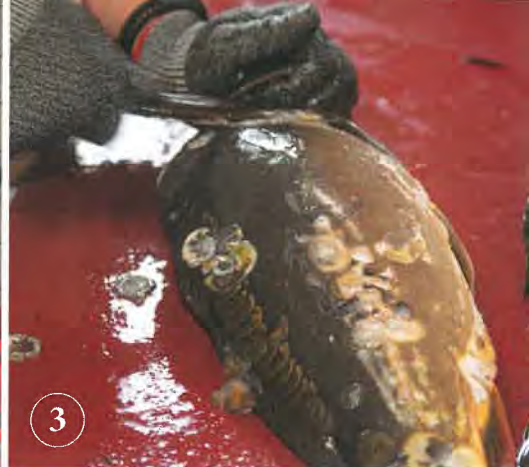




1



2



3

- 1 Mit dem Kescher entnimmt Andre Ahamer die Fische zum Schlachten
- 2 Routiniert schlachtet und zerlegt Frank Ahamer die Fische im Fischladen
- 3 Die wenigen Schuppen des Spiegelskarpfens werden entfernt

Den Betrieb mit Fischladen haben die Brüder Andre und Frank Ahamer von ihrem Vater übernommen. Hier gibt es außer Karpfen auch Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Zander, Hechte, Welse und Aale. Die Fische, die in der Ladentheke

angeboten werden, hat Frank am Morgen frisch geschlachtet.

### Frischer Fisch

Auch geräuchert, eingelegt oder gebeizt sind die Fischspezialitäten erhältlich.

„Unser Ziel ist, qualitativ hochwertige Fische anzubieten und keine Tiere aus Massenhaltung“, erklärt Andre Ahamer. Für unsere Fischrezepte benötigen wir natürlich noch frischen Fisch. Dafür ist Frank Ahamer zuständig. Er ist ein ►►

## FischFOND

Rezept für etwa 3 WECK-Gläser in Zylinderform à 600 ml Inhalt  
**Zubereitungszeit:** 1 Stunde + **Einkochzeit:** 120 Minuten bei 100° C

### ZUTATEN:

- 1 – 1,5 kg Karkassen von Weißfischen (Forelle, Karpfen etc.),
- 2 Zwiebeln, ½ Fenchelknolle,
- 2–3 Stangen Staudensellerie,
- 1 Lauchstange (nur das Weiße),
- 2 Petersilienwurzeln, 1 Möhre,
- 60 g Butter,
- ¼ l trockener Weißwein,
- 2 l kaltes Wasser,
- 1 TL weiße Pfefferkörner,
- 1 Lorbeerblatt.

Die Karkassen sorgfältig in fließendem kaltem Wasser waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen. In Stücke zerteilen. Sollten die Kiemen noch vorhanden sein, diese entfernen, da sie den Fond bitter machen würden. Die Zwiebeln pellen und grob würfeln. Fenchel, Staudensellerie, Lauch, Peter-

silienwurzeln und Möhre waschen, putzen bzw. schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einem entsprechend großen Topf zerlassen, die Karkassen darin anbraten, ohne dass sie Farbe annehmen. Das vorbereitete Gemüse zugeben, farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und diesen kurz reduzieren lassen. Das kalte Wasser, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Den Fond 20–30 Minuten leise köcheln, dabei mehrmals den sich bildenden Schaum, das geronnene Eiweiß, abschöpfen, bis der Fond klar ist. Vom Herd nehmen und den Fond durch ein Passiertuch abgießen. In vorbereitete Einkochgläser bis 3 cm unter den Glasrand füllen, dabei darauf achten, dass die Glasränder sauber und fettfrei bleiben. Mit Einkochring, Glasdeckel und je zwei Einweck-Klammern ver-

schließen. Im 100° C-heißen Wasserbad 120 Minuten einkochen, alternativ 30 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2.

Nährwert pro Glas ca.:  
 3 g Eiweiß, 16 g Fett, 2 g Kohlenhydrate, 330 kcal (1363 kJ); 0,2 BE.





## FISCHSUPPE MIT *Lachsforellenfilet*

Rezept für 2 – 3 WECK-Gläser in Sturzform à 580 ml Inhalt

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten +

**Einkochzeit im Schnellkochtopf:** 30 Minuten auf Stufe 2

**Einkochzeit im Wasserbad:** 120 Minuten bei 100° C



### ZUTATEN:

200 g Lachsforellenfilets ohne Haut und Gräten,

100 g Möhren,

100 g Knollensellerie,

100 g Lauchstange (nur das Weiße und Hellgrüne),

1 l Fischfond (Rezept S. 58),

Salz, Pfeffer aus der Mühle.

