

Königsfischen 2005

Die äußeren Bedingungen für das inzwischen zum 40. Mal ausgetragene Königs- und Preisfischen des Kreisfischerei-Verbandes Wasserburg waren mehr als schlecht. Die halbe Nacht über und fast den ganzen Vormittag hatte es geregnet. Trotz der Umstände, die ein Fischer mit „greislicher kann't's net sei!“ kommentierte, fanden sich insgesamt 181 Fischer aus elf Vereinen an den vorgesehenen Plätzen ein. 89 Fische mit einem geschätzten Gesamtgewicht von rund 80 Kilogramm wurden erbeutet und werden dem Verzehr zugeführt.

Fischerkönig mit dem größten gefangenen Raubfisch wurde in diesem Jahr Ludwig Krug mit einem Prachtexemplar von Hecht, der 7045 Gramm auf die Waage brachte und ihn damit auch auf Platz eins der 45 Preisträger hievte. Fischerprinz wurde Björn Helma mit einem 8 Pfund schweren Hecht, er wurde damit dritter Preisträger. Der Preis für die zweitgrößte Ausbeute ging an Werner Eß, der insgesamt neun Brachsen, einen Spiegelkarpfen und einen Forelle erbeuten konnte, Vierter wurde Adi Palme mit fünf Brachsen, einem Karpfen und einem Rotauge, der fünfte Preis ging an Helmut Schmid, der vier Brachsen und einen Karpfen erbeutete.

Vorstand Franz Göpfert brach in seiner Rede eine Lanze für die Fischer. Fischen sei für die meisten eine „Leidenschaft“; sie wollten Fische fangen, Beute machen und würden dann diese danach weidgerecht erlegen. „Die Fische, die wir fangen, werden zwar getötet, kommen dann aber auf kürzestem Weg als hochwertiges Lebensmittel auf den Tisch!“. Die meisten Fischesser machten sich wohl keine Gedanken, woher der Fisch komme, den sie kauften, auch dieser habe vorher sterben müssen, aber viele davon seien in Schleppnetzen erstickt und würden nachher „um die halbe Welt gekarrt“. Darüber sollte man sich ernstliche Gedanken machen.

Er kritisierte aber auch die eigenen Fischer, die oft nur noch hochwertige Fische wie Forellen, Hecht und Zander fischen wollten. Dabei seien Weißfische doch genauso hochwertig und schmackhaft. Aus diesem Grund bietet der Fischereiverein zwei Kochkurse für Weißfische an. Am 15. und am 29. Oktober zeigt Gabriele Rauch in der Schulküche der Hauptschule Wasserburg, wie man Ungarische Fischsuppe, Fischpflanzerl und noch vieles andere zubereitet. Anmeldungen dafür sind bei Alexander Hey möglich.

Nach dem offiziellen Teil der Veranstaltung zeigte das Ehepaar Rauch, wie man Fische filetiert und zum Kochen vorbereitet und trotz des Dauerregens schauten die Petrijünger eifrig und interessiert zu, während sich die anderen im Saal unterhielten oder ein Tänzchen wagten.



Die Könige und der 1.Vorstand