

Weihnatskarpfen: Festtagsschmaus, Glücksbringer und Beschützer vor Hexen

Zur Fastenzeit genossen die Mönche im Mittelalter Fisch statt Fleisch

Von Johann Drachsler

Ursprünglich kommt der Karpfen aus Asien und war vor allem von China bis ins Schwarze Meer verbreitet. Wie er nach Mitteleuropa kam, dazu gibt es mehrere Theorien. Eine besagt, dass durch die Klimaerwärmung in Europa der Wärme liebende Karpfen ganz natürlich immer weiter nach Norden vorgedrungen sei.

Die zweite Theorie meint, die Römer hätten schon 100 Jahre vor Christus die Karpfenzucht gekannt, und die Fische aus den Zuchtteichen seien bereits damals eine begehrte Nahrungs- und Eiweißquelle gewesen. Von den römischen Legionen sei der Karpfen nach Mitteleuropa eingeführt worden. Und die dritte Theorie besagt, dass die Mönche den Karpfen im Mittelalter nach Mittel- und Osteuropa gebracht hätten, und die heute bekannten Zuchtformen seien die Zuchterfolge der damaligen Mönche, die sich damit die fleischlose Fastenzeit – etwa die Adventzeit – kulinarisch verbessert hätten.

Während der Fastenzeit war es früher den Katholiken untersagt, Fleisch von warmblütigen Tieren zu essen. In den Gaststätten durften Fleischspeisen daher zu dieser Zeit nur nicht katholischen Gästen serviert werden. Zudem mussten diese Personen von den übrigen Gästen abgesondert speisen.

„Ein Fisch soll dreifach schwimmen – im Wasser, wo er aufwächst, im Fett, in dem er gebraten wird, und im Wein, der zum Essen getrunken wird!“

Altes Sprichwort

Die Adventzeit sollte zu ihrem Abschluss am Heiligen Abend besonders gefeiert werden. So entwickelte sich etwa ab dem 15. Jahrhundert die Tradition, die bei vielen Familien auch heute noch eingehalten wird, den Karpfen als weihnachtliches Festessen am Heiligen Abend auf den Tisch zu bringen. Zudem gab man dem Karpfen auch noch einen theolo-

gischen Anstrich, da sich aus den Knochen des Kopfes eine taubenähnliche Gestalt zusammensetzen ließ, die an den Heiligen Geist erinnerte und vor Hexen schützen sollte. Ein weiterer Aberglaube war, dass ein rundes Steinchen über dem Auge des Karpfens, am Heiligen Abend gefunden, dem Finder Glück bringen sollte. Außerdem glaubte man, es würde Glück und Geld segnen bringen,

wenn man die Schuppe eines Karpfens mit sich trug. Und wer den Ertrag seiner Obstbäume im kommenden Jahr steigern wollte, entsorgte die vom Mahl übrig gebliebenen Gräten unter den Obstbäumen.

Klöster und Adelige besaßen große Teichanlagen, in denen die Karpfen gezüchtet wurden. Eine der größten Karpfenzuchtanlagen in Europa befindet sich in Trebon in Südböhmen.

In Österreich liegen die wichtigsten Karpfenzuchtgebiete im Waldviertel. In den etwa 1000 Teichen mit insgesamt 1700 Hektar werden jährlich bis zu 600 Tonnen Fische gezüchtet. Für rund 350 landwirtschaftliche Betriebe ist die Karpfenzucht im Waldviertel eine zusätzliche Einnahmquelle.



Das perfekte Glück des Fischers: ein riesiger Karpfen. Beim weihnachtlichen Festschmaus machen jedoch kleinere Kaliber mehr Freude.

Foto: privat

WEIHNATSKARPFEN IN BIERTEIG

Vorbereitung des Fisches:

Karpfen schuppen und filetieren. Mit einem scharfen Messer jeweils nach etwa 1 Zentimeter die Filets schröpfen, in dem man die kleinen Gräten im Rückenbereich bis zur Haut durchschneidet (man hört's knacken), dann den Fisch mit Zitrone und Salz einreiben und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Zubereitung: Durch das Salz, die Zitronensäure und das anschließende Braten werden die lästigen, zerstückelten Rückengräten vernichtet. Die Filets in Stücke schneiden. In einer Schüssel ein Ei aufschlagen und mit etwas Bier vermischen. Dann so viel Mehl hineinrühren, dass ein sämiger Teig entsteht (etwa wie ein Palatschinkenteig). Die Fischstücke in Mehl wälzen und durch den

Teig ziehen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstücke langsam goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Dazu reicht man einen **Erdäpfelsalat:** Eine rote Zwiebel schälen, klein schneiden. Salaterdäpfel (am besten Kipfler) waschen, mit Salzwasser zustellen, weich kochen und noch warm schälen, in Scheiben schneiden.

Mit der Marinade aus Weinessig, Öl, Zucker, Senf, Salz, Pfeffer und Zwiebel vermischen und würzig abschmecken. Der Erdäpfelsalat sollte eine nicht zu flüssige, aber auch nicht zu pappige Konsistenz aufweisen.

Zum Schluss fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und mit gekochten und geviertelten Eiern belegen.

Schacherteiche

Bekannt für die Karpfenzucht in Oberösterreich sind die Schacherteiche nahe Kremsmünster, die vom Oö. Landesfischereiverein bewirtschaftet werden. Für Kunstinteressierte sehenswert sind die Fischkalter im Stift Kremsmünster: Fünf prunkvolle Wasserbecken umgeben von Säulengängen, bilden Höfe.



Abfischen der Weihnachtskarpfen aus den Schacherteichen