

Ein Stück vom Glück



Weihnachten oder Silvester ohne Karpfen? Undenkbar für viele Holsteiner. Die traditionsreiche Festtagspeise aus dem Teich schmeckt aber nicht nur um die Jahreswende. Denn das „Moderlieschen“ hat auch eine exotische Seite.

Wenn die Karpfen bei uns einzogen, war Weihnachten nicht mehr weit. Vier oder fünf Tage schwammen sie im klaren Wasser unserer Badewanne, damit der Schlamm aus ihren Kiemen gespült wurde. Am Morgen des Heiligabends betäubte Tante Wawa die urzeitlich anmutenden Fische mit einem gezielten Schlag auf den Kopf, um sie dann zu schlachten und fachgerecht zu zerlegen. Unsere Mutter, die mit dem blutigen Geschäft nichts zu tun haben wollte, kochte aus Flossen, Kopf und Gräten eine Suppe zum Mittag. Das feste, weiße, grobfaserige Fleisch war für das Festtagsessen am Abend reserviert. Noch vor der Bescherung wurde der Karpfen aufgetischt. Unser Vater und sein Bruder, Onkel Berne, teilten sich einen echten „blauen“ Holsteiner Karpfen. Der Rest unserer elfköpfigen Familie aß ihn so, wie meine Mutter es aus ihrer böhmischen Heimat kannte: in daumenbreite Stücke geschnitten, paniert und in Schweineschmalz ausgebacken. Dazu gab es den besten Kartoffelsalat der



Welt – mit klein geschnittenem Suppengemüse und selbst gemachter Mayonnaise.

Was für ein Fest! Denn bei uns wurde während der Adventszeit gefastet – unserer katholischen Mutter zuliebe. Kam aber der Karpfen auf den Tisch, signalisierte dies das Ende der naschfreien Zeit – und die Erfüllung unserer Kinderträume auf dem Gabentisch.

Der Karpfen hat eine jahrtausendealte Geschichte. Seinen Ursprung hat der Fisch mit den typischen Barteln am ausstülpbaren Maul in China und Kleinasien, im Schwarzen und im Kaspischen Meer. Mit den sich verändernden klimatischen Bedingungen und der Erwärmung der Gewässer wanderte er weiter, bis er vor 8000 Jahren über den Donauroum nach Europa gelangte. Mit der Christianisierung fand sich *Cyprinus carpio* bald



Nachhaltige, biozertifizierte Teichwirtschaft: Darauf haben sich „de Fischer ut Grambek“ spezialisiert. Vater Michael (Mitte rechts) und Sohn Jan Bothstede halten ihre Karpfen ohne Chemie und Hormone gesund.



Bereitet im Winterhalbjahr Karpfen zu: Küchenchef Reimer Johannssen. Das Café & Restaurant „Zur Kutscherscheune“ liegt in Groß Zecher im Biosphärenreservat Schaalsee.

auf den Tellern der Mönche wieder, die sich zwar der Einhaltung der bis zu 150 Fastentage (vor Ostern, im Advent und an den Freitagen) verpflichtet sahen, aber einem schmackhaften Mahl nie abgeneigt waren. Das galt auch für die Zisterzienser, die im 12. Jahrhundert im ganzen Land mit ihrem Fleiß und überlieferten Wissen landwirtschaftliche Musterbetriebe etablierten. Unter anderem im holsteinischen Reinfeld. Sie hielten die Karpfen in kleinen Teichen, die allein aus dem Regen gespeist und folglich „Himmelsweiher“ genannt wurden. Dort gründelte der Fastenfisch auf dem Boden nach Larven und Insekten, weshalb er plattdeutsch schon bald beinahe zärtlich „Moderlieschen“ getauft wurde.

In seiner Stammheimat, dem alten China, gilt der Karpfen als ein Symbol für das Wasser, für Leben, Erneuerung und Fruchtbarkeit. Denn der Karpfen ist, verglichen mit anderen Artgenossen, ein Vervielfältigungs-Genie: Ein Weibchen verfügt über Millionen von Eiern. Der Verzehr von Karpfenrogen verhieß Reichtum und Potenz – deshalb bekam meist das Familienoberhaupt den ersten Happen mit ein paar Tropfen Zitrone serviert. Auf die übrigen Gäste entfiel der kärgliche Rest – und beim Weihnachts- oder Neujahressen eine Schuppe, die sie sich in die Geldbörse steckten, auf dass ihnen das Geld und das Glück nicht ausgingen.

