

Fischereiwirtschaft und Fischereibiologie

Drei Jahre sind genug oder: Mehr Mut zum kleineren Filet

CHRISTIAN BAUER, GÜNTHER GRATZL UND GÜNTHER SCHLOTT
*Bundesamt für Wasserwirtschaft, Ökologische Station Waldviertel,
Gebharts 33, 3943 Schrems*

Die traditionelle Art wie in Österreich, vor allem um die Weihnachtszeit, Karpfen gekauft wird, ist der ganze geschuppte und ausgenommene Fisch. Der wird dann meist zu Hause quer in handliche »Hufeisen« geschnitten und gebacken. Zu diesem Zweck werden von den heimischen Teichwirten entsprechend große Fische herangezogen. Bei einer Untersuchung von Speisekarpfen aus Niederösterreich und der Steiermark (insgesamt 71 Fische) wogen die Karpfen 1140–2240 g, im Durchschnitt 1180 g. Nichtsdestotrotz geht der Trend zum Filet, sauber zuge richtet (ohne Bauchlappen und Flossen) und geschrópft. Das entspricht den Zeichen der Zeit und den Bedürfnissen der Konsumenten. Einem größeren Arbeitsaufwand bei der Verarbeitung steht auf der anderen Seite die Möglichkeit gegenüber, einen höheren Erlös zu erzielen. Nicht zuletzt lassen sich mit diesem Produkt breitere Käuferschichten ansprechen. Hat sich aber neben der Verarbeitung und dem Marketing auch die Erzeugung von Speisekarpfen auf diesen Trend eingestellt?

Um einen konventionellen Speisekarpfen zu erzeugen, der für die traditionelle Vermarktung (ganz, ausgenommen und geschuppt) groß genug ist, benötigt man im Waldviertel mindestens drei Jahre, in der Regel eher vier. Die Steiermark ist diesbezüglich besser dran. Die Folge großer



Filet von einem typischen Speisekarpfen (1850 g) im Vergleich zu einem Portionsfilet von 150 g von einem kleinen Karpfen (920 g)

◀ Fachgerecht filetiert. Ob so große Filets auch praktisch sind, darf hinterfragt werden.

Fische sind naturgemäß große Filets. In der genannten Untersuchung waren die einzelnen Filets 197–482 g (durchschnittlich 335 g) schwer. Diese Filets sind aber nicht gerade kundenfreundlich. Wenn man, wie Vrabetz in seinem klassischen Kochbuch »Karpfen in der internationalen Küche«, von 150–200 g frischem Karpfenfleisch pro Person für ein Hauptgericht ausgeht, entsteht durch große Filets ein vermeidbarer Mehraufwand. Diese müssen vom Endverbraucher und der Gastronomie zumindest geteilt und auf Pfannen- bzw. Portionsgröße gebracht werden. Warum also werden so große Fische für die Filetgewinnung herangezogen?

Zum einen mag das vielleicht daran liegen, dass der Markt für den klassischen ganzen Karpfen noch immer von größerer Bedeutung ist als das Geschäft mit Filets und die Produktion daher nach wie vor darauf eingestellt ist. Zum anderen könnte man glauben, dass größere Fische auch eine bessere Filetausbeute ermöglichen. Zumindest dieses Argument kann für die Bandbreite der untersuchten Speisekarpfen widerlegt werden (Abb. 1). Natürlich, je schwerer der Fisch, umso mehr wiegt das Filet, aber die Filetausbeute bleibt trotzdem relativ konstant und liegt bei durchschnittlich 35,7% des Fischgewichtes. Ein weiterer Faktor könnte eine gewisse Gewohnheit und institutionelle Trägheit sein. Es sei nur an das Schröpfen der Karpfen erinnert, das im Jahr 1987 anlässlich eines Kochkurses von der Ökologischen Station Waldviertel vorgestellt wurde (siehe Niederösterreichische Nachrichten vom 11. 12. 1987). Bis zur flächendeckenden Akzeptanz seitens der Karpfenproduzenten zogen bekanntlich noch etliche Abfischsaisonen ins Land.

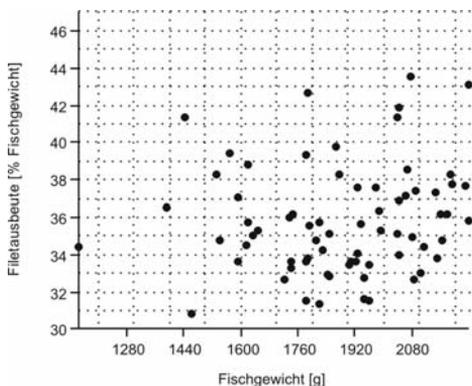


Abb. 1: Die Filetausbeute von Speisekarpfen mit einem Gewicht von 1150–2220 g (n = 71).

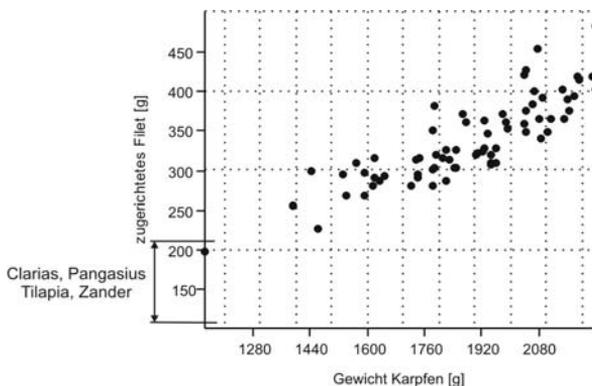


Abb. 2: Gewicht des zugerichteten Filets, aufgetragen gegen das Gesamtgewicht des Karpfens (n = 71). Zum Vergleich ist der Gewichtsbereich von handelsüblichen Filets anderer Speisefische eingezeichnet.

