

Neben Bratwürsteln sind Fische am Festtisch am beliebtesten:

# „Ungeliebte“ Karpfen haben nur zu Weihnachten Saison

Etwa acht Kilo Fisch isst jeder Oberösterreicher pro Jahr. Meist Forellen oder Lachs. Doch zu Weihnachten kommt auch der oft zu unrecht als „fetter Fisch“ ungeliebte Karpfen auf den Festtagstisch. Landesfischermeister Siegfried Pilgerstorfer weiß, dass die Schuppenträger am liebsten kopf- und grätenlos genossen werden.

**Nur jeder dritte bei uns verkaufte Süßwasserfisch stammt aus heimischer Produktion. Wie können Konsumenten sicher sein, dass der Weihnachtskarpfen nicht importiert wurde?**

Direkt beim Fischzüchter kaufen oder gezielt beim Händler nachfragen. Und verpackte Ware ist üblicherweise gekennzeichnet.

**Den Karpfen wird oft nachgesagt, dass sie auffällig riechen oder schmecken, weil sie in stehenden Gewässern gehalten werden.**

Das kann passieren, doch diese Erscheinungen werden durch das Halten in Kaltern mit klarem Wasser beseitigt.

**In solchen Kaltern bekommen die Fische vor der Schlachtung kein Futter.**

Das ist aber nicht unnatürlich. Fällt die Wassertemperatur unter zehn Grad, stellen die Karpfen die Futteraufnahme ein. Sie fressen

also auch in der freien Natur nichts, holen sich die Energie aus dem Körperfett.

**Wie haben wir Weihnachts-Karpfen am liebsten?**

Blau gekocht oder paniert. Am liebsten als grätenfreies Filet. Verlangen Sie geschöppte Filets, legen Sie diese in Milch ein oder geben Sie einen Schuss Essig darauf, dann verschwinden die kleinen Gräten. **MS**

## Weihnachts-Interview



▲ Landesfischermeister Siegfried Pilgerstorfer räuchert zum Fest frische Fische.

Im Kalter des Stifts Kremsmünster schwimmen Karpfen im klaren Wasser. ►



Fotos: Markus Schütz