



Im Trüben fischen: Helfer des Vereins «Karpfen pur Natur» spannen ein Fischernetz durch den Äschweiher.

BILD: KARIN HOFER / NZZ

Aus dem Biotop auf den Teller

Naturschützer hauchen im luzernischen St. Urban der einst von Mönchen betriebenen Karpfenzucht neues Leben ein

In der Schweiz findet man den Karpfen nur selten auf dem Teller.

Mit einer Ausnahme: Rund um St. Urban gibt es wieder Zuchtteiche für Karpfen. Ihren Erbauern geht es um viel mehr als um Gaumenfreuden.

VON MARKUS HOFMANN, ST. URBAN
BILDER: KARIN HOFER / NZZ

Weil Mönche in alten Zeiten strenge Essensregeln befolgen mussten, ziehen an einem Samstag um 9 Uhr acht Männer und eine Frau ein zehn Meter breites Fischernetz durch den grüngrauen Schlamm. Das Ansinnen der Gruppe, deren Mitglieder hohe Gummistiefel tragen: Heute soll der

Äschweiher leer gefischt werden. Denn im Gewässer leben Karpfen. Und die müssen raus.

Karpfen fischten die Zisterziensermönche des in der Nähe gelegenen Klosters St. Urban bereits im Mittelalter. Den Mönchen war es untersagt, Fleisch von warmblütigen Tieren zu verspeisen. Da die Gegend rund um St. Urban frei von Seen, aber dennoch mit Wasserreichtum und lehmig-dichten Böden gesegnet war, legten die Mönche etliche künstliche Gewässer an. Darin zogen sie Karpfen gross und bekamen so genügend Proteine zwischen die Zähne.

Langgestreckte Aufschüttungen, die einst als Dämme gedient und bis zu 10 Hektaren grosse Teiche aufgestaut hatten, erinnern an das

landschaftsgestaltende Tun der Kirchenleute. Im Mittelalter, so vermutet man, lag im heutigen Dreiländereck von Luzern, Aargau und Bern die grösste Teichlandschaft der Schweiz. Spätestens Mitte des 19. Jahrhunderts kam die mönchliche Karpfenzüchtung aber an ein Ende. Das Kloster wurde aufgehoben und zur psychiatrischen Klinik umgewidmet.

Grund und Boden unter Wasser

Einer hat die Fischzucht-Tradition nicht vergessen: Manfred Steffen, der in St. Urban aufgewachsen ist, recherchierte ihre Geschichte sowie die Standorte der aufgegebenen Teiche – und begann zu graben. Zwar liessen sich die alten Teiche nicht wieder mit Wasser füllen. Doch man kann neue Weiher schaffen. Inspiriert von einem Vorbild in Deutschland, belebten Steffen und seine Mitstreiter vom Naturschutzverein Lebendiges Rottal die Karpfenzucht neu.

2004 hob ein Bagger den Äschweiher aus. Mittlerweile gibt es insgesamt fünf neu erbaute Gewässer in den umliegenden Gemeinden. Der Bund unterstützte die Aufbauphase des regionalen Projekts im Zeichen des Karpfens mit rund 450 000 Franken im Rahmen eines sechsjährigen Impulsprogramms zur Unterstützung des Strukturwandels im ländlichen Raum. Derselbe Beitrag sei zusätzlich in Form von Freiwilligenarbeit geleistet worden, sagt Steffen.



Anders als den Mönchen geht es den heutigen Karpfenzüchtern, die seit 2006 im Verein «Karpfen pur Natur» organisiert sind, aber nicht in erster Linie darum, tierische Proteine zu produzieren; davon gibt es in der Schweiz ohnehin mehr als genug. «Die Fischzucht steht eher im Hintergrund», sagt Peter Liebi, Präsident von Karpfen pur Natur, «wir wollen artenreiche Biotop erstellen.» Wie zum Beweis springt Steffen in eine ausgetrocknete Mulde neben dem Äschweiher und sucht mit den Fingern den Boden ab. «Vielleicht haben wir Glück und finden das in der Schweiz sehr seltene Öländische Sternlebermoos, das bereits an den Ufern unserer Karpfenteiche nachgewiesen wurde.» Doch das rasche Absuchen der Erde zeitigt keinen Erfolg. Dafür freut sich Steffen über den Riesen-Ampfer, der im Teich reichlich wächst. Und er zeigt auf die deutlichen Spuren des Bibers, der den Äschweiher regelmässig aufsucht.

In unmittelbarer Nähe des Weihers liegen zwei weitere, kleinere Teiche. Darin leben keine Karpfen. Solche karpfenfreien Gewässer gibt es bei allen erstellten Zuchtteichen. Sie sollen Amphibien als Entwicklungsgewässer dienen. Verschiedene Kleinstrukturen wie Hecken, Trockenmauern, Streu- und Steinhäufen bieten Lebensräume für verschiedene Tiere. «Wir beobachten bei unseren Biotopen mehrere Libellenarten, Ringelnattern, Gelbbauchunken und Kreuzkröten. Auch der Eisvogel schnappt sich ab und an einen jungen Karpfen aus dem Teich», sagt Steffen.

Zu Beginn war es nicht einfach, Land für die Teiche zu finden. Welcher Bauer ist schon bereit, einen Teil seines Grund und Bodens unter Wasser zu setzen? Die Agrarpolitik trage immer noch zu wenig zur Erstellung solcher Biotop bei, sagt Steffen. Wenigstens würden mittlerweile je nach Kanton bescheidene Landschaftsqualitäts-Beiträge für die Weiher ausbezahlt. Das decke aber den Verlust an Grund- und Biodiversitätsförderflächen-Beiträgen bei weitem nicht, weshalb der Verein eine Teilentschädigung ausbezahlt. Dennoch: «Das Interesse hat markant zugenommen, weil einige Bauern erkannt haben, dass ein derartiges Projekt für ihre



Die extensiv gezüchteten Karpfen - darunter Hunderte von jungen Tieren - werden möglichst schonend gefischt, anschliessend getötet und verwertet. Die 14 Zuchtkarpfen werden vermessen, gewogen und in einem anderen Teich ausgesetzt.

Betriebsphilosophie stimmt sowie Natur und Region voranbringt.» Weitere Teiche sind derzeit in Planung.

Segen des Tierschutzes

Mittlerweile haben die Fischer das Netz mehrere Meter durch den Äschweiher gezogen. Der Raum für die Karpfen wird enger, und so blitzen an der dunklen Oberfläche des Teichs nicht nur die goldgrünen Schuppen von vielen jungen und kleinen Karpfen auf, sondern auch diejenigen einiger grosser Brocken. Dies sind die Zuchtkarpfen: 14 Exemplare, 12 Jahre alt, je rund einen halben Meter lang und 5 bis 6 Kilogