

Dorfgemeinschaft genießt Karpfenessen

Die gemeinsame Mahlzeit gehört seit 16 Jahren zu den Höhepunkten in Waldkirchen wie Weihnachten und Ostern. Sieben Frauen spielen dabei eine große Rolle.

Von *Silvia Kölbel*
erschieden am 13.03.2018

Waldkirchen. Einmal im Jahr kommen im Waldkirchener Bürgerhaus um die 100 Menschen zusammen und treffen sich zum Karpfenessen. Das ist ein fester Termin auf dem Kalender der Dorfgemeinschaft. Es kommen nicht nur Waldkirchener zu diesem Ereignis, sondern auch Gäste aus umliegenden Orten. Während sich am Samstagabend allmählich der Saal mit Besuchern füllte, waren sieben Frauen des einladenden Heimatvereins Dorfgemeinschaft Waldkirchen damit beschäftigt, Teller zu wärmen und Klöße zu brühen. Alles war rechtzeitig fertig.

Kein Wunder, denn das Siebener-Team ist seit 16 Jahren eingespielt. Jeder Handgriff sitzt. Jede Frau kennt ihre Aufgaben. Dass ein derartiger Dorfhöhepunkt keine Selbstverständlichkeit ist, wissen viele Gäste zu schätzen. Sie plauderten entspannt bei einem Getränk und warteten auf den Beginn des Essens. Jürgen Graupner sagte: "Das ist ein logistische Meisterleistung, was die Frauen hier machen. Die meisten kennen das Kochen für eine große Menge Leute von zu Hause aus. Wenn bei uns die ganze Familie zusammenkommt, sind das um die zwölf Leute." Etwa 20 Karpfen mussten für dieses gemeinsame Mahl ihr Leben lassen. 200 Klöße brühten die Frauen. Kiloweise schnippelten sie Gemüse: Möhren, Porree, Sellerie. Die Vorsitzende des Vereins, Manuela Wolf, sagte: "Alle Zutaten verraten wir nicht, aber es ist ein typisch vogtländisches Rezept."

Zum Karpfenessen kommen sogar Gäste, die keinen Fisch, mögen. "Für diese Gäste bieten wir Rouladen an", berichtete Katrin Graupner, die auch zur Stammbesatzung des Kochteams gehört und erklärte: "Wir wollen nicht, dass Partner zu Hause allein sitzen, bloß weil sie keinen Karpfen essen."

Die Vorbereitungen beginnen bereits einen Tag zuvor. Manuela Wolf berichtete: "Freitags kaufen wir ein, Samstagmittag beginnen wir mit der Vorbereitung." Verwendet werden die Mittelstücken der Fische, die Schwanzstücke und zum Teil auch Kopfstücke, insgesamt 80 Portionen. Die Schwanzstücken seien nicht ganz so beliebt. Weggeworfen wird aber trotzdem nichts. Die Kopfstücke essen dann meist die Köchinnen. Der Fisch komme aus der Region, berichten die Frauen. Dieses Jahr standen 80 Portionen Karpfen und 20 Portionen Rouladen auf der Vorbereitungsliste. Für das Servieren hatten die Frauen junge Leute engagiert, auch zwei Männer. Laura Nitschke, die Tochter von Manuela Wolf, wohnt in Helmbrechts, kam aber an diesem Tag nach Hause, um zu helfen. Auch viele Gäste kommen jedes Jahr zu diesem Ereignis. Auch das älteste Vereinsmitglied, der 91-jährige Gottfried Meixner, ließ sich diesen besonderen Höhepunkt nicht entgehen.

Die Idee, das Dorf zum großen Karpfenessen einzuladen, entstand vor 16 Jahren bei einer Zusammenkunft des Vereins. "Wer das vorgeschlagen hat, wissen wir gar nicht mehr. Aber den Einfall fanden alle gut." Beim ersten Mal orderten die Frauen ganze Fische. "Die mussten wir noch schuppen. Das machen wir heute nicht mehr. Heute bekommen wir die Fische geteilt geliefert", so Katrin Graupner.



Die Gäste sind begeistert von den Kochkünsten der Frauen und lassen es sich schmecken.

Foto: Silvia Kölbel