

**Karpfen sehr gefragt – doch
das Angebot ist knapp – AZ
vom 01.10.2022**

Karpfen sehr gefragt – doch das Angebot ist knapp

Nürnberg. (dpa) Die Karpfen sind knapp in Bayern. Es habe im Frühjahr zu wenig Satzfische gegeben, deshalb sei die Menge an Speisekarpfen deutlich geringer als in früheren Jahren, sagte Martin Oberle vom Institut für Fischerei an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) am Freitag. Dabei sei der Karpfen vor allem in der nordbayerischen Gastronomie ein sehr beliebtes Gericht: „Das liegt auch daran, dass der Karpfen als nachhaltig erzeugtes, regionales Produkt und wegen der wertvollen Omega-3-Fettsäuren alle Ansprüche erfüllt, die Verbraucherinnen und Verbraucher heute an Lebensmittel stellen.“

Probleme bereiten nach LfL-Angaben die Fischotter, der den Teichwirten Verluste beschert. Und auch in der Teichwirtschaft sind die Preise gestiegen: Satzfische, das sind kleine Fische zur Aufzucht, Futtermittel und Energie, verursachten Mehrkosten von 70 Cent bis 1 Euro pro Kilo Karpfen, hieß es. Hinzu kämen noch die steigenden Kosten in der Gastronomie. Deshalb sei eine Portion gebackener Karpfen im Schnitt etwa 1,50 Euro teurer als im Vorjahr.



Ein gebackener Karpfen: lecker und gefragt. Symbolbild: D. Karmann/dpa

Karpfen-Erzeugung in Teichen sei sehr umwelt- und klimaschonend, werben die LfL-Experten. Sie böten für viele seltene Tier- und Pflanzenarten einen besonderen Lebensraum, halten Wasser in der Landschaft zurück und fördern das Kleinklima. Karpfengerichte gibt es vor allem in Franken und in der Oberpfalz traditionell in Monaten mit einem „r“ – also von September bis April. Von September an werden die Teiche abgefischt.