

Eiweisslieferanten züchten wie einst die Zisterzienser-Mönche



Der Gfillmoosweiher ist ausgehoben und parat für die Karpfen, welche im Herbst eingesetzt werden. In rund zwei Jahren wird erstmals abgefischt.



Früher betrieben Zisterzienser-Mönche des Klosters St. Urban im Kanton Luzern eine umfangreiche Teichwirtschaft. Vor einigen Jahren nahm der Verein Karpfen Pur Natur die Tradition der Karpfenzucht wieder auf.

Beschaulich liegt der Gfillmoosweiher in einer Senke, im feuchten Tälchen des Steinbachs, am südlichen Dorfrand

von Rothrist AG. Der lehmige, noch wenig bewachsene Uferbereich lässt keine Zweifel offen: Hier wurde noch vor kurzer Zeit eifrig gewerkt. Grundeigentümer Peter Liebi, Mitglieder des lokalen Naturschutzvereins und Angehörige des Vereins Karpfen Pur Natur um Projektleiter und Teichbauer Manfred Steffen aus Lotzwil haben hier einen Karpfenteich ausgehoben.

Im Vergleich zu den oft mehreren Hektar grossen, von den Zisterzienser-Mönchen aus

St. Urban angelegten Gewässern ist der Gfillmoosweiher mit seinen knapp 15 Aren von bescheidenem Ausmass. Er besteht aus einem grossen Becken, in dem ab dem kommenden Herbst etwa 30 Karpfen ein neues Zuhause finden werden.

Karpfenteiche sind Naturschutzprojekte und keine Fischproduktionsstätten

Daneben gibt es drei kleine Tümpel. Als Absteigen für allerhand anderes Getier, vor al-

Bilder: © Adreas Manbot (2), Hanspeter Flückiger (2), © Karpfen Pur Natur (1)

lem Amphibien, von denen die ersten schon Einzug gehalten haben. Karpfen Pur Natur (siehe Kasten) versteht seine Aktivitäten als Engagement für den Naturschutz und nicht als Betreiberin von Karpfen-Produktionsstätten. Darum ist die Karpfenpopulation – mit zehn Prozent des theoretisch möglichen Besatzes in einem Teich dieser Grösse – relativ bescheiden. Ernähren muss sie sich nämlich ausschliesslich von dem, was auf natürliche Weise den Weg in den Weiher findet. Zuge-

füttert wird nichts. Das erklärt, wieso der Weiher erst in ein paar Monaten mit Karpfen besiedelt wird. Im Moment würden die Fische in dem nur durch den Regen und eine kleine Quelle gespeisten Weiher noch kaum Futter finden.

Dieser Bewirtschaftungsstrategie entspricht auch die Umgebungsgestaltung. Die flachen Ufer mit Steinhäufen, Trockenmauern, Holzbeigen, Büschen und Hecken ermöglichen die Entwicklung einer Vielzahl von Ufer- und Wasserpflanzen und bieten Lebensraum für verschiedene seltene Tierarten. Und dies mit Erfolg. In einer vor ein paar Jahren einige wenige Meter vom Weiher entfernt angepflanzten Hecke brütet bereits das zweite Jahr ein Neuntöter-Pärchen.

Zum Bau des Teiches wurden nur vor Ort vorkommende Erden und Materialien verwendet. Nicht naturgegeben ist einzig der gemauerte Teich-Mönch (eine Ablauf-Vorrichtung), über den der Überlauf in die Vorfluter erfolgt. Ein Kiesfilter dient dazu, dass keine Fische oder allfälligen Fischkrankheiten aus den Weihern in den Steinbach gelangen. Karpfen Pur Natur legt seine Teiche alle paar Jahre trocken. So wurde Ende Oktober 2011 der Äschweiher in St. Urban abgefischt und brachgelegt. Auf dem austrocknenden Schlamm können sich akut vom Aussterben bedrohte Pflanzengesellschaften entwickeln.

