

Guter Fisch will Weile haben

KARPFEN BLAU war mal ein beliebtes Gericht zu Weihnachten. Heute gilt der Fisch als altmodisch. Wie sächsische Teichwirte das jetzt ändern wollen.



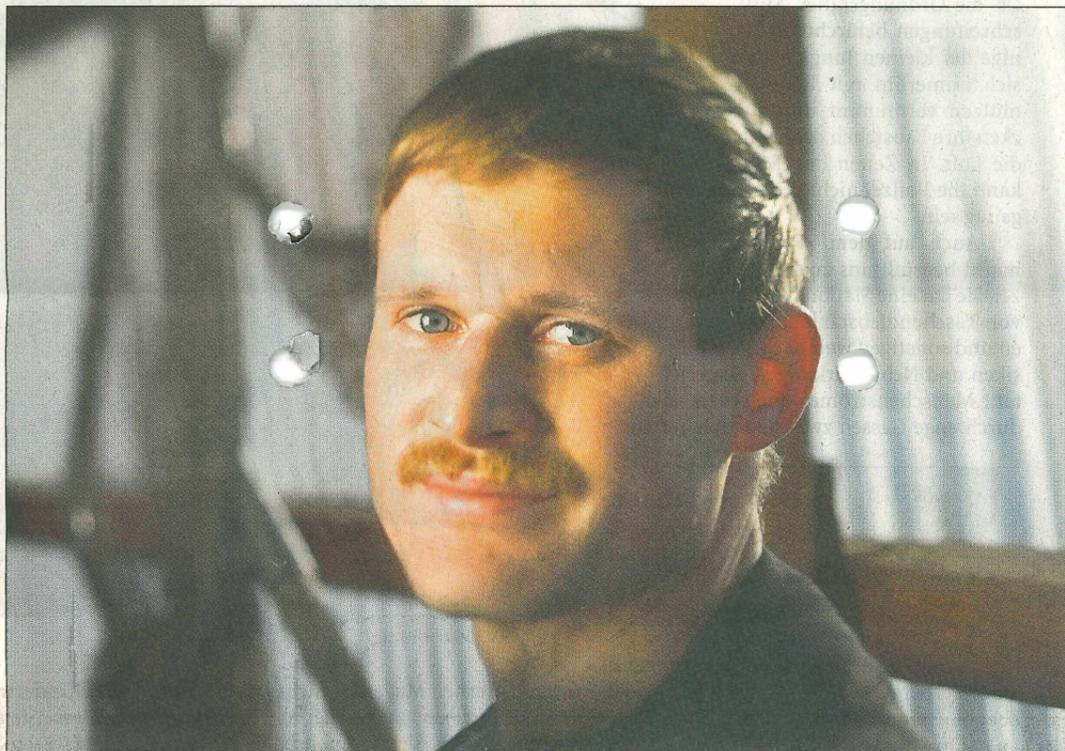
Ein schneller Schlag mit dem Holzknüttel, ein letztes Zappeln und Zucken, dann setzt Uwe Naumann das scharfe Messer an. Mit geübten Griffen schneidet er am Rücken entlang, dann an den Kiemendeckeln, weiter an den Rippen. Nur wenige Sekunden, dann bleiben von dem kapitalen Karpfen nur zwei zarte Filets. Der Rest - Gräten samt Kopf und Schwanz - wandert in eine Tonne. Nur etwa 40 Prozent des Fisches werden bei dieser Methode verwertet, erklärt Naumann. Blut tropft vom Schneidebrett. „Dieses Chaos will doch heute keine Frau in ihrer schicken Küche haben“, scherzt der Mitarbeiter der Moritzburger Teichwirtschaft, während er schon den nächsten Karpfen aus dem Plastikbecken fischt. Lebendigen Fisch kauft heute kaum noch jemand. Deswegen gehen bei der Moritzburger Teichwirtschaft die meisten Karpfen küchenfertig oder als Filet über die Ladentheke.

Die „Generation Lachs“

Vor allem unter jungen Leuten genießt der Dicke unter den Süßwasserfischen nicht unbedingt den besten Ruf. Vom Muffmolch ist die Rede, vom Grätenmonster und Schlammfresser - in Anspielung auf den leicht erdigen Geschmack, den ein Karpfen haben kann. Die „Generation Lachs“, wie manche Teichwirte in Sachsen sagen, kauft sich eben lieber beim Discounter um die Ecke tiefgefrorenes Filet: Raus aus der Folie, rein in die Mikrowelle, fertig.

„In der heutigen Gesellschaft muss ja alles schnell gehen“, sagt Henry Lindner, Chef der Moritzburger Teichwirtschaft. Der Karpfen passt da nicht so recht ins Bild. „Da braucht man viel Zeit und Liebe für die Zubereitung“. Vor allem die vielen Gräten sind im Weg. Und trotz größter Sorgfalt kann schnell lautes Röcheln das Festmahl stören, wenn sich eine fiese Gräte im Rachen querlegt.

So ist es eher die ältere Generation, die sich von solchen Hindernissen nicht abschrecken lässt und noch das traditionelle Weihnachts- oder Silvestermenü Karpfen blau zubereitet. Dabei wird der ausgewonnene Karpfen in einem Sud aus Essig und Gewürzen gekocht. Köche dürfen dem Fisch allerdings nicht an die Schuppen, denn die Schleimschicht der Haut wird erst durch den Essig blau und verleiht dem Gericht seinen Namen.



Teichwirt Henry Lindner will das Image des Karpfens retten.

Foto: Ronald Bonß

„Der Karpfen verliert an Image“, sagt Lindner und schaut aus dem Fenster auf seine Anlage. In den Becken tummeln sich die Fische, die im Herbst abgefischt wurden. Zwischen 130 bis 170 Tonnen werden jedes Jahr in der Teichwirtschaft produziert. Das sind rund 80 000 Karpfen, die an Restaurants oder in großen Mengen an Händler verkauft werden. 22 Teiche rund um Moritzburg mit 380 Hektar Wasserfläche bewirtschaftet der Fischereibetrieb. Der bekannteste ist der Moritzburger Schlossteich, wo jedes Jahr im Oktober das große Abfischen vor Tausenden Schaulustigen stattfindet.

Doch das allein reicht nicht, um den Karpfen wieder populär zu machen. Sachsens Teichwirte brauchen neue Ideen für die Vermarktung. Ganz oben auf der Liste: das Filet. Weil sich die kleineren Gräten nur schwer entfernen lassen, werden sie mit einer Maschine so klein gehäckselt, dass sie mitgegessen werden können. Stolz sind die Moritz-

burger auch auf ihre Erfindung der Karpfenrolle - eine Art würzige Fischroulade. Zudem gibt es Fischerschinken aus kalt geräuchertem Karpfen, Karpfen in vielen Salatvariationen. Das Problem: „Je weiter man den Fisch veredelt, desto teurer wird er“, sagt Lindner. Küchenfertig kostet das Kilo knapp fünf Euro, beim Filet sind es sieben Euro. In den Fischtheken dominiert unterdessen die Billig-Konkurrenz aus Übersee, wie etwa der Pangasius aus asiatischen Aquakulturen. „Da greift doch kaum einer zum heimischen Fisch“.

So wie Lindner haben viele Teichwirte die Zeichen der Zeit erkannt und denken um. Modern soll der Karpfen von heute daher kommen. So setzen etwa die Fischer in der Oberlausitz auf den anhaltenden Öko-Trend und wollen den „Oberlausitzer Biokarpfen“ etablieren. Aufgewachsen in naturnahen Gewässern, gefüttert mit Öko-Getreide, soll er anspruchsvolle Verbraucher überzeugen. Auch die Peitzer Edelfisch GmbH will

neue Produkte rund um den heimischen Süßwasserfisch entwickeln. Dafür hat das Unternehmen, das unter anderem in der Lausitz Fischzucht betreibt, mit Lebensmittelwissenschaftlern der TU Berlin nach Ideen gesucht, die sich abenteuerlich anhören: Karpfen-Carpaccio, Karpfen blau im Kochbeutel oder Karpfenschinken sollen künftig die Produktpalette erweitern. Damit der Karpfen nicht nur in der Weihnachtszeit auf den Tisch kommt, sondern das ganze Jahr über.

„Dafür brauchen wir aber erst mal Karpfen in ausreichender Menge“, sagt Geschäftsführer Wilfried Donath. Das sei in Sachsen nicht immer leicht. So warte er noch auf die Genehmigung von Netzgehegen, in denen mehr Tiere gezüchtet werden können. Dennoch ist er überzeugt, dass der Karpfen Zukunft hat. „Schließlich ist er ein wichtiges Kulturgut, einer der ersten domestizierten Fische überhaupt“, sagt Donath. Schon seit dem Mittelalter ist die Karpfenzucht in

Sachsen und Böhmen verbürgt. Sie wurde etwa von Klöstern betrieben, um nahrhafte Speisen in greifbarer Nähe zu haben. Einen wahren Boom erlebte die Karpfenzucht im 15. und 16. Jahrhundert, als die Wettiner frischen Fisch für sich entdeckten. Schon Kurfürst Moritz von Sachsen, der den Grundstein für Schloss Moritzburg legte, hatte eine Vorliebe für Karpfen aus seinen Teichen. August der Starke liebte angeblich Karpfen in Honigsauce.

Auch heute noch spielt Karpfenzucht in Sachsen eine große Rolle: Auf mehr als 8000 Hektar tummeln sich die Fische in den Teichen. Die Bestände allerdings sind geschrumpft: Wurden im Jahr 2000 noch mehr als 3200 Tonnen Karpfen gefischt, waren es im Vorjahr gerade einmal knapp über 2000 Tonnen. Es ist vor allem der Koi-Herpes-Virus, der ihnen zusetzt.

1999 wurde der Karpfen vom Deutschen Anglerverband zum Jahrhundertfisch gewählt. Schließlich hat er viele Vorteile, von denen heute kaum noch jemand weiß: Das Fleisch ist bissfest, hat fünfmal weniger Fett als der Lachs. Zudem kann er mit Proteinen punkten und ist reich an ungesättigten Fettsäuren.

Frischer Fisch muss zappeln

Auch bei Teichwirt Henry Lindner kommt regelmäßig Karpfen auf den Tisch - gebacken, gedünstet, gekocht. „Das habe ich von meinem Vater überliefert bekommen“, sagt der 30-Jährige. Schon von Kindesbeinen an ist ihm die Welt der Karpfen vertraut. Als Junge verbrachte der gebürtige Görlitzer viel Zeit an den Teichen, angelte, half in Fischereien aus. In der Lausitz lernte er Fischwirt, bevor er 2007 die Moritzburger Wirtschaft übernahm.

Vom Vorurteil, dass Karpfen nach Schlamm schmeckt, will Lindner nichts hören. Die Tiere verbringen vor dem Verkauf 14 Tage in frischem, sprudelndem Wasser, bekommen kein Futter mehr und entleeren ihren Darm. Davon geht der Schlammgeschmack weg. Gewöhnungsbedürftig dagegen die Reflexe: Selbst wenn das Tier ausgenommen oder der Kopf ab ist, kann der Karpfen noch zappeln, selbst in der Pfanne. Aber davon lässt sich ein echter Karpfenfreund nicht abschrecken. Denn das ist das Zeichen dafür, dass er wirklich frisch ist.

CHRISTIANE RAATZ