

Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchstadt an der Aisch

Februar 2014

Nr. 11

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

stellen Sie sich mal vor, Sie fahren mit Ihrem Auto eine Ihnen bekannte Strecke (vielleicht mit hoher Geschwindigkeit und hohem Risiko). Aus Gründen, die Sie nicht zu verantworten haben, taucht vor Ihnen eine Wand auf. Würden Sie ungebremst auf dieses Hindernis zufahren? Ihren Wagen zu Schrott fahren? Mit Sicherheit nicht! Und dennoch gibt es Teichwirte unter Ihnen, die mit ihrem teichwirtschaftlichen Betrieb genau dies tun.

Wir wissen alle, dass uns genügend Hindernisse in den Weg gelegt werden: überhandnehmende Schadtiere, überzogene Bürokratie, schlechte Preise etc., etc.

Nun versuchen Verantwortliche der Teichgenossenschaft, Beirat, Mitarbeiter der Fischereiverwaltung auf den verschiedensten Ebenen, verschiedene Persönlichkeiten aus Politik und Gesellschaft, diese Fahrer (Teichwirte) darauf hinzuweisen, dass, wenn der Weg wie bisher weitergefahren wird, es unweigerlich zu einer Kollision kommen wird. Sie versuchen mit allen Mitteln, die ihnen zur Verfügung stehen, das Steuer herumzureißen. Ohne Erfolg. Einige halten mit einer Beharrlichkeit an ihrem eingeschlagenen Weg fest, obwohl sie genau wissen, dass das auf Dauer nicht gut gehen kann. Sie spielen mit der Existenz ihres Betriebes, bloß weil sie aus falsch verstandenem Stolz ihre hohen Besatzzahlen, ihr Fertigfutter, Fettgehalt jenseits der 10 % realisieren wollen wie bisher, auch wenn die Wirtschaftlichkeit **nachgewiesenermaßen** auf der Strecke bleibt. Und wenn der Betrieb noch so klein ist oder wenn es sich auch nur um einen einzigen Teich handelt, ist es meiner Meinung nach unverantwortlich, wenn man ihn auf diese Art und Weise nieder macht.

Natürlich wissen wir nicht, ob die Richtung des eingeschlagenen Weges des „Aischgründer Karpfens g.g.A.“ die richtige ist, aber es ist allemal besser, als gegen die Wand zu fahren. All den Bedenkenträgern bezüglich der meines Erachtens leicht einzuhaltenden Auflagen möchte ich mitteilen, dass man sicherlich auch die Hindernisse aus dem Weg räumen könnte, Kormoran, Reiher und Biber auf ein erträgliches Maß reduzieren, einige Generaldirektionen der EU abschaffen, die Preise hochloben könnte usw., aber allein bis diese Hindernisse aus dem Weg sind, sind Sie *auf fränkisch* „hie“ (übersetzt: kaputt).

Ich möchte Ihnen auch mitteilen, dass ich nicht mehr gewillt bin, mich weiterhin für Teichwirte einzusetzen, die, ohne es einmal vorher ausprobiert zu haben und ohne nachvollziehbare Gründe, alles gleich von vornherein ablehnen. Nun möge sich jeder selbst prüfen, ob er bereits den Meldebogen bezüglich des „Aisch-

gründers“ ausgefüllt und an die Geschäftsstelle der Teichgenossenschaft zurückgesandt hat oder ob er auch einer der Bedenkenträger ist, die mit Vollgas den eingeschlagenen Weg weiterfahren. Wenn dies der Fall sein sollte, so hat das wenig mit Tradition oder mit konservativ zu tun. Ein von mir sehr geschätzter Politiker hat einmal gemeint: „Konservativ heißt nicht nach hinten blicken, konservativ heißt an der Spitze des Fortschritts marschieren“. Lassen Sie uns alle in diesem Sinne konservativ sein, füllen Sie, falls es noch nicht geschehen ist, den Meldezettel aus und schicken Sie ihn an unsere Geschäftsstelle.

Mit freundlichen Grüßen

Walter Jakob

1. Vorsitzender

Aischgründer Karpfen

Erzeuger Aischgründer Karpfen g.g.A. werden

(kurz und knapp)

Erst- und einmalig: sich anmelden (=sich registrieren lassen). Wie? Formblatt Betriebsdaten *Angaben zum Betrieb* ausfüllen und der Geschäftsführung der TG Aischgrund zukommenlassen.

Dieses Formblatt liegt der aktuellen Ausgabe des Fischbauern bei.

Jährlich: nach erfolgreichem Besatz im Frühjahr die Teichliste *Angabe zu den Teichen für die Speisefischerzeugung* entsprechend ausfüllen und ebenfalls an die TG Aischgrund schicken.

Dieses Formblatt für 2014 finden Sie in der nächsten Ausgabe des Fischbauern.

Gisela Dahms

Geschäftsführer

Personelles



Unser Ehrenmitglied Hermann Groß feierte am 6. Februar seinen 75. Geburtstag. Wir wünschen ihm alles Gute, vor allem Gesundheit!

Möge er noch lange die Lehrfahrten der TG organisieren!

