

# Karpfen



## AUSSEHEN

Die Stammform, der Schuppenkarpfen, hat einen gestreckten, leicht hochrückigen, seitlich etwas abgeflachten Körper. Er trägt zwei Paar Bartfäden in den Mundwinkeln, hat eine lange Rückenflosse mit starkem Stachelstrahl am Anfang, paarige Flossen und eine Afterflosse oft mit rötlichem Ton.

Die Schwanzflosse ist zweizipfelig geformt. Das Maul kann vorgestülpt werden und ist unbezahnt. Hinter den Kiemen sitzen Schlundzähne auf den Knochen, am Gaumen befindet sich eine hornige Mahlplatte zum Zerkleinern der Nahrung.

Die Färbung des Karpfens variiert: Der Rücken ist braungrün bis schwärzlich grün, die Flanken sind heller und der Bauch ist gelblichweiß. Insgesamt zählt man heute 30 Karpfenarten. Durch Zucht und Auslese hat sich eine Reihe verschiedener markanter Karpfenstämme herausgebildet, so etwa hochrückige Sorten (z. B. Aischgünder und Galizischer Karpfen) oder die gestreckten breitrückigen Sorten (z. B. Böhmischer, Lausitzer und Fränkischer Karpfen).

## LEBENSWEISE

Die Kombination vieler günstiger Eigenschaften (Robustheit, Unempfindlichkeit, anspruchslosigkeit, schnelles Wachstum, ausgezeichneter Geschmack des Fleisches) hat den Karpfen zum wichtigsten Teichfisch der Erde gemacht. Damit wurde sein ursprüngliches Verbreitungsgebiet von Südosteuropa und Asien/China auf viele tropische Länder, Mitteleuropa bis nach Amerika und Australien ausgeweitet. Der Karpfen gehört zu den Urahnen der Gattung Fisch und lässt sich schon in Fossilienfunden aus der Tertiärzeit nachweisen. Seine ursprüngliche Heimat reicht von Südosteuropa bis China.

## WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG

So unbedeutend der Fang wild lebender Karpfen ist, umso wichtiger ist die Familie der Karpfen und karpfenähnlichen Fische für die Zucht und die Versorgung der Verbraucher. Weltweit entfallen heute rund 8 Prozent der gezüchteten Süßwasserfische auf den Karpfen (2018 über 4 Mio. Tonnen). Auch in Deutschland ist die Karpfenzucht von Bedeutung. In deutschen Teichwirtschaften werden rd. 4.600 Tonnen Speisekarpfen produziert (Quelle: Destatis, 2019), vorwiegend in Bayern und Sachsen. Hinzu kommen etwa 1.400 Tonnen Importkarpfen.

## WISSENSWERTES

Der größte Teil der Karpfen wird in Teichen gezüchtet, die abgesehen oder mit Netz und Kescher abgefischt werden. Dabei werden die Karpfen nicht getötet, sondern lebend abgefangen und entweder in Wassertanks und Behältern lebend weiter an die Verarbeiter und Händler geliefert oder bis zum Verkauf in Hälterhäusern oder -becken in klarem Wasser gehalten. Der Grund: Damit sein wertvolles Fleisch nicht an Qualität verliert, bleibt der Karpfen bis kurz vor der Verarbeitung bzw. bis zum Verkauf am Leben. Sie werden in dieser Phase nicht gefüttert, was den Geschmack verbessert.