

„Karpfen ist der ideale Speisefisch“

Selbst die gefürchteten Gräten müssen den Genuss nicht mehr mindern. Das und noch mehr weiß Teich-Experte Dr. Peter Thoma zu berichten.

Als nahezu einzige Fischart kann der Karpfen bedenkenlos gekauft und gegessen werden. Das geht aus dem neuen Einkaufsberater von Greenpeace hervor. Herr Thoma, Ihnen als Vorsitzenden der Teichgenossenschaft Oberfranken muss eine solche Meldung doch runtergehen wie Öl?

Ja. Aber die Erkenntnis ist gar nicht mal so neu. Der Karpfen ist der ideale Speisefisch, ein rein ökologisches Produkt. Man muss kein Eiweiß wie Fischmehl zufüttern. Das nimmt der Karpfen über Zooplankton wie kleine Schnecken auf. Zufüttern muss man lediglich Kohlenhydrate, am besten in Form von Getreide, gebrochene und kleine Körner, die ohnehin nicht zur Herstellung von Nahrungsmitteln für Menschen verwendet werden.

Karpfenfleisch gilt zudem als sehr gesund.

Super gesund und super frisch, das man nirgendwo in Oberfranken zu fahren muss, um einen Karpfen zu bekommen. Das Fleisch ist sehr eiweißreich, gut verdaulich und verfügt über ungesättigte Omega-3-Fettsäuren. Eine Studie hat die Lebenserwartung und den Zusammenhang von Ernährung und Herz-Kreislauf-erkrankungen erforscht. Dabei haben Fischesser sogar besser abgeschnitten als Vegetarier.

Allerdings scheuen manche Esser die Gräten des Karpfens

Das stimmt. Die sogenannten Y-Gräten sind gefürchtet. Da gibt es schon mal die Warnung: „Kinder, esst kei-

nen Karpfen.“ Deswegen geht der Trend ganz stark zum grätengeschnittenen Karpfenfilet. Ein Grätenschneider durchtrennt auf drei Millimeter die Zwischengräten, die dann nicht stören und bedenkenlos mitgegessen werden können. Die Filets kann man zubereiten wie ein Schnitzel. Der Marktanteil der Filets hat rasant zugelegt, er liegt inzwischen schon bei zwei Dritteln des Karpfenabsatzes. So ein Grätenschneider ist für Teichwirte zwar nicht billig – aber genial.

Die Teichwirte in Oberfranken sind zum großen Teil nebenberuflich tätig?

Ja. Die Teichwirtschaft in Oberfranken ist sehr naturnah. Das ist in manchen Nachbarländern nicht so. Die

Interview

mit Dr. Peter Thoma aus Thiersheim, Vorsitzender der Teichgenossenschaft Oberfranken

Teiche prägen das Landschaftsbild mit und sind auch für das Mikroklima wichtig, sie sind ein Refugium für Amphibien, Reptilien und Insekten. Man kann feststellen: Die Teichwirtschaft in Oberfranken steht nicht im Widerspruch zum Naturschutz.

Und wo sind die Schwerpunkte der Karpfenzucht in Oberfranken?

Ein Schwerpunkt ist sicherlich der Aischgrund im Raum Forchheim und Bamberg. Intensive Karpfenzucht gibt es aber auch im Landkreis Hof und im Wunsiedler Becken. Hier macht sich der Einfluss bemerkbar, den die Oberpfalz, besonders das Kloster Waldsassen, hatte. Von dort kam die Karpfenzucht in das Fichtelgebirge.

Die Oberpfalz, besonders der Landkreis Tirschenreuth, tut sich seit ei-

nigen Jahren durch eine sehr offensive Vermarktung ihrer Karpfen hervor.

Die Vermarktung der Oberpfälzer ist Klasse. Auch in Oberfranken tut sich hier einiges, etwa wenn man an den jährlichen Start in die Karpfensaison denkt. Außerdem wird jedes Jahr ein Teich, dessen Entstehungsgeschichte bekannt ist, als „Kulturgut Teich“ ausgezeichnet – wie zum Beispiel die Markgrafenteiche in Selb, deren Erträge einst zur Finanzierung der Universität Erlangen beitrugen.

Außer den Spiegel- und Schuppenkarpfen – was schwimmt sonst noch in den oberfränkischen Teichen herum?

Man muss unterscheiden zwischen Forellen- und Karpfenteichen. In Karpfenteichen ist oft weniger Wasser, das sich stärker erwärmt. Hier gibt es Schleien als Beifische – eine Delikatesse, die aber wegen der dicken Haut und der vielen Gräten nur wenige Menschen schätzen. Auch Raubfische wie Waller, Zander und Hecht findet man in Karpfenteichen. Außerdem kommen Gras- und Silberkarpfen vor, die sich von Gras beziehungsweise Algen ernähren. Vor allem Aussiedler kennen und schätzen diese Fische, bei Einheimischen sind sie weniger bekannt.

Sie selbst besitzen auch Teiche?

Insgesamt bewirtschafte ich mehr als 30 Karpfenteiche, mit einer Gesamtfläche von ungefähr sieben Hektar. Es sind also eher kleinere Teiche. Eine etwas größere Teichanlage habe ich bei Neuhaus an der Eger am nördlichen Rand des Steinbergs – wo in den vergangenen Jahren die Akademie Steinwald-Fichtelgebirge beim Abfischen zu Gast war.

Und wie zubereitet essen Sie Ihren Karpfen am liebsten?

Klassisch: nämlich blau.

Die Fragen stellte Richard Ryba

