

Kein Aschermittwoch ohne traditionelles Heringessen. Egal ob Matjes oder Bismarckhering – überall trifft man sich heute im Taunus frei nach dem Motto: „Gib dem Kater keine Chance!“. Was kaum jemand weiß: Viele Fische aus dem Kühlregal im Supermarkt kommen aus dem Taunus. Aber das sind mitnichten die einzigen Fische, die es hierzulande gibt. Pünktlich zur Fastenzeit hat die TZ mal ihr Netz ausgeworfen...

Die Kinderstube liegt hinter einer meterdicken Bruchsteinmauer. Hier im Keller eines 1894 errichteten Hauses wachsen und gedeihen sie – und werden jeden Tag ein bisschen mehr zu dem, was das imposante Anwesen im Wald bei Oberstedten so berühmt gemacht hat. Im Bruthaus des Forellenguts werden bis zu 300.000 Eier gewässert und gepöppelt, bis sie später zu stattlichen Fischen und Delikatessen werden.

Bis es so weit ist, benötigt der Laich eine ganz spezielle Fürsorge. Ein Fall für Rolf Herzberger. Der 70-jährige Fischzuchtmeister beugt sich über eine Wasserrinne, in die mehrere Siebeinsätze eingelassen sind. Hochkonzentriert blickt er in einen der Kästen und pickt vorsichtig mit einer Pinzette ein weißes Kügelchen aus der ansonsten gelblichen Masse heraus. Da ist noch eines – und noch eines. „Das sind unbefruchtete gebliebene Eier. Wenn ich sie nicht entferne, droht der Fischlaich zu verpilzen, und der ganze Einsatz würde zusammenklumpen“, erklärt Herzberger.

Aber das ist nicht die einzige Gefahr, die dem Nachwuchs droht. Auf gar keinen Fall dürfen die Leitungen einfrieren. Ein ausgeklügeltes Leitungsnetz sorgt dafür, dass der Zufluss des Wassers aus dem Dornbach auch bei Frost sichergestellt ist. Aber damit ist es längst nicht getan. „Die Kinderstube einer Fischzucht stellt höchste Anforderungen an die Wasserqualität“, sagt der Fachmann. „Das Wasser des Dornbachs hat zwar reinste Trinkwasserqualität, bietet bei seinem

pH-Wert von 4,5 aber keine ausreichende Lebensgrundlage für die Fische. Erst nach Durchlaufen der Kalksteinfiler erreicht das Wasser den für Forellen lebenswichtigen pH-Wert zwischen 5,6 und 9.“

Der Fischlaich ist der eigentliche Schatz der Forellenzucht – und er reagiert empfindlich auf Erschütterungen. Herzberger pickt mit ruhiger Hand ein paar Eier heraus und legt sie in seine Hand. Deutlich erkennt man darin schwarze Punkte. Das werden später einmal die Augen von Bachsaiblingen. In jeder Wasserrinne hängen derzeit sechs Siebeinsätze, da kommt man schnell auf 150.000 Eier.

Und wo kommen all die Fische her? In den Wintermonaten ist Laichzeit vieler Fischarten. In seiner Fischzucht hilft Herzberger beim Laichen nach. Jetzt im Februar werden Bachforellen abgestreift. So nennt man das künstliche Ablachen der Fische durch Menschenhand. Herzberger nimmt eine Forelle in die Hand und ertastet durch leichten Druck, ob der Fisch laichreif ist.

Fische-Melken

Vorsichtig, aber bestimmt drückt er alsdann den Fischleib von vorne nach hinten durch. Und schon flutschen die Eier in einer Masse heraus. Bildhaft spricht man deshalb auch vom „Melken“ der Fische. Zur Befruchtung der Eier kommt dann von der männlichen Forelle das

Sperma dazu. Anschließend werden die Eier gewaschen und im Bruthaus auf die Siebkästen gelegt. So werden ab Herbst Bachsaiblinge, Bachforellen und Regenbogenforellen gezüchtet.

Bei 10 Grad Wassertemperatur dauert es durchschnittlich 45 Tage, bis die kleinen Fische ausschlüpfen. Je kälter das Wasser ist, desto länger dauert der Brutprozess. Bei 5 Grad Wassertemperatur sind es bereits 90 Tage. Draußen in den 45 Teichen des Forellenguts tummeln sich rund 500.000 Fische. Täglich kann fangfrischer Fisch im Forellengut fertig ausgenommen gekauft und mit nach Hause genommen werden. An Wochenenden lädt dann Küchenchefin Elke Herzberger zu Forelle blau, Zander, Karpfen nach Müllerin-Art oder Lachsforelle mit Meerrettichsauce ein.

