

# Plädoyer für Fisch aus lokalen Gewässern

Landrat Neumeyer und Fischereiverbands-Präsident Kreiner kochen in Riedenburg Forelle und Zander

**Riedenburg** – Dass die zahlreichen Gewässer im Altmühltal viele genussvolle Schätze bergen, wissen die Mitglieder des Altmühlfischereivereins Riedenburg um ihren Vorsitzenden Ludolf Wasner schon lange. Sowohl im Main-Donau-Kanal als auch in den vielen Altwässern der Altmühl und den zufließenden Bächen finden Karpfen, Hechte, Waller, Forellen und viele weitere Fischarten ein ideales Biotop. Am Sonntag hatten die Angelfischer nun einen ausgewählten Kreis von Gästen und am Nachmittag die Bevölkerung dazu eingeladen, diese Vielfalt an Flossenträgern auch auf dem Teller wertzuschätzen.

Nach dem Motto „Vom Wasser auf den Teller – Genussregion Niederbayern“ hatten Ludolf Wasner und seine engagierte Truppe im neuen Vereinsheim ein Koch-Event der besonderen Art organisiert, zu dem sie prominente Unterstützung erhielten. Landrat Martin Neumeyer (CSU) – er ist ausgebildeter Koch und betrieb früher ein Speiselokal – band sich eine Vereinsschürze um und kochte eine Fischsuppe aus verschiedenen heimischen Fischarten für die gut 30 geladenen Gäste. Mitglieder des Vereins hatten zuvor einen Fonds aus den Resten der filetierten Fische vorbereitet. Für die Vorspeise war Michael Kreiner, der Präsident des Niederbayerischen Fischereiverbandes, eigens zwei Stunden vorher angereist. Er marinierte rohe Forellenfilets mit Limettensaft und Kräutern zu einem peruanischen Cheviche, das auch in der niederbayerischen Variante die Gäste voll überzeugte.

In seiner Eigenschaft als stellvertretender Leiter des Amtes für Ländliche Entwicklung Niederbayern ging Kreiner in einem Kurzvortrag auf das Projekt „Genussregion Niederbayern“ ein, mit dem das Landwirtschaftsministerium die Wertschätzung für gesunde Nahrungsmittel aus der Region



**Auf reges Interesse** stieß die von Mitgliedern des Riedenburger Altmühlfischereivereins gezeigte Verarbeitung der Süßwasserfische. Der Vorsitzende Ludolf Wasner (von links), Landrat Martin Neumeyer und Michael Kreiner, der Präsident des Niederbayerischen Fischereiverbandes, legten bei der Zubereitung der Köstlichkeiten selbst Hand an. Fotos: Erl

mit dem diesjährigen Thema Fisch fördern möchte.

Als Hauptgang kredenzte die bewährte Küchencrew des Vereins ihre seit Jahren beliebten gebackenen Zanderfilets mit Kartoffel- und Gurkensalat. „Die Hauptaufgabe für uns Fischer ist es dafür zu sorgen, dass die Fische in ihrer Artenvielfalt und Anzahl weiterhin erhalten bleiben. Da gehört natürlich das Fangen, Zubereiten und Genießen dieser Fische zur Akzeptanz der Angelfischer mit dazu“, betonte Wasner.

Er wandte sich in seiner Begrüßung an die Gäste aus den Bereichen Naturschutz, Landwirtschaft, Jagd und Kommunalpolitik, mit denen die Fischerei in Berührung kommt. „Wir müssen für die anstehen-

den Probleme miteinander Lösungen finden und dieses Interesse haben wohl alle“, unterstrich er.

Wie vielfältig die heimischen Süßwasserfische verarbeitet und zubereitet werden können, demonstrierten die erfahrenen Vereinsmitglieder an verschiedenen Arbeitsstationen samt Blick in die Küche. So konnten sich die Besucher anschaulich erklären lassen, wie große Waller oder frisch gefangene Hechte und Karpfen fachgerecht filetiert und küchenfertig zubereitet oder Forellen geräuchert werden. „Alles, was heute serviert wird, ist heimischer Fisch aus unseren Gewässern. Wir müssen nicht auf Pangasius aus asiatischer Massenzucht zurückgreifen“, be-

tonte Kreiner. Fast alles vom heimischen Fisch könne man verwerten. Als Beleg dafür gab er den Gästen eine geerbte Wallerhaut in die Hände, die zu Gelbförnsen oder Handtaschen verarbeitet werden könne. „Der vernünftigste Grund um zu fischen ist, den gefangenen Fisch selber zuzubereiten“, attestierte der Fischerpräsident.