Aber zurück zum Filet. Man braucht sich ja nur einen Überblick über den Speisefischmarkt verschaffen. Bei vielen anderen Speisefischen bewegen sich die handelsüblichen Filets nicht zufällig im Bereich der empfohlenen Portionsgrößen (Tab. 1, Abb. 2). Warum auch größere Fische produzieren, wenn das mehr Zeit, Aufwand, Kosten und Produktionsrisiko bedeutet? Der logische Schluss wäre, auch beim Karpfen kleinere Fische für die Filetproduktion zu ziehen. Bei einem Karpfen von 1500 g könnte man beispielsweise mit zwei Filets von jeweils um die 280 g rechnen (Abb. 2). Das liegt noch immer über den Filetgrößen von Tilapia und Co. und deutlich über der Portionsgröße, die von Vrabetz empfohlen wird, wäre aber schon wesentlich kundenfreundlicher als die bis jetzt üblichen Großfilets vom »2-kg-Karpfen«. Hat man

Tab 1: In Österreich übliche Filetgewichte (zugerichtetes Einzelfilet) wichtiger Speisefische (mündliche Mitteilung Fa. Cerny & Nordsee)

Clarias	Karpfen	Pangasius	Tilapia	Zander
130–170 g	300–350 g	120–170 g	200–220 g	170–230 g

mit der Vermarktung von geschöpften Filets vorderhand auf die Kundenwünsche reagiert, sollte man mit dem Portionsfilet nun die Sache bis zur Pfanne und zum Teller des Feinschmeckers zu Ende denken.

Diese verstärkte Konzentration auf »Filetfische« ist aber auch von betriebswirtschaftlicher Bedeutung. Im Waldviertel etwa würde man sicher mit einem dreijährigen Umtrieb das Auslangen finden. Das bietet gegenüber einem oftmals notwendigen vierjährigen Produktionszyklus einige Vorteile. Zum einen reduziert sich das Produktionsrisiko um ein Jahr. Gleiches gilt für die Produktionskosten pro Fisch. Der kürzere Produktionszyklus erlaubt zudem eine längerfristig höhere Produktionsmenge.

Aus vielerlei Gründen kann es sich also lohnen, seine Teiche nach dem Motto zu bewirtschaften: »Nicht der Fisch bestimmt die Filetgröße, sondern das Filet die Größe des Fisches.«

Kurzbericht über die Ergebnisse der Studie »Die Passierbarkeit unterschiedlicher Querwerke für die aquatische Bodenfauna« und Anregungen für die Praxis

Short report over the results of the study "The Effect of Transversal Instream Structures on Benthic Invertebrate Migration" and suggests for the practice

INGO E. MERWALD

Zusammenfassung/Summary: In diesem Kurzbericht über den in Interprävent erschienen Beitrag über die Passierbarkeit unterschiedlicher Querwerke für die aquatische Bodenfauna (Grasser, Merwald & Moog, Interpraevent Klagenfurt 2006) wird eingangs auf die durch die EU-Wasserrahmenrichtlinie begründete Auflage hingewiesen, die alle Mitgliedstaaten verpflichtet, eine Verschlechterung des Gewässerzustandes zu vermeiden und zum Schutz und zur Verbesserung der aquatischen Ökosysteme sowie zur Förderung einer nachhaltigen Wassernutzung der vorhandenen Reserven beizutragen. Dies wird auch vom Forsttechnischen Dienst für Wildbachverbauung, heute »Die Wildbach«, eingemahnt.

Ziel und rechtliche Rahmenbedingungen

In dieser Arbeit werden mit Hilfe des Qualitätskriteriums Makrozoobenthos mögliche ökologische Auswirkungen, insbesondere die Unterbrechungen des Längskontinuums, die zu den signifikantesten anthropogenen Belastungen zählen (WRRL, Anhang II, Abschnitt 1.4), niedrigere Querbauten untersucht.

Die Wildbachverbauung hatte bisher infolge der übergeordneten öffentlichen Aufgabe des Hochwasserschutzes die ökologische Funktionsfähigkeit sehr stark vernachlässigt bzw. überhaupt nicht beachtet. Seit dem Jahr 2000 steht mit der »EU-Wasserrahmenrichtlinie« (WRRL) ein umfassendes Gesamtkonzept zum europäischen Gewässermanagement zur Verfügung. Die WRRL verpflichtet die Mitgliedstaaten zu einer Vermeidung einer weiteren Verschlechterung und zum Schutz und zur Verbesserung der aquatischen Ökosysteme sowie zur Förderung einer nachhaltigen Wassernutzung auf der Grundlage eines langfristigen Schutzes der vorhandenen Ressourcen. Die Wildbachverbauung hat somit ebenfalls durch die WRRL die Verpflichtung zu einem ökologisch ausgerichteten Gewässermanagement mit der Zielvorgabe, den guten ökologischen Zustand zu erhalten bzw. wieder herzustellen, wozu auch diese wissenschaftliche Arbeit beitragen soll (Moog et. al. 2001)

Auswahl der Querwerke

Im Zuge von Sanierungsarbeiten im Soisbach in der Gemeinde Kirchberg an der Pielach, die zum Arbeitsgebiet der Gebietsbauleitung Wien und nördliches Niederösterreich des Forst-

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [60](#)

Autor(en)/Author(s): Bauer Christian, Gratzl Günter, Schlott Günther

Artikel/Article: [Drei Jahre sind genug oder: Mehr Mut zum kleineren Filet 242-244](#)