### AUSSERDEM:

gehackte Petersilie zum Servieren.

Das Fischfilet in mundgerechte Würfel schneiden. In die vorbereiteten Einkochgläser verteilen.

Möhren und Sellerie putzen, schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in

Streifen schneiden. Den Fischfond erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin einige Minuten kochen. Vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gläser mit dem Gemüse und dem Fond auffüllen, dabei etwa 3 cm Platz zum Glasrand lassen. Die Gläser mit Einkochring, Glasdeckel und Einweck-Klammern verschließen.

Wenn Sie die Fischsuppe im Schnellkochtopf einkochen wollen, nehmen Sie bitte drei Klammern, fürs Einkochen im Wasserbad immer nur zwei Klammern verwenden. Die Suppe im Schnellkochtopf 30 Minuten auf Stufe 2 einkochen, alternativ im 100° C-heißen Wasserbad 120 Minuten.

Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Vollständig erkaltet die Klammern entfernen.

Zum Servieren die Suppe vorsichtig erwärmen, mit Petersilie bestreut reichen.

Nährwert pro Glas (bei 3 Gläsern) ca.: 26 g Eiweiß, 27 g Fett, 20 g Kohlenhydrate, 267 kcal (1095 kJ); 7 BE.



Unser  
TIPP

### *Dekorative Wellen*

Mit einem Buntmesser lassen sich Möhren und Sellerie in attraktive Scheiben oder Würfel schneiden







Karpfenfleisch hat sehr feine Gräten mit Widerhaken, die man nur ganz schwer entfernen kann. Da hilft keine Pinzette, dafür aber Essig: Kochen Sie das Karpfenfilet süßsauer ein! Im Laufe der Lagerzeit, nach 1–2 Wochen, greift der Essig die Gräten an und zersetzt sie. Jetzt ist der Genuss perfekt!

## BratFORELLE

Rezept für 2–3 WECK-Gläser in Gourmetform  
à 300 ml Inhalt  
**Zubereitungszeit:** 40 Minuten +  
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 100°C

### ZUTATEN:

- Filets einer Lachsforelle (ohne Haut und Gräten), Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- 2 EL Mehl, 2–3 EL Butterschmalz.

### FÜR DIE AUFGUSSFLÜSSIGKEIT:

- 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel,
- 200 ml Weißweinessig, 300 ml Wasser,
- 1 TL Salz, 1 EL Zucker,
- 1 TL weiße Pfefferkörner, ½ TL Senfsamen.

Die Forellenfilets so in Stücke schneiden, dass sie gut in die Gläser passen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die vorbereiteten Fischstücke darin von beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und in die vorbereiteten Gläser verteilen.

Die Zwiebel pellen und in Ringe schneiden oder hobeln. Möhre und Petersilienwurzel putzen, schälen und in Scheiben schneiden oder klein würfeln. Essig mit Wasser und Gewürzen aufkochen, das vorbereitete Gemüse hineingeben und 10 Minuten köcheln. Etwas abkühlen lassen. Den Sud mit dem Gemüse über die Forellenfilets in den Gläsern verteilen.

Mit Einkochring, Glasdeckel und je zwei Einweck-Klammern verschließen. Im 100°C-heißen Wasserbad 60 Minuten einkochen. Aus dem Wasserbad heben und abkühlen lassen, dann die Klammern entfernen.

Nährwert pro Glas (bei 3 Gläsern) ca.: 29 g Eiweiß, 14 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 368 kcal (1545 kJ); 2,5 BE.

## KARPFEN süßsauer

Rezept für 3–4 WECK-Gläser in Sturzform  
à 370 ml Inhalt  
**Zubereitungszeit:** 40 Minuten +  
**Einkochzeit:** 60 Minuten bei 100°C

### ZUTATEN:

- 1 Karpfenfilet (ohne Haut), Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- Saft einer Zitrone.

### FÜR DIE AUFGUSSFLÜSSIGKEIT:

- 1 Zwiebel, 1 Möhre,
- 125 ml Weißweinessig, 250 ml Wasser,
- 1 TL Salz, 50 g Zucker, 1 TL weiße Pfefferkörner,
- 2 Lorbeerblätter.