Praktische und verbale Unterstützung erhielt er dabei vom mittlerweile passionierten Hobbykoch Martin Neumeyer. „Die Leute haben oft Angst davor, Fisch zu verwerten. Aber Fisch zuzubereiten macht Spaß, weil es schnell geht und gut schmeckt“, versicherte der Landrat.

Dass dieses Koch-Event gut angekommen ist, bestätigte

am Ende auch Bürgermeister Thomas Zehetbauer (CWG). „Das war ein toller und schmackhafter Vormittag. Ich weiß um den Stellenwert der Angelfischerei aus Naturschutz- und Tourismusaspekten für Riedenburg und kann diese Aktion der Vereinsmitglieder nur unterstützen“, betonte er.

Ein dickes Lob für das Engagement durften die Fischer zudem einheimen. „Alle Achtung vor dieser Mannschaft und dem Zusammenhalt im Verein“, meinte Neumeyer und auch Präsident Kreiner zeigte sich beeindruckt: „Es gibt wenige Vereine in Niederbayern, wo man eine Veranstaltung in dieser Art machen kann.“ er

## Unfallflucht in Riedenburg

**Riedenburg** – Ein Unbekannter hat in Riedenburg Unfallflucht begangen. Laut Polizeibericht fuhr am Montag zwischen 15.15 und 16 Uhr eine bislang unbekannte Person mit ihrem Wagen gegen einen schwarzen Audi, der auf dem öffentlichen Parkplatz in der Johannesgasse in Riedenburg abgestellt war. Der Schaden liegt im mittleren vierstelligen Euro-Bereich. Der Unfallversacher entfernte sich vom Unfallort, ohne seinen Pflichten nachzukommen. Personen, die Angaben zu diesem Fall machen können, sollen sich mit der Polizeiinspektion Kelheim unter der Telefonnummer (09441) 504 20 in Verbindung setzen. DK

## Wetterstation gestohlen

**Kelheim** – Ein Unbekannter hat in Kelheim die neben der Haustür angebrachte Wetterstation gestohlen. Der Schaden liegt im unteren dreistelligen Euro-Bereich. Da der Beschuldigte laut Polizeibericht zur Ausführung der Tat in den eingfriedeten Bereich des Grundstückes eingedrungen ist, liegt neben dem Diebstahl ein Vergehen wegen Hausfriedensbruchs vor. DK

## Unter Drogen am Steuer

**Mainburg** – Am Sonntag gegen 23.50 Uhr ist eine 24-Jährige aus dem Kreis Kelheim mit ihrem Auto von Polizisten für eine Verkehrskontrolle angehalten worden. Aufgrund drogentypischer Auffälligkeiten erfolgte laut Bericht der Polizei Mainburg ein freiwilliger Drogenvortest, der positiv war. DK

## Referat über Naturgärten

**Prunn** – Der Obst- und Gartenbauverein Baiersdorf/Prunn hält am Freitag, 25. November, um 19 Uhr im Gasthof zur Krone in Prunn seine Herbstversammlung ab. Umrahmt vom kulinarischen Teil, gibt es ein Referat zum Thema Naturgärten. DK

## Öffnungszeiten im Winter

**Riedenburg** – Seit dem 1. November ist das Riedenburger Wertstoffzentrum wieder zu den Winteröffnungszeiten geöffnet: Dienstag von 16 bis 18 Uhr, Freitag von 16 bis 18 Uhr und Samstag von 9 bis 12 Uhr. Diese Öffnungszeiten gelten bis zum 31. März nächsten Jahres. Zehn Minuten vor der Schließung des Wertstoffzentrums erfolgt keine Annahme mehr. DK

# Strahlende Kinderaugen und funkelnde Laternen beim Martinszug

**Riedenburg** – Nachdem in den beiden vergangenen Jahren der Riedenburger Martinszug nur gruppenintern und ohne Eltern und Familien stattfinden durfte, hat nun große Freude geherrscht, dass am Martinstag wieder gemeinsam durch die Straßen gezogen werden konnte.

