



*Tag der offenen  
Gärtnerei*  
Seite 24 + 25

# aktuell

Anzeigenblatt für Straubing, den Landkreis Straubing-Bogen und den östlichen Landkreis Regensburg

Aufl. Gäuboden aktuell: 65.503 Exempl. • jede Woche kostenlos • Jahrgang 13 • 23. April 2003 • Nr. 17

## Aaldarm in der Nudelsuppe

## konnte Koi-Begeisterung

## nicht verderben



**Bericht auf  
Seite 6**

*Der Anblick der Fische ließ alle Reise-Strapazen vergessen.*

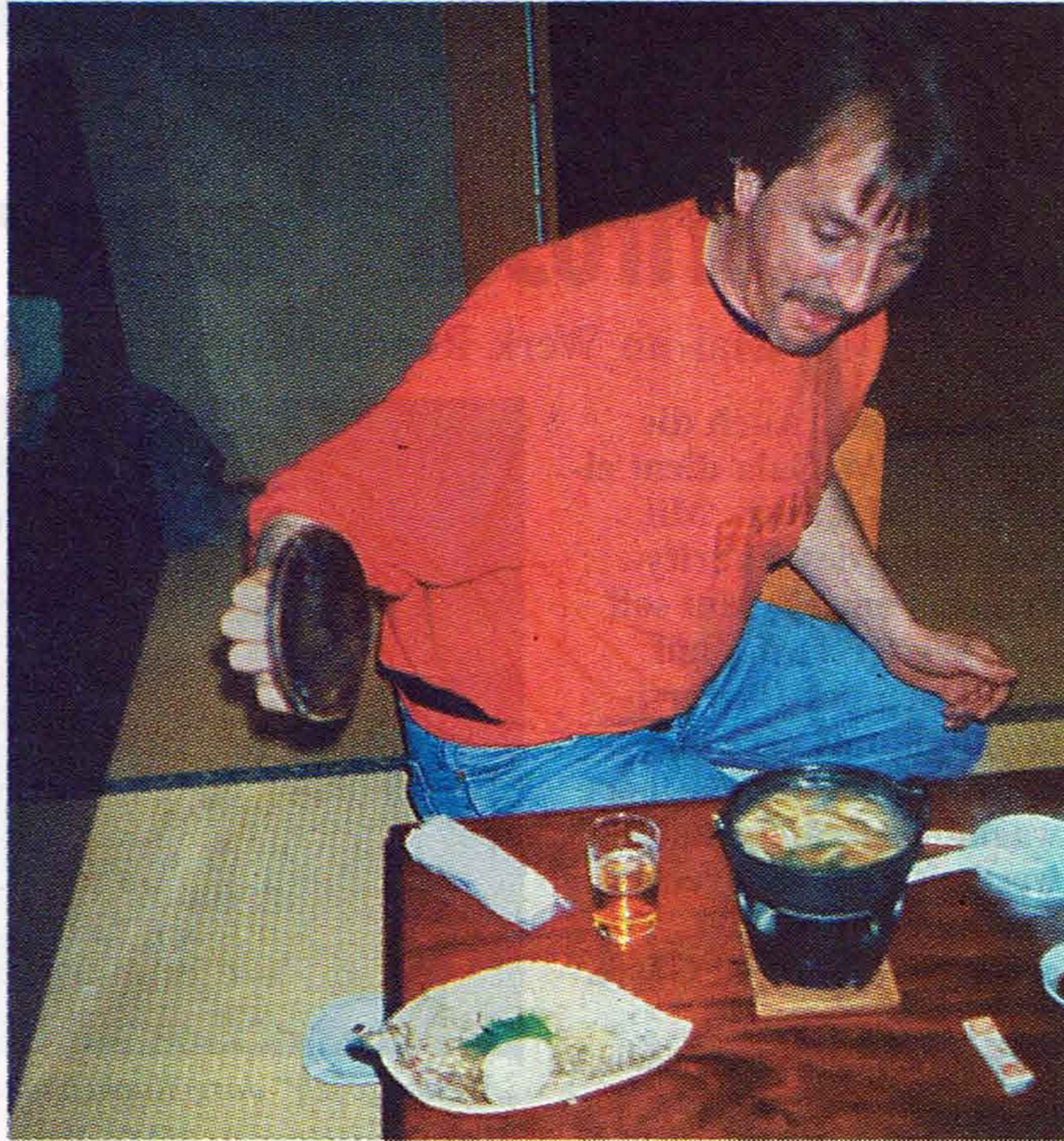
**R**oher Aalmagen und Aaldärme in der Nudelsuppe ließen einige Stammtisch-Koifreunde Ostbayern in Japan kapitulieren. Doch von den frittierten Krabbenschwänzen und vor allem dem ausgedehnten Zuchtgebiet der farbenfrohen asiatischen Karpfenart im Nügata-Gebirge waren Edgar Bauer und Gleichgesinnte begeistert. Der Koi-Züchter aus Wiesenfelden ist im Besitz von 1700 Koi von fünf bis 73 Zentimetern Länge. Am 27. April veranstaltet er ein Fachseminar mit dem berühmtesten Koi-Arzt Deutschlands. **-thom-**



# Faszination bunter Karpfen

Stammtisch-Koifreunde Ostbayern sind in Wiesenfelden angesiedelt - Reise nach Japan

**W**en es erwischt hat, der ist „Koi kichi“. Koi-verrückt nennen die Japaner die leidenschaftlichen Sammler der asiatischen Karpfenart. Edgar Bauer aus Zinzenzell bei Wiesenfelden darf sich als oberkichi bezeichnen. Der frühere Vertriebsdirektor einer Investmentfirma bekam vor genau zehn Jahren von Ehefrau Hildegard zum Geburtstag zwei kleine aber bildschöne Exemplare geschenkt. Heute züchtet er in mehreren Becken von 6000 bis zu 50000 Liter Wasserkapazität rund 1700 Koi von fünf bis 73 Zentimetern Länge.



Als in der Suppe Aaldärme sichtbar wurden verging der Appetit

„Sie strahlen eine majestätische Ruhe aus“, erklärt Edgar Bauer seine Leidenschaft für die stummen Geschöpfe, die ihm inzwischen auch den Lebensunterhalt sichern. Bei dem findigen Niederbayern kaufen Gartenteich-Fans aus ganz Deutschland ein, nicht zuletzt, weil Bauer auch notwendige Filteranlagen ebenfalls liefert - ein mittlerer Koi scheidet aus wie ein kleiner Hund - und dazu jede Menge guten Rat, zum Beispiel die richtige Tierarztadresse.

Koi gibt es heute in 120 verschiedenen Farbmutationen. Der Zierfisch wird inzwischen auch in Israel und Thailand gezüchtet, doch „die schönsten und teuersten kommen aus Japan“, versichert

der Zinzenzeller.

Weil die Zucht der schillernden Karpfen für Edgar Bauer mehr ist, als reiner Broterwerb, flog er schon viermal ins Land der aufgehenden Sonne, um dort die farbigsten und größten Exemplare der Welt zu bewundern. Die Stammtisch-Koifreunde Ostbayern leisteten ihm dabei jüngst Gesellschaft und kamen in vieler Hinsicht begeistert zurück.

Nach einer strapaziösen Anreise (Flug, Superschnellzug Shinkansen) besuchte die Gruppe das Zuchtgebiet von Shizuoka und Hammamatsu. „Der Anblick der herrlichen Fische ließ

uns die Mühen schnell vergessen“, schwärmt Bauer. Auch die Einladung von Takeda san zu regionalen Fischspezialitäten, darunter sushi, sashimi (roher Fisch), tempura (frittierte Krabbenschwänze) und shumai (Krabben in Teighülle), erfreute die Stammtischfreunde. Als aus der Nudelsuppe roher Aalmagen und Aaldärme leuchteten, lehnten zumindest Alfred und Heinz aus der Holledau dankend ab.

