



Neuer Passagier an Bord

Karpfen aus nachhaltiger Teichwirtschaft

Was seinen Geschmack anbelangt, hat er einen schlechten Ruf. Vorurteilslose Genießer bescheinigen dem Karpfen allerdings bei allen Zubereitungsarten eine feine Struktur und Wohlgeschmack.

Slow Food hat den Fisch in die Arche des Geschmacks aufgenommen – vorausgesetzt, er stammt aus nachhaltiger Teichwirtschaft. Von **Heinrich Leutenberger**.

Weihnachten und Silvester kommt er am häufigsten auf den Tisch: In vielen Regionen ist das Karpfenessen an bestimmte Feiertage gebunden. Traditionell kommt der Fisch dafür aus Teichwirtschaften. Wahrscheinlich wurden Karpfen bereits vor mehr als 3 000 Jahren in China kultiviert. Griechen und Römer hielten ihn jedenfalls schon in der Spätantike. Im Mittelalter dehnte sich das Verbreitungsgebiet dann weiter aus, weil Mönche das Karpfenfleisch als Fastenspeise nutzten.

Die Gesamtfläche aller Karpfenteiche in Deutschland beträgt heute etwa 40 000 Hektar. Davon liegt die Hälfte in Bayern und wird von ca. 5 500 meist kleineren Betrieben bewirtschaftet. Hier werden jährlich etwa 6 000 Tonnen Speisekarpfen erzeugt, das ist etwa die Hälfte der Gesamtmenge. Ein weiteres wichtiges Gebiet ist die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft nordöstlich von Bautzen mit 5 200 ha Teichfläche, über 1 000 Teichen und etwa 350 Betrieben.

Zu einer Teichwirtschaft gehören in der Regel mehrere Teiche, die eine Wassertiefe von 60 bis 120 Zentimetern haben. In den traditionellen Karpfengebieten gibt es vor allem die sogenannten Himmelteiche, bei denen der Wasserzulauf nur durch Regen erfolgt. Mehrere Teiche liegen oft in Ketten eng beieinander; beim sogenannten »Abfischen« im Herbst wird zuerst der am tiefsten liegende Teich entleert und danach das Wasser des höher liegenden in den geleerten Teich abgelassen.

Am häufigsten wird der Spiegelkarpfen gezüchtet, der nur wenige, an der Oberseite verteilte Schuppen hat. In vielen Teichen werden Begleitfische wie

Schleie, Rotfeder, Rotaugen, Wels und Barsch gehalten. Sie tragen zu einer besseren Futterverwertung bei und sind (teilweise) Futterfische für die gleichzeitig gehaltenen Raubfische wie Hecht und Zander, die für einen gesunden Bestand im Teich sorgen und die unerwünschte Massenentwicklung von Kleinfischen regulieren. Karpfen dagegen sind äußerst genügsam: Sie können sich allein vom Pflanzenbewuchs, Kleintieren und Plankton in den Gewässern ernähren. Zur Beschleunigung der Gewichtszunahme werden die Karpfen aber zusätzlich mit Getreide oder Leguminosen gefüttert. Nach drei Sommern haben die Tiere ihr übliches Schlachtgewicht von 1 000 bis 1 500 Gramm erreicht. Die Karpfenhaltung gilt – weil sie ganz ohne Fischmehl auskommt – als die nachhaltigste Form der Fischzucht in Deutschland. Hinzu kommt, dass die Teiche wertvolle Biotope sind, weil sie mit ihren Wasserflächen und Uferstreifen ein wichtiger Lebensraum für viele spezielle Pflanzen, Insekten, Amphibien und Vogelarten sind.

Als bedroht stuft die Arche-Kommission gegenwärtig insbesondere jene nachhaltige Teichwirtschaften ein, die gemäß den Kriterien der Bioverbände wirtschaften. Eine Bio-Zertifizierung verlangt reduzierte Besatzdichten und eine Beschränkung der Zufütterung auf 50 Prozent des Nahrungsbedarfs, außerdem ist die hormonelle Stimulierung der Fische bei der Eiablage und Besamung verboten. Diese Haltung entspricht am ehesten der Karpfenhaltung zu früheren Zeiten, als sie für Landwirte oft ein Nebeneinkommen war, für das kein weiterer Materialeinsatz und wenig Zeit notwendig waren. Deshalb erfüllt nur der Karpfen aus zertifizierter nachhaltiger Teichwirtschaft die Kriterien für den Slow-Food-Arche-passagier.

