

Fisch aus Oberfranken



Inhaltsverzeichnis

Fisch aus Oberfranken

- S. 6 Fisch aus Oberfranken - ein echtes Naturprodukt
- S. 10 Karpfen, Saibling und Forelle - Fische aus artgerechter Zucht und Haltung
- S. 14 Teichwirtschaft in Oberfranken - ein Beitrag zur Artenvielfalt
- S. 17 Impressum



Fischzucht in Oberfranken ein Stück kulinarischer Kulturgeschichte!

Fisch aus Oberfranken

ein echtes Naturprodukt

Fisch ist aus der oberfränkischen Küche einfach nicht wegzudenken. Bereits auf den Speisezetteln der frühen Klöster und Bistümer finden sich zahlreiche Rezepturen, die die Verwendung von gekochtem Fisch als Fastenspeise belegen. Auch hierzulande galt Fisch als die typische Speise der ersten Christen und als Symbol für Christus selbst. So ergeben die griechischen Buchstaben des Wortes „FISCH“ = „ICHTHYS“ die Anfangsbuchstaben für das Akronym „IESUS CHRISTOS THEOS YOS SOTER“ (Jesus Christus, Gottes Sohn, Erretter). Auch in der Kunst, vor allem in der Stillebenmalerei der 17. Jahrhunderts, werden daher Fische häufig als christliches Symbol dargestellt.

Dieses kulturgeschichtliche Brauchtum erklärt, weshalb Fisch für die frühen Klöster und geistlichen Herrschaften so eine wichtige Rolle spielte. So gehen auch in Oberfranken viele der heute noch bestehende Fischteichanlagen auf die Zeit der frühen Klöster, namentlich der Zisterzienser zurück. Aber auch Flussfisch wurde von organisierten Fischerzünften gefangen und zum Verkauf angeboten. In vielen Städten gehören diese Fischerzünfte zu den ältesten Gewerben mit stolzer Tradition. Schon im Mittelalter gab es in den oberfränkischen Städten extra ausgewiesene Fischmärkte, auf denen vor Fasttagen oder in den jeweiligen Fastenwochen des Jahres Fische angeboten wurden. Wer es sich leisten konnte, bevorzugte den teuren Süßwasserfisch. Für die einfachere Bevölkerung stand dagegen eingesalzener, in Tonnen als Beifracht transportierter Hering oder der noch preiswertere norwegische Stockfisch an Fasttagen auf dem Speisezettel.

Ein besonderes Beispiel städtischer Wirtschaftsgeschichte und Daseinsvorsorge hat sich in der alten Bischofsstadt Bamberg erhalten. Hier ließ sich der Stadtrat in der Nähe der heutigen Villa Concordia am linken Regnitzarm für die Versorgung der Rats-tafel mit Fisch in der winterlichen Jahreszeit eine bis heute erhaltene Fischwinterung anlegen. Das Teichsystem wird durch den nahen Fluss mit Frischwasser versorgt und ist neben den vielen alten Teichanlagen der klösterlichen Fischhaltungen ein wichtiges Zeugnis der regionalen Geschichte. Auch die rund um Bamberg und im Coburger Land erhaltenen Seehöfe - die ursprünglichen Amtssitze der Fisch- und Seemeister, die sich wie im Falle des Schlosses Seehof bei Memmelsdorf mit der Zeit zu prachtvollen Schlossanlagen entwickeln konnten - sind herausragende Kulturzeugnisse der langen Geschichte der Fischzucht in Oberfranken.