Im Dorado der Koizucht, dem Nügata-Gebirge (zirka 1500 Züchter) verbrachten die Ostbayern fünf Tage und besichtigten die mud ponds (Schlammteiche). Hier werden die Koi bis zu

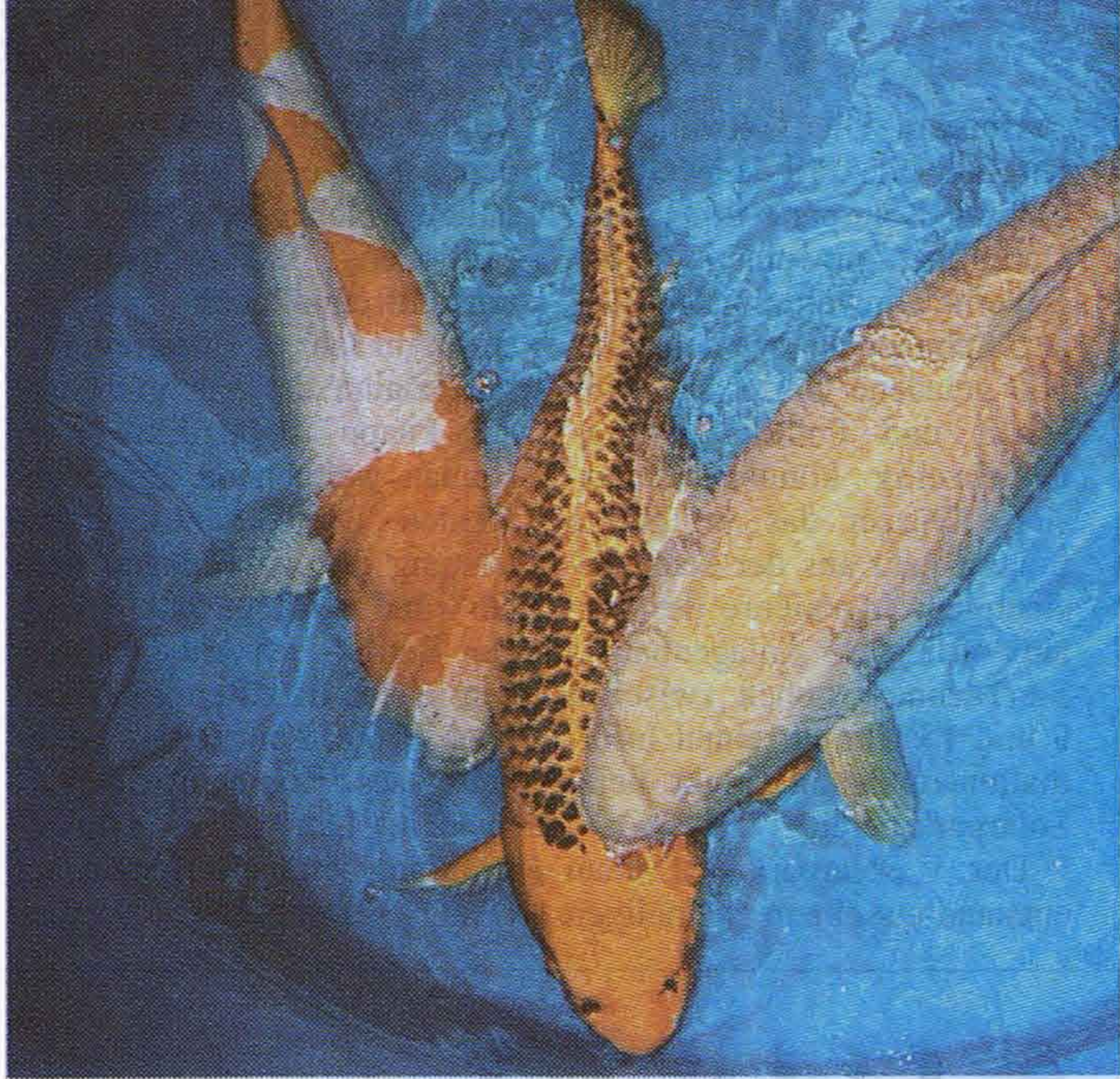


achtmal ausselektiert, um Fische zu erreichen, die über einen Meter lang werden können. Solche Exemplare gelangen laut Bauer nicht nach Europa.

