



IHK

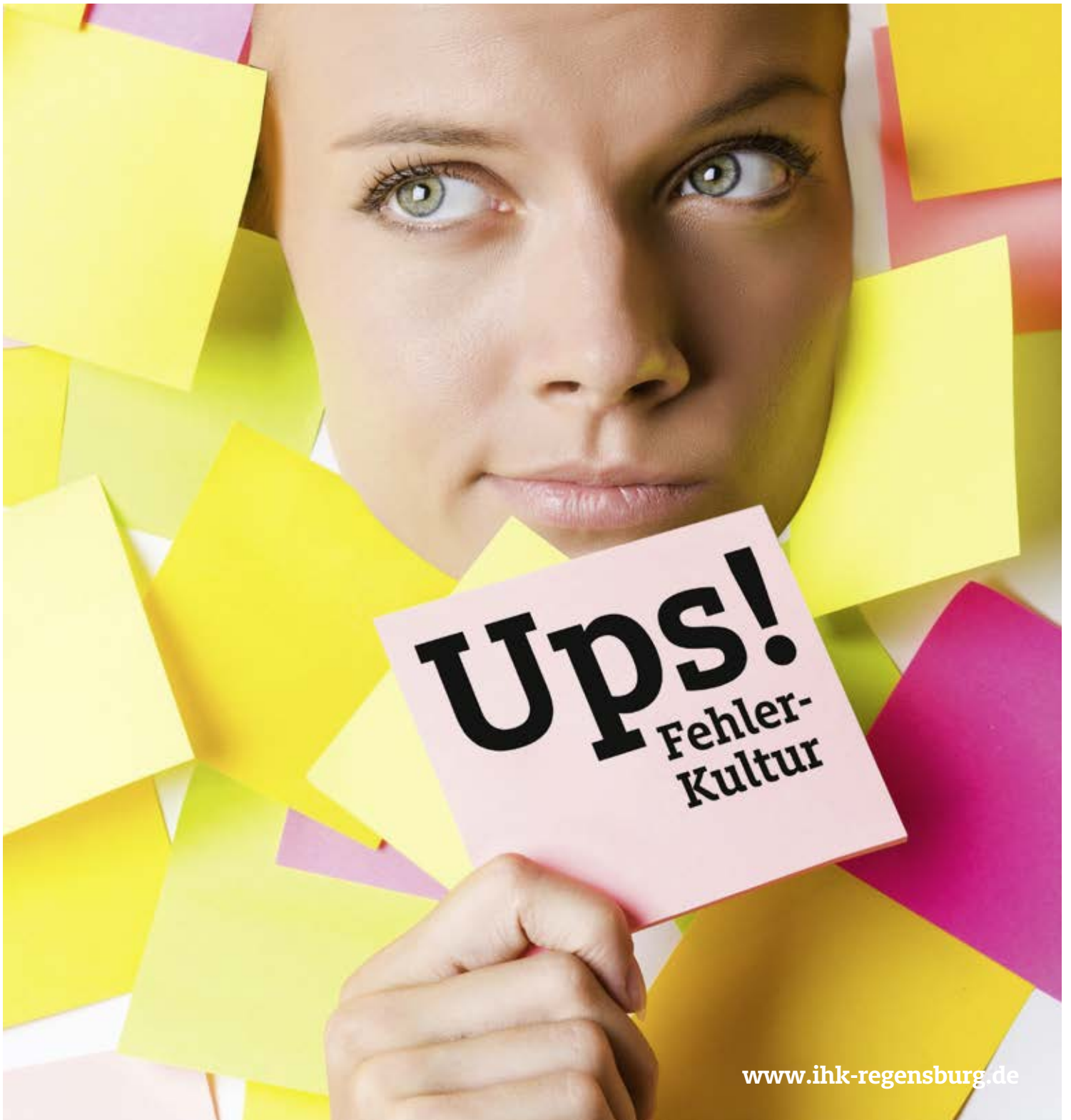
Regensburg
für Oberpfalz / Kelheim

12 2018

Wirtschaft

KONKRET

A 12275 | 73. Jahrgang



www.ihk-regensburg.de

Karpfen in Kalamitäten

Der **traditionelle Weihnachtsschmaus** der Tschechen ist ein Opfer der Sommerhitze geworden. Am Karpfen ist weniger dran, dafür kostet er mehr.