Strahlend vor Vorfreude und Stolz kamen die Mädchen und Buben mit ihren leuchtenden Laternen in der Hand bei Dämmerung gemeinsam mit ihren Familien zum vereinbarten Treffpunkt beim Großparkplatz. Angeführt von St. Martin und dem Bettler zogen die Familien und das Team der Kita Maria Schutz nach einer kurzen Begrüßung, begleitet von Laternenliedern gemeinsam über die Brücke zum St. Anna-Park. Man stellte sich um den



**Voller Freude** sangen die Kita-Kinder aus Maria Schutz ihre Laternenlieder und lauschten der Legende von St. Martin. Foto: Pöppel

Brunnen in einem großen Kreis auf und es wurde gemeinsam gesungen. Dabei ließen die Kindergartenkinder ihre funkelnden Laternen tanzen. Beim Parkplatz der Kita an-

gekommen, teilten der heilige Martin und der Bettler die Martinshörnchen an die Kinder aus und der Elternbeirat erwartete die Familien mit Kinderpunsch, Glühwein, Bratwurst

und Käsesemmeln und den vielen von den Eltern gebackenen Kuchen. Das Strahlen und Leuchten in den Kinderaugen blieb auch beim gemütlichen Ausklang erhalten und die El-

tern freuten sich sehr, dass sie dieses Jahr wieder am Martinszug teilnehmen konnten.

Die Feuerwehr Riedenburg sorgte für die Verkehrssicherung. DK

## Kinder ehren den Heiligen



**In der Prunner Pfarrkirche** fand eine Andacht zu Ehren des heiligen Martin statt. Anschließend zogen die Kinder mit ihren Laternen zum ehemaligen Schulhaus und ließen sich Martinshörnchen und Punsch schmecken. Foto: Fünffinger

## Jahrzehntelange Erfahrung gewürdigt

**Kelheim** – Kürzlich sind mehrere Mitarbeiter der Kreissparkasse Kelheim in den Ruhestand verabschiedet worden. Es handelte sich um „einige Jahrzehnte Sparkassen-Erfahrung“, sagte der Vorstandsvorsitzende Dieter Scholz im Beisein des Vorstandsmitglied Erich R. Utz, des Personalratsvorsitzenden Thomas Häckl und des Personalchefs Christian Amberg. Das teilte der Pressesprecher der Kreissparkasse Kelheim mit.

Bereits im Jahr 1974 begann die Zeit für Waltraud Feßlmeier in der Sparkasse Kelheim. Die endete 1983 und wurde 2009 wiederbelebt. Die aus Altmannstein kommende Waltraud Feßlmeier war in der



**Der Vorstandsvorsitzende Dieter Scholz** und Vorstandsmitglied Erich R. Utz verabschiedeten mehrere Mitarbeiter der Kreissparkasse Kelheim in den Ruhestand. Foto: Christian Amberg

Sparkassenorganisation unter anderem als Mitarbeiterin im Kunden-Service-Center sowie im Fachbereich Verwaltung und Bauservice tätig.

Im Jahr 1974 begann die Ausbildung für Franz Prinsteiner in der Sparkasse Kelheim. Da-

weitere Stellen innerhalb der Organisation übertragen. Zuletzt war er Mitarbeiter in der Immobilien-Abteilung.

Edith Riedl aus Kelheim begann 1990 als Sachbearbeiterin in der Sparkasse Riedenburg. Fünf Jahre danach wurde sie Vorstandsekretärin im Gesamthaus. Von 1997 bis zum Renteneintritt war Edith Riedl zuständig für die Haus- und Grundstücksverwaltung der Kreissparkasse Kelheim.

1983 begann die Laufbahn von Peter Schlegel bei der Sparkasse Kelheim. Bis 1992 war er Kundenberater und Vertreter des Leiters der Giroabteilung sowie Kundenberater in Kelheim. Danach war der Paintner Kreditsachbearbeiter. DK