



Winter an der Mittel-Mosel bei Zeltingen. Links im Bild die Top-Weinlage Zeltinger Sonnenuhr. Gegenüber der Weinort Wehlen. Von hier stammen einige der schönsten Weine von der Mittelmosel. **Bilder: Michael H.Schmitt (4)**

Aus dem Inhalt

Gesellschaft

Bekenntnis zu Europa



Heribert Prantl. **Bild: Götz**

Der renommierte Journalist Dr. Heribert Prantl war in seine Heimatstadt Nittenau gekommen, um in der Aula des Regental-Gymnasiums vor 400 Zuhörern einen Vortrag zum Thema Europa, Oberpfalz und Böhmen zu halten. Wir drucken diese Rede in Auszügen nach. **51**

Kinder

Zu Besuch in Jordanien



Nach dem Essen muss Aysar beim Abwasch helfen. **Bild: dpa**

Aysar ist zwölf Jahre alt und lebt in Jordanien, einem Land in Vorderasien. Wir besuchen ihn heute in dem Internat, wo er lebt und zur Schule geht. Aysar lernt dort sogar Deutsch – aber am liebsten mag er den Sportunterricht und Fußball spielen. **52**

Reise

Ursprüngliches Kreta und Santorin



In den zerklüfteten Bergmassiven Kretas hat der Gänsegeier die Lufthoheit. **Bild: bz**

Weite Strände und glasklares Wasser, schroffe Berge und wildromantische Schluchten: Kreta und Santorin haben viel zu bieten. Unsere Reise führt zu „Geiern, Mühlen und einem schlafenden Zeus“. **54**

... und außerdem

Unterhaltung	50
Witz	53
Veranstaltungskalender	56 + 57
TV Samstag + Sonntag	58 + 59
Wetter und Rätsel	60

Oberpfälzer Karpfen gibt sich die Ehre

Fischfreunde und Weinliebhaber treffen sich an der Mosel

Von Michael H. Schmitt

Das Techtelmechtel zwischen Moselwein und Oberpfälzer Karpfen hat sich zu einer fruchtbaren Liaison ausgeweitet. Seit 2001 besteht die Kooperation zwischen der Moselwein e.V. und der Arge Fisch aus Tirschenreuth. Karl Kirch, Diplom-Ingenieur Oenologie, sowie Thomas Beer, Vorstandmitglied der Arge Fisch vom Landkreis Tirschenreuth, moderierten am ersten Februarwochenende im Beisein der königlichen Weinhoheiten, Mosel-Weinprinzessinnen Maria Sailler aus den Moselorten Pölich und Alexandra Rosch aus Longen, vor jeweils ausverkauftem Haus die Menüfolge.

Kirch organisiert seit elf Jahren die Zusammenarbeit mit der Arge. Nun hat er es erneut geschafft, „Wein und Fisch“ in Trier zusammenzubringen. Mit seinem besonderen Geschmack und dem eher geringen Fettgehalt eignet sich der Karpfen für die durchaus feine, moderne Küche.

Ausgewogene Frucht

Eine besondere Begleitung stellen die Weine der Mosel dar. Allen voran der Riesling, der mit seiner dezenten Säure, ausgewogener Frucht und lagentypischer Mineralität dem nussartigen Aroma des Karpfen einen angemessenen Kontrast bietet. Beide harmonisieren blendend. Tag Zwei der Reizevouz von Mosel und Oberpfälzer Karpfen stand ganz im Zeichen der filigranen Aromen.

Das Stifftland mit seiner traditionsreichen Fischzucht ist einzigartig in

Deutschland. Die Oberpfalz verfügt über eine Teichfläche von 8000 Hektar. Analog dazu bietet die Gastgeberregion Mosel eine ebenso große Fläche bewirtschafteter Rebhänge, die meisten in Steillage. Thomas Beer erzählt: „Wir im Landkreis Tirschenreuth bewirtschaften eine Teichfläche von 2700 Hektar. Seit mehr als 1000 Jahren werden hier in der Oberpfalz in einem ausgeklügelten bewässerten Teichsystem Karpfen gezüchtet“.

Zwei im Umgang mit Fisch spezialisierte Köche aus der Oberpfalz ließen sich originelle Zubereitungsarten für den frischen Karpfen einfallen. „Karpfen einmal asiatisch“ hieß es am ersten Abend. Josef Kormann vom Gasthof „Zur Goldenen Krone/Weißes Roß“ aus Kemnath und Elsa Bächer vom „Fischer-Stüberl“ in Wiesau-Muckenthal hatten sich allerlei asiatische Variationen vom Karpfen, begleitet von exzellenten Moselweinen, ausgedacht.

Zum asiatischen Karpfensalat zur Begrüßung wurde Riesling Sekt vom Cusanus Hofgut Bernkastel-Kues gereicht. Zum Karpfenfilet mit Riesling Sauce mundete Blanc de Noir – „Weißer aus Spätburgunder“ vom Weingut Frieden-Berg aus Nittel an der



Karpfenfiletstreifen mit Blattsalat. Ein Gaumenschmaus mit dem passenden 2010 Dom Riesling der Bischöflichen Weingüter Trier.

Obermosel. Avelsbacher Hammerstein Riesling Hochgewächs trocken und Kabinett halbtrocken korrespondierten bestens zum „Karpfenfilet chinesisch“.

Die Küche des Gastgeberhauses präsentierte weiße Mousse au Chocolat mit Pistazien-Feigenkonfit im Einklang mit einer 2008er Riesling Auslese („Zeltinger Sonnenuhr“) vom Weingut Alfred Gessinger aus Zeltingen zum Dessert.

Um der aus Osteuropa auch ins Moseltal drängenden Eiskälte entgegenzuwirken wurde am nächsten Tag Karpfen mediterran gereicht. Ein Riesling Sekt vom Kanzlerhof Alfred Schönmann aus Pölich schmeichelte Bruschetta vom Räucher-Karpfen. Karpfenfilet mit Limonen und Oliven-Chabatta wurden geschmacklich hervorragend durch



Karpfenfilet mit Limonen und Oliven-Ciabatta.

einen Elbling Classic vom Saarweingut Margarethenhof aus Ayl an der Saar ergänzt. Zu bischöflichen Ehren kam ein Saltimbocca vom Karpfen.

Die Bischöflichen Weingüter/Trier präsentierten den 2010er Dom-Riesling QbA und 2009er Eitelbacher Marienholz Spätlese feinherb. Zu Dessert wurde eine Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr vom Weingut Martin Kerpen aus Bernkastel/Wehlen gereicht.

Die Gäste aus der Oberpfalz bewiesen ihr Können im Umgang mit dem Karpfen: (von links) Koch Josef Kormann, Weinprinzessin aus Pölich von der Mittelmosel Maria Sailler, Köchin Elsa Bächer, Thomas Beer (Arge) und Karl Kirch (Moselwein e. V.)



Weitere Informationen im Internet:
www.erlebnis-fisch.de
www.weinland-mosel.de
www.Weingut-Gessinger.de