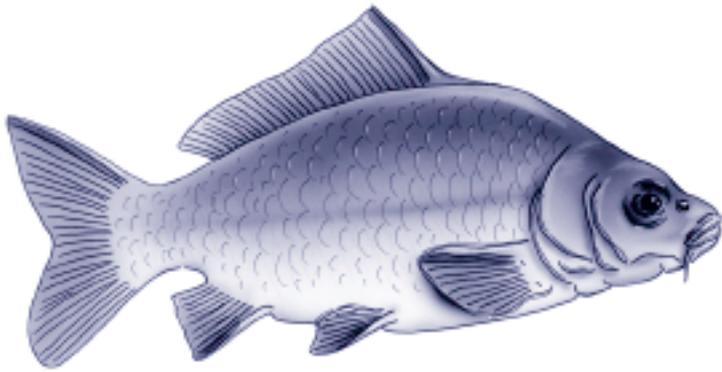


Karpfen



Lebensweise

Der Karpfen gehört zu den Urahnen der Gattung Fisch und läßt sich schon in Fossilienfunden aus der Tertiärzeit nachweisen. Seine ursprüngliche Heimat reicht von Südosteuropa bis China.

Karpfen bevorzugen stehende oder langsam fließende Gewässer mit Sand- und Schlammgrund und reichem Pflanzenbewuchs. Sie sind widerstandsfähig und stellen keine hohen Ansprüche an die Wasserqualität. Von allen Fischen vertragen sie die geringsten Sauerstoffgehalte. Am besten gedeihen sie bei einer Wassertemperatur von etwa 20 Grad Celsius und wärmer; bei weniger als acht Grad Wassertemperatur verweigern sie die Nahrungsaufnahme. Im Winter ziehen sie sich in Gruppen in tieferes Wasser zurück und verfallen in eine Art Winterschlaf. Wird es wieder wärmer, werden sie wieder aktiv und wühlen mit ihrem vorstülpbaren Maul Würmer, Kleinkrebse, Insektenlarven und kleine Weichtiere aus dem Boden. Dazu fressen sie auch Pflanzenkost. Große Exemplare stellen auch kleinen Fischen und Molchen nach.

Die Männchen werden meist gegen Ende des dritten, die Weibchen im dritten oder vierten Lebensjahr geschlechtsreif. Laichzeit ist zwischen Mai und Juli. Die Eier (200.000 bis 300.000 pro Kilo Körpergewicht) werden an seichten, bewachsenen Stellen abgelegt und haften dort an Pflanzen fest. Nach 3 bis 5 Tagen schlüpfen die Larven. Zuerst leben sie von Plankton, bei etwa 1,8 cm Länge gehen sie zur Futtersuche am Boden über.

Drei- bis viersömmerige Karpfen erreichen meist 30 bis 40 cm Körperlänge und wiegen ein bis zwei Kilogramm. Ältere Tiere können maximal etwa 1,2 m Länge und ein Gewicht um 30 kg erreichen.

Aussehen / Erkennungsmerkmale

Die Stammform, der Schuppenkarpfen, hat einen gestreckten, leicht hochrückigen, seitlich etwas abgeflachten Körper. Er trägt zwei Paar Bartfäden in den Mundwinkeln, hat eine lange Rückenflosse mit starkem Stachelstrahl am Anfang, paarige Flossen und eine Afterflosse oft mit rötlichem Ton. Die Schwanzflosse ist zweizipfelig geformt.

Lat.	Cyprinus carpio	F	Carpe
D	Karpfen	E	Carpa
GB	Carp	I	Carpa

Das Maul kann vorgestülpt werden und ist unbezahnt. Hinter den Kiemen sitzen Schlundzähne auf den Knochen, am Gaumen befindet sich eine hornige Mahlplatte zum Zerkleinern der Nahrung. Die Färbung des Karpfens variiert: Der Rücken ist braungrün bis schwärzlich grün, die Flanken sind heller und der Bauch ist gelblichweiß.

