

Der Fischbauer

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft

Höchststadt an der Aisch

Dezember 2023

Nr. 84

Ein frohes Weihnachtsfest und viel Glück, Gesundheit und Erfolg im Neuen Jahr 2024



Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe Freunde der Teichgenossenschaft Aischgrund,

so kurz vor Weihnachten, dem Fest der Liebe und Freude, soll ich wieder ein Vorwort für unseren *Fischbauern* schreiben.

Und dann diese Meldung: Der Bayerische Verwaltungsgeschichtshof hat die sogenannte Fischotterverordnung, die die Entnahme (Töten) von Fischottern in Teilen der Oberpfalz genehmigt hätte, auf Grund von einer Klage von 2 Naturschutzverbänden (BN Bayern und DUH Deutsche Umwelthilfe) außer Kraft gesetzt. Das bedeutet, dass unsere Kolleginnen und Kollegen in der Oberpfalz nun leider nicht, wie erwartet, ab dem 1.12. Fischotter entnehmen dürfen.

Ein Schlag ins Gesicht **aller bayerischen Fischzüchter**. Die stereotypen Behauptungen dieser Naturschutzverbände wie Einzäunen oder Entschädigungszahlungen sind, wie Sie, liebe Kolleginnen und Kollegen wissen, nicht zielführend. Auf Kreisebene des Bund Naturschutzes hat man dies bereits erkannt. Bei einem gemeinsamen Gespräch in der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft mit deren Leiter Dr. Martin Oberle, Vertreter des amtlichen Naturschutzes, Herrn Johannes Marabini, dem Fischotterberater Alexander Krappmann, sowie Vertretern des Bund Naturschutzes, Kreisgruppe Höchststadt, und Vertretern der Teichgenossenschaft Aischgrund hat man die Entnahme des Fischotters als **die geeignete Lösung** in Betracht gezogen.

Nun wird es höchste Zeit, dass die Verantwortlichen der Kreisgruppe Höchststadt des Bund Naturschutzes ihrer Landesleitung sehr deutlich machen, dass sie mit ihrer Haltung zum Fischotter und ihrer Klage dem Artenschutz sowohl in der Tierwelt wie auch bei Pflanzenarten einen Bärendienst erweisen. Sind erstmal



Teiche fischleer und werden aufgelassen, haben auch der von ihnen so geschützte Fischotter und andere schutzwürdige Lebewesen keinen geeigneten Lebensraum mehr. Auch mit Entschädigungszahlungen (jetzt bereits in Millionenhöhe) ist leider nichts gewonnen.

Sollen wir unseren Fisch (pro Bundesbürger ca. 14 kg/Jahr) aus den überfischten Weltmeeren oder aus hochintensiven Kreislaufanlagen (Indoor) beziehen? Bei diesen Naturschutzverbänden kann man auch nur sagen, sie kennen von allem den Preis, insbesondere unserer Fische und unserer Teiche, aber von nichts den Wert.

Natürlich überlege ich auch als Ihr Vorsitzender und als Obmann für die Karpfenteichwirtschaft beim Bezirks- und Landesverband, wie man mit diesen großen Steinen, die man uns von diesen Verbänden in den Weg legt, Brücken und nicht Mauern - wie es die Naturschutzverbände momentan machen - bauen kann. Für dieses nicht leichte Unterfangen brauche ich auch wie in den vergangenen Jahren Ihre Unterstützung und Hilfe.

Bei den Mitarbeitern vom Landratsamt ERH, Wasserwirtschaftsamt Nürnberg, Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft in Höchststadt, Institut für Fischerei in Starnberg, Bezirks- und Landesfischereiverband möchte ich mich besonders bedanken für ihre Unterstützung und Hilfe im vergangenen Jahr. Aber auch für ihre Freundschaft der Teichgenossenschaft Aischgrund und meiner Person gegenüber.

„Ein Freund ist jemand, der dich mag, obwohl er dich kennt“.

So wünsche ich Ihnen zur Weihnachtszeit und auch für das neue Jahr:

wo immer das Glück sich aufhält,
hoffe, ebenfalls dort zu sein,
wo immer jemand freundlich lächelt,
hoffe, dass sein Lächeln dir gilt.

Ihr Walter Jakob
1. Vorsitzender





Erfreulicherweise nochmals: Unsere Jugend

Christian Lenk

Neuer Fischwirtschaftsmeister im Aischgrund

Zwei kapitale Burschen

Auf die Frage an Christians Vater Georg Lenk, ob es eigentlich alternative Berufswünsche seines



Sohnes gab, kam ein spontanes „Nein“. War er doch von klein auf in der Fischerei sowohl beim Fischereiverein Höchststadt wie auch beim Vater in der Nebenerwerbsteichwirtschaft mit dabei.