In Österreich kommt bereits etwa die Hälfte der ca. 700 Tonnen Karpfen aus biozertifizierten Teichwirtschaften. In Deutschland liegt der Anteil der Bio-Produktion dagegen bei nur 2 Prozent. Dafür gibt es mehrere Gründe. So scheut ein großer Teil der kleinstrukturierten Familienbetriebe den Aufwand

Teichwirtschaften prägen das Bild einer Landschaft. Die traditionellen Karpfengebiete liegen in Bayern und in der Oberlausitz.





Slow Food®
Arche des Geschmacks

und die Kosten der Zertifizierung und der veränderten Haltung. Die Abnehmer aus der Gastronomie sind meist nicht bereit, teurere Bioware abzunehmen, deshalb drücken die niedrigeren Besatzdichten auf die Wirtschaftlichkeit. Die Produktion von Bio-Satzfischen ist aufgrund gesetzlicher Vorgaben schwierig, sodass nicht genügend Satzfische verfügbar sind. Glücklicherweise sind, insbesondere in Bayern, momentan deutliche Bemühungen zu erkennen, dass diese Probleme gelöst oder verringert werden.

Eine aktuell große Herausforderung für alle Teichwirtschaften sind in vielen Gebieten Kormorane, Fischreiher sowie Fischotter, die sich wegen fehlender Feinde und hohem Schutz stark verbreiten. Sie dezimieren die Bestände vor allem der Jungfische in einem Maße, dass eine kostendeckende Bewirtschaftung kaum noch möglich ist. Unter diesen Rahmenbedingungen hält nur der Idealismus viele Betriebe vom Aufgeben ab, Nachfolgen sind gefährdet. Das Ökosystem Teichwirtschaft sollte aber schon aus Gründen der biologischen Vielfalt erhalten werden. Die Neuanlage von Teichen ist jedenfalls aus gesetzlichen Gründen so gut wie nicht mehr möglich.

Für deutsche Verbraucher*innen ist der Fisch fast nur direkt in den Karpfengebieten zu bekommen, vorwiegend direkt bei den Teichwirten und in der regionalen Gastronomie. Der Karpfen hat ein festes, wohl-schmeckendes Fleisch, das viele Omega-3-Fettsäuren enthält und leicht bekömmlich ist. Die Einschätzung, dass der Karpfen modrig schmecke, ist häufig ein

Vorurteil. Erwiesen ist jedoch, dass solcher »Fehlgeschmack« durch Blaualgen im Teich entstehen kann. Allerdings wachsen Blaualgen im Sommer, wenn der

Karpfen üblicherweise nicht gefangen und verspeist wird. Durch ausreichend lange Hälterung in Frischwasser kann dieser Geschmack auch entfernt werden. Studien haben ergeben, dass auch ein zu hoher Fettgehalt (der z.B. durch übermäßiges oder falsches Füttern entsteht) einen schlechten Geschmack verursachen kann. Karpfen aus nachhaltiger (weil biozertifizierter) Teichwirtschaft haben einen Fettgehalt von deutlich weniger als 10 Prozent und damit nicht dieses Problem.

Bei den Zubereitungsarten gibt es traditionelle Gerichte, die sehr häufig sind, wie z.B. der »halbe gebackene Karpfen«. Dabei wird der Fisch der Länge nach senkrecht halbiert, mit Semmelbröseln paniert und in heißem Fett knusprig ausgebacken. Eine weitere beliebte Zubereitungsart ist der »Halbe blau«, bei dem der Fisch in einem Essigsud gar zieht und deshalb eine blaue Färbung annimmt. Aber auch Rezepte, die wenig Arbeit (mit den Gräten) für den Esser erfordern, sind in Monaten mit »R« auf den Speisekarten der Gasthäuser zu finden – und auch auf der nächsten Doppelseite. ●



Karpfen wachsen auch ohne die Zufütterung von Fischmehl. Bio-Teichwirte haben trotzdem mit einigen Problemen zu kämpfen.





AUSGESUCHTES GUTES DINSESCULINARIUM.DE

DER WEIHNACHTSMANN BRINGT S

KOSTENLOS

KEINE VERSANDKOSTEN BIS 31.12.2023
RABATTCODE: SF2023

AN WEIHNACHTEN KEINE KOMPROMISSE!

FONDS UND JUS VON JEAN-MARIE DUMAINE, GEWÜRZE VON INGO HOLLAND, PASTETEN VOM "VIEUX SINZIG", NÜSSE VON PAPA DEI BOSCHI, WEINE VON MASTERSOMMELIER HENDRIK THOMA, VANILLE IN GOURMETQUALITÄT. GRAND CRU KUVERTÜREN, UVM.

WWW.DINSESCULINARIUM.DE