

Fest zum Start in die Karpfensaison

Der Auftakt für die Karpfensaison in Sachsen – hier ein Foto vom Abfischen am Horstsee – wird dieses Jahr am 14. September bei der Teichwirtschaft Wermisdorf gefeiert.

FOTO: BÄRBE SCHUMANN



Die sächsische Karpfensaison wird dieses Jahr von der Teichwirtschaft Wermisdorf eröffnet. Höhepunkt später ist das Horstseefischen. Wie die Aussichten für die Fischer der Region sind.

Von Jana Brechlin

Wermisdorf/Göttwitz. Der Startschuss für die sächsische Karpfensaison fällt in diesem Jahr in der Region Oschatz: Die Teichwirtschaft Wermisdorf richtet die Eröffnungsfeier für den Auftakt aus. Am 14. September gibt es dazu an der Halteranlage des Unternehmens in Göttwitz Spezialitäten rund um den Karpfen. Die Saisonöffnung soll Appetit machen auf Fisch aus heimischen Gewässern.

Der Landesfischereiverband sucht für den Auftakt stets Orte aus, die eine Rolle spielen in der sächsischen Fischwirtschaft. In den vergangenen Jahren fand die Saisonöffnung oft mit dem Beginn der Lausitzer Fischwochen statt, dieses Jahr rückt nun die Teichwirtschaft in den Fokus.

Wermisdorf mit langer Tradition in Fischzucht

„Uns freut das natürlich, denn die Fischerei hat in Wermisdorf eine lange Tradition und mit dem Horstseefischen zudem eine Veranstaltung von überregionaler Strahlkraft, bei der es vor allem um den

Karpfen geht – da passt die Saisonöffnung perfekt“, findet Wermisdorfs Bürgermeister Matthias Müller (CDU).

Und Georg Stähler von der Teichwirtschaft Wermisdorf kündigt an, man werde zum Auftakt am 14. September (ab 10 Uhr) Fisch in sämtlichen Varianten anbieten. „Die Gäste können dann gleich vor Ort probieren und sich auch mit frischem Fisch für zu Hause versorgen.“ Vor allem der Bestseller, geräucherter Karpfen, soll an diesem Tag reichlich über die Theke gehen. Neben Verkostungen werde es auch Informationsstände zur Fischerei in Sachsen sowie zur nachhaltigen Fischzucht geben, wirbt der Landesfischereiverband.

Haupterntezeit mit Horstseefischen

Für die Branche beginnt im Herbst traditionell die Haupterntezeit, und die ist vielerorts verbunden mit Veranstaltungen. So wird an der Halteranlage in Göttwitz am 28. und 29. September das Hoffest gefeiert, bevor vom 11. bis 13. Oktober das Horstseefischen in Wermisdorf stattfindet. Neben Live-Fischzügen und



Der Fischimbiss der Wermisdorfer Teichwirtschaft ist bei den Torgauern und Gästen beliebt. Gefragt sind die Wermisdorfer Fischsuppe, die Cornelia Friebe präsentiert, sowie Fischbrötchen aller Art, die Sofiia Krychkovska gern serviert.

FOTO: THOMAS MANTHEY

zahlreichen Gastronomieangeboten gibt es dazu auch einen Jahrmarkt mit Musik im Festzelt und Fahrgeschäften.

Und wie wirkt sich das mitunter wechselhafte Sommerwetter auf den Bestand in den Wermisdorfer Teichen aus? „Die Wassermenge ist gut“, sagt Georg Stähler mit Blick

auf die Regenfälle im Frühjahr und während der vergangenen Wochen. Durch überstaute Flächen sei es hier und da zu sehr viel Nährstoffeintrag gekommen – da müsse man abwarten, wie sich das auf den Ertrag auswirke. Grundsätzlich ist der Teichwirtschafts-Chef optimistisch: „Wir erwarten eine gute Ern-

te, aber abgerechnet wird zum Schluss.“

Karpfen auf den Speisekarten in Wermisdorf und Umgebung

Einen Eindruck von dem, was in den vergangenen Monaten in den Wermisdorfer Teichen herangewachsen ist, können Gäste spätestens beim Horstseefischen bekommen. Zu der Veranstaltung im Oktober gehören traditionell Fischzüge, die direkt am Ufer des Gewässers kommentiert werden. Dabei holen Fischer mit Schleppnetzen und Hebescher Karpfen & Co. aus dem Wasser und sortieren den Fang vor Ort.

In den Restaurants der Umgebung wird dann auch die Speisekarte angepasst: Karpfen blau oder gebacken wechseln ins Angebot. Empfohlen wird zudem die Wermisdorfer Fischsuppe. Das Originalrezept nach der Rezeptur von Udo Seidlitz sieht eine leichte Schärfe vor, heute gibt es die Suppe oftmals mit praktisch grätenfreien Karpfenfilets – gerade für Menschen, die erstmals Karpfen probieren eine gute Variante, weil man ohne jede Vorsicht genießen kann und sich nicht um Gräten sorgen muss.