



Straßensperrung

Furth im Wald. (red) Aufgrund von Straßenbauarbeiten wird der Schießstättenweg zwischen den Hausnummern 18 und 20 in der Zeit von Montag, 11. Mai, bis einschließlich 13. Mai für den Gesamtverkehr gesperrt. Die Zufahrt ist aus beiden Richtungen bis zur Absperrung möglich, teilt die Stadtverwaltung mit.

Jobcenter-Sprechtag

Furth im Wald. (red) Der für heute, Donnerstag, geplante Sprechtag des Jobcenters im Rathaus Furth im Wald findet nicht statt.

Neuer Stadtrat tagt

Furth im Wald. (red) Die konstituierende Sitzung des neuen Stadtrats für die Wahlperiode 2020 bis 2026 findet am heutigen Donnerstag um 18 Uhr im Saal des Tagungszentrums statt. Dabei werden auch die neuen Stadträte vereidigt und die Ausschüsse besetzt.

Die Polizei meldet

Fahrradfahrerin übersehen

Furth im Wald. Am Dienstagabend fuhr eine 56-jährige Audi-Fahrerin von der Kötztlinger Straße in den Kreisverkehr an der Eschlkarer Straße ein. Dabei übersah sie eine vorfahrtsberechtigten, stadtauswärts fahrende Fahrradfahrerin. Beim Zusammenstoß erlitt die Fahrradfahrerin leichte Verletzungen und wurde zur Behandlung ins Krankenhaus eingeliefert. An beiden Fahrzeugen entstand Sachschaden in Höhe von rund 2000 Euro.

Pkw angefahren

Furth im Wald. Im Zeitraum von Montagmittag bis Dienstagmittag wurde in der Von-Müller-Straße ein ordnungsgemäß am Straßenrand geparkter Pkw der Marke Audi A 3 (schwarz) angefahren. Die Beschädigungen am Fahrzeug befinden sich im vorderen linken Bereich. Es entstand ein Sachschaden von etwa 1000 Euro. Der Unfallursacher entfernte sich von der Unfallstelle, ohne seinen gesetzlichen Verpflichtungen nachzukommen. Zeugenhinweise bitte an die Polizei-Inspektion Furth im Wald, Telefon 09973/5040.

36-Jähriger kann Haft abwenden

Furth im Wald. Bundespolizisten haben am Dienstag bei der Kontrolle eines 36-jährigen Tschechen Spürsinn bewiesen: Bei der fahndungsmäßigen Überprüfung stellten die Beamten fest, dass die Staatsanwaltschaft Amberg seit Dezember 2019 nach dem Mann fahnden ließ. Im August 2019 hatte das Amtsgericht Amberg gegen den 36-Jährigen einen Strafbefehl wegen Fahrens ohne Fahrerlaubnis erlassen und eine Geldstrafe in Höhe von 900 Euro zuzüglich der Verfahrenskosten in Höhe von 73,50 Euro angeordnet. Ersatzweise drohten 30 Tage Haft. Weil der Verurteilte die Geldstrafe aber nicht bezahlte, ordnete die Staatsanwaltschaft Ersatzfreiheitsstrafe an. Obwohl der Gesuchte jetzt nur 800 Euro aufbringen konnte, zeigte sich der Staatsanwalt gnädig. Sollte der 36-Jährige allerdings die restliche Geldstrafe wieder nicht bezahlen, droht erneut die Haft.



Gewusst wie: Wer sich in der Zubereitung von regionalen Fischen unsicher ist, der dürfte sich auf die Videoreihe von Claudia Nürnberger freuen. Die Simandlbäuerin vom Daberg zeigt alle zwei Wochen ein neues Rezept, das mit der zugehörigen Box von ihrem Hof nachgekocht werden kann. Start ist am morgigen Freitag.

Fotos: tl

Das perfekte (Fisch-)Dinner

Idee aus Corona-Not: Simandlfische samt Zutaten und Videoanleitung der Bäuerin „to go“

Von Thomas Linsmeier

Furth im Wald. Die Simandlbäuerin steht an der Theke ihrer Küche und bereitet eine Forelle zu, so wie zighundert Mal zuvor. Dabei erklärt Claudia Nürnberger jeden einzelnen Schritt, was für sie, die gerne ihr Wissen teilt, auch nicht gerade was Besonderes ist. Wäre da nicht ihr Gegenüber, eine kleine Kamera. Denn die sorgt auf dem Daberg Simandlhof für eine Premiere: Nürnberger ist Teil eines Kochvideos – und das wiederum Teil einer Idee, die aus der Corona-Not heraus geboren wurde.