Insgesamt zählt man heute 30 Karpfenarten. Durch Zucht und Auslese hat sich eine Reihe verschiedener markanter Karpfenstämme herausgebildet, so etwa hochrückige Sorten (z. B. Aischgünder und Galizischer Karpfen) oder die gestreckten breitrückigen Sorten (z. B. Böhmischer, Lausitzer und Fränkischer Karpfen).

Hinsichtlich der Beschuppung unterscheidet man vier Formen: vollständig mit Schuppen bedeckte Schuppenkarpfen, Spiegelkarpfen mit wenigen, unregelmäßig verteilten und größeren „Spiegelschuppen“, Zeilkarpfen mit einer Reihe gleichgroßer Schuppen längs der Seitenlinie sowie Nackt- oder Lederkarpfen, die fast gänzlich unbeschuppt sind.

Herkunft

Die Kombination vieler günstiger Eigenschaften (Robustheit, Unempfindlichkeit, Anspruchsllosigkeit, schnelles Wachstum, ausgezeichneter Geschmack des Fleisches) hat den Karpfen zum wichtigsten Teichfisch der Erde gemacht. Damit wurde sein ursprüngliches Verbreitungsgebiet von Südosteuropa und Asien/China auf viele tropische Länder, Mitteleuropa bis nach Amerika und Australien ausgeweitet. Unsere wichtigsten Lieferanten von Importkarpfen sind Tschechien, Ungarn und Frankreich sowie die ehemals zu Jugoslawien gehörenden Staaten.

Fangmethoden

Die in relativ geringen Mengen in freier Wildbahn lebenden Karpfen werden mit Zuggarnen, Reusen und Angeln gefangen. Der weitaus größte Teil wird in Teichen gezüchtet, die abgelassen oder mit Netz und Kescher abgefischt werden.

Dabei werden die Karpfen nicht getötet, sondern lebend abgefangen und entweder in Wassertanks und Behältern lebend weiter an die Verarbeiter und Händler geliefert oder bis zum Verkauf in Hälterhäusern im Wasser gehalten. Der Grund: Damit sein wertvolles Fleisch nicht an Qualität verliert, bleibt der Karpfen bis kurz vor der Verarbeitung bzw. bis zum Verkauf am Leben.

Nährwerte und Energie von 100 g Karpfenfleisch

(verzehrbarer Anteil) mittlere Gehalte und Schwankungsbreite (soweit vorhanden)

Grundzusammensetzung:

Wasser	76,0 (72,0–78,0) %
Eiweiß	18,0 (16,7–19,3) %
Fett	4,8 (2,0–7,1) %

Cholesterol: 67 mg

Mineralstoffe:

Natrium	46 mg
Kalium	306 mg
Calcium	52 mg

Spurenelemente:

Magnesium	30 mg
Phosphor	216 mg
Eisen	1,1 mg
Jod	1,7 µg

Vitamine:

Vitamin A	56 µg
Vitamin B1	0,07 mg
Vitamin B2	0,05 mg

Energie:

Kilojoule 523

Wirtschaftliche Bedeutung

So unbedeutend der Fang wild lebender Karpfen ist, um so wichtiger ist die Familie der Karpfen und karpfenähnlichen Fische für die Zucht und die Versorgung der Verbraucher. Weltweit entfallen heute rund 80 Prozent der gezüchteten Süßwasserfische auf Karpfen (1996 über 9 Mio. Tonnen). Auch in Deutschland ist die Karpfenzucht von Bedeutung. In deutschen Teichwirtschaften werden rd. 12.000 Tonnen Speisekarpfen produziert, vorwiegend in Bayern und Sachsen. Hinzu kommen etwa 3.000 bis 4.000 Tonnen Importkarpfen.

Produktarten

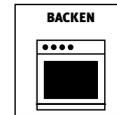
Karpfen werden praktisch ausschließlich

- frisch, ganz oder als Filets angeboten.



Zubereitungsmethoden

- Kochen
- Dünsten in feuerfester Form oder Folie
- Backen im Bratrohr
- Räuchern



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)

Große Elbstraße 133

22767 Hamburg

Tel.: (0 40) 38 92 597

Fax: (0 40) 38 98 554

