

zum Antrag auf Eintragung der Bezeichnung  
**"Aischgründer Karpfen"** als g.g.A.

**a) Name**

Aischgründer Karpfen

**b) Beschreibung**

Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen, welcher als Speisekarpfen lebend, geschlachtet oder weiterverarbeitet zu Räucherfisch (auch in Teilstücken wie Filets oder Karbonaden) oder anderen Fertigprodukten verkauft wird. Für die Erreichung der endgültigen Merkmale des Erzeugnisses sind keine spezifische Rasse und keine spezifischen Kreuzungen dieser Art von grundlegender Bedeutung.

Der Rücken des Aischgründer Karpfens ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich. Der Aischgründer Karpfen zeichnet sich durch seine Hochrückigkeit aus. So beträgt das Höhen-Längen-Verhältnis i.d.R. 1 zu 2 bis 1 zu 2,5.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1000-1700 g bei einem Alter von drei Jahren und bei bis zu 2500 g bei einem Alter von vier Jahren. Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes *und dennoch zartes und wohl-schmeckendes* Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von unter 10 % im Filet mit Haut auszeichnet. Infolge des qualitativ hochwertigen, sauberen Wassers, in dem die Aufzucht der Fische in dem abgegrenzten Gebiet erfolgt, aufgrund der Auswirkungen der natürlichen und geografischen Bedingungen auf die Aufzucht des Karpfens und als Ergebnis des Einflusses des spezifischen Untergrunds im Aischgrund sowie insbesondere der natürlichen Nahrung (z.B. Zoo-Plankton, Fischnährtiere) im Wasser des betreffenden Gebietes ist sein Geschmack charakteristisch und typisch. Die Fütterung und die geringe Besatzdichte (welche i.d.R. 800 K2 je ha nicht übersteigt) sichern eine in extensiver Bewirtschaftung erzielte hervorragende Fleischqualität.

**c) Geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in den Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim und Fürth,

im Landkreis Kitzingen die Gemeinden Knetzgau, Zeil a.M., Sand a.M., Ebelsbach, Stettfeld, Eltmann, Oberaurach, Rauenebrach, Dingolshausen, Michelau i.St., Oberschwarzach, Gerolzhofen, Lüesfeld, Priesendorf, Oberhaid, Zeller Forst, Fabrik Schlaichacher Forst, Bürgerwald, Nonnenkloster, Stollbergerforst, Schönbrunn i.S., Abtswind, Wiesenhaidt, Geiselwind, Castell, Rüdenhausen,

im Landkreis Bamberg die Gemeinden Schlüsselfeld, Prichsenstadt, Burghaslach, Burgwindheim, Steinachsrangen, Ebrach, Burgebrach, Pommersfelden, Frensdorf, Pettstadt, Hirschaid, Altendorf, Strullendorf, Memmelsdorf, Bamberg, Zückshuter Forst, Gundelsheim, Hauptsmoor, Hallstadt, Stegaurach, Walsdorf, Bischberg, Lisberg, Litzendorf, Geisberger Forst, Viereth, Trunstadt, Lauter, Baunach, Breitengüßbach, Kemmern,

im Landkreis Forchheim die Gemeinden Buttenheim, Untere Mark, Baiersdorf, Hallerndorf, Eggolsheim, Heroldsbach, Hausen, Forchheim, Poxdorf, Langensendelbach,

im Landkreis Nürnberger Land die Gemeinden Geschaidt, Güntersbühler Forst, Kraftshofer Forst, Kalchreuther Forst, Kalchreuth, die kreisfreien Städte Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg und Fürth.

#### **d) Ursprungsnachweis**

Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine Waren anderen Ursprungs unter der Bezeichnung Aischgründer Karpfen zu vermarkten. Die Kaufrechnungen dienen den Händlern und Gastronomen als Beleg für den Kauf und Verkauf von Aischgründer Karpfen. Zur Kontrolle werden Aufzeichnungen über die Betriebsgröße, den Fischkauf und -verkauf, die Futtermittel usw. und den Karpfenkauf geführt. Alle Produzenten, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden von der Teichgenossenschaft in einer Datenbank geführt. Die Teichgenossenschaft überwacht die Einhaltung der guten Praxis in der Teichwirtschaft, die Hygiene der Einrichtungen und die Qualität von Speisekarpfen.

#### **e) Herstellung**

Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst im Aischgrund i.d.R. im dreisömmerigen Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen im dritten bzw. vierten Sommer (K3 bzw. K4) das gewünschte Gewicht.

Der Aischgründer Karpfen als Naturprodukt muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) eine Produktionsperiode (beginnend ab April des jeweiligen Jahres) im g.g.A.-Gebiet gehalten werden. Das dritte und vierte Jahr sind entscheidend für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung.

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u.a.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (K2-K3) Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Die Fütterung und die geringe Besatzdichte (welche i.d.R. 800 K2 je ha nicht übersteigt) sichern eine in extensiver Bewirtschaftung erzielte hervorragende Fleischqualität.

#### **f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

##### **Besonderheiten des geografischen Gebietes**

Die Entwicklung der Teichwirtschaft im Mittelalter im Bereich des Aischgrundes kann mit der Entstehung der vielen Klöster und deren Bedarf an Fischen wegen der langen, sich auf Monate erstreckenden Fastenzeiten zurückgeführt werden. Den Mönchen ist es in der Hauptsache darauf angekommen, einen Fisch für die Tafel zu haben, die Rente des Teichbetriebes hatte weniger eine Rolle gespielt .

Doch es gab auch weitere Gründe. Im 13. und 14. Jahrhundert und später waren große Teile Bayerns noch nicht in Kultur genommen. Weite Flächen konnten infolge geringer Böden und aufgrund hohen Grundwasserstandes nicht landwirtschaftlich genutzt werden. An diesen Stellen wurden Teiche angelegt. Diese wurden somit eher auf für die Landwirtschaft minderwertigen Böden gebaut .