BEATE FRANCK

Schlimm genug, dass im Herbst in den tschechischen Medien die kleine, ersehnte Meldung mit dem magischen Titel „Sie wachsen!“ ausblieb. Sie wuchsen nämlich nicht. Zu trocken, zu warm – da blieben die Pilze lieber im Waldboden. Nun, im Advent, gibt es eine weitere Hiobsbotschaft für den tschechischen Verbraucher. Der Weihnachtskarpfen wird teurer und fällt zudem kleiner aus. Zu warm, zu wenig Wasser und Sauerstoff in Teichen und Flüssen – da hatten auch die Fische kaum Ambitionen zu wachsen.

Vor allem dem Karpfen – traditioneller Heiligabend-Schmaus in tschechischen Haushalten – ging dabei buchstäblich die Luft aus. Im größten Zuchtteich in Mähren beispielsweise fiel in der anhaltenden Sommerhitze der Pegel um über 1,80 Meter un-

ter den normalen Wasserstand. Über 100 Tonnen Fisch erstickten innerhalb weniger Tage. Zu 90 Prozent verendeten dabei Karpfen, die für das Weihnachtsgeschäft bestimmt gewesen seien, klagten die Fischzüchter. Den wirtschaftlichen Schaden alleine aus diesem Vorfall bezifferten sie auf rund 200.000 Euro. Im größten Fischzuchtgebiet des Landes, dem südböhmischen Třebon, versuchte man, solchen Katastrophen mit Lüftungssystemen vorzubeugen, die das warme Wasser mit Sauerstoff versorgten. Andere Zuchtbetriebe behelfen sich damit, die Fische nicht mehr zu füttern.

Appetitlosigkeit

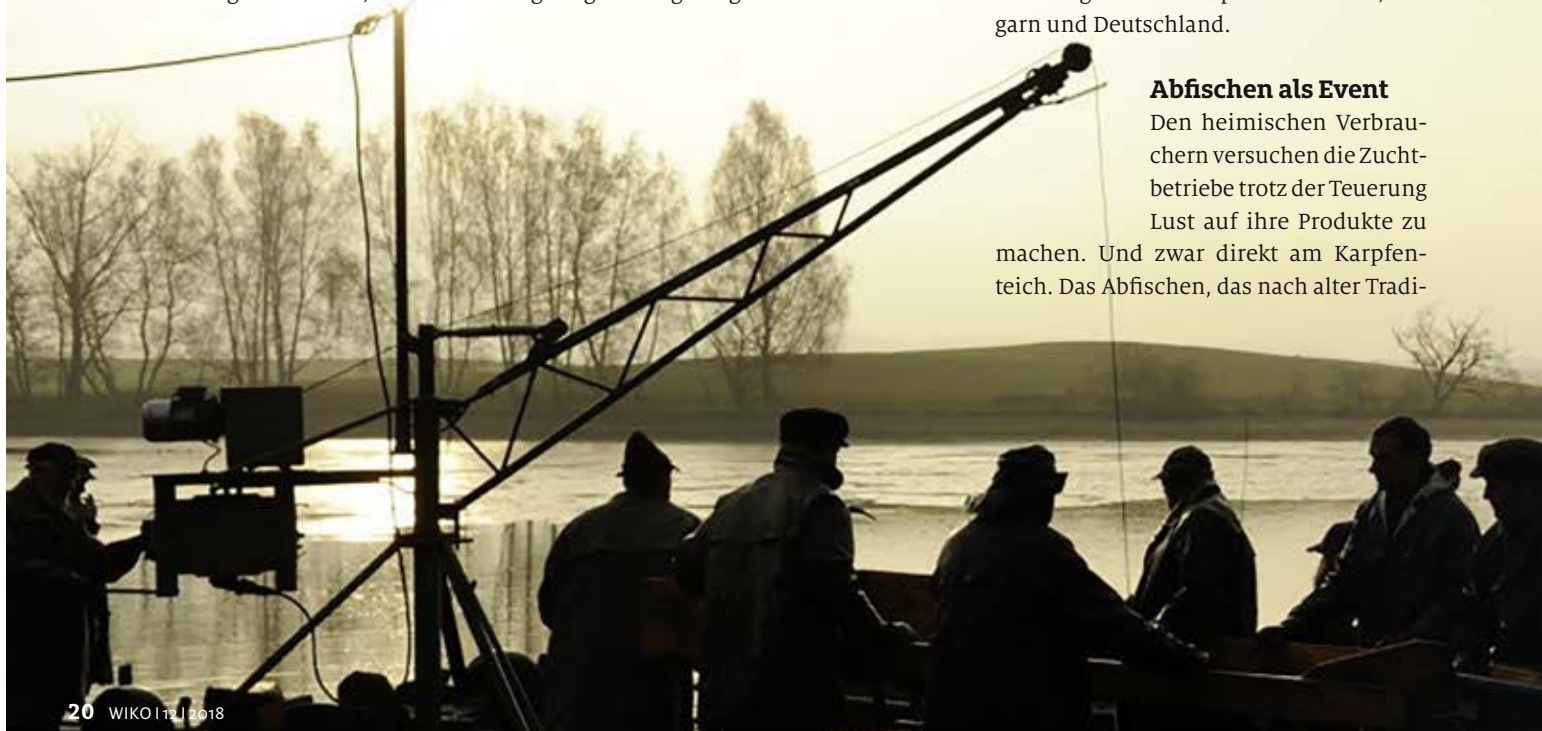
Die Folgen zeigten sich beim Ablassen der Teiche im Oktober und November. Quer durchs Land melden die Fischereiverbände geringere Fangmengen – von zehn bis so-

