

Woher die Silvesterkarpfen kommen

„Frankens gemütliche Ecke“ ist die bundesdeutsche Nachschubbasis
Clevere Mönche hatten da die Hand im Spiel

Wenn es draußen stürmt und schneit, dann ist fränkische Karpfenzeit. Dieses leicht abgewandelte Sprichwort steht über dem Eingang eines Gasthauses im Aischgrund, in „Frankens gemütlicher Ecke“, wie man die weithin schon zum Begriff gewordene Erholungslandschaft heute bezeichnet. Vielfach ist da sogar die Rede von einer „Seenplatte“. Mit Recht. Denn dort gibt es immerhin über 1500 Teiche, die der Landschaft nicht nur einen beschaulichen Charakter verleihen, sondern auch einen ganz realen Nutzwert haben. In

ihnen wird nämlich des Deutschen liebstes Schuppentier massenweise gezüchtet. Von den nahezu 8.000 Tonnen Speisekarpfen, die man in der Bundesrepublik alljährlich gebraten oder gesotten verzehrt, stammt über die Hälfte aus dem Inland. Davon kommen die meisten wiederum aus dem „Fränkischen“, vor allem aus dem malerischen Aischgrund zwischen den Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe.

Hier werden die „nassen Weiden“ schon gegen Ende Oktober abgeerntet, also die Teiche abgefischt. Daß die Franken die



Frankens „gemütliche Ecke“, der Aischgrund westlich von Nürnberg und südlich von Würzburg unweit der Romantischen Straße, ist die Wiege der meisten inländischen Silvesterkarpfen. Dort sind mehr als 1500 Einzelweiher konzentriert. In ihnen tummeln sich die grätigen Leckerbissen, die Feinschmecker wegen ihres zarten und saftigen Fleisches schätzen. Ob blau, gebacken oder „polnisch“ zubereitet, bleiben die „Aischgründer“ die eigentlichen Favoriten auf den bundesdeutschen Silvester-Speisezetteln

Foto: Fremdenverkehrsverband Franken e. V. — Wünsche

glotzügigen Gesellen nicht nur um die Jahreswende „zum Fressen gern haben“, ist leicht zu erklären. Denn ihre Karpfen sind ausgesprochen gesund, was sich von manchen Artgenossen aus verschmutzten Flüssen nicht immer sagen läßt. Im westlichen Franken ist die Welt — sprich: Natur — eben noch intakt. Das steht sogar amtlich fest. Untersuchungen haben ergeben, daß die Quecksilberwerte bei Karpfen sehr weit unter der Toleranzgrenze liegen und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln fast überhaupt nicht nachweisbar sind.

So läuft dem Kenner alljährlich zur „Saison“ im Aischgrund, dem „Karpfenschmecker-Land“, allein schon beim Studium der Speisekarten das Wasser im Mund zusammen. Es treibt ihm aber auch fast die Tränen in die Augen, weil Magen und Linie der Verlockung, sich durch alle Karpfengenüsse durchzufuttern, Grenzen setzen. Was die Zubereitungsarten für die grätigen Leckerbissen anbetrifft, so hüten die Köche und Gastgeber hierzulande seit alters her ihre überlieferten Rezepte: gebacken oder „blau“, also aus dem Sud, polnisch oder „à la Tante Brunhilde“ beispielsweise. Grund genug für die Gastronomen dieses Gebietes, neuerdings die sogenannten „Karpfenschmecker-Wochen“ zu kreieren, die Lukulls Nachfolger von weither anlocken.

Selbst bei bestem Willen aber können die Züchter samt ihren Freunden die „Ernte“ nicht allein verdrücken. Deshalb verfrachten sie die glitschigen Gesellen zu Hauf in andere Bundesländer. Die größten und dicksten sind besonders im Norden gefragt, wo — etwa auf dem Hamburger Fischmarkt — die Fünfpfünder und die noch Gewichtigeren weggehen wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Das ist verständlich; denn während in Franken ein halber Karpfen pro Person zur soliden Mahlzeit gehört, teilt sich in der Bundesrepublik „ganz oben“ eine komplette Familie einen solchen Burschen.

Der *Cyprinus Carpio* — so die korrekte lateinische Bezeichnung des Flossentiers — wird im Aischgrund besonders hochrückig. Er soll, so sagt man, einst von cleveren Mönchen fast so hoch wie lang gezüchtet worden sein. Warum? Zur Fastenzeit durften die Klosterinsassen nur Fische verspeisen, die nicht über den Tellerrand hinausragten. Deshalb haben sie ihren Karpfen angeblich ein wenig mehr nach oben als nach vorn und hinten „entwickelt“. Wenn nicht wahr, so ist die Geschichte doch gewiß hübsch erfunden.

Heutige Teichwirte lassen sich durch solche Überlieferungen nicht mehr beeindrucken. Sie wollen die Aufzucht des Speisefisches möglichst kurz halten. Da tun sich beim „Schwein des Teiches“, wie der Karpfen wegen seiner Gefräßigkeit manchmal bezeichnet wird, einige Möglichkeiten auf. Weil man nämlich pro Laichkarpfen mit 700 000 bis zwei Millionen Eiern rechnet, gibt es kaum Nachwuchssorgen. Die ausschlüpfenden Brütlinge tummeln sich einen Sommer lang im sogenannten Streckteich, verbringen dann die kalten Monate im Überwinterungsteich, mausern sich danach zum „Satzkarpfen“, um nach nochmaliger „Winterruhe“ im letzten „Lebenssommer“ so zuzunehmen, daß sie direkt in die Pfanne springen könnten. Fachleute versuchen jetzt, die Fortpflanzungszeiten auf hormonellem Weg jahreszeitlich vorzuverlegen.

Nun, den Normalverbraucher dürften derartige Versuche kaum tangieren. Ihm geht es allein um seinen Weihnachts- oder Silvesterkarpfen. Und wenn ein paar Schuppen dran sind, gibt's auch dafür noch eine Verwendung. Sie landen im Geldbeutel und sollen einem alten Aberglauben zufolge stets klingende Münze während des kommenden Jahres garantieren.

fr 298

Der Franken-Reporter, Fremdenverkehrsverband
Franken e. V., Postfach 269, 8500 Nürnberg 18