



Christoph Oberle hat einen Karpfen aus dem Dummetsweiher in Erlangen gefangen – dieses Exemplar ist noch nicht alt genug und bleibt fürs Erste am Leben.

Foto: Magdalena Zipf

„Der erste Karpfen war blau“

Kulturgut | Der Erlanger Teichwirt Christoph Oberle erzählt, wo der Fisch herkommt – und wie wichtig er für Franken ist.

VON MAGDALENA ZIPF

ERLANGEN/BAD WINDSHEIM – Es ist noch kühl an diesem Spätsommertag, als Christoph Oberle sein Netz in den Dummetsweiher bei Erlangen wirft. Heute fängt er nur einen Karpfen, um zu zeigen, wie es geht. Vor wenigen Tagen erst haben er, sein Sohn Peter und die Mitarbeiter seiner Fischerei in einem anderen Teich abgefishet: Dafür wurde das Wasser so weit abgesenkt, dass es niedrig im Weiher stand. Über unterirdische Verbindungen ließ Oberle es von einem in den nächsten laufen. Gerade in Zeiten zunehmender Trockenheit und Wasserknappheit ist das ökologisch sinnvoll.

Oberle zückt sein Handy: Auf einem Video ziehen er und sein Team ein riesiges Netz durch das Wasser – und Hunderte silbrig-glänzende Fische an Land. Heute allerdings reicht es nur für eine kleine Demonstration. Dieser Karpfen hatte bei der Fettprobe noch nicht den richtigen Wert. „Nicht mager genug“, sagt Oberle. Also heißt es erst einmal noch abwarten. Der 60-Jährige ist Teichwirt in elfter Generation. Seit 1650 bewirtschaftet seine Familie die Weiher bei Erlangen. Heute umfasst das Gut etwa 100 Hektar Wasserfläche – ein Areal, das doppelt so groß ist wie der Vatikanstaat.

Die Fischerei Oberle liegt direkt neben einem anderen Weiher: Dem Deckersweiher, der bereits im 14. Jahrhundert zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde. Ein Hinweis darauf, wie tief die Karpfenzucht in der Region verwurzelt ist. Von hier aus beliefern der Teichwirt und sein



Auf dem Dummetsweiher in Erlangen schwimmen die Enten – darunter Karpfen, Hechte, Zander, Rotaugen und vieles mehr.

Foto: Magdalena Zipf

Geschichte des Karpfens zu erzählen. „Wo es gehe, baue man Karpfenteiche“, soll schon Karl der Große gesagt haben. Ab dem 12. Jahrhundert breiteten sich die Teiche in Franken aus – nicht zuletzt, weil die Kirche ihre Finger im Spiel hatte. „Am Freitag darfst du kein Fleisch essen“, erinnert der 60-Jährige – ein Gebot aus der Bibel. Damals bestimmte die Kirche als weltliche Macht den Alltag bis ins Detail. Für die Menschen bedeutete das oft kulinarische Entbehrungen. Da kam der Karpfen wie gerufen – als Fastenfisch, aber auch als erstes „exotisches Produkt“ auf dem Dorf.

„Der Karpfen ist ein Traditionsfisch, er geht wirklich auf eine jahrhundertalte Teichwirtschaftstradition zurück“, bestätigt auch Laura Otto. Die Juniorprofessorin der europäischen Ethnologie forscht zur Anthropologie des Ländlichen. An der Universität Würzburg untersucht sie Mensch-Natur-Beziehungen und betrachtet den Karpfen daher nicht nur als Speisefisch, sondern auch als Teil der fränkischen Kulturlandschaft.

Für den Teichwirt ist die Sache klar: „Der erste Karpfen war blau.“ Gemeint ist die klassische Zubereitung – gegart in einem Sud aus Salz, Essig, Wein, Zwiebeln und Wa-

holderbeeren. Früher ein Festmahl, weil man alles Nötige schon im Haus hatte. Heute für viele Franken immer noch der Inbegriff der Karpfensaison.

„Drei Sommer muss ein Karpfen anwachsen“, erklärt Oberle. Dann bringt ein Fisch zwischen 1300 und 1400 Gramm auf die Waage. Das Tier, das er eben aus dem Dummetsweiher gezogen hat, gehört zur sogenannten K1, ist also erst einen Sommer alt: fett, aber kompakt – und perfekt, um andere Teiche zu besetzen. Die älteren K3-Karpfen schwimmen unterdessen im Deckersweiher – oder wurden bereits in die Frischwasserbecken vor der Fischerei umgesetzt.

Dass es an Nachwuchs nicht mangelt, zeigt eine andere Zahl: Ein Karpfen kann pro Kilo Lebendgewicht bis zu 300.000 Eier ablegen – 2000 passen auf einen einzigen Teelöffel. „Wie einfach es ist, aus dem Nichts einen Teich voller Fische zu machen“, sagt der Teichwirt mit einem Schmunzeln. Produziert wird genug – so viel, dass nicht jeder Karpfen später auf einem Teller landen kann. Manche gehen etwa als Tiernahrung an den Nürnberger Tiergarten.