gar 20 Prozent. Der klassische dreijährige Weihnachtskarpfen, in der Regel mit einem Gewicht von 2,5 Kilo, soll heuer im Durchschnitt 300 Gramm weniger auf die Waage bringen. Und das sogar dort, wo die Bedingungen gut waren: „Unsere Fische hatten genug Wasser, aber größere Gewichtszunahmen gibt es nicht“, stellt Pavel Oberreiter, Leiter der städtischen Fischbewirtschaftung in Budweis fest. „Das heiße Wetter hat ihnen schlicht den Appetit genommen.“

Quer durchs Land dreht sich inzwischen die Preisspirale. Auf 85 bis 110 Kronen (3,40 bis 4,40 Euro) pro Kilogramm soll der Preis für den Karpfen steigen, berichten die tschechischen Medien. Gegenüber dem Vorjahr entspricht das einer Erhöhung von sieben bis zehn Prozent je nach Anbieter. Ein Großteil der jährlichen Produktion geht in den Export nach Polen, Ungarn und Deutschland.

Abfischen als Event

Den heimischen Verbrauchern versuchen die Zuchtbetriebe trotz der Teuerung Lust auf ihre Produkte zu machen. Und zwar direkt am Karpfenteich. Das Abfischen, das nach alter Tradi-





Das traditionelle Abfischen mit Netzen wird heute als Event zelebriert. (Fotos: Klatovské Rybářství)

tion mit Netzen geschieht, wird in vielen Regionen als Event für die ganze Familie zelebriert. „Wir wollen einer breiten Öffentlichkeit ermöglichen, unser klassisches Fischer-Handwerk mitzerleben“, erläutert Václav Voráček, Generaldirektor der Klattauer Fischereigesellschaft Klatovské Rybářství. „Die Besucher können verschiedene Spezialitäten probieren und traditionelle Riten der Fischer sehen.“ Hunderte zieht das Schauspiel an, wenn die zappelnden Karpfen in Schwerstarbeit aus dem Wasser geholt werden. Ein kleiner Teil des Fangs kann direkt am Teich erworben werden. Der Rest wird in Behältern per Lkw in Fischbecken gebracht, in denen die Karpfen bis zur Adventszeit „zwischengelagert“ werden.

