

Fischlexikon: Karpfen

(*Cyprinus carpio*)

Karpfen



FIZ
Fisch-Informationszentrum e.V.

Kurzbeschreibung

Der **Karpfen** ist ein weit verbreiteter Süßwasserfisch, der in Teichwirtschaften gezüchtet wird. Mit seinem festen, milden Fleisch ist der Karpfen ein traditionelles Gericht, das in vielen Küchen weltweit zubereitet wird. Besonders gern wird er jedoch in China konsumiert. In Deutschland ist er insbesondere zu Weihnachten und zu Silvester sehr beliebt.

Verbreitungsgebiet & Lebensraum

- **Verbreitung:** Ursprünglich aus Asien und Europa
- **Lebensraum:** Teiche, Flüsse und Seen
- **Verhalten:** Lebt in ruhigeren Gewässern und bevorzugt gemäßigte Temperaturen

Merkmale

- **Aussehen:** Robuster, kräftiger Körper mit breitem Kopf und zwei Barteln an der Oberlippe
- **Größe:** etwa 40–100 cm (je nach Umgebung und Zuchtbedingungen)
- **Gewicht:** Bis zu 40 kg (bei älteren Exemplaren in speziellen Zuchten)
- **Besonderheit:** Wurde von den Mönchen nach Nordeuropa eingeführt.

Fortpflanzung

- **Laichzeit:** Frühjahr bis Sommer
- **Eiablage und Brut:** Weibchen legen mehrere tausend Eier, die in flachem Wasser abgelegt werden
- **Entwicklung:** Larven schlüpfen nach einigen Tagen und entwickeln sich rasch zu Jungfischen

Wissenswertes

Karpfen sind seit über 2.000 Jahren in der Fischzucht bekannt und gelten als ein Symbol für Wohlstand und Glück. Besonders in Osteuropa und Asien ist der Karpfen ein bedeutender Zuchtfisch. In der deutschen Küche wird er gerne zu Festtagen zubereitet, zum Beispiel als Karpfen Blau. Aufgrund seiner Zähigkeit und Anpassungsfähigkeit wird er auch in nachhaltiger Aquakultur gezüchtet. Karpfen sind auch bei Anglern beliebt und mittlerweile weltweit verbreitet.

Kulinarische Verwendung

- **Geschmack und Textur:** Mild, leicht süßlich, zartes, saftiges Fleisch
- **Zubereitungsarten:**
 - Gebraten oder gegrillt
 - Karpfen Blau (in einer aromatischen Brühe aus Wasser, Essig, Salz und Gewürzen gegart)
 - In der Pfanne gebacken
 - Fischsuppe oder Fischsalat