„Hallo Fisch Box“, haben sie diese getauft. Dahinter steckt der Versuch, zubereitungsfertige Fische zusammen mit den nötigen Zutaten anzubieten. Damit jeder weiß, wie aus dem Fisch und den Zutaten ein leckeres Gericht – zum Beispiel „Forelle Müllerin“ – wird, gibt es das Video der Simandlbäuerin zum Download im Internet oder auch die Zubereitung Schritt für Schritt ganz normal als Beilage in Papierform.

Eine Idee, geboren aus der Not infolge der Pandemie

„Wir mussten uns was überlegen“, sagt Thomas Nürnberger, in dessen Händen die renommierte Fischzucht der Familie liegt. Durch die Corona-Pandemie erging es dem Simandlhof in Daberg wie vielen anderen Unternehmern auch. Bei ihnen kam jedoch erschwerend hinzu, dass ihr Produkt lebt. Das bedeutet: Von den zighundert Fischen, die in ihren zwölf Teichen leben, erreichen nahezu täglich viele die Schlachtreife, die zwischen 16 bis 18 Monaten liegt.

„Aber plötzlich sind unsere Abnehmer, Gaststätten und Hotels, aber auch die großen Festveranstaltungen weggefallen. Was sollte ich tun? Die Tiere entsorgen?“, meint der staatliche geprüfte Fischwirtschaftsmeister und schüttelt zugleich den Kopf. Tiere als reine Ware zu sehen, sie einfach wegzuworfen, das kommt für ihn, dessen Familie seit vielen Generationen



Thomas Nürnberger zeigt die Kräuter für die Zubereitung, die im eigenen Gewächshaus auf dem Simandlhof wachsen.

mit der Landwirtschaft verbunden ist, mit und von Tieren lebt, nicht infrage.

Regionalität als Beitrag zum Umweltschutz

Zugleich habe man bemerkt, dass die monatliche Aktion auf ihrem Hof, bei der Steckerlfische angeboten werden, bei den Einheimischen zunehmend besser ankommt. „Es ist sehr erfreulich, dass die Menschen offensichtlich die Regionalität immer mehr schätzen“, so Nürnberger. Mit ein Grund scheint das wachsende Umweltbewusstsein zu sein. „Der CO₂-Abdruck ist verschwindend gering im Vergleich zu einem Hochseefisch, der vier Wochen auf Eis liegt und Hunderte von Kilometern auf der Straße transportiert wird“, betont Nürnberger, wobei seine Mutter Claudia ergänzt: „Bei uns hole ich den Fisch aus dem Teich, betäube ihn und verarbeite ihn.“ Das Futter sei genfrei und komme aus dem Raiffeisen-Lagerhaus in Furth im Wald. „Kürzer geht es nicht. Es ist schön, dass heimische Fische wie Forelle, Karpfen oder Saibling bei uns wieder mehr Wertschätzung erfahren“, sagt Thomas Nürnberger.

Und die wäre vielleicht noch größer, wenn manche nicht Befürchtungen hinsichtlich der richtigen Zubereitung hätten, glaubt er. Genau aus diesem Grund entstand in einer Familienbesprechung die Idee,

den Endverbrauchern hier zu helfen. Das Ergebnis: die „Hallo Fisch Box“.

Das Konzept sieht vor, dass den Kunden – neben den Aktionstagen, an denen bereits zubereitete Fischmenüs verkauft werden – frisch gefangene, bratfertige und filetierte Fische angeboten werden. Diese gibt es auch in veredelter Form als Räucherforellen, Graved-Lachs, mariniert oder als Bratforelle (in Anlehnung an den Brathering). Zudem beinhaltet die Box neben dem Fisch auch sämtliche Zutaten, die zur Zubereitung des Fisches benötigt werden. „Wir versuchen dabei, dies mit so viel wie möglich naturverträglichen Verpackungsmaterialien zu machen“, erklärt Thomas Nürnberger, um auch auf diese Weise den Umweltgedanken, den er auf seinem Hof und in seiner Fischzucht beherzigt, weiter zu verfolgen. So kommen beispielsweise die Kräuter dazu aus dem eigenen biologischen Gewächshaus auf dem Simandlhof. Zudem werden nur die Zutaten in den nötigen Mengen mitgeliefert, damit nichts weggeworfen wird.