Die Klattauer Fischereigesellschaft bewirtschaftet rund 400 Teiche mit einer Wasser-

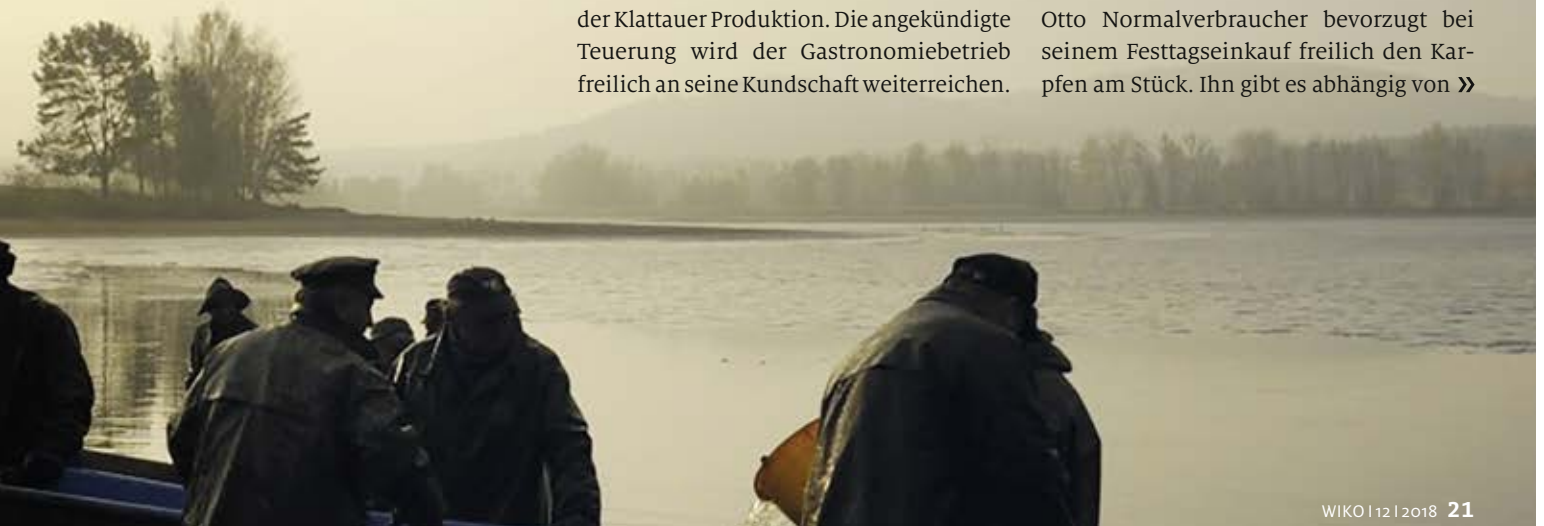
fläche von fast 2000 Hektar in der gesamten Pilsener Region sowie angrenzenden Bezirken. Mit rund 600 Tonnen Karpfen für das Weihnachtsgeschäft rechnet Voráček, ein Minus von circa 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr. 40 Prozent des Fangs gehen in den Export, vor allem nach Deutschland und Polen, ein kleinerer Teil auch nach Italien und Österreich. Damit die Exemplare für den heimischen Markt noch an Gewicht zulegen können, hat man in der Pilsener Region das Abfischen bis Ende November verlängert. Mit dem sonstigen Zustand seiner Zucht-Exemplare ist Voráček jedoch zufrieden: „Die Karpfen sind gesund, ihre Qualität ist gut.“

Gourmetware

Überzeugen kann man sich davon zum Beispiel im Restaurant U Rybařika in Pilsen. Koch Jan Staněk bezieht frische Karpfen aus der Klattauer Produktion. Die angekündigte Teuerung wird der Gastronomiebetrieb freilich an seine Kundschaft weiterreichen.

„Mit Sicherheit werden wir den Preis für Karpfen-Gerichte entsprechend anheben, anders geht es gar nicht“, erläutert Staněk. Dies liege auch an den gestiegenen Ansprüchen der Gäste. Der Fisch auf dem Teller solle weder Knöchelchen noch Gräten haben. „Bei der Verarbeitung von ganzen Karpfen habe ich deshalb einen Ausschuss von 40 Prozent“, sagt Staněk. „Daraus kann ich nur Suppe oder Aufstrichpaste machen.“ Für ein Kilo reines Karpfenfilet aber müssten im Handel rund 9,60 Euro bezahlt werden. „Und da ist noch nichts dran verdient.“ Bis Weihnachten rechnet der Küchenchef sogar mit einer weiteren Teuerung bei Filet auf etwa 14 Euro pro Kilo. Im Vergleich zur Hauptstadt Prag kämen die Pilsener Gourmets damit noch billig davon. Dort wird Karpfenfilet bereits jetzt mit fast 20 Euro pro Kilo gehandelt.