Mittwochsreportage

Von Matthias Pieren

Kein Wunder, dass die Forellenzucht so viele Stammkunden hat – darunter auch die Mitglieder des Fischereivereins Hochtaunus. 500 kleine fangfähige Bachforellen – summa summarum sind das 50 Kilogramm – haben die Taunusfischer im vergangenen Jahr bei den Herzbergers gekauft und in der Weil ausgesetzt. Geangelt haben die Fischer aber lediglich 13 Kilogramm Bachforellen. „Leider verenden viele Fische im Sommer, wenn die Weil trockenfällt“, berichtet Gewässerwart Klaus-Jürgen Nickel aus Neu-Anspach.

Ganz egal ob abends, nachts oder in den frühen Morgenstunden – die Mitglieder des Fischereivereins werfen zu jeder Tageszeit ihre Angelruten aus und schätzen vor allem Uferplätze mit Einsamkeitsgarantie. Die haben sie am Meerpfuhl bei Merzhausen oder am Grünwiesenweiher oberhalb von Hausen-Arnabach.

Hier steht ihre Fischerhütte. Hier treffen sie sich regelmäßig. Nur nicht im Sommer. Da bleiben sie

dem idyllisch im Wald gelegenen Gewässer fern. FKK-Anhänger haben nehmen den Weiher in Beschlag – trotz Badeverbots. Doch in den Wintermonaten sind die Angler unter sich.

Dann stehen oder sitzen sie am Ufer und warten. Irgendwann wird schon einer anbeißen, bis dahin sind die Angler allein mit sich selbst und den eigenen Gedanken. „Beim Angeln habe ich die kreativsten Ideen“, erzählt Andreas Lezius aus Oberursel. „In der Ruhe finde ich Zeit für mich und tanke neue Kraft für die beruflichen Herausforderungen. Und Ausgeglichenheit ist auch gut fürs Privatleben.“ Einfach abschalten, Stunden am Ufer sitzen, die Natur beobachten und die stille Freude genießen, bis endlich einer anbeißt – so beschreibt der zweite Vorsitzende Hartmut Velte aus Wehrheim sein Anglerglück.

Das Schönste für Hans-Georg Groß aus Friedrichsthal ist die Vorfreude auf Mittagessen, wenn er sich mit seinem Fang auf den Weg nach Hause macht. „Meine Frau macht den besten Hecht“, schwört der Schatzmeister des Vereins. „Der Hecht wird eine Stunde lang in zwei Litern Riesling und Gemüsesud im Ofen gedünstet.“ Zwar gilt der Hecht als der Süßwasserfisch mit den meisten Gräten. Doch geschmacklich ist er so hervorragend, dass man darüber hinwegsehen kann.

Aromatisches Fleisch

Anglerkamerad Andreas Lezius schwört auf das feine und fast grätenfreie Fleisch des Zanders. Hartmut Velte schätzt das etwas bissfestere und sehr aromatische Fleisch vom Flussbarsch. „Der Barsch ist gut zum Räuchern, Braten und Grillen. Man braucht leider viele davon, weil er recht klein ist“,

macht Velte Appetit auf das nächste Fischgericht.

Für das traditionelle Heringessen zum Aschermittwoch sind die Süßwasserfische aus dem Taunus nicht geeignet. Matjes- oder Bismarckhering muss man sich schon woanders besorgen – zum Beispiel bei Fischverkäufer Karl-Heinz Ludwig aus Bremerhaven, der dieser Tage besonders gefragt ist.

Sobald der 58-Jährige die Schlagläden seines mobilen Verkaufswagens öffnet, glaubt man, eine Brise salziger Meeresluft in der Nase zu haben und ein Hauch von



Hecht

Hafenatmosphäre strömt in den Hochtaunuskreis. Der Blick auf die Auslage macht richtig Appetit: Fangfrischer Fisch lagert da auf Eisblöcken, verlockend golden schimmern Dutzende Räucheraale und leckere Hering-Variationen sorgen für Vorfreude auf das anstehende Heringessen.

„Früher habe ich als Matrose eines Fabrik-Fangschiffs geholfen, Heringe aus den Weltmeeren zu fischen“, erzählt der Fischfeinkost-Verkäufer. Vor 20 Jahren war damit aber Schluss. Heute steuert Ludwig keine Häfen mehr an – wohl aber geht er in den kleinen Ortschaften des Hochtaunuskreises mit seinem Verkaufsmobil vor Anker.