Seine Lehre absolvierte Christian in der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft. Danach war er 1 Jahr lang in der Fischzucht Jakob in Mühlhausen beschäftigt, bevor er seinen „Traumjob“ bei der Stadt Erlangen antrat. Hier ist er zuständig für die Bewirtschaftung des „Großen Bischofsweiher“ als Angel- und Freizeitgewässer.

Innerhalb kürzester Zeit ist er durch sein Fachwissen in Fischereikreisen ein sehr geschätzter Kollege geworden. Da wunderte es auch nicht, dass er seine berufliche Laufbahn mit dem Fischwirtschaftsmeister erweitern wollte. Es sollte eigentlich eine „schnelle Nummer“ werden. Es kam anders. Durch das Jahrhunderthochwasser nahm sein Haus in Uehlfeld großen Schaden. Das erforderte einen hohen Arbeitseinsatz bei der Sanierung, um seiner Familie wieder ein gutes Zuhause bieten zu können. Die Meisterprüfung musste erstmal warten. Aber in diesem Jahr holte Christian die noch fehlenden Prüfungsteile nach und darf sich nun fortan „Fischwirtschaftsmeister“ nennen.

Für seinen beruflichen wie auch privaten Lebensweg wünschen wir alles Gute und eine glückliche Hand und Gottes Segen.

Walter Jakob
1. Vorsitzender

Leon Baatz

Neuer Fischwirt im Aischgrund



Und noch ein kapitaler Bursche

Er absolvierte vom 1.9.2021



Liebe Mitglieder der Teichgenossenschaft Aischgrund,

der anhaltende Trend zu regionalen Produkten und einem wachsenden Bewusstsein für die Lebensbedingungen von Mensch und Tier ist unvermindert stark. Die liebevolle traditionelle Produktion von nachhaltigen und hochwertigen Lebensmitteln, gepaart mit regionalen Wasserspeichern, ist nicht nur für unseren Landkreis von großer Bedeutung. Unsere Teichkultur ist auch ein beeindruckendes Zeichen dafür, dass Teichwirtschaft und Kulturlandschaft in Einklang stehen.



Konsumverhalten und sich verändernde klimatische Verhältnisse stellen uns alle vor Herausforderungen, die leider auch die Teichwirte und die Kulturlandschaft im Aischgrund betreffen. Neben Trockenheit und gestiegenen Produktionskosten erschweren besonders Fischräuber wie der Fischotter die Produktion. Daher war die Ernte dieses Jahr leider etwas geringer. Aber – und das zeichnet Sie, liebe Teichgenossenschaftsmitglieder, aus – Sie haben es letztendlich dennoch geschafft, die Produktion aufrechtzuerhalten und die Nachfrage zu decken.

Mit Ihrem Engagement setzen Sie ein wichtiges Zeichen für die Land- und Teichwirtschaft und leisten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der kulinarischen Spezialität „Aischgründer Spiegelkarpfen“. Die Menschen, die hier leben und arbeiten, sind stolz auf Traditionen wie diese. Ich freue mich ausdrücklich, dass regionale, nachhaltige Produkte weiterhin sehr gefragt sind. Daher bin ich zuversichtlich, dass die Nachfrage unseres geliebten Karpfens auch im nächsten Jahr hoch bleibt.

Ich hoffe mit Ihnen auf ein gutes Karpfenjahr 2024, wünsche Ihnen ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und für das neue Jahr alles Gute.

Ihr

Alexander Tritthart
Landrat

bis zum 31.8.2023 im Fischzuchtbetrieb von Wolfgang Veigl in Haunritz seine Ausbildung zum Fischwirt.

Er war dabei immer interessiert an allen Bereichen der Teichwirtschaft.

Betriebsbedingt stand die Vermarktung von Satzfishen, Speisefischen und die Karpfenteichwirtschaft im Mittelpunkt seiner Ausbildung.

Er hat weiterhin in der Direktvermarktung von Karpfen und Forellen alle Fertigkeiten und Kenntnisse in dieser Zeit erworben.

Wegen seiner technischen Vorbildung wurde er auch in der Herstellung und Instandhaltung von Geräten in der Fischerei leicht vertraut.

Gerne beteiligte er sich auch an der Teichpflege, sowie beim Neu- und Umbau teichwirtschaftlicher Einrichtungen und Anlagen.

Der Besuch der Berufsschule Starnberg und die üblichen Überbetrieblichen Ausbildungskurse vertieften seine theoretischen Kenntnisse.

