Thüringer Allgemeine

Mittwoch, 15.10.2003

Lockruf der Auleber Fischer

Traditionell bitten die Auleber Fischer viele Gäste zum Abfischen ans Ufer des Schiedunger Teichs. An diesem Samstag wird das große Volksfest steigen. Der Chef Benno Koschorreck hofft, viele alt Bekannte und neue Fisch-Feinschmecker begrüßen zu dürfen.

Eine frostige Nacht zum Samstag und Frühnebel seien nach seinem Geschmack, sagte der Auleber Fischzucht-Chef Koschorreck. Er wandert am Ufer des 27 Hektar großen Teichs entlang - schreckt dabei auch manche Karpfendiebe auf - und öffnet für den Wasserablass die Schleusen. "Bei Minusgraden verziehen sich die Fische in tiefere Gefilde", erklärte er im TA-Gespräch. Diese Stelle sei dort, wo die Netze der Fischer ausliegen.

Die Fischer bewirtschaften 17 Teiche sowie den Stausee Kelbra. Das Schaufischen des riesigen Schiedunger Teichs heben sie sich immer bis zuletzt auf. Für sie ist es eine gute Gelegenheit, mit vielen Gästen die "Ernte" zu feiern, ihnen auf die Münder zu sehen und zu erkennen, ob die heiße Auleber Suppe mit Edelfisch-Stücken und viel Gemüse, die frisch gebratenen Forellen oder geräucherten Filets auch schmecken. Zum Trinken gibt´s u.a. "Karpfenblut" - ein roter Beerenschnaps, den das Bielener Haus Schindela eigens für die Auleber Fischer mixte. Und wem am Samstag der Appetit für Fisch-Spezialitäten fehlt, der kann sich an der Kaffee- und Kuchentafel der Schiedunger Landfrauen erquicken.

Häufig ist jedoch die Lust am Kauf von Frischfisch größer. Die Auleber Experten bringen eine riesige Auswahl an Karpfen, Forellen, Stören, Welsen, Hechten oder Schleien mit. Dann brauchen Einkäufer nur mit dem Finger ins Bassin zu zeigen. Der Fischer holt das Gewünschte mit dem Käscher aus dem Wasser und schlachtet das Tier fachgerecht. An dieser Kasse müssen die Hobbyköche Geduld haben. Ihre "Vordermänner" lassen sich in der Regel mehr als nur einen Fisch einpacken - für die Festtage im Dezember wird vorgesorgt.

"Die Qualität der Fische ist sehr gut", so Benno Koschorreck. Er habe bereits mehrere Prachtexemplare aus dem Wasser geholt. Die Karpfen seien durchweg bis zu vier Kilogramm schwer und die Qualität ihres Fleisches wäre ausgezeichnet. "Wir hatten doch einen Spitzensommer", erklärte der seit 25 Jahren tätige Fischerei-Ingenieur und Kleinfurraer Bürgermeister. Im Juli und August hätte die Sonne die Gewässer richtig erwärmt. Putzmunter seien die Fische gewesen, und nach den schwirrenden Insekten seien sie wie närrisch gesprungen. Da hätten sie gut Gewicht angesetzt. Außerdem haben die Auleber Fischer ihre bewirtschafteten Gewässer im Frühjahr mit vielen quirligen Jungfischen bestückt, die zwar kostspielig, aber von hoher Güte waren.

Benno Koschorreck verhehlt nicht, dass er sich aufs Schaufischen an diesem Samstag freut, viele Gäste aus nah und fern erwartet. Von der Begehrlichkeit der Käufer her könnte er das Volksfest bis zum Sonntag Abend ausdehnen. Im vergangenen Jahr - als er im Schiedunger Teich die Sauberkeit überprüfte - hielten wenigstens 30 Autos mit Eichsfelder Kennzeichen, deren Insassen nach frischem Fisch fragten.

15.10.2003 Von Margit LORENZ

Copyright: Thüringer Allgemeine