

KARPFEN FRISCH AUF DEN TISCH

Saisonaler Karpfenauftakt zum September. Von Gernot Borriß

Wenn der Sommer so langsam ausklingt, gibt es mit dem September wieder einen Monatsnamen mit einem rollenden ‚R‘. Dann ist er wieder in jedem guten Fischgeschäft zu haben: der Karpfen.

Als Speisefisch besitzt er in Europa eine lange Tradition. Seit dem Mittelalter wurde er in großen Teich-

wirtschaften gehalten, insbesondere um das Fleischverbot der christlichen Fastenzeiten zu umgehen. In Sachsen sind die Wernsdorfer und die Oberlausitzer Teichwirtschaften am bekanntesten.

Nicht nur zu Weihnachten und zum Jahreswechsel ist Karpfen ein Genuss. Ganz gleich ob Karpfen



blau, fränkisch gebacken, erzgebirgisch in Biersoße, gegrillt oder auf dem Gemüsebett gedünstet.

Natürlich bietet auch die Lindenthaler Fischhändlerin Uta Pohle jetzt wieder Karpfen an. Der kommt frisch aus Wernsdorf. Mittwochs und freitags ist Uta Pohle mit ihrem Fischstand auf dem Lindenaus Markt

zu finden. Sie selbst schwört auf Karpfen blau mit Salzkartoffeln und Rotkohl.

Besonders frischen lebendige Karpfen, direkt aus dem Aquarium gibt es bei Lenta, einem russischen Lebensmittelgeschäft in der Wachsmuthstraße. Die Karpfen stammen aus einer Aquakultur in Beucha, bei Bad Lausick.

Anzeige aus der 3VIERTTEL vom 07.09.2010 🌞