Im mittleren Aischgrund bilden wasserundurchlässige Keupertone die Grundlage der vielen Weiher. Diese *physikalisch*-geographischen Grundlagen - der mannigfaltige Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen, wasserstauenden Schichten des Burgsandsteins, das schwache Gefälle der Täler, die zahlreichen, zur Versumpfung neigenden Quellen und die für die Landwirtschaft nur bedingt tauglichen Böden - waren für die Entwicklung bzw. Erhaltung dieses Teichgebietes förderlich .

Wird in anderen Teichwirtschaftsgebieten der Ertrag der Karpfenzucht durch den Temperaturverlauf begrenzt, so gilt das nicht für den Aischgrund, das wärmste Teichbaugebiet Deutschlands. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen je nach Höhenlage um 8 bis 9 Grad Celsius. Der begrenzende Faktor im Aischgrund ist vielmehr die Wasserversorgung der Weiher. Die durchschnittlichen Niederschläge belaufen sich auf 600 bis 650 mm pro Jahr und nehmen von Nordwesten nach Südosten auf etwa 530 mm ab. Das Teichgebiet erstreckt sich, an der Ostseite von Frankenhöhe und Steigerwald gelegen, in einem Regenschattengebiet mit unterschiedlichen Niederschlägen interanueller Variabilität. Die Mehrzahl der Teiche ist von den Wassermengen abhängig, die sich nach Niederschlägen und während der Schneeschmelze sammeln . Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge. Die Oberpfalz mit ihrem rauerem Klima und ihren schlechten Böden hatte noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts den viersömmerigen

Umtrieb. In Böhmen war es ähnlich. Dort brauchen die Karpfen zu einem Gewicht von 1300g fünf bis sechs Sommer.

*Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur das Landschaftsbild (größtes zusammenhängendes Teichgebiet der Bundesrepublik), sondern auch das kulturelle Leben im geografischen Gebiet. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-) Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet. Der größte steinerne Karpfen der Welt wurde als Wahrzeichen für die Region in Höchststadt an der Aisch platziert. In Konditoreien wird der Karpfen als Süßigkeit aus Schokolade angeboten, und Fruchtgummis in Karpfenform werden als "Aischgründer Kärpfla" auf den Markt gebracht. Karpfen befinden sich u.a. auf Klingelschildern, Faschingsorden, Vereins-T-Shirts.*

*Der Aischgründer Karpfen wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten – wie der Aischgründer Karpfen selbst – häufig eine jahrhundertelange Tradition haben. Ein Großteil der Gastwirte, die den Karpfen oftmals in langer Familientradition anbieten, besitzt auch Hälterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.*

*Der Karpfen erfährt als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine sehr hohe Wertschätzung, wobei das typische Gericht der gebackene Karpfen ist. Die mit zahlreichen Feierlichkeiten eröffnete Karpfensaison ist im Aischgrund traditionell vom 1. September bis zum 30. April. In dem geografischen Gebiet gibt es eine Vielzahl von leidenschaftlichen Karpfenessern, für die der Genuss dieses Fisches wesentlich mehr bedeutet als reine Nahrungsaufnahme.*

### **Besonderheiten des Erzeugnisses**

Der Aischgründer Karpfen ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen ( S. 66 ff. der Marktstudie *der Fachhochschule Weihenstephan vom Januar 2002*).

Darüber hinaus weist der Aischgründer Karpfen auch weitere besondere Produkteigenschaften auf, wie sie im folgenden beschrieben werden. Der Aischgründer Karpfen weist ein Verhältnis von Körperhöhe zu Körperlänge von 1 zu 2,0 bis 2,5 auf und ist damit hochrückiger als andere Karpfenherkünfte .

Aischgründer Karpfen zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen für diese Karpfenherkunft typischen Geschmack aufweist.

## **Ursächlicher Zusammenhang**

Infolge des qualitativ hochwertigen, sauberen Wassers, in dem die Aufzucht der Fische in dem abgegrenzten Gebiet erfolgt, aufgrund der Auswirkungen der natürlichen und geografischen Bedingungen auf die Aufzucht des Karpfens und als Ergebnis des Einflusses des spezifischen Untergrunds im Aischgrund sowie insbesondere der vorwiegend natürlichen Nahrung (Fischnährtiere) im Wasser des betreffenden Gebietes ist sein Geschmack charakteristisch und typisch. Die Fütterung und die geringe Besatzdichte (welche i.d.R. 800 K2 je ha nicht übersteigt) sichern eine in extensiver Bewirtschaftung erzielte hervorragende Fleischqualität.

Die Hochrückigkeit ist auch gebunden an die guten Aufzuchtbedingungen im Aischgrund, welcher das wärmste Karpfengebiet der Bundesrepublik Deutschland ist. Die Hochrückigkeit kann somit als Begleiterscheinung des schnelleren Wachstums gesehen werden.

*Das hohe Ansehen des Aischgründer Karpfens ist auf die große Bedeutung und jahrhundertelange Tradition der Teichwirtschaft im Aischgrund zurückzuführen.*

*Auch die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der Esskultur haben den Aischgründer Karpfen zu einer regionalen Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf gemacht.*

### **g) Kontrolleinrichtung**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
 Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
 Menzinger Straße 54  
 80638 München  
 Telefon: 089-17800-0  
 Fax: 089-17800-313

### **h) Etikettierung**

Aischgründer Karpfen, Karpfen aus dem Aischgrund, Aischgründer Karpfen g.g.A., Karpfen aus dem Aischgrund g.g.A.

### **i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften**

Fischereigesetz für Bayern (BayFiG)