



Die Karpfenproduktion hat in der Steiermark eine nicht unerhebliche wirtschaftliche Bedeutung.

Fotos: privat

## Steirischer Karpfen für die gesunde Küche

Die Karpfenzucht in Österreich umfasst insgesamt 2800 Hektar Teichfläche und ist zu 95 Prozent auf Niederösterreich und die Steiermark konzentriert. Beim Konsumenten wird der Karpfen immer beliebter.

Das LEADER+-Projekt „Netzwerk Teichwirtschaft“ wurde im Jahr 2003 ins Leben gerufen und fördert die österreichische Teichwirtschaft mit Schwerpunkt Karpfenteichwirtschaft. Durch eine Karpfenzucht „der anderen Art“ – aufgebaut auf strengen Qualitäts- und Frischekriterien, verbunden mit innovativen Produkten für die schnelle Küche – beschreitet die Teichwirtschaft neue Wege. In diesem Rahmen wurde eine ernährungswissenschaftliche Studie durchgeführt, die das Vorurteil „fetter Karpfen“ endgültig widerlegt und den Gesundheitswert des österreichischen Karpfens belegt. Diese Studie erläuterte Meinrad Lindschinger, Institut für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen Laßnitzhöhe, bei einer kürzlich abgehaltenen Pressekonferenz des Netzwerks Teichwirtschaft.

### Ergebnis

Das Ergebnis der Studie zeigt, dass das Image „Fettbombe Karpfen“ nicht begründet ist. Für den menschlichen Körper bedeutet dies, dass der Cholesterinspiegel nicht erhöht wird und dass ein erhöhter Serumspiegel der Fettsäuren eine schützende Wirkung auf die Gefäße und somit auf das gesamte Herz-Kreislaufsystem entfaltet. Meinrad Lindschinger dazu: „Den höchsten Omega 3-Gehalt weisen zwar noch immer der Lachs und der Thunfisch auf – der Gehalt der gefäßprotektiven Fettsäuren ist beim Karpfen jedoch nicht schlechter als bei den meisten anderen Fischen, inklusive den Meeresfischen. Wichtig ist immer die Abstimmung von Fisch und Beilagen – der Karpfen hatte

immer den großen Nachteil, dass er als ‚traditioneller Weihnachtskarpfen der Nachkriegsgeneration‘ besonders fett und üppig zubereitet wurde, weshalb sich das Image ‚fetter Karpfen‘ verbreitete, obwohl der Karpfen an sich nicht fett ist.“

### Produktion

Qualitativ hochwertiger österreichischer Karpfen wird insbesondere in den Regionen Waldviertel und Südweststeiermark unter den Schutzmarken „Waldviertler Karpfen“ und „Steirischer Teichfisch“ produziert. Oberstes Gebot des Netzwerks Teichwirtschaft ist es, nicht rasch hochgezüchtete Karpfen zu produzieren, sondern langsam wachsende Tiere, die zwei bis drei Jahre lang reifen, um dann ein Gewicht von rund 2 bis 2,5 Kilogramm zu erreichen. Die Basis für die Ernährung der Karpfen ist die so genannte Naturnahrung. Diese umfasst insbesondere jene kleinen Tiere, die im Teich selbst vorkommen (zum Beispiel Insekten und Insektenlarven, Würmer und Krebstiere). Die Naturnahrung liefert den Fischen vor allem Eiweiß, die notwendige Energie erhalten sie durch Zufütterung von Getreide.

### Ökologische Aspekte

Karpfenteiche erbringen neben ihrer Funktion als Produktionsstätte für Fische zusätzlich noch wichtige ökologische Leistungen, denn Karpfenteiche sind wertvolle Wasserrückhaltebecken, verbessern das Kleinklima in der Region und bieten Lebensraum für bereits sehr selten gewordene Pflanzen (zum Beispiel Kleefarn und Seerose) und Tiere (zum Bei-

spiel Weiß- und Schwarzstorch, Eisvogel, Wespenbussard, Fischotter und Specht), die an den Lebensraum Wasser gebunden sind, und spielen somit für den Arten- und Biotopschutz eine herausragende Rolle. Im steirischen Bezirk Bad Radkersburg wurden erst vor kurzem die stark verwilderten Teichanlagen in Halbenrain im Ausmaß von 24 Hektar revitalisiert und im Juni 2005 wiedereröffnet. Der Pächter „Forst- und Teichwirtschaft Brunnsee“, der wegen seiner intensiven Zusammenarbeit mit dem Naturschutz mit dem Steirischen Umweltschutzpreis ausgezeichnet wurde, stellte damit ein national bedeutendes Feuchtgebiet wieder her, um eine naturnahe, nach Umweltkriterien ausgerichtete Teichwirtschaft zu betreiben. Diese Revitalisierung stellt gleichzeitig ein Lehrbeispiel für ein gemeinsames ökonomisch-ökologisches Projekt „Naturschutz-Teichwirtschaft“ dar.

### Aktivitäten

Das Netzwerk Teichwirtschaft beschränkt sich in seinen Aktivitäten nicht auf die bloße Direktvermarktung zur Existenzsicherung der Teichwirte, sondern zeichnet sich durch vielfältige Aktionen in den Bereichen Marketing und Qualitätssicherung aus:

- Produktinnovationen: Küchenfertige Aufbereitung, halb- und fertige Produkte
- Karpfen-Werbeträger: Lebkuchenkarpfen, Glasfische, Karpfen-Tischaufsteller, Serviettenringe und Bastel-Tischsets für Kinder für den Einsatz in der Gastronomie, Kochbroschüren
- Abhaltung von Fischkochkursen und Seminaren



Die Karpfen-Studie des Instituts für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen belegt die positiven Gesundheitsaspekte des heimischen Karpfens nun auch wissenschaftlich.

- Veröffentlichung erprobter Fischrezepte in den Medien und in eigenen Karpfen-Kochbüchern
  - Wissenschaftlich belegte Imagehebung durch Nährstoffanalysen
  - Schaffung von Bio-Teichanlagen mit strengen Kontrollen
- Die Teichwirtschaft hat in Österreich eine nicht unerhebliche wirtschaftliche Bedeutung. Die Teichwirte sind bemüht, durch eine ökologisch orientierte extensive Haltung der Tiere in reinem, unbelastetem Wasser Fische von hoher Qualität zu produzieren und diese den Konsumenten in kundengerechter Form anzubieten. Die Karpfen-Studie des Instituts für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen belegt diese wertvollen Aspekte des heimischen Karpfens nun auch wissenschaftlich. Nähere Informationen erhält man bei dem Obmann Netzwerk Teichwirtschaft-Tourismus, Jörg Holler, unter Tel. 0 31 85/23 04 beziehungsweise per E-Mail joerg.holler@utanet.at.