Das Essen spielte bei dieser Exkursion offenbar eine große Rolle. Hauchdünne Rindfleischscheiben wurden mit den Stäbchen in einen Topf mit kochendem Gemüsesud gegart. Dazu wurde reichlich sake (heißer Reiswein) serviert. Beim Besuch einer Karaoke-Bar gab es Enttäuschung. Mancher hatte sich mehr erwartet, als live mit Begleitung vor einem Publikum zu singen.

Nicht die Sache der Koifreunde waren allerdings Algen und Glasnudeln zum Frühstück. Man entschied sich für „continental“. Hunderttausende von Karpfen bei den besten Züchtern entzückten danach das Auge und ließ die Auswahl schwer fallen. Keine Chance zum Kaufen gab es allerdings bei Dainichi, Isumija oder Kato, wo Jumbokoi zwischen 80 und 110 Zentimetern ihre Runden ziehen. Einer dieser Zierfische kostet über eine Million Yen (8 000 Euro).

Nach einem Abendessen mit gegrilltem Aal platzte die Gruppe in eine Abschlussfeier von Krankenschwestern. Die kichernden Damen im echten Kimono wollten sich unbedingt mit



Jumbokoi werden bis zu 110 cm groß und kosten über 8000 Euro

den „Langnasen“ fotografieren lassen. Von dem guten Vorsatz, der besseren Hälfte zu Hause einen Kimono als Souvenir mitzubringen, nahmen die Koifreunde dann aber schnell Abstand. Kostet so ein Original-Gewand doch mindestens 4 000 Euro. „Für dieses Geld bekommt man ja schon einen schönen Koi“, meint Edgar Bauer.

Beim Abflug grüßte der Fujiyama und - der Jetleg. Auch die Rückreise dauerte 26 Stunden. Trotzdem sind Bauer und Co. im Herbst beim Abfischen wieder dabei. Einmal Koi kichi, immer Koi kichi.

Rosi Thoma

## Bekanntester Koi-Arzt über Teich-Parasiten

**Wiesenfelden.** Zusammen mit KLAN (KoiLiebhaber-AmNiederrhein), dem größten eingetragenen Verein mit 3 000 Mitgliedern, veranstalten die Koifreunde Ostbayern am Sonntag, 27. April, um zehn Uhr im Gasthaus Schmid in Wolferszell bei Wiesenfelden ein Fachseminar mit dem bekanntesten Koi-Arzt Deutschlands, Dr. Achim Bretzinger. „Wir rechnen mit rund 200 Teilnehmern“, verrät Edgar Bauer. Die Teilnahme ist kostenlos. Anmeldungen werden unter Telefon 09966/1242. entgegen genommen.

Nach dem Referat Bretzingers zum Thema „Parasiten im Koiteich“ spricht Dr. Stefan Nowicki über Wasserqualität und Fadenalgen. Nicht zuletzt gibt es ein Video über Koi-Teiche zu sehen.

Am Vatertag (Christi Himmelfahrt) treffen sich die Stammtisch-Koifreunde zu einem Koikichifest. Klar, dass dabei für „Koi-verrückte“ jede Menge Gelegenheit besteht, Erfahrungen auszutauschen.

-thom-



Krankenschwestern in Original-Kimonos wollten sich unbedingt mit den „Langnasen“ fotografieren lassen (Fotos: privat)