**in vielen Zubereitungsformen
eine gesunde Delikatesse!**

Karpfen, Saibling und Forelle

Fische aus artgerechter Zucht und Haltung

Die Karpfenteichwirtschaft hat im westlichen Oberfranken eine fast 1000-jährige Tradition. Die Zisterzienserklöster Ebrach und Klosterlangheim und besonders die Fürstbischöfe von Bamberg führten die Karpfenteichwirtschaft vom 13. bis 16. Jahrhundert zu einer bis heute nicht wieder erreichten Blüte. Damals gab es fast doppelt so viele Teiche wie heute und ein Kilo Karpfen kostete zeitweilig viermal so viel wie ein Kilo Rindfleisch. Auch heute noch liegt der Schwerpunkt der Karpfenzucht aufgrund der günstigen klimatischer Voraussetzungen im westlichen Oberfranken sowie im Wunsiedler Becken. Typisch ist in der Region der hochrückige Spiegelkarpfen, der nach drei Jahren sorgsamer Aufzucht ein beachtliches Schlachtgewicht erreichen kann. In Oberfranken werden Karpfen artgerecht gehalten. Bei einem Besatz von 800 bis 1.000 Fischen pro ha stehen den heranwachsenden Karpfen mehr als 10 m³ als Lebensraum zur Verfügung. Karpfen ernähren sich überwiegend von den Kleinlebewesen im Teich sowie von wirtschaftseigenem Getreide. Sie sind also Naturprodukte im wahrsten Sinne des Wortes.

In Oberfranken gab es schon immer Gewässer mit guten Forellenbeständen. Vor allem die Gewässer der Fränkischen Schweiz, des Fichtelgebirges, des Frankenwaldes und des Coburger Raumes sind hierfür bekannt. Die Anfänge der oberfränkischen Forellenteichwirtschaft gehen zurück auf Fischerei-Aktivitäten des Coburger Herzoghauses. In den damaligen Fischzuchtbetrieben der Coburger Domänenverwaltung wurden seit dem Jahre 1830 Bachforellen künstlich vermehrt. Dies geschah bereits zu einem Zeitpunkt, an dem die Methoden der künstlichen Besamung bei Forellen noch nicht Allgemeingut waren. In der Forellenteichwirtschaft werden meistens Regenbogenforellen, aber auch die etwas pflegeaufwändigeren Bachforellen gezüchtet.

Auch der schmackhafte Saibling gehört seit einigen Jahren zu den in Oberfranken gezüchteten Fischarten aus der Gruppe der Salmoniden. Er bevorzugt ein eher kühleres Wasser und ist vor allem in Betrieben anzutreffen, deren Teiche aus kühlen Bergbächen gespeist werden. Im Jahr 2003 gelang in der oberfränkischen Lehranstalt für Fischerei in Aufseß die Zucht einer Kreuzung zwischen dem europäischen (weibl. Tiere) und dem amerikanischen (männl. Tiere) Seesaibling. Dieser Aufseßer Saibling eignet sich aufgrund seiner erst im 3. oder 4. Jahr eintretenden Geschlechtsreife besonders gut zur Speisefischerzeugung und zeichnet sich durch seinen hervorragendem Geschmack aus.

Auch Schleie sowie seltener Waller und Hechte werden als Speisefische in Oberfranken geschätzt. In der Flussfischerei sowie im Angelsport spielen schließlich die wohlschmeckenden Weißfische eine gewisse Rolle. Da ihr Fleisch jedoch viele feine Gräten enthält, empfiehlt es sich, sie zu filetieren und mit dem Grätenschneider zu behandeln.





Natur pur! Biotop Fischteich

Teichwirtschaft in Oberfranken

ein Beitrag zur Artenvielfalt

Teiche sind von Menschen geschaffene stehende Gewässer, die nur an solchen Orten angelegt werden, an denen genügend Frischwasser zum Befüllen und zum Betrieb zur Verfügung steht. Die meisten Fischteiche wurden angelegt, um Fische für die menschliche Ernährung zu züchten. Darüber hinaus gab es aber auch noch andere Gründe, um Teiche zu bauen. Teiche waren notwendig, um Wasser für Mühlen und Triebwerke aufzustauen, um Tiere auf der Weide mit Wasser zu versorgen oder trockene Wiesen zu bewässern. Im Frankenwald baute man Floßteiche, um darin Baumstämme zu sammeln und diese mit dem ablaufenden Wasser flussabwärts zu transportieren. Für die kleinbäuerliche Landwirtschaft im Nordosten Oberfrankens waren schließlich Teiche, z. B. für die Bearbeitung von Flachs notwendig. Auch in diese Teiche wurden Fische eingesetzt. Diese ursprüngliche Verwendung der Teiche ist häufig noch an Namen wie Tränkteich, Mühlteich, Feuerlöschteich, Flachsteich usw. erkennbar.