Wir gratulieren Leon zu seiner erfolgreichen Abschlussprüfung zum Fischwirt und wünschen ihm zu seinem Amt als 2. Vorsitzender der Teichgenossenschaft Aischgrund alles Gute!

Viel Erfolg für die Zukunft!

Fischzucht Wolfgang Veigl

Informelles

Die Erfindung des handbetriebenen Grätenschneiders

Erich Klein – der Meister des Gräten“Klein“schneidens – ist verstorben

Das Filetieren von Karpfen hat noch keine allzu lange Tradition. Karpfen wurden früher eigentlich in Bayern nur längs halbiert zubereitet. Vor 30 Jahren wurde erst so langsam begonnen, Karpfen auch zu filetieren. Doch dabei wird das Filet nur von den Rippen abgeschält. Die etwa 100 Gräten eines Karpfens verbleiben als Zwischenmuskelgräten weiter - für viele Verbraucher störend – im Fleisch.

Die Anfänge des Grätenschneidens sind nach unserer Kenntnis am Vierwaldstätter See in der Schweiz. Dort wurde begonnen, die auch heute noch bekannten Maschinen zu bauen, bei denen Fischfilets mittels Förderband einer rotierenden Messerwelle zugeführt und

im Abstand von ca. 3 mm von kreisrunden Edelstahlmessern eingeschnitten werden. Nachdem es Prof. Sengbusch und Prof. Meske in den 1960er Jahren noch nicht gelungen war, den grätenfreien Karpfen zu züchten, eröffnete sich durch die Technik des Grätenschneidens 20 Jahre später die Möglichkeit, Karpfenfilet ohne störende Gräten zu genießen. Allerdings waren die Anschaffungskosten vergleichsweise hoch. In Franken wurde schon bald das Potential für den Karpfen erkannt und verschiedene Erfinder (Fa. Sindel, Fa. Klein) machten sich über die Aufgabe, das Gerät zu verändern bzw. auch für kleinere Verarbeiter attraktiv zu machen.

Letzteres war das Hauptanliegen von Erich Klein. Er ist am 25.3. 1940 im mittelfränkischen Rosenbach bei Ansbach aufgewachsen. Nach der Hochzeit im Jahr 1961 kamen drei Kinder zur Welt. Er hatte zunächst völlig fischereifremd das Bau- und Kunstschlosserhandwerk erlernt und landete nach einigen Stationen als Beamter bei der Post bzw. Telekom. Dort konnte er mit 55 Jahren in den vorzeitigen Ruhestand eintreten. Er selbst war schon immer ein großer Liebhaber von Fisch. Es hatte ihn schon immer gestört, dass seine Kinder wegen der Gräten keinen Fisch gegessen hatten. Er begann zu tüfteln, wie er die Technik des Grätenschneidens auch in den privaten Haushalt, in die Hände von Anglern bzw. in die kleinstrukturierte fränkische Gastronomie bringen kann. Es sollte ein günstiges, von Hand betriebenes und gut zu reinigendes Werkzeug sein. Er schuf 1997 das erste Gerät mit Handkurbel mit einer Schnittbreite von 15 cm (heute: Klein Zwo).



[Foto LfL IFI]

Dabei hat er in engem Kontakt mit dem Gasthaus Rose in Flachslanden das Gerät zunehmend praxistauglich gemacht. Bald wurde der Bayerische Rundfunk auf ihn aufmerksam. Zudem folgte er der dringenden Empfehlung eines Fischwirtes, die Schnittbreite auf 30 cm zu erhöhen. So ergab sich das eine zum anderen. Erich Klein war sehr rührig. Er führte seine Maschinen auf Veranstaltungen vor, besuchte zahlreiche Gaststätten, nahm Kontakt mit anderen Ländern auf und scheute auch nicht den Weg nach München zum Starkoch Schubeck.



[Foto Familie Klein]

Auch die Entwicklung des Internets trug dazu bei, dass der Handel rasant in die Höhe ging. Dabei vergrößerte er sein Sortiment auf Geräte mit 9, 15, 30 und 40 cm. Ein Alleinstellungsmerkmal zu den anderen Geräten (Bandgerät bzw. das Gerät mit Rutsche der Fa. Sindel) war, dass es von Hand mittels Handkurbel betrieben werden konnte. Dadurch war es wesentlich günstiger und daher auch für die zahlreichen kleinen Gaststätten und Verarbeiter interessant. Eine Besonderheit war auch die Einführung eines sog. Streifenrechens. Er ermöglichte das komplette Durchschneiden des Filets in feine Streifen. Aus diesen lassen sich frittiert die sog. Karpfenchips herstellen, die sich an vielen Orten zunehmend steigender Beliebtheit erfreuen.