Weil Biberfleisch für die Mönche nicht ausreichte, begannen sie mit Fischzucht

Den Zisterzienser-Mönchen war es untersagt, Fleisch von warmblütigen Tieren zu essen. Von dieser Regel ausgenommen war jedoch der Biber. Nach Aufzeichnungen des Jesuitenpaters Charlevoix von 1754 wurde er zu einem Fisch erklärt und als Fastenspeise freigegeben.

Weil das Biberfleisch aber nicht weit reichte, betrieben die Mönche im weiten Umkreis der Klöster Teichwirtschaften, um ihren Eiweissbedarf trotzdem decken zu können. Die Zucht der Karpfen erfolgte in Dutzenden, meist mehrere Hektaren grossen Teichen. Dadurch entstand im Gebiet um das Kloster St. Urban im Mittelalter die vermutlich grösste Teichlandschaft der Schweiz. Deren Spuren sind teilweise noch heute sichtbar.

Der Karpfen lebt natürlicherweise in flachen, sich gut erwärmenden Stillgewässern und langsam fliessenden, reich verzweigten Flüssen. Er sucht die Nahrung in der Schlammschicht des Gewässergrundes. Das Abläichen beginnt im Frühsommer, bei Wassertemperaturen um die 20 Grad. Karpfen erreichen innert weniger Jahre stattliche Grössen. Mit drei Jahren haben sie in der Regel eine Länge von rund 40 Zentimetern und wiegen um die drei Pfund. Karpfen können aber gut und gerne eine Länge von einem Meter erreichen und 30 Kilogramm schwer werden.

Hans Peter Flückiger

Verein Karpfen Pur Natur

Der Verein Karpfen Pur Natur wurde im Jahr 2006 gegründet. Vereinszwecke sind die Wiederbelebung und Förderung der Teichwirtschaft in der Region um das Kloster St. Urban im Grenzgebiet zwischen den Kantonen Aargau, Bern und Luzern zwischen Langete, Wigger und Aare. Aktuell betreibt der Verein fünf Teiche. Den Äschweiher und den Grünbodenweiher in Pfaffnau LU, den Houeteweiher in Altbüron LU, den Eichmattweiher in Brittnau AG und den Gfillweiher in Rothrist AG. Der Verein lädt regelmässig zu Veranstaltungen und Arbeitseinsätzen ein. www.karpfenpurnatur.ch

Ein köstlicher Karpfenschmaus

Jedes Jahr Mitte November lädt das Team des Gasthofs Löwen in Melchnau BE zu einem grossen Karpfenschmaus ein. Den Lesern der «Tierwelt» gewährt Löwen-Wirt Ernst Eichenberger Einblick in sein Kochbuch. Hier ist sein Rezept für ein köstliches Karpfentatar zum selber Ausprobieren.

Zutaten (für vier Personen)

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 250 g | Karpfen ohne Haut |
| 2 ½ dl | Wasser |
| 1 ¼ dl | Essig |
| ½ Esslöffel | Salz |
| 1 Teelöffel Zucker | |
| 1 | Zwiebel gehackt |
| 20 g | frischer Ingwer |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 20 g | Schnittlauch gehackt |
| 30 g | Radieschen gehackt |
| 1 Esslöffel | Crème fraîche |
| 10 g | Dill |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Das Karpfenfilet in ganz kleine Würfel schneiden. Wasser, Essig und Gewürze mischen. Die Fischwürfelchen über Nacht in diese Marinade einlegen. (Der Karpfen ist ein Fisch mit vielen Gräten. Der Essig löst in dieser Zeit die Gräten auf. Sie erhalten dadurch völlig grätenfreie Karpfenstücke.)

Die Karpfenwürfelchen am nächsten Tag aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch, Radieschen, Crème fraîche und Dill vermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karpfenwürfelchen darunterziehen. Das Ganze nochmals abschmecken. Das Karpfentatar auf warmem Toast servieren.