Doch laut Oberle sind immer weniger Menschen bereit, den aufwendigen Beruf des Teichwirts zu über-

nehmen. Dabei sei Teichwirtschaft weit mehr als Fischzucht: „Das ist ein Ökosystemdienstleistung“, so Oberle. Jeder Karpfenteich sei nicht nur Nahrungsquelle, sondern beispielsweise auch Rückhaltebecken für enorme Wassermengen – und damit ein wichtiger Schutz vor Hochwasser.

Die Juniorprofessorin sieht diese Entwicklung ebenfalls mit Sorge: „Die Gefahr ist, dass wenn es keine Teiche und dann eben auch keine Karpfen mehr gibt, dass ganz wichtige biodiverse Lebensräume verloren gehen.“ Gerade in Zeiten des Klimawandels gewinne der Karpfen laut Otto neue Bedeutung „als ökologischer Mitgestalter von Stillgewässern und auch von Biodiversität.“

Dass der Karpfen die Region prägt, zeigt sich auch kulturell: etwa im überlieferten Sprichwort „der Hecht im Karpfenteich“ oder in kollektiven Erinnerungen an den Weihnachtskarpfen in der Badewanne. Und im Aischgrund sogar in Kunstwerken und anderen Artefakten – also Gegenständen, die kulturelle Traditionen oder Werte sichtbar machen –, die den Fastenfisch thematisieren. „Es gibt unterschiedliche Kunstwerke im öffentlichen Raum, die sich in der einen oder anderen Weise mit dem Karpfen auseinandersetzen“, sagt Otto. In Neustadt an der Aisch wurde ihm sogar ein ganzes Museum gewidmet.

Die Karpfen selbst sind genügsam und müssen kaum gefüttert werden. Sie ernähren sich von Plankton, Kleintieren und anderem organischem Material. So tragen sie ganz nebenbei zur Reinigung ihres Lebensraums bei und stabilisieren das Ökosystem. Frösche, Insekten, Enten und andere Fischarten teilen sich den Dummetsweiher – ein ausgewogenes Habitat. „Ökologie lebt von Übergängen“, sagt Oberle, „von Wasser zu Schilf, von Schilf zu Strauch.“ Er zeigt auf einen nahe gelegenen Stadtweiher: Keine paddelnden Enten, keine flatternden Insekten – hier fehlt die Vielfalt.

Damit die Fische gesund bleiben, braucht es heute mehr als Geduld. Das ganze Jahr über pflegen Oberle und sein Sohn ihre Weiher – doch die

immer länger werdenden Hitzeperioden und stehendes Teichwasser bilden eine ungünstige Kombination, die ihre Arbeit zunehmend erschwert. Deswegen surren in den Teichen der Fischerei Oberle jetzt überall Belüftungsanlagen. Diese halten das Wasser in Bewegung und versorgen es so mit Sauerstoff. Ohne sie könnten die Teiche nach und nach „verlanden“ – also überwachsen – und schließlich „umkippen“; Fachleute sprechen von Eutrophierung.

Doch so wichtig der Karpfen für sein Ökosystem ist, sein Ruf ist nicht gerade glänzend. „Der Fisch hat ein



Der Karpfen hat ein Imageproblem

Imageproblem“, sagt Ethnologin Otto: „Sie sind keine besonders schillernden Figuren.“ Modrig und grätig soll er sein – trotzdem bleibt Oberle bei seinem Appell: „Esst mehr Karpfen!“ Für ihn ist der Fisch der Inbegriff eines nachhaltigen und regionalen Lebensmittels, da er wenig braucht und gleichzeitig die Natur in Takt hält.

Die Verbindung von Tradition, Nachhaltigkeit und Praxis zeigt sich auch im Alltag der Fischerei: „Frisch auf den Tisch“ gilt hier im wörtlichen Sinn. Es ist üblich, Karpfen unmittelbar vor dem Verzehr zu schlachten. Bis es so weit ist, schwimmen sie in den Frischwasserbecken der Fischerei. Von dort bringt Oberle sie lebend und im klaren Wasser zu den Gastwirtschaften, manche werden direkt vor Ort verarbeitet und noch am selben Tag in der hauseigenen Wirtschaft serviert.

Den silbrig-grauen Karpfen, den er für die Demonstration gefangen hat, wirft Oberle schließlich zurück in den Dummetsweiher. Er muss noch zwei Sommer wachsen – bevor auch er groß genug ist, um als Speisefisch auf einem Teller in der Region zu landen.



Im September startet die Saison

Team Gasthäuser und Händler bis nach Unterfranken mit frischem Fisch, pünktlich zum September – dem Start der Karpfensaison. Am Ufer beginnt Oberle von der langen