Vor allem die Karpfenteichwirtschaft hat in Oberfranken auch eine erhebliche wasserwirtschaftliche Bedeutung, die vielen Menschen gar nicht bewusst ist. Karpfenteiche werden normalerweise im Frühjahr gefüllt und im Herbst abgelassen. Sie wirken damit ausgleichend auf die Wasserführung der Fließgewässer und mindern den Hochwasserabfluss. Teiche speichern zudem Wasser in der Fläche und tragen so zur Grundwasserneubildung bei. Als Wasserfläche in der Landschaft verbessern sie das Kleinklima. Ihre Funktion als Wasserspeicher wird bei der sich abzeichnenden Klimaveränderung mit langen Trockenzeiten und plötzlichen Starkregenereignissen immer wichtiger. Teiche halten das Wasser in der Region zurück. Karpfenteiche liegen schließlich oft inmitten von landwirtschaftlichen Flächen und werden von Drainagen gespeist. Sie mindern durch den Abbau bzw. die Zurückhaltung von Nährstoffen die Nitrat- und Phosphatfracht der Fließgewässer. Nicht zuletzt sind Teiche artenreiche Lebensräume für die an Wasser gebundenen Tier- und Pflanzenarten.

In den Flachwasserzonen siedeln sich zahlreiche, zum Teil auch seltene Wasserpflanzen an. Die Wasserflächen und ihr Umland bilden auch die Lebensgrundlage für viele Libellen-, Wasserkäfer- und Amphibienarten. Auch Wasservögel sind in unseren Regionen auf Teiche als Lebensgrundlage angewiesen. Damit sind vor allem Karpfenteiche ausgesprochen artenreiche Flächen, was dazu führt, dass sie mit ihrem Umland häufig als Naturschutzgebiete ausgewiesen werden. Da Karpfenteiche nach dem Anstauen nur wenig Durchfluss benötigen, erwärmen sie sich rasch und bilden ein in sich geschlossenes selbsterhaltendes System. Die Grundlage des Stoffkreislaufes in einem Karpfenteich sind die Algen, die unter dem Einfluss von Nährstoffen und ausreichendem Sonnenlicht wachsen. Von den Algen ernähren sich die Zooplanktonkrebse. Diese stellen mit Kleinlebewesen am Boden, wie Würmer und Schnecken, die Nahrungsgrundlage der Karpfen dar. Neben der Naturnahrung werden die Karpfen mit wirtschaftseigenem Getreide zugefüttert. Stoffwechselprodukte der Fische, Futterreste, abgestorbene Pflanzen und Kleinlebewesen werden von Bakterien des Teichbodens mineralisiert und stehen so dem Stoffkreislauf des Teiches wieder zur Verfügung.





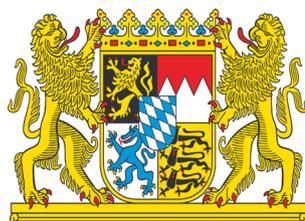
Impressum:

Herausgeber: Verein Genussregion Oberfranken e. V.
c/o HWK für Oberfranken
Dr. Bernd Sauer
Kerschensteinerstraße 7
95448 Bayreuth

Text und Gestaltung: Prof. Dr. Uta Hengelhaupt
Dr. Robert Klupp

Fotos: Fachberatung für Fischerei des Bezirks Oberfranken,
Teichgenossenschaft Oberfranken,
Genussregion Oberfranken
Martin Bursch, Reinhard Feldrapp, Uta Hengelhaupt

www.genussregion-oberfranken.de



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

