

## Karpfen Kuno verschont

Sonnabendmorgen in Hornow: Die Kameraden der freiwilligen Feuerwehr stecken um 7 Uhr schon mit beiden Beinen voll im Schlamm – beim traditionellen Abfischen.



Etwa 50 Fische hatten die Kameraden im Frühjahr in den Dorfteich nahe des Hornower Schlosses eingesetzt. Jetzt ist Ernte. Karl- Heinz Balzer sagt mit Blick in den Wasserbehälter mit den abgefischten Flossentieren sichtlich zufrieden: „Wir haben 45 Fische rausgeholt, darunter Karpfen, Forellen, Schleien, Karauschen, eine Bleie und einen Zwergwels. Letzterer wird auf Grund seiner Größe wieder zurückgesetzt.“ Ein anderer Fisch hat zum fünften Male Glück im Unglück. „Das ist Kuno,“ gleich mehrere Kameraden wollen die Geschichte erzählen. Kuno sei wie ein Maskottchen für die Feuerwehrmänner. Vor etwa acht Jahren eingesetzt, erzählen Matthias Krautz, Torsten Jakobich und Marco Tittler, sei Kuno nun schon das fünfte Mal mit abgefischt worden. Aber seit fünf Jahren darf der 72 Zentimeter große Karpfen immer wieder zurück ins Wasser. „Er hat sozusagen eine Galgenfrist. Wenn er mal einen Meter groß ist, soll er dran sein.“ Nur glauben nun einige Kameraden, dass Kuno in den vergangenen Jahren langsamer gewachsen ist. Wie auch immer, er bleibe der Glücksbringer der Hornower Wehr.

Für eine Karausche hat sich der 83-jährige Alexander Perminow entschieden. „Seit etwa 50 Jahren ist das Abfischen in Hornow Tradition. Ich bin vor 55 Jahren in die Feuerwehr eingetreten. Früher haben wir bis zu 400 Fische hier rausgeholt. In diesem Jahr gibt es bei mir wieder eine Karausche zu essen“, erzählt er.

Dieter Gäbler ist aus Pulsberg zum Abfischen gekommen. „Ich bin alter Bauer, aber auch von Fisch habe ich Ahnung. Frisch muss er sein, dann weiß man, was man hat.“ Der Fisch werde in Mehl gewälzt, dann kämen etwas Essig und Salz ran, und ab gehe es in die Backröhre.

Die Freunde Frank Flöter und Ulli Köhler aus Bohsdorf- Vorwerk holen sich vier Forellen. „Wir überlegen noch, ob wir die Fische räuchern oder noch heute in den Ofen schieben.“ Ulli Köhler ist gelernter Fischwirt und weiß, wovon er spricht. „Bei Karpfen ist es sinnvoll, eine Woche zu wässern.“ Die Wasserqualität spiele eine wichtige Rolle für den Geschmack. Bei frischem Fisch platze in der Pfanne das Fleisch auf, so Köhler.

Steffen Schulz und Christel Dreschke, die den Verkauf und das Ausnehmen der Fische übernommen haben, zeigen sich gegen Mittag zufrieden mit dem Abfischen – aber auch geschafft.

*Von Detlef Bogott*