[Foto Familie Klein]

Da seine Maschinen ohne elektrische Bauteile und sehr kompakt gebaut waren, konnten sie nach Betrieb in einer Spülmaschine gereinigt werden. Zudem rüstete er auch die Geräte mit größerer Schnittbreite auch mit Motor aus, um mit seinem Gerät auch eine größere Arbeitskapazität zu erreichen.

Erich Klein war mit großer Leidenschaft am Werk. Im letzten Jahr feierte er 25-jähriges Firmenjubiläum. Mittlerweile sind seine Geräte nicht nur in ganz Franken bzw. auch ganz Deutschland sondern weit darüber hinaus bekannt. Die Technik des Grätenschneidens hat maßgeblich durch ihn eine große Verbreitung gefunden, da sie auch in den großen Karpfennationen zunächst völlig unbekannt war. Wir werden nie den Besuch einer chinesischen Fachgruppe an unserer Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft vergessen. Die Chinesen sind ja in allen Bereichen der Karpfenteichwirtschaft absolut führend. Unseren Vortrag über die bayerische Karpfenteichwirtschaft folgten sie ohne große Regung. Als wir dann jedoch über das Grätenschneiden berichteten, herrschte größte Aufregung und eine Vielzahl von Kameras wurde gezückt. Ich selbst durfte im Jahr 2004 den ersten Grätenschneider auf dem Weg zur polnischen Karpfenzüchtertagung nach Polen exportieren. Heute gibt es feste Handelsvertreter in Polen, Tschechien und Österreich. Mittlerweile sind über 3000 Geräte in 22 Länder durch die Fa. Klein verkauft worden.

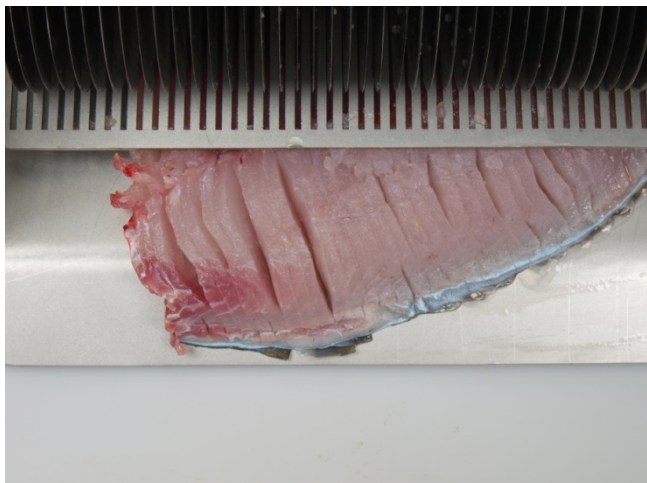


[Foto Familie Klein]

Erich Klein gebührt unsere große Bewunderung und unser großer Dank! Durch die Verbreitung seines Gerätes hat sich das Grätenschneiden auch bei vielen kleinen Verarbeitern und Gaststätten etabliert. Es ist Grundstock für die große Beliebtheit des Karpfenfilets. Dadurch konnten viele Verbraucher gewonnen werden, die Gräten beim Verzehr als störend empfinden. Der Karpfenabsatz konnte so deutlich gesichert und ausgebaut werden. Auch das Schneiden der Streifen mittels Streifenrechen eröffnet wieder völlig neue Möglichkeiten in der attraktiven Vermarktung des Karpfens und anderer grätenreicherer Weißfische.

Erich Klein ist nun am 08. Mai 2023, 83-jährig, verstorben. Sein Sohn Harald und sein Enkel Daniel – der

auch bereits als Zerspanungsmechaniker in einen Metallberuf eingestiegen ist – wollen das Werk des Vaters und Großvaters fortsetzen. Darüber freut sich die gesamte Karpfenbranche.



[Foto LfL IFI]

Danke, Erich Klein, für das unermüdliche Schaffen!
Er möge in Frieden ruhen!

Dr. Martin Oberle
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Fischerei

Wissenswertes



Eröffnung der Nürnberger Fischtage 2023



Am Freitag, dem 13. Oktober wurden im Beisein von unserer Karpfenkönigin Svenja I die Fischtage in Nürnberg eröffnet.



Es gab ein Fass Freibier, welches an die Gäste verteilt wurde. Der Marktbeschicker Torsten Niebuhr verteilte gratis Matjes zur Verköstigung.