Von Niederreifenberg bis Niederlauken, von Friedrichsthal bis Hu-

noldstal und von Oberhöchstädt bis Oberems wird der Mann von der Waterkant zwischen Dienstag und Donnerstag an festen Ankerplätzen erwartet. „Ich nehme jedes Dorf im Taunus mit, und das seit 20 Jahren“, sagt er auf Plattdeutsch. „Montags belade ich mein Auto beim Großhändler in Bremerhaven mit Fisch. Und dann geht's nachts ab in den Taunus.“

Wer seine Lust auf Hering vorzugsweise im Supermarkt befriedigt, der hat das womöglich auch Menschen aus dem Taunus zu verdanken. Was kaum jemand weiß: Ein Großteil der abgepackten Fischvariationen kommt aus dem Hochtaunuskreis. Allerdings nicht der Speisefisch selbst. Der kommt aus den Fanggründen der Weltmeere, und der Lachs wird in den riesigen Aquakulturen Norwegens gezüchtet.

Doch ein Blick auf die Verpackung vieler Fischspezialitäten zeigt: Bismarck- und Matjeshering, Rollmops und Sahnehering sowie andere Kreationen tragen den Absender von Krone-Fisch aus Steinbach. Und dort geht es in diesen Tagen lebhaft zu.

Schwere Kühllaster mit internationalen Kennzeichen, bunt bedruckt mit Fischen, Schiffen und anderen Meeresimpressionen, stehen vor dem Kühlhaus in der Daimlerstraße Schlange. Eine Palette nach der anderen, voll beladen mit fertig verpackten Herings-, Makrelen- oder Lachsprodukten, wird rumpelnd über die Entladerampe ins Kühlhaus gezogen. Nach kurzer Zwischenlagerung werden die Fische dann an die Märkte der großen deutschen Handelsketten ausgeliefert. „Bis zu 80 Millionen Pakungen Fisch werden pro Jahr bei uns umgeschlagen“, verrät der Geschäftsführer von Krone-Fisch, Lars Knobloch, und wirft einen Blick auf die eingehende Ware: Roll-

Heringessen nach Landfrauenart

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Matjes
- 1 Zwiebel
- 2-3 Äpfel
- 6-8 Gewürzgurken
- 400 g saure Sahne
- 400 g süße Sahne
- 400 g Naturjoghurt

Klein schneiden und nach Geschmack würzen. Dazu schmecken Pellkartoffeln!

Landfrauen Hausen-Arnabach

mops, Bismarckhering und Bratheringsröllchen, Sahne-Heringsfilets in den bekannten Plastikscheffchen, Matjesfilet in Öl und geräucherter Bückling.

Erdbeer-Lachs

„Hering ist schlichtweg der Fisch der Deutschen. Schon Bismarck hatte ihn während seiner Zeit als Kanzler im Reichstag seinen Mitarbeitern empfohlen. Daher stammt der Name“, weiß der Chef des großen deutschen Fischfeinkost-Unternehmens. „Hering ist immer gefragt. An den Rezepten wird wenig verändert.“

War der Fischhandel früher ein reines Saisongeschäft zwischen Oktober und Ostern, so ist Fisch heute ein Trend-Lebensmittel, das das ganze Jahr über auf dem Speiseplan steht. Lachs hat den Markt völlig umkrempelt. „Beim Lachs entwickeln wir stets neue Rezepturen. Wir bieten eine große Variationsvielfalt“, sagt Marketingleiterin Silke Schömig. Die Folge: Saisonale Variationen stehen hoch im Kurs. Nach Lachs-Carpaccio, Grillachs und Spargellachs hat Krone-Fisch für den Sommer ein neues Rezept kreiert: Erdbeer-Pfeffer-Lachs.



Karl-Heinz Ludwig (hier mit Mitarbeiterin Antje) tourt mit seinem mobilen Fisch-Laden durch den Taunus.



Nicht nur in der Fastenzeit: Im Forellengut dreht sich das ganze Jahr alles um den Fisch.



Von Steinbach ins Supermarktregal: Krone-Fisch-Geschäftsführer Lars Knobloch und Marketingleiterin Silke Schömig sorgen dafür.



Petri Heil: Am Grünwiesenweiher bei Hausen-Arnabach treffen sich die Mitglieder des Fischereivereins Hochtaunus regelmäßig, um ihrem Hobby zu frönen. Fotos: Pieren