

Teichwirtschaft im Fränkischen

Die Teichwirtschaft im Landkreis Ansbach hat eine mehr als 1000-jährige Tradition. Ihr Ursprung liegt in der klösterlichen Produktion von Fischen, um die Nahrungsversorgung sicher zu stellen. Seither ist sie ein wesentlicher Bestandteil der Kulturlandschaft. Sie leistet einen wichtigen Beitrag zum Hochwasserschutz sowie für Natur und Umwelt. Bis Mitte des Jahres 1972 existierten auf dem Gebiet des heutigen Landkreises Ansbach die fünf eigenständigen Teichgenossenschaften Ansbach, Dinkelsbühl, Feuchtwangen, Heilsbronn und Rothenburg. Bereits ein Jahr später, im Jahr 1973, gründeten sie gemeinsam die Teichgenossenschaft Landkreis Ansbach, die den Traditionen rund um die Fränkische Teichwirtschaft treu geblieben ist.

Auf naturnahe Weise wird auch heute noch in extensiver Form auf Grundlage von Naturnahrung (Wasserflöhe, Hüpferlinge, Insektenlarven) und ausbalancierter Zufütterung von Getreide der gesunde und schmackhafte Karpfen erzeugt. Vielen bäuerlichen Betrieben dient die klein strukturierte Karpfenteichwirtschaft heute als zusätzliche Einkommensquelle. Neben dem Karpfen werden von den Teichwirten auch Schleien, Hechte, Zander und Welse aufgezogen.

Zahlreiche Veranstaltungen im Romantischen Franken drehen sich um die Teichwirtschaft. So finden im Landkreis Ansbach Fischfeste wie etwa die Dinkelsbühler Fischerntewoche Ende Oktober und die Fisch- & Wildtage in Feuchtwangen Anfang November statt. Dort wird, angefangen vom Abfischen für Kinder über Ausstellungen bis hin zu Kochkursen und Abendveranstaltungen, ein vielseitiges Programm angeboten.



Der lange Weg zum Speisekarpfen

Karpfen waren im Mittelalter eine teure Delikatesse: 1 kg Karpfen kostete soviel wie 6 kg Rindfleisch oder 24 Maß Bier. Daher wurde eine Vielzahl von Teichen angelegt. Diese Begeisterung hat sich bis heute gehalten. Drei Sommer braucht ein guter Speisekarpfen um „Abzuwachsen“, das heißt mit etwa drei Pfund die richtige Größe und den richtigen Fettgehalt von etwa sechs bis zehn Prozent zu erreichen. Damit ist der Karpfen ein gesunde und regionale Delikatesse, die in den heimischen Gastronomiebetrieben ihren festen Platz hat. Traditionell wird der Karpfen in den Monaten mit „r“, das heißt von September bis April serviert. Diese Tradition entstand durch die fehlenden Kühlmöglichkeiten im Mittelalter, verstärkt dadurch, dass der Karpfen als wichtiges Nahrungsmittel zur Fastenzeit auf dem Speisezettel des Adels, der Kirche und des wohlhabenden Bürgertums stand.

In Hunderten von Gasthäusern wird der Karpfen zubereitet und gilt neben der Bratwurst als das Gericht Frankens schlechthin. Unter dem Motto „Regionalbuffet“ haben sich daher Landwirte, Handelsbetriebe und Gasthöfe zusammengeschlossen. Sie garantieren die Herstellung bzw. Verwendung von besonders frischen und hochwertigen Produkten aus der Region und für die Region.



Im Landkreis Ansbach eröffnet die Teichgenossenschaft im Landkreis Ansbach unter Vorsitz von Landrat Dr. Jürgen Ludwig mit einem symbolischen Abfischen gemeinsam die Karpfensaison.

