Presseinformation

18. Dezember 2009

Waldviertler Karpfen haben Hochsaison

Pernkopf: Regionale Spitzenqualität zur Weihnachtszeit

Bereits im Mittelalter waren Karpfen, die von Mönchen gezüchtet und zum Fest Christi Geburt gereicht wurden, die kulinarische Krönung des Advents. Diese Tradition ist bis zum heutigen Tag erhalten geblieben. In Niederösterreich spielt diese Tradition in wirtschaftlicher Hinsicht vor allem im Waldviertel, wo sich über 1.000 Teiche finden, eine Rolle: Die Teiche als Kulturlandschaftsteile sind besonders im Waldviertel für die Fischqualität maßgeblich. Der granitene Urgesteinsboden und das Klima sind verantwortlich für das langsame Heranwachsen des Fisches. Erst der drei- bis vier-„sömmrige" Karpfen erreicht sein Idealgewicht, um als Speisefisch auf den Markt zu kommen. „Das ist regionale Spitzenqualität aus Niederösterreich, wie sie vor allem zur Weihnachtszeit in ganz Österreich geschätzt wird", betont Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Von bis zu 400 Tonnen jährlichem Zuwachs weiß die Teichwirtschaft zu berichten, was in Anbetracht der mehr als 1.000 Teiche nicht so viel erscheint. In der naturnahen Teichwirtschaft werden dem Fisch pro Kilogramm ca. drei Quadratmeter Teichfläche zur Verfügung gestellt. Abgefischt werden die Teiche im Oktober; die für den Weihnachtsmarkt bestimmten Fische kommen in Hälterungen. Die Technik des „Schröpfens" ermöglicht ein grätenfreies Karpfenfilet, das auch weniger geübte FischgenießerInnen nicht die Freude am Speisen verdirbt. Mit nur drei bis sieben Prozent Fett findet man den Waldviertler Karpfen auch in den Diätküchen der „Waldviertler Xundheitswelt", mit seiner kurzen Garzeit und zeitgemäßen Rezepten ist der Waldviertler Karpfen auch in der modernen Küche beliebt.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, Telefon 02742/9005-12705, e-mail klaus.luif@noel.gv.at, http://www.waldviertler-karpfen.at/.

E-Mail: presse@noel.gv.at