

Petri Heil!

Fischfrischer Karpfen aus dem Stiftskalter

Frei nach Wilhelm Busch sei erlaubt zu reimen: „Den Kadu man gern betrachtet, den Karpf man ohne weiters schlachtet.“

So geht er halt, der Weg alles Irdischen, und am schmerzlosesten für die Weihnachtskarpfen im Kloster. In dem in Kremsmünster. In dessen schönen, mit schmiedeeisernen Gittern eingefassten Kaltern, gebaut im frühen 18. Jahrhundert, schwimmen (noch) jene blauen Hochrücken, die in den Schacherteichen aufwuchsen. Vier Tonnen des großen Friedfischs zehren hier im acht Grad kalten Quellwasser vom Fett, womit eine geschmackliche Trübung entfällt.

Langsam verliert ja der Karpfen den klebrigen Ruf, er lettlet. Ein gut ausgewasserter ist eine Delikatesse; darauf kommen immer mehr Leute.

„Wir verkaufen dreimal so viel Karpfen wie früher“, berichtet Georg Pettermann. Der Koch in der Kremsmünsterer Stiftsschank schwört auf „das feste Fleisch“ des Tiers, das er am liebsten als „Steirischen Wurzelkarpfen“ zubereitet.

Georgs Bruder Harald empfiehlt dazu die fruchtige Jungweincuvée „Novitius“ oder den ebenso stiftseigenen GV.

Geliefert hat den Karpfen Dietmar Mühlwanger, Stiftsförster und Fischbeauftragter – gleich vom Gebäude gegenüber, ultrafrisch aus dem Kal-



KOLUMNE

VON
KLAUS BUTTINGER

ter. Beim Schuppen im Schlachtraum hilft ihm eine Maschine, das Filetieren ist dann wieder Handarbeit.

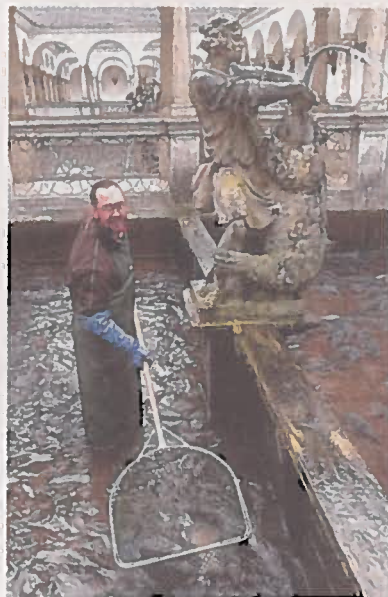
Dafür ist der „Cheffileteur“ (welch edler Titel!) des Stifts, Herbert Krennhuber, unter anderem zuständig. Mit gekon-

tem Schnitt des dünnen Filetmessers hat er schon Abertausende Karpfen zerlegt.

Die Qualität der chemiefrei gezogenen Kremsmünsterer Karpfen spricht sich herum. Jedes Jahr kommen mehr Leute zu den vorweihnachtlichen Verkaufstagen (21. bis 23. Dezember, jeweils von 13 bis 17 Uhr und am 24. Dezember von 7 bis 11 Uhr).

Auch die Möglichkeit, vorzubestellen (stift-kremsmuenster.net), wird immer häufiger genutzt. Für ein Kilo vom Filet zahlt man wohlfeile 18 Euro und kann sich sicher sein, dass es frischeren Karpfen kaum wo gibt.

In diesem Sinne: frohes Fest, Petri Dank und gesegneten Appetit!



D. Mühlwanger, Karpfendompteur (but)

✉ k.buttinger@nachrichten.at