Termine und weitere Informationen rund um das Thema Karpfen finden Sie unter folgenden Adressen:
www.romantisches-franken.de
www.teichgenossenschaft-landkreis-ansbach.de
www.regionalmanagement-landkreis-ansbach.de

LANDKREIS ANSBACH



Herausgegeben vom Landratsamt Ansbach
 Crailsheimstraße 1, 91522 Ansbach
 Telefon: (0981) 468-1110
 E-Mail: pressestelle@landratsamt-ansbach.de
 Internet: www.landkreis-ansbach.de



KarpfenLANDKREIS ANSBACH

Die Erzeugung von Fischen hat in Franken traditionell eine sehr große Bedeutung. So existieren im Landkreis Ansbach, Bayerns größtem Landkreis, über 3.200 Teiche mit insgesamt über 740 Hektar Fläche. Die Teichgenossenschaft im Landkreis Ansbach ist damit die flächenmäßig größte und mit rund 600 Mitgliedern auch eine der mitgliederstärksten Teichgenossenschaften in Bayern. Viele der Teiche sind Jahrhunderte alt und geben der Landschaft Abwechslung, Glanz und ein unverwechselbares Gesicht. Die Teiche spielen auch für die Wasserrückhaltung im niederschlagsarmen Franken, als wertvoller Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere, für das Wohlbefinden der Bevölkerung als auch für den Tourismus eine große Rolle.

Karpfenernte



Im Landkreis Ansbach werden ab Ende August von den rund 3.000 Tonnen in ganz Bayern etwa 800 Tonnen geerntet. Nach dem Abfischen werden sie in sogenannte Hälterbecken mit viel klarem Wasser gegeben und von dort nach Bedarf entnommen. Einen gesunden und frischen Karpfen erkennt man zum Beispiel an den gesunden Farben - oben grau und unten gelb bis goldgelb - sowie an einer ausgeprägten Rückenpartie.



Bereits seit mehr als 40 Jahren ernten die Weihergemeinschaften ihre Karpfen unter dem Dach der Teichgenossenschaft Landkreis Ansbach.

Das klassische Rezept im Landkreis Ansbach



KARPfen GEBACKEN FRÄNKISCHE ART

ZUTATEN:

2 Karpfen mit je 1,5 kg (halbiert)
Weizenmehl (auch gemischt mit Weizengrieß)
Salz
Frittierfett (oder Butterschmalz)

ZUBEREITUNG:

Die Karpfenhälften gut salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Das zum Anbacken verwendete Fett auf 160-180° C erhitzen. Die gesalzene Karpfenhälften in Weizenmehl (oder einer Mischung aus Weizenmehl und Weizengrieß) wenden und ins heiße Fett legen. Schwimmend ausbacken bis die Karpfen goldbraun sind. Garzeit: ½ Karpfen ca. 20 Minuten.

Karpfen herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Zitrone garnieren und mit Kartoffelsalat und grünem Salat servieren.



Fränkischer Karpfen Radweg



Der Fränkische Karpfenradweg verbindet die reizvollen Teichlandschaften zwischen Erlangen und Dinkelsbühl. Hier erfahren Radfahrer viel Wissenswertes rund um das Thema Fischerei und Teichwirtschaft. Kulturelle und touristische Höhepunkte sowie gemütliche Einkehrmöglichkeiten entlang der Route werden aufgezeigt. Ideale Abrundung jeder Tour ist der Genuss eines original fränkischen Karpfens.

LANDKREIS ANSBACH



KARPfen GEGRILLT MIT CHAMPIGNONS

ZUTATEN:

1 Karpfenfilet
80 g frische Champignons (feinblättrig geschnitten)
1 EL frische Kräuter
1 feingehackte Schalotte
1 EL Crème fraîche
etwas Weißwein
Salz, Pfeffer
Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Karpfenfilet würzen und auf geölte Alufolie legen, Champignons, Kräuter und gehackte Schalotte mischen und auf dem Filet verteilen. Einen Schuss Weißwein mit der Crème fraîche vermischen, zugeben und das Päckchen gut verschließen. Garzeit auf dem Grill ca. 30-40 Minuten. Garzeit im Ofen bei 180° C ca. 20-25 Minuten.

Weitere leckere Rezepte finden Sie im Kochbuch „Köstliche Karpfen“ vom Buch & Kunstverlag Oberpfalz (ISBN 978-3-935719-67-4) oder auch über die Wirtschaftsförderung Landkreis Ansbach GmbH, Telefon 0981/468-1030 erhältlich.

Tipp:

Zum Grillen Karpfenfilet mit Haut benutzen und mit der Hautseite nach unten auf die Alufolie legen (die Haut schützt vor großer Grillhitze). Die einzelnen Päckchen sollten nicht zu groß sein, also jeweils nur ein Filet pro Päckchen.