



Mühlviertler Kernland

Mensch . Wert . LEADER-Region

Mühlviertler Kernland setzt auf Karpfen

Kernland-Sushi: Region setzt tolle Idee eines Japaners um

Fische aus heimischen Gewässern neu verarbeiten und zum Teil unter speziellen Bedingungen züchten: Das will eine Gruppe engagierter Kernländer. Seit zwei Jahren beschäftigen sich der Freistädter Klaus Elmecker und der Japaner Katsuhito Mitani mit der Idee, den Karpfen einer Renaissance zuzuführen. Unterstützt von der Leader-Region Mühlviertler Kernland mit Obmann Bürgermeister Mag. Christian Jachs und Leader-Geschäftsführerin Mag. Conny Wernitznig hat das Projekt neuen Schwung bekommen und wird als eigenständige Marke kreiert. „Aus regionalentwicklerischer Sicht sollen Ressourcen genutzt werden und Synergien mit den Bergkräutern oder Freistädter Bier ausgelotet werden um Kooperationen zu entwickeln“, berichtet Leader-Managerin Conny Wernitznig.

„Wenn wir von Karpfen-Essen sprechen, rümpfen viele die Nase. Karpfen sind bei uns nicht beliebt, weil sie „murcheln“. Aber das kommt nur davon, weil sie in schlammigen Gewässern gehalten werden“, erklärt Klaus Elmecker. Und niemand kann das besser bestätigen als Katsuhito Mitani, ein japanischer Architekt der seit zehn Jahren auch im Mühlviertler Kernland tätig ist. Er will das Know-how der japanischen Fischzucht- und Fischkoch-Philosophie einbringen: „Karpfen werden in Japan in fließenden Gewässern gehalten. Das Fleisch wächst langsamer und die Qualität ist nicht allein deshalb so gut, dass der Fisch sogar roh gegessen wird“. Er ist überzeugt davon, dass Süßwasser-Sushi a lá Kernland und Karpfen aus Fließgewässern Trend werden können. „Die japanische Sushi-Kultur steht bei uns hoch im Kurs und die Meeresfischbestände sind gefährdet“, erklärt Elmecker, warum die Rahmenbedingungen für den Kernland-Karpfen optimal sind.

Zwei kreative Köche aus der Region, Georg Friedl aus Pregarten und Stadtwirt Helmut Satzinger aus Freistadt, haben sich der Karpfen-Herausforderung in der Küche bereits gestellt und erste Kostproben beim Tag der Gesundheit der Gesunden Gemeinde Freistadt verteilt. Während Helmut Satzinger den klassischen Weg des Karpfen-Fischsülzchens wählte, ließ sich der Buchautor und Mühlviertler-Koch aus Pregarten von der japanischen Sushi-Zubereitung inspirieren. „Allerdings habe ich einen oberösterreichisch-bierigen Prototyp kreiert. Statt Reis habe ich gebrochenen Grünkern verwendet. Der Fisch wurde mit Vorderwürze, dem ersten Ansatz von Bier, veredelt“, erzählt Friedl – hält sich aber ansonsten noch bedeckt. Ebenfalls sofort begeistert auf das Projekt aufgesprungen ist Baumeister Christian Schaumberger aus Windhaag. Seit vielen Jahren setzt er in seiner Fischzucht auf Qualität.

„Momentan sind wir auf der Suche nach vorerst ideellen Partnern, die Zeit und Know How in das Projekt „Kernland-Sushi/Kernland-Karpfen“ investieren. Nicht nur die Fischzucht soll verbessert und intensiviert werden, auch das Futter soll in der Region produziert werden“, erklärt Klaus Elmecker.