

# Der Karpfen half den Mönchen über die Fastenzeit hinweg

In Neustadt an der Aisch klärt das einzige Karpfenmuseum

Deutschlands über ein schwimmendes Kulturgut auf

**Die Fastenzeit beeinflusst den Speiseplan heute kaum mehr. Auf dem hatte einst der Karpfen einen prominenten Platz – vor allem bei den Mönchen.**

Er hat keinen Magen und keine Zähne, stattdessen einen Mahlstein im Rücken. Im Fränkischen schätzt man seit 1000 Jahren sein zartes Fleisch: der Karpfen. Wer von diesem Speisefisch spricht, erntet allerdings geteilte Reaktionen. Den einen läuft schon beim Namen des Karpfens das Wasser im Munde zusammen, die anderen denken sofort an Schlamm und Modergeruch und spüren spitzige Gräten im Munde.

Nicht alle Karpfenskeptiker kann Carola Kabelitz bekehren. Aber ein Rundgang in dem von ihr gegründeten Karpfen-Museum in Neustadt

an der Aisch bewirkt, dass man im Karpfen nicht mehr länger nur ein Nahrungsmittel, sondern ein Kulturgut sieht. Man hört von Zisterzienser-Mönchen und dem Bischof von Bamberg, weiß jetzt, was „Himmelsweiher“ sind, und dass es tatsächlich Fischtierärzte gibt.

In der modernen Präsentation, aufgebaut mit EU-Fördermitteln in den Sälen des „Alten Schlosses“, findet der Besucher die markanten rundlichen Fischkörper als Motive der Kunst oder auf edlem Porzellan und lernt polnisches „Karpfengeld“ kennen. Und er blickt zwei lebenden Prachtexemplaren von Spiegelkarpfen in die Augen.

Ihre Artgenossen mit dem lateinischen Namen Cyprianus Carpio Linnaeus wachsen in etwa 4000 Teichen heran, die es im Aischgrund im westlichen Mittelfranken gibt. Insgesamt 70 Prozent aller deut-

schen Karpfen sind zuvor in bayerischen Gewässern geschwommen. Für die Teichwirtschaft herrschen auch in Oberfranken und in der Oberpfalz gute Bedingungen. Aber auch in Sachsen und in der Oberlausitz und im südlichen Spreewald versteht man sich seit Jahrhunderten auf die Fischzucht.

Schon Karl der Große, erzählt Kabelitz, habe verfügt, dass Fischweiher gebaut werden sollen. Die Klöster der Zisterzienser haben die Teichwirtschaft weiterentwickelt. Die Mönche und Nonnen verspeisten viele Fische. „Früher waren etwa 100 Fastentage im Jahr vorgeschrieben“, erklärt Museumsleiterin Kabelitz. Außerdem durfte der Klerus den Teller nicht so füllen, dass etwas über den Tellerrand ragte. So ordnete der findige Bischof von Bamberg – so sagt die Legende – die Zucht eines eher run-



Wer wird hier wohl wen verspeisen? Karpfen können eine respektable Größe annehmen, wenn sie nicht rechtzeitig in Topf oder Pfanne landen. Foto: epd

den Karpfens an. Auf diese Weise soll der Aischgründer Spiegelkarpfen zustande gekommen sein.

Auch die Bauern bewirtschafteten im Aischgrund bereits im Mittelalter in einem kleinteiligen System die „Himmelsweiher“, also die Teiche, die ihr Wasser nicht aus einem Zulauf erhalten, sondern nur vom Regen gespeist werden. Die Karpfenzucht selbst scheint einfach, legt doch das Karpfenweibchen, das der Experte Rogner nennt, etwa eine Million Eier ins Wasser. Von der Larve bis zur küchenfertigen Delikatesse liegen nun drei Jahre. „K3“ heißt dann in der Fischzüchtersprache der 1500 Gramm schwere ideale Speisekarpfen. epd

**Info** Aischgründer Karpfenmuseum  
Öffnungszeiten Sa 10.30 bis 13, So 14 bis 17, Di 19 bis 21 Uhr.  
[www.karpfenmuseum.de](http://www.karpfenmuseum.de)