[Fotos L. Jordan]

Fam. Jordan

Teichbörse



Teichwirt sucht zum nächst möglichen Zeitpunkt:
Einzelne Teiche, ganze Teichanlagen, Hälteranlagen, Dubischteiche, Forellenteiche zur Betriebserweiterung.

Gerne auch erst für die folgenden Jahre oder komplette Betriebsübernahmen.

Kontakt unter

Tel.: 0176/60807175

Biete/ Suche



Vermietung **Rad- und Kettenbagger 1-15 t**
Tel.: 0172/ 86 22 179

Fischnetz-Reparaturen durchgeführt von
Lutz Weißbrodt
Tel.: 09195/9222367 oder
0170/5593668

Wegen Geschäftsaufgabe abzugeben:
Landwirtschaftliche Geräte, Werkzeuge und Geräte von A bis Z
Tel.: 09132/60330
Mail: johann.zeltner@outlook.de



GIDASO-Software

Software von Menschen
für Menschen

wünscht Ihnen ein frohes
Weihnachtsfest und ein
gesundes Neues Jahr!



Programme für Teichwirte:

DASTEICH Teichbuch (Karpfen)
DASSALMO Teichbuch (Forellen)

Ein gut und übersichtlich geführtes Teichbuch wird immer wichtiger: Auch und vor allem im Schadensfall können Sie damit schnell die notwendigen Nachweise erbringen, seien es wegen Verlusten durch Prädatoren (Kormoran, Gänsesäger, Fischotter ...) oder wie in den letzten Jahren Überflutungen oder Trockenheit. Eine ordentliche Dokumentation ist einfach sinnvoll und hilfreich.



Außerdem birgt das Teichbuch den Vorteil, dass Sie die Einnahmen und Ausgaben Ihres Betriebes jederzeit im Auge behalten. Es ist wie bei Ihren Fischen: von der guten (Daten-)Pflege profitieren Sie.

Und ich unterstütze Sie auch nach dem Kauf.

Fordern Sie einfach unverbindlich und kostenlos eine Demo-Version an, um sich in aller Ruhe zu informieren und es auszuprobieren. Oder rufen Sie mich an, fragen Sie mich oder lassen Sie es sich vorführen.

GIDASO-Software

Gisela Dahms
Brunnenweg 14
D 91315 Höchstadt
Tel.: 09193/5012085
E-Mail: gidaso@gmx.de
<https://www.gidaso.de>

Helfen Sie uns sparen, indem Sie sich den Fischbauern per Mail zukommen lassen.

Einfach Mail senden an

tg.aischgrund@gmx.de

mit dem Betreff „Fischbauer per Mail“



Gebietsversammlungen 2023: Thema AHL

Auf den gut besuchten Gebietsversammlungen in Höchstadt, Röttenbach und Rezelsdorf ging es vor allem um das Thema Tiergesundheit bzw. das neue europäische Tiergesundheitsgesetz „Animal Health Law“ kurz AHL.

Wie schon im letzten Fischbauern berichtet sind vor allem für genehmigte Aquakulturbetriebe umfassende Rechtsänderungen in Kraft getreten. Diese beinhalten unter anderem die **Senkung** der Überwachungsfrequenz und das Führen eines Biosicherheitsplans.

Die Biosicherheitspläne – es gibt deren 2: einen für den „normalen“ Karpfenteichwirt, einen für Betriebe, die weitergehende Aquakultur betreiben – sind sorgfältig auszufüllen, zu unterschreiben und bei **Ihren** Unterlagen aufzubewahren und bei Bedarf der kontrollierenden Person vorzulegen. Weder das Veterinäramt noch die Teichgenossenschaft benötigen eine Kopie davon; die TG wird sie auch nicht aufbewahren.

In den letzten Wochen wurden alle genehmigten Aquakulturbetriebe vom Veterinäramt Erlangen-Höchstadt angeschrieben und über die für sie relevanten Neuerungen informiert.

Sie finden das Merkblatt und die beiden Varianten des Biosicherheitsplans auch als pdf-Dateien auf der Internetseite der TG.

G. Dahms
GF TG Aischgrund

Impressum



Der Fischbauer erscheint im zweimonatlichen Rhythmus in den „geraden“ Monaten jeweils zur Monatsmitte.

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

Nächster Endtermin für Anzeigen:
Ausgabe 85 Februar 2024 31.01.2024

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

Die Veröffentlichung in den Rubriken Fischbörse, Futterbörse, Teichbörse, Stellenbörse 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 Höchstadt/ Aisch
Tel: 09193/50 12 085
Fax: 09193/50 34 127
E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de
<https://www.teichgenossenschaft-aischgrund.de>

Redaktion und Layout: Gisela Dahms
Druck: Druckerei Müller, Höchstadt