Mit dem Schwinden religiöser Traditionen wie dem Fasten hat auch der Karpfen als Speisefisch an Bedeutung verloren. „Dabei ist er einer der vielfältigsten Fische überhaupt“, schwärmt Reimer Johannssen, Küchenchef in der Kutscherscheune in Groß Zecher. Der 56-Jährige steht in der Küche und putzt ein ansehnliches Exemplar. Dieser Karpfen schwamm bis vor ein paar Tagen noch in den nahe gelegenen Teichen von Michael und Jan Bothstede inmitten des Naturparks Lauenburgische Seen. Vater und Sohn Bothstede haben sich seit Jahren der ökologischen Fischwirtschaft verschrieben. Der biozertifizierte und mehrfach prämierte Betrieb arbeitet ohne Chemie oder Hormone und setzt auf artgerechte Fütterung. Unter Bothstedes Bewirtschaftung wurde das Areal um die Grambeker Teiche zum artenreichsten Amphibiengebiet Norddeutschlands. Doch für ihre nachhaltige, naturnahe Teichwirtschaft zahlen sie einen hohen Preis. Nach den Kormoranen und Reiher, die sie mit Netzen im Zaum halten konnten, hat der geschützte Otter die Karpfen entdeckt und wildert in einem Ausmaß, dass den Fischern am Ende der Saison nur ein Zehntel ihrer Aufzucht bleibt. „Wie lange wir das Ökokonzept

noch halten können, wissen wir nicht“, sagt Michael Bothstede, der Senior.

Biokarpfen wird also Mangelware. Aber heute werden wir in der Kutscherscheune noch einmal in den Genuss kommen. Während Reimer Johannssen für uns seine persönliche Lieblingsvariante „polnische Art“ vorbereitet (Rezept rechts) und einen ordentlichen Schuss Malzbier über den halbierten Karpfen gießt, gibt er uns noch einen Tipp für die klassische Holsteinische Variante in „blau“. „Ich lasse ihn erst in salzreichem Wasser mit ein wenig Piment, Nelke, Wacholder, Zwiebeln und einem Schuss Wein ziehen. Heißes Essigwasser gieße ich erst zum Schluss drüber. Dann schmeckt das Fleisch nicht so säuerlich, aber die Haut bekommt ihre schöne, blaue Farbe.“

Wer nun glaubt, Karpfen schmecke nur an Weihnachten oder Silvester, dem legt Johannssen nahe, in der Zeit zwischen Oktober und Ostern auch mal andere Varianten zu probieren. „Am leckersten ist er Ende Januar, wenn er durch die frostigen Temperaturen sein Fett verloren hat“, schwört Reimer Johannssen. Der gebürtige Friese ist weit herumgekommen und hat aus verschiedenen Töpfen genascht: Karpfen auf asiatische Art, in kleine Filets geschnitten, gebraten und mit viel Ingwer und Zitronengras zubereitet. Ein Moderlieschen-Gulasch nach Jägerart mit einer dunklen Soße aus Zwiebeln und Champignons – „absolut genial!“, empfiehlt der Küchenchef. Oder frisch aus dem Rauch von „de Fischer ut Grambek“.

AUF EINEN BLICK:

1. Café & Restaurant Zur Kutscherscheune

Lindenallee 15
23883 Groß Zecher
Tel. 045 45-801
www.kutscherscheune.de

Öffnungszeiten im Winter: Freitags bis sonntags ab 8 Uhr,
ab 12 Uhr warme Küche. Am 24. und 31. Dezember geschlossen.
Ab Ostern 2016 täglich ab 8 Uhr.

2. Fischzucht Grambek

Michael Bothstede
Schloßstraße 16 a
23883 Grambek
Tel. 045 42-71 60
www.fischzuchtgrambek.de



Karpfen „polnische Art“



Seit vier Jahren ist Reimer Johannssen Küchenchef im Café & Restaurant Zur Kutscherscheune in Groß Zecher. Er legt Wert auf regionale und saisonale Produkte. Und wenn er Karpfen zubereitet, dann nur die ökologisch erzeugten aus der Fischzucht Grambek. Hier sein Tipp für einen Festschmaus, der nicht nur an Weihnachten und Silvester mundet (Rezept für 4 Personen).

ZUTATEN

2 Karpfen (à ca. 1,7 kg lebend)	etwas Öl 300 g Butter
4 Scheiben feines Bio-Schwarzbrot	50 ml Rapsöl 2 EL Zucker
1 Gemüsezwiebel	2 TL Salz
1 große Sellerieknolle	½ TL Pfeffer
3 Möhren	100 ml Weißwein
1 Stange Porree	500 ml leichte Gemüsebrühe
1 kleines Bund Petersilie	250 ml Malzbier

ZUBEREITUNG

Karpfen waschen und abtropfen lassen. Gemüse waschen, putzen und in Streifen schneiden.

Das Schwarzbrot ohne Rinde grob zerbröseln und in einer Pfanne mit Öl leicht anrösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen.

Das Gemüse putzen, klein schneiden und mit gehackter Petersilie in einem Bräter oder einer Pfanne mit 50 g Butter und dem Rapsöl glasig schmoren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe hinzufügen und das Gemüse circa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Karpfen halbieren (eventuell schon beim Kauf) und die Hälften jeweils in zwei Teile schneiden, leicht salzen, dann mit der Gräten-seite auf das Gemüse legen. Mit Malzbier begießen und die Brotbrösel rundherum verteilen. Bei 180 Grad (Umluft) mit Deckel circa 15 Minuten im Ofen garen, dann weitere 3 bis 5 Minuten ohne Deckel backen.

In der Zwischenzeit die restliche Butter im Topf braun werden lassen. Vor dem Servieren 3 bis 4 Teelöffel über den Karpfen geben. Restliche zerlassene Butter in einer Sauciere mit dem Karpfen im Bräter auftragen. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Blattsalat.