Otto Normalverbraucher bevorzugt bei seinem Festtageinkauf freilich den Karpfen am Stück. Ihn gibt es abhängig von »



Gewicht und Alter in drei Qualitätskategorien. Bei Hausfrauen besonders beliebt ist die Klasse von 2,5 bis drei Kilogramm. Bleibt es bei der in den Medien angekündigten Preiserhöhung, so muss ein tschechischer Vier-Personen-Haushalt heuer für den Weihnachtskarpfen rund 25 Euro einkalkulieren. Findigen Pilsener Hausfrauen wie Natascha Machová kann der Preispointer indes egal sein. Sie besorgen sich ihren Heiligabend-Schmaus über Beziehungen in ihrem weit verzweigten Verwandtschaftsnetz. Geld wird dafür nicht verlangt. „Ich gebe im Austausch etwas anderes zurück oder ich bezahle in Bier“, schmunzelt Natascha Machová. Der familiäre Lieferdienst der Pilsener Mittfünfzigerin bringt ihr jedes Jahr im Advent einige Stücke Fisch vorbei – und das sogar küchenfertig.

Traditionsbewusstere Tschechen gehen für ihren Karpfen dagegen auf die Straße. Ab Mitte Dezember tauchen die Fische aus den „Zwischenlagern“ in Bottichen auf den Plätzen der Städte auf. Dort kann sich der Kunde sein Exemplar aussuchen, es gleich vom Händler schlachten lassen oder und ihm zu Hause in der Badewanne noch eine Gnadenfrist gönnen. Wie klein und teuer der Lieblingsfisch der Tschechen heuer tatsächlich ausfällt, wird sich erst dann, kurz vor den Festtagen zeigen.

Bleibt noch der Ausblick auf 2019: Sollte die Dürreperiode andauern, was dann? Alleine die Vorstellung verursacht den Fischzüchtern in ganz Tschechien Albträume. Gegensteuern könnten die Produktionsgesell-

schaften überhaupt nicht, heißt es, und heiße Sommer zu überbrücken wie heuer, sei auf Dauer unmöglich. Ein Fischzüchter aus Mähren verstieg sich sogar zu der Vision, man werde schlimmstenfalls die Teiche ablassen und Getreide anbauen müssen. Doch auf den Feldern tut sich bereits neues Ungemach auf. Die tschechische Braugerste gilt nach einer aktuellen Studie als besonders wenig hitzeresistent. Keine Pilze, kein Karpfen und kein Bier? Das wäre in Tschechien die Hiobsbotschaft schlechthin. //

Der Klassiker für das Weihnachtsessen ist denkbar einfach: Panierte und in Öl frittierte Karpfenstücke mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses. Koch Jan Staněk empfiehlt dagegen das älteste Rezept der böhmischen Küche. (Foto: Franck)



Karpfen schwarz

Für sechs Personen:

- 1 größerer Karpfen (ca. 1,5 kg)
- 1 Tasse Essig, Salz
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel
- 120 g Wurzelgemüse
- 0,5 Liter dunkles Bier
- 4 Pfefferkörner
- 2 Gewürzkörner
- 1 Lorbeerblatt

- 50 g Powidl (Pflaumenmus)
- 80 g Leblechen
- 30 g Zucker
- 40 g Rosinen
- 8 getrocknete Pflaumen
- 50 g geschälte Mandeln
- 4 Walnüsse, Zitronenschale

Den Karpfen schlachten, das Blut auffangen und mit einem Esslöffel Essig gut verrühren, damit es nicht gerinnt. Den Karpfen ausnehmen und entschuppen, ihn gut mit dem restlichen Essig abwaschen und in Portionen

aufteilen, die auf beiden Seiten in Fett angebraten werden. In einer Kasserolle das feingeschnittene Gemüse rösten, Gewürz zugeben, langsam das Blut und Bier zugeießen und alles gut aufkochen lassen. Dann die Karpfenstücke hineinlegen und schmoren lassen.

Die Soße durchsiehen, den geriebenen Leblechen, Powidl, Pflaumen, Zucker, Rosinen, Mandeln und Walnusskerne zugeben und die Soße mit Salz und Essig abschmecken. Sie muss süßsauer und dickflüssig sein. Der Karpfen wird in der Soße nur aufgewärmt. Dazu passen Serviettenknödel.