Das Karpfenfilet in Streifen oder Stücke schneiden. Salzen und pfeffern, mit dem Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. Möhre putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Aufgussflüssigkeit Essig und Wasser in einen Topf geben, mit Salz, Zucker und Gewürzen aufkochen. Zwiebelringe und Möhrenscheiben zugeben und 10 Minuten köcheln. Von der Kochstelle nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Fischstücke in die vorbereiteten Einkochgläser verteilen, mit dem Essigsud und dem Gemüse auffüllen. Die Gläser mit Einkochring, Glasdeckel und Einweck-Klammern verschließen. Im 100°C-heißen Wasserbad 60 Minuten einkochen. Aus dem Wasserbad heben und abkühlen lassen, dann die Klammern entfernen. Mindestens eine Woche, besser zwei bis drei Wochen mit dem Probieren warten, dann haben sich die Gräten durch den Essigsud zersetzt!

Nährwert pro Glas (bei 4 Gläsern) ca.: 20 g Eiweiß, 4 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 213 kcal (899 kJ).







▲ Mit einem präzisen Rückenschnitt wird der Karpfen zerlegt



▲ Der Grätenschneider durchtrennt die Gräten des Karpfenfilets

ebenso großer Fischfan wie sein Bruder und hat in einem schwedischen Fischbetrieb ein Praktikum gemacht. Dort hat er viel über das Räuchern und die Fischverarbeitung gelernt, was dem Betrieb nun zugute kommt. Die Fische kommen direkt aus dem Wasser, werden betäubt und anschließend verarbeitet. Frank Ahamer zeigt gleich, was dabei wichtig ist: ein scharfes Messer! Erst müssen noch einige Forellen ausgenommen werden, bevor wir unsere Karpfen bekommen. Beim Aufschneiden des Bauches darf die Gallenblase nicht verletzt werden. Passiert es doch einmal, muss die Galle ganz schnell abgewaschen werden, sonst ist der Fisch nicht mehr genießbar. Als nächstes kommen die Lachsforellen dran. Das Filetieren ist Präzisionsarbeit. „Es sieht so einfach aus, benötigt aber viel Übung“, meint Frank Ahamer, während er zügig das Filet von den Gräten abhebt. Es sollten so wenig Gräten wie möglich im Fisch bleiben. In Schweden, erzählt er uns, werden Teilstücke mit Gräten 6 bis 7 Tage im Essigsud sauer eingelegt. Die Gräten werden dadurch so weich, dass sie gegessen werden können. Diesen Effekt machen wir uns auch zunutze bei nebenstehendem „Karpfen süßsauer“-Rezept.

### Weniger Schuppen

Einen Karpfen vorzubereiten ist etwas aufwendiger, denn er muss zuvor noch entschuppt werden. Ahamer benutzt dafür einen Fischschuppenschaber, um die wenigen Schuppen des Spiegelkarpfens

zu entfernen. Beim Karpfen werden die Kiemen nicht entnommen, sie zeigen mit ihrer roten Farbe dem Käufer an, dass der Fisch frisch geschlachtet wurde. Eine Besonderheit hat der Karpfen ebenfalls: Frischer Karpfen kann sich beim Braten in der Pfanne noch bewegen. Das hat schon manchen Koch und manche Köchin erschreckt. Unser Karpfen landet aber nicht in der Pfanne, wir stecken ihn ins Glas. Bei unserem Besuch in Dinkelsbühl haben wir gesehen, dass Teichwirtschaft, Naturschutz und Genuss wunderbar zusammenpassen können. Wenn durch

Veranstaltungen wie die Fischerntewoche das Interesse an heimischem Fisch geweckt wird, profitieren Mensch, Natur und Kultur. Und im Sommer lässt sich die Gegend auf dem fränkischen Karpfenradweg zwischen Erlangen und Dinkelsbühl erkunden.

Auch in anderen Gebieten wie Tirschenreuth, Aischgrund und der Lausitz hat die Teichwirtschaft eine lange Tradition und wird heute wieder gepflegt. Starten Sie jetzt in die Karpfensaison, sie dauert noch bis in den Frühling!

Text: Heidi Deutschmann



**Freundstaler Fischladen**  
Andre Ahamer  
Freundstal 2  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 01514 202 6293  
[www.teichgut-freundstal.de](http://www.teichgut-freundstal.de)

### Kontakte und Informationen

#### Touristik-Service

Segringer Str. 2, 91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851 902-420  
[www.tourismus-dinkelsbuehl.de](http://www.tourismus-dinkelsbuehl.de)  
[www.karpfenradwege-franken.de](http://www.karpfenradwege-franken.de)

#### Fischerntewochen Dinkelsbühl 2022

29.10. – 6.11.2022

Bitte informieren Sie sich kurz vor dem Termin noch einmal, ob die Veranstaltung wie geplant stattfinden wird.

