

Abreißkalender.

So um das Jahr 1975 herum wird in Lintgen der Großvater den Enkeln erzählen:

„Ja, Kinder, sollte man's glauben, es gab einmal eine Zeit, wo in Lintgen keine Forellenzucht war...“

„Ach nein, Großvater,“ sagt der jüngste Enkel, „erst war die Forellenzucht und dann wurde Lintgen drum herumgebaut.“

Der Großvater wird lächelnd den Kopf schütteln und weiter erzählen:

„Als ich aus der Schule kam, es war kurz nach dem großen Krieg, da dachte in Lintgen kein Mensch an Forellenzucht. Bis der Dr. Schulz kam...“

„Ist das der alte Herr, der noch heute in der Villa am Walde wohnt?“

Zawohl, derselbe. Damals, vor fünfzig Jahren, war er jung und gertenschlant. Der kam und stampfte die ganze Forellen- und Krebs- und Karpfenzüchterei, wie sie heute da liegt, einfach aus dem Boden. Und dann kam sein Sohn und führte den Betrieb weiter — na, Ihr seht ja, was daraus geworden ist. Erst schüttelten die Leute in Lintgen und Luxemburg die Köpfe, verhielten sich skeptisch, wie gewöhnlich. Als dann im ersten Jahr die Anstalt gleich 80 Zentner Forellen auf den Markt brachte, und im zweiten Jahr 600 Zentner, da stand auf einmal in den Zeitungen, was dies Unternehmen für eine weittragende volkswirtschaftliche Bedeutung hätte. In Lintgen, hieß es, ist eine neue Werteschöpfungsstätte entstanden, neue Reichtümer wachsen aus der Luft, aus dem Schoß der Natur. Und die Fischrevier sind ausgeschaltet, freuten sich die Angler, der Dr. Schulz kann billiger, besser, regelmäßiger liefern, niemand will mehr mit den Fischdieben zu tun haben. Und überall war zu lesen, daß hier endlich einmal ein solcher Betrieb auf Grund wissenschaftlicher Unterlagen entstanden war. Und viele stellten geschichtliche Erwägungen an, zeigten auf, wie überall die Zunahme des Bevölkerungskoeffizienten und des Kulturniveaus zu Knappheit der natürlichen Genußmittel führt, also daß der Natur mit Kunst und Tüde nachgeholfen werden muß, so auch mit den Forellen.

Also wie gesagt, da kam der Dr. Schulz und machte Lintgen berühmt. Es hatte schon seine Kohlen säurefabrik, seine Orgelfabrik, seine Glaserel, sein Emaillierwerk usw., nun bekam es seine Fischzucht. Und es dauerte nicht lang, so entstand über der Anlage des Dr. Schulz, am Waldestrand, ein Forsthaus, in dem es köstliche Forellen und Krebse zu essen gab. Drei weitere Jahre, und es wurde klar, daß das Forsthaus nicht mehr genügte, da wurde das Hotel gebaut, das heute noch da steht und längst die Gäste nicht mehr faßt, die jahraus jahrein dort Einkehr halten.

„Ach, Kinder!“ seufzt der Großvater, „es ist wunderschön geworden, aber schön war es doch auch damals, als ich noch so 'n Springinsfeld war, wie Ihr. Ich weiß es noch, als sei es gestern gewesen, wie mich damals der Dr. Schulz mit in den großen, bachdurchrauschten Dachpappe-Schuppen nahm, gleich unter dem Platz, wo heute seine Villa steht. Ordentlich andächtig wurde einem da zumut; denn da wurde das Geheimnis der Fischwerdung im Großen der Natur andächtig und kunstvoll nachgemacht. Ich erinnere mich genau, wie damals der Dr. Schulz mit einer Plincette aus einem Brutkasten sorgfältig ein Ei aufklaubte und mir den schwarzen Punkt zeigte, der eines der beiden Augen der werdenden Forelle war, wie in einem andern Kasten kaum ausgeschlüpfte Forellchen, groß wie Stubensiegen, mit ihrem Dotterlad vergnügt herumwimmelten, wie mir der Doktor erlaubte, in einen der Teiche die Angel zu werfen, wie es auf einmal aufrauschte und in einem Knäuel von dunkeln Rücken und blinkenden Bäuchen sich um den Röder wälzte, tausende Delphine!“

Und die Augen des Großvaters blickten sehnsüchtig ins Weite, und da es gerade ein schulfreier Nachmittag ist, führt er die Enkelchar den Berg hinauf und hinunter ins Hotel „Zur Bachforelle“. Und nach gehaltenem Schmaus durchstreifen sie den herrlichen Wald und der Großvater wird wieder einmal vierzehn Jahre alt.