



Der Gasthof Blei in Altglashütte erhielt das Prädikat „Ausgezeichnete Oberpfälzer Fischküche“. Bei einem kleinen Festakt überreichten der Fischereibeauftragte des Bezirks, Bezirksrat Alois Seegerer (links), und der Vorsitzende des Fischereiverbandes Oberpfalz, Luitpold Edenhart (rechts), Urkunde und Schild an die Inhaber, Johann und Gerlinde Heining (Zweiter und Dritte von links).

Bilder: Grüner (3)

Spitze am Teich und am Topf

Gasthof Blei wird vom Bezirk mit dem Prädikat „Ausgezeichnete Oberpfälzer Fischküche“ gekürt

Altglashütte. (tr) Dass sie in der Oberliga der Fischrestaurants in der Region ganz vorne mitspielen, bewiesen Gerlinde und Johann Heining. Der Bezirk kürte den Gasthof Blei mit dem Prädikat „Ausgezeichnete Oberpfälzer Fischküche“. Urkunde und Hinweischild überreichten der Fischereibeauftragte Alois Seegerer und der Vorsitzende des Fischereiverbandes Oberpfalz, Luitpold Edenhart.

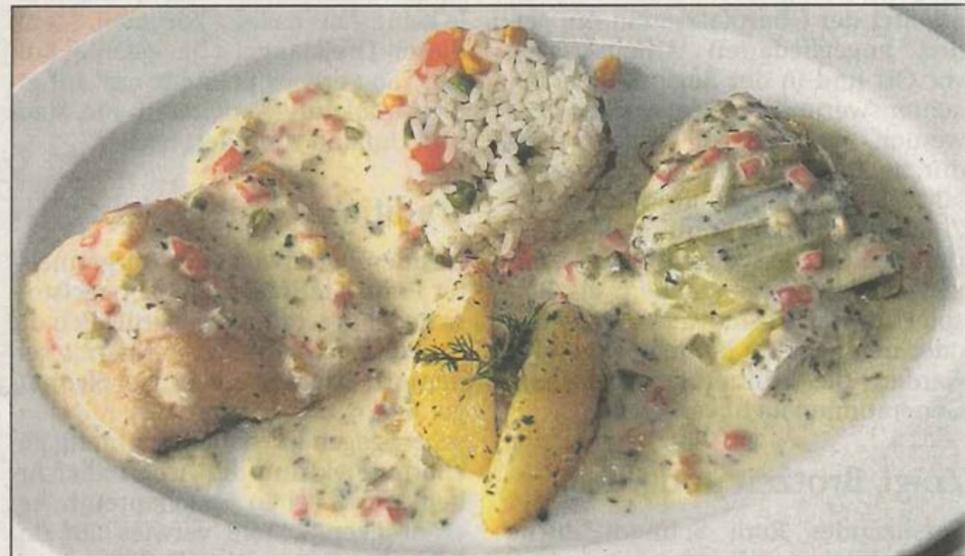
Seit 1995 verleiht der Bezirk das Qualitätslabel. Der Gasthof Blei ist der 25., der damit werben darf. Die Auszeichnung sei in der Vergangenheit neben Restaurants und Gaststätten auch Metzgereien, die Fisch auf raffinierte Weise verarbeiteten zuteil geworden, erklärte Bezirksrat Alois Seegerer. Die regionale Vermarktung be-

zeichnete der Sprecher als ein wichtiges Standbein für die Teichwirte. Damit leiste die Gastronomie einen nicht unerheblichen Beitrag zur Erhaltung der Oberpfälzer Teichwirtschaft.

Kreative Akzente

Der bundesweit jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Karpfenfleisch betrage unter 200 Gramm. In der Oberpfalz selbst liege er sogar noch darunter, weil die Einheimischen nur zu bestimmten Festtagen Fisch essen. Dabei hätten die ausgezeichneten Betriebe in den vergangenen Jahren bereits zahlreiche kreative Akzente gesetzt. Köstlichkeiten wie Karpfenpressack oder Karpfenleberkäs seien entstanden.

„Heimischer Fisch ist ein ausgesprochen schmackhaftes, wie auch gesundes Lebensmittel, ganz zu schweigen von der hervorragenden



Leckerer vom heimischen Fisch: Filets von Zander und Forelle an Kräutersauce mit Gemüsereis und buntem Salat.

Ökobilanz.“ Dafür werde der Bezirk weiter werben, versprach Seegerer. „Unser Ziel ist es, Fisch auf alle heimischen Speisekarten zu bringen.“

Als das Identifikationsmerkmal des Landkreises bezeichnete Landrat Wolfgang Lippert den Karpfen. Ob lebende Fische, phantastische Karpfen oder Karpfen-Bänke aus Granit, alles drehe sich mittlerweile um die hochrückigen Schuppenträger. Der stellvertretende Vorsitzende des Landesfischereiverbandes, Alfred Stier, bescheinigte der Familie Blei nicht nur hervorragende Fähigkeiten am Kochtopf. Seines Wissens sei der Betrieb einer der ersten gewesen, der sich überaus erfolgreich mit der Forellenzucht beschäftigt habe.

Johann Heining berichtete, dass der Betrieb seit 1750 existiert. Seit 1909 ist er im Familienbesitz und seit 1969 betreibt er mit seiner Ehefrau Gerlinde Gasthof und Fischzucht in

der dritten Generation. Die zahlreichen Ehrengäste verwöhnten die Wirtsleute nach dem kleinen Festakt gleich mit einem Drei-Gänge-Menü der Extraklasse. Als Vorspeise servierten sie ein Mousse von der Räucherforelle, dazu Karpfentatar und

Unsere Ziel ist es Fisch auf alle heimischen Speisekarten zu bringen
Bezirksrat Alois Seegerer



Auch CSU-Bezirksrat Toni Dutz (links) und seine SPD-Kollegin Brigitte Scharf überzeugten sich von der hervorragenden Kochkunst im Gasthaus Blei auf der Altglashütte.

Lachsforelle. Die Hauptspeise besteht aus Filets von Zander und Forelle an Kräutersauce mit Gemüsereis und buntem Salat. Das Dessert, der lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Mangostücken, hatte nichts mit Fisch zu tun, schmeckte aber nicht minder lecker und rundete das Menü ab. (Hintergrund)