Schier unerschöpflicher Fundus an Rezepten

Doch Fisch und Zutaten ergeben noch kein schmackhaftes Mahl. Hier kommt seine Mutter Claudia ins Spiel. Kaum jemand in der Region dürfte besser wissen, wie man Fische zubereitet als die Si-

mandlbäuerin. Um dieses Wissen zu vermitteln, kocht sie die Gerichte vor laufender Kamera und erklärt die einzelnen Schritte ähnlich wie in TV-Kochshows. Die Videos werden dann ins Internet gestellt und sind in den sozialen Medien (Facebook, Instagram), auf der eigenen Homepage (www.simandlhof.com) oder mittels eines QR-Codes abrufbar. Natürlich werden die einzelnen Schritte der Zubereitung auch auf Papier gedruckt und der „Hallo Fisch Box“ beigelegt.

Der Startschuss dieser Aktion erfolgt am morgigen Freitag mit dem bereits erwähnten Rezept für „Forelle Müllerin“, für das am Dienstagnachmittag auf dem Simandlhof ein Video gedreht wurde. Geplant ist, auf diese Weise alle zwei Wochen ein neues Rezept samt Fisch und Zutaten zu präsentieren. Ob sie nicht Angst haben, dass ihnen die Vorschläge ausgehen? Claudia Nürnberger lacht: „Wir haben so viele, dass es für vier oder fünf Jahre reichen würde. Die Fischzubereitung kann so vielfältig sein.“ So sind auch spezielle Sommer-Rezepte für den Grill in Vorbereitung.

Damit diese Idee funktioniert, wollen die Nürnbergers die Kosten so niedrig wie möglich halten. „Das alles wird es zu normalen Ladenpreisen geben“, verspricht Thomas Nürnberger. Man sehe dies vielmehr als einen Service, um zum einen zu zeigen, wie lecker heimische Fische sein können, zum anderen um sie nicht sinnlos töten zu müssen. „Das sind Tiere. Wir produzieren lebendige Lebensmittel. Die zu entsorgen, da täte mir das Herz weh.“

Deshalb versuchen sie nun diesen Weg, der in Sachen Direktvermarktung in der Region ohne Zweifel seinesgleichen sucht. Und dafür stellt sich die Simandlbäuerin auch gerne vor die laufende Kamera, damit bei jedem zu Hause das perfekte Dinner gelingt. Irgendwie so wie ein lebender „Thermomix“ aus dem Bayerwald...

Info

Informationen dazu finden sich auch im Internet unter: www.simandlhof.com



Zwölf Teiche besitzen die Simandls. Da ihnen durch die Corona-Krise viele Abnehmer weggebrochen sind, sie zugleich die Fische aus ethnischen Gründen nicht entsorgen wollen, kamen sie auf die Idee „Hallo Fisch Box“.

Nicht die erste Idee

Der Simandlhof ist seit Jahrzehnten mehr als eine typische Landwirtschaft. „Das begann, als mein Mann als Bub den ersten Teich aushob“, erinnert sich Claudia Nürnberger. Regionalität, also dass das auf den Tisch kommt, was hier produziert wird, ist für sie kein Trend, sondern eine Lebenseinstellung. So hatten die Nürnbergers bereits vor 30 Jahren damit begonnen, nicht nur Forellen zum Kauf anzubieten, sondern vieles, was ihr Hof hergab. Es fanden Hausschlachtungen statt. Die Lebensmittel wurden im eigenen Hofladen sowie auf

Märkten und bei Händlern verkauft, mit großem Erfolg. „Wir ernteten von Feinkosthändlern viel Lob, weil wir nur natürliche Zutaten verwendeten“, erinnert sich die Simandlbäuerin. Doch die Auflagen wurden zunehmend strenger und führten letztendlich dazu, dass die Nürnbergers immer mehr investieren hätten müssen. Das wollten sie nicht, „denn dann wären wir ein Industriebetrieb geworden“. Folglich konzentrierten sie sich wieder auf ihre Fischzucht, mit der sie auch Mitglied des Vermarktungsvereins „Landgenuss Bayerwald“ sind. –tl–