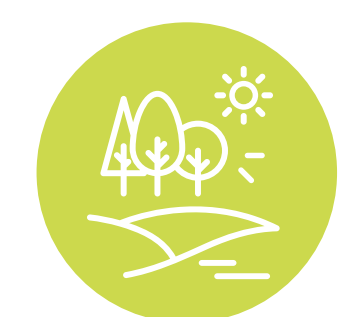




KARPFENTEICHE

Die Karpfenteichwirtschaft hat eine jahrhundertealte Tradition. Sie gehört zu den ältesten Formen der Aquakultur weltweit. Karpfen sind besonders robust und anpassungsfähig. Sie sind Allesfresser und gedeihen in verschiedenen Wasserbedingungen. Dadurch lassen sie sich leicht züchten.

Fasten-Fisch der Mönche

Teiche und Fischzucht prägen Bayern seit Jahrhunderten. Im Mittelalter legten Mönche und Adlige Teiche an, um während der Fastenzeit eine sichere Eiweißquelle zu haben. So wurde der Karpfen ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.



Karpfen beim Laichen in der Lehranstalt für Fischerei in Aufseß.



„Spieglein, Spieglein...“

Der Spiegelkarpfen hat seinen Namen von den großen, glänzenden Schuppen, die wie kleine Spiegel auf seiner Haut aussehen. Durch seine wenigen Schuppen ist er leicht zu verarbeiten. Das macht ihn in der Küche sehr beliebt.

Der Spiegelkarpfen hat nur wenige Schuppen – im Gegensatz zum Schuppenkarpfen, der am ganzen Körper mit Schuppen bedeckt ist.

Einjährige Spiegelkarpfen, in Fachsprache K1 genannt, werden in einen anderen Teich gesetzt.



Echte Alleskönner

Karpfen sind nicht wählerisch. Sie fressen unter anderem Insektenlarven, Würmer und kleine Krebse. Auch Getreide oder Hülsenfrüchte können zugefüttert werden. Im Gegensatz zu Forellen kommen Karpfen mit verhältnismäßig sauerstoffarmem Wasser zurecht.

Kinderstube im Flachwasser

Karpfen laichen, wenn die Wassertemperatur im Mai und Juni auf etwa 20 °C steigt. Ihre Eier legen sie in flachen Laichteichen ab. Die Jungfische werden in verschiedene Teiche gesetzt und erreichen im dritten Sommer ihre Speisefischgröße von 1 bis 3 kg.

Karpfen legen ihre klebrigen Eier in der Regel an Wasserpflanzen ab.



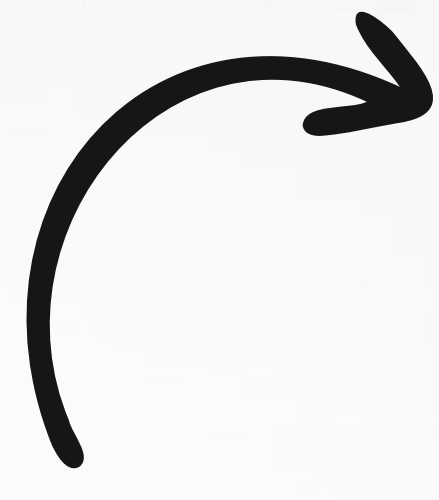
Ökosystem und Wasserspeicher

Karpfenteiche sind Orte der Fischzucht und wertvolle Ökosysteme. Die künstlich angelegten Gewässer ziehen eine Vielzahl von Wasservögeln und Amphibien an sowie zahlreiche Insektenarten. Zudem sind Teiche wichtige Bestandteile im Wasserkreislauf der Region.

Uferzonen der Teiche sind ideale Lebensräume für Libellen wie die Frühe Adonislibelle.



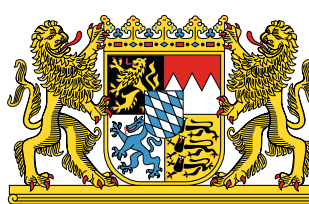
Mehr Infos auf der Rückseite



bayreutherland.de/waldwasserweideweg



Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



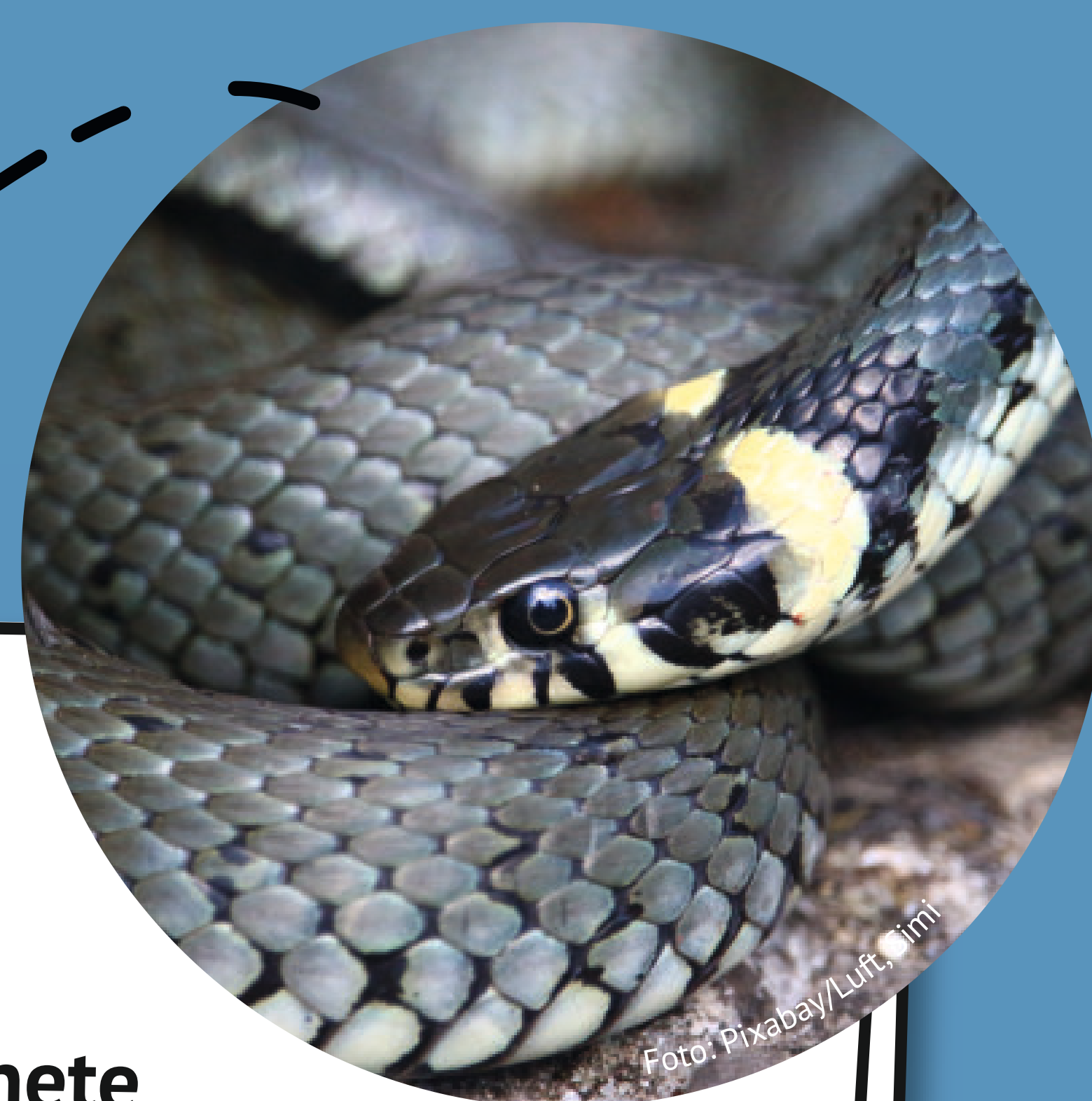


FAKTEN CHECK



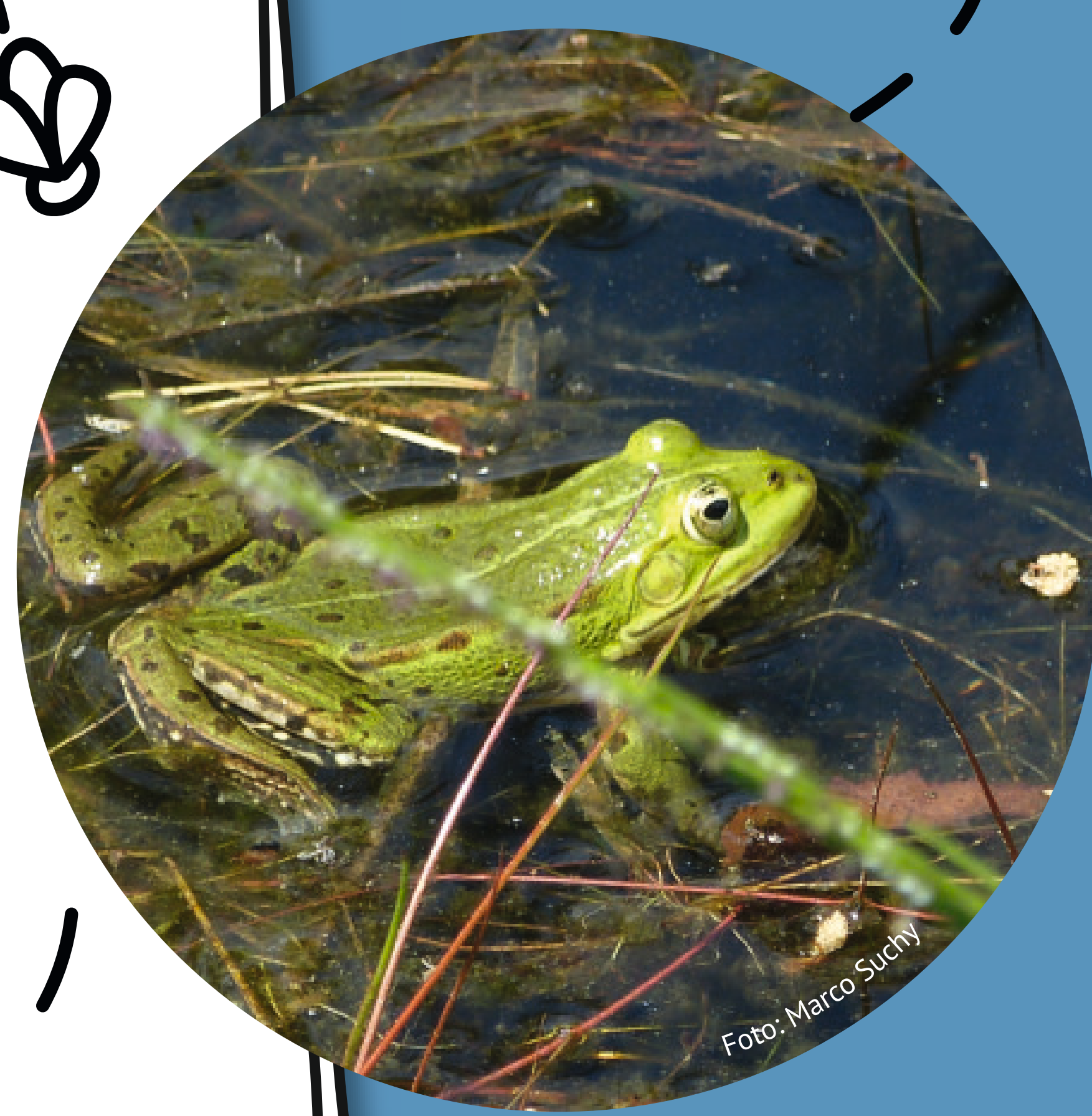
Schwimmende Schlangen

Wusstest du, dass Ringelnattern ausgezeichnete Schwimmer sind? Sie leben oft in der Nähe von Gewässern und fressen Frösche und kleine Fische. Diese Schlangen sind nützlich und helfen, die Natur im Gleichgewicht zu halten. Ihr Körper ist grün oder braun mit auffälligen gelben Halbmonden hinter dem Kopf. Ringelnattern können über einen Meter lang werden, sind aber nicht giftig. Halte trotzdem Abstand, denn bei Gefahr können sie stinkenden Schleim absondern.



Ruf nach Liebe

Hörst du den Teichfrosch? In den Monaten Mai bis Juli quaken die Männchen laut, um Weibchen anzulocken. Das Quaken hilft den Fröschen, sich zu finden. Vor allem in der Dämmerung und nachts sind die Rufe gut zu hören. Der Teichfrosch liebt ruhige Teiche mit vielen Versteckmöglichkeiten, wo er Insekten und kleine Fische jagt. Seine grün-braune Färbung tarnt ihn perfekt in seiner Umgebung.



GENUSS

Brennnessel: Essbar und voller Nährstoffe

Wusstest du, dass man Brennnesseln essen kann? Und nicht nur das: Die Brennnessel zählt zu den wertvollsten Wildkräutern. Sie ist reich an Nährstoffen wie Eisen, Kalzium und Vitaminen. Sie wirkt entzündungshemmend, blutreinigend und unterstützt sowohl die Verdauung als auch den Stoffwechsel. Essbar sind die jungen Blätter, Triebe und Samen, die man sowohl roh als auch gekocht verwenden kann. In der Naturheilkunde wird die Brennnessel besonders geschätzt, da sie viele gesundheitliche Vorteile bietet.



Weibliche Brennnessel mit Samen. Die Samen können als heimisches Superfood genutzt werden, schmecken leicht nussig und sind sehr eiweißhaltig.

Karpfenfilets mit Brennnesselpanade

Zutaten:

2 Karpfenfilets • 3 EL Mehl • 2 EL Brennnesselsamen • 3 EL Semmelbrösel • 3 EL Sahne • 1 EL Senf • Zitrone • Pfeffer, Salz, Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Karpfenfilets gründlich säubern und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Filetseite dünn mit Senf bestreichen.
3. Die Filets nacheinander im Mehl, dann in der Sahne und zum Schluss in einer Mischung aus Semmelbröseln und Brennnesselsamen wenden.
4. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Filets von beiden Seiten goldbraun braten.

Serviervorschlag: Dazu passen Kartoffeln, ein frischer Salat, Wildkräutermayonnaise oder Sauce Hollandaise. **Guten Appetit!**



Am Teich gibt es viel zu entdecken! Vögel zwitschern in den Bäumen, Ringelnattern verstecken sich am Ufer und Teichfrösche ziehen ihre Bahnen. Wie hören sich diese Tiere an? Trau dich und veranstalte ein kleines Tierkonzert! Welche Tiere könnten noch hier wohnen und wie hören sie sich an?