(Wie es aussieht, plant er schon wieder ...)

Gisela Dahms im Namen der TG.

Zerlegen eines Graskarpfens als Vorbereitung zum Backen



Nach Betäubung und Kiemenrundschnitt kann man den Fisch ggf. durch einen kleinen Einschnitt in die Haut auf Höhe der Afterflosse zum Ausbluten an einen Haken hängen.

Anschließend wird der Fisch ausge-

nommen. Aufgrund der harten Schuppen empfiehlt es sich, am Waidloch zu beginnen und von innen nach außen zu schneiden. Ab den Bauchflossen besteht die Gefahr, die Gallenblase zu erwischen.

Nach dem Ausnehmen wird der Graskarpfen gehäutet. Dazu einen flachen Schnitt am Rücken setzen. Am besten an der Rückenflosse einstechen und wieder von innen nach außen arbeiten. Danach wie beim Filetieren einen flachen Schnitt hinter der Brustflosse ansetzen und am Kiemendeckel entlang bis zum Rücken schneiden. Entweder flach entlang der Schuppen schneiden oder auch von innen.



Um einen Ansatz zu finden ggf. mit dem Messer ein kleines Stück Haut ablösen. Ansonsten möglichst mit den Fingern unter die Haut greifen und diese vom Fleisch ablösen. Notfalls lässt sich auch das Messer benutzen, was aber in der Regel zu einem schlechteren Ergebnis führt. Oberhalb der dünnen Fettschicht ist man auf der richtigen Höhe. Die Schwierigkeit besteht im Ablösen der ersten 5 cm.



Sobald man über die komplette Breite direkt unter der Haut ist, kann man sie „leicht“ abziehen. Der Kraftaufwand beläuft sich dennoch auf ca. 100-200 N. Die Bauchflossen lassen sich leicht herausziehen. Des Weiteren ist ein flacher Schnitt ab der Afterflosse bis zur Schwanzflosse zu setzen.

Alternativ kann man den Fisch auch an einen Haken hängen, um mit beiden Händen die nötige Kraft zum Entfernen der Haut aufzubringen. Damit sie nicht einreißt, muss die Haut an allen Flossen durchtrennt werden; mit etwas Übung lässt sie sich in etwa fünf Minuten entfernen.



Im Anschluss lässt sich das Fleisch auslösen.

Der Vorteil der gezeigten Methode liegt bei homogenen Fleischstückchen mit größtenteils ganzen Gräten. Dazu wird ein Schnitt entlang der Seitenlinie angesetzt. Der obere Teil lässt sich Richtung Rücken auslösen, beim unteren Teil werden, wie beim Halbieren eines Spiegelkarpfens üblich, die Bauchgräten durchtrennt. Hinter Kopf und Brustflosse werden die Teile abgeschnitten.



Sobald beide Teile ausgelöst sind, wird der rote Fleischanteil möglichst gut entfernt. Ansonsten wird das Fleisch einen leicht modrigen Geschmack haben. Außerdem ist der Fettstreifen und die schwarze Haut am Bauch zu entfernen. Dazu wird die Innenseite abgekratzt und knapp unterhalb der Gräten durchgeschnitten.

Das Fleisch sollte entlang der Gräten portioniert werden. An den Bauchgräten stellt dies kein Problem dar; am Rücken sollte ein diagonaler Schnitt erfolgen. Sie liegen dort noch flacher, aber man erhält so nur wenige zerschnittene Gräten.



Schlussendlich erhält man je nach Fischgröße 12-20 Stückchen, die individuell gewürzt und gebacken werden können.

Übrig bleibt ein kaum zu verwertender Kopf mit Rückgrat, rotes, modriges Fleisch und eine lederartige, beschuppte Haut.

Die resultierenden Fleischportionen lassen sich von jeder Seite gleichmäßig würzen und sind durch die wenigen großen Gräten leicht zu verzehren.

Aufgrund der kompakten Stückchen empfiehlt sich



zum Frittieren ein dicker Teigmantel, z.B. aus Bierteig: Fleisch ordentlich von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, kurz in Bier legen und nochmals mehlieren. Dann für 10-15 min bei 160° C frittieren.

Mathias Mauser

(Diesen Praxisbericht mit weiteren Fotos finden Sie als pdf-Datei auf der Internetseite der TG)

[Gern veröffentlichen wir auch Ihre Praxisberichte!](#)

Biete/Suche

Suche **Teiche** im Großraum Erlangen - Forchheim - Höchststadt zu pachten.
Besatz sollte bereits Frühjahr 2014 erfolgen können.
Tel.:0172-5290869

Fischbörse

Zu verkaufen
Karpfenbrut (K1),
Karpfensetzlinge (K2)
Peter Limmer Tel. 09546/6848

Zu verkaufen:
Karpfen 1- und 2-jährig
Graskarpfen 2- und 3-jährig
Schuppenkarpfen 2-jährig
Zander 1-jährig
FISCHZUCHT Jakob
96172 Mühlhausen
Tel. 09548/8362 Fax 09548/8047
Mail: info@fischjakob.de

Biete an für Frühjahrsbesatz:
Karpfen K2 (400-500g)
Graskarpfen GK2, GK3 und GK4 (auch größere Mengen)
 Teichwirtschaft L. Dietsch, Peppenhöchstädt
 Tel. 09163/1328
 E-Mail: karpfen-dietsch@t-online.de

K1 zu verkaufen.
 Tel. 0175/5517104

Zu verkaufen:
K1, K2, K3
H1, Z1
große Grasfische 2 kg
 E. Höps Tel. 0173/8378885

Pauls Ecke (danke, Paul!)

*Ein 102-jähriger Mann steht mit seiner
 101-jährigen Ehefrau vor dem Scheidungsrichter.
 Fragt der Richter: „Ja, sag'n'S amal, Sie sind schon so alt, warum
 wollen Sie sich jetzt noch scheiden lassen?“
 Darauf beide: „Wir wollten's den Kindern nicht antun.“*

[Quelle: Paul Oberle – Kennen Sie den schon?]

Werbung

Fischerei Krug

Inh: Sigrid Thomas
 Fischerei 1
 91350 Gremsdorf
 Tel.: 09193/3836
 Fax: 09193/6009397
 fischerei-krug@gmx.de



Februar 2014

Le Chameau Preise auf Anfrage

Stiefel, Hüftstiefel und Wathosen

20% Rabatt auf Wathose **Mer** in Größe **43**

Oceane + Elka

Wathosen Gr. 36 - 48 ab 49,00 €

Hüftstiefel Gr. 36 - 50 ab 39,00 €

Junior-Wathosen + Hüftstiefel ab 39,00 €

Einhängnetze in 6 - 20mm MW und verschiedenen Garnstärken ab 49,50 €

Nitto Blütpumpen ab 149,50 €

Keschernetze in 6/8/10/12/15/20mm MW und 30-70cm Ø ab 10,90 €

Holzstiele 1,20 - 2,50 m ab 6,00 €

Neu: Silikonbelüfter 0,50-1,00m ab 55,00 €

Sauerstoffausströmerring 1-2m ab 50,00 €

Abfischkufe mit Griffmulde weiß 40,00 €

Abfischkorb stabil in rot 29,50 €

Edelstahlkäsher mit 30 - 70cm Durchmesser, Wurfnetze, Sauerstoff- und PH-Meßgeräte, Fischreusen, Zugnetze und viele weitere Artikel.

Bei Interesse bitte Katalog XII anfordern!



**Software von Menschen
 für Menschen**

Programme für Fischzüchter und Teichwirte:

DASTEICH Teichbuch Karpfen
DASKA Kassenbuch
DASRAK Rechnungs-, Kundenverwaltung und Kassenbuch
DASKUB Rechnungs-, Kundenverwaltung und Buchführung
DASEKB Einkaufsbuch für Selbstvermarkter

GIDASO-Software Gisela Dahms www.gidaso.de
 Tel.: 09193/5012085 E-Mail: gidaso@aol.com

Lehrreiches

Lehrfahrt vom 20. bis 23. Juli 2014

4-Tage-Fahrt nach Mecklenburg-Vorpommern

Reisepreis

290 € pro Teilnehmer im Doppelzimmer
 30 € Einzelzimmer-Zuschlag

Reiseleiter

Hermann Groß Tel. 09193/9535

Anmeldung bei

Hermann Groß oder Gisela Dahms

Es sind nur noch wenige Plätze frei, aber es gibt eine Warteliste.

Impressum

Der Fischbauer erscheint im zweimonatlichen Rhythmus in den „geraden“ Monaten jeweils zur Monatsmitte. In den Monaten März und Mai kommt eine Zwischenausgabe heraus, die vor allem die Rubriken „Fischbörse“ und „Biete/Suche“ beinhalten soll. Damit haben Sie die Möglichkeit, kurzfristig zu annoncieren, vor allem wenn Sie Satzfische suchen oder anzubieten haben.

Annahmeschluss für die folgende Ausgabe ist jeweils der Monatsletzte vor dem Erscheinungsmonat.

Nächster Endtermin für Anzeigen:

Ausgabe 12 März 2014 28.02.2014

Bitte lassen Sie uns Ihre Anzeige schriftlich zukommen (Fax, Mail oder Brief).

Die Veröffentlichung in den Rubriken „Fischbörse“ und „Biete/Suche“ und die Ankündigen von Terminen u.ä. ist für Mitglieder kostenlos, die Angebote und Gesuche werden auch auf der Internetseite der TG veröffentlicht, wenn dem nicht ausdrücklich widersprochen wird.

Die Kosten für gewerbliche Anzeigen erfragen Sie bitte.

Herausgeber:

Teichgenossenschaft Aischgrund

Brunnenweg 14

91315 Höchststadt/Aisch

Tel: 09193/50 12 085

Fax: 09193/50 34 127

E-Mail: info@karpfenland-aischgrund.de

www.teichgenossenschaft-aischgrund.de

Büro-Zeiten:
 Mo - Do 9.00 - 12.00 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Redaktion: Gisela Dahms

Druck: Druckerei Müller, Höchststadt