



LfL: Erste Bilanz zur Karpfensaison

Beitrag

Karpfen werden insbesondere in Nordbayern naturnah und in Teichen produziert, die in der Regel bereits seit Jahrhunderten bestehen. Die Karpfensaison dauert traditionell von Anfang September bis Ende April. Nach dem ersten Monat der Karpfensaison zieht Dr. Martin Oberle vom Institut für Fischerei an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft eine erste Bilanz: „In Nordbayerns Fischküchen ist Karpfen seit Saisonöffnung sehr gefragt. Das liegt auch daran, dass der Karpfen als nachhaltig erzeugtes, regionales Produkt und wegen der wertvollen Omega-3-Fettsäuren alle Ansprüche erfüllt, die Verbraucherinnen und Verbraucher heute an Lebensmittel stellen.“

Doch auch beim Karpfen ist das Angebot im Moment knapp: „Die Menge an Speisekarpfen ist aufgrund des knappen Angebotes an Satzfishen im Frühjahr deutlich geringer als in anderen Jahren“, sagt Oberle. Ein bedeutender Faktor dabei sei der Fischotter, der sich bereits in weiten Teilen Bayerns wieder angesiedelt hat. Laut LfL-Berechnungen sorgen steigende Preise für Satzfische, Futtermittel und für Energie außerdem dafür, dass Mehrkosten von 70 Cent bis 1,00 Euro bei der Erzeugung eines Kilogramms Karpfen entstehen. Das sind pro Portion Mehrkosten von zirka 50 Cent. Hinzu kommen steigende Kosten in der Gastronomie, zum Beispiel für Löhne, Energie und Lebensmittel. Unterm Strich führt diese Entwicklung laut LfL-Schätzungen in der Gastronomie im Vergleich zum Vorjahr zu Preissteigerungen von etwa 1,50 Euro pro Portion gebackenem Karpfen.

Die Erzeugung des Karpfens ist besonders umwelt- und klimaschonend. Durch das Sonnenlicht wird das Wasser erwärmt, durch Phytoplankton und Photosynthese wird der notwendige Sauerstoff in die Gewässer eingetragen. Teiche bieten zudem für viele seltene Tier- und Pflanzenarten einen besonderen Lebensraum, halten Wasser in der Landschaft zurück und fördern das Kleinklima. „Durch praxisnahe Forschung schafft die LfL immer mehr Wissen zur Fütterung, zur Steigerung der Naturnahrung und zur Messung der Fleischqualität“, sagt Oberle.

Neben den zahlreichen Teichen gibt es in Nordbayern wohl auch die größte Dichte an Karpfenküchen weltweit: Laut Schätzungen der Außenstelle für Karpfenteichwirtschaft des LfL-Instituts für Fischerei in Höchststadt gibt es rund 500 Fischküchen allein in Franken. Ein weltweit einzigartiger Klassiker ist der halbe gebackene Karpfen. Etwa zweitausend Tonnen Karpfen gehen in dieser Form vom regionalen

Erzeuger über den Teller an die Verbraucherinnen und Verbraucher. Das entspricht etwa drei Millionen Portionen und sorgt bei einem Preis von etwa 15 Euro pro Portion für eine Wertschöpfung von etwa 50 Millionen Euro im ländlichen Raum Nordbayerns. Neben dem gebackenen Karpfen erfreut sich auch das grätengesechnittene Filet wachsender Beliebtheit.

Weitere Informationen:

- [Informationen zur Karpfenteichwirtschaft](#)

Bericht und Foto: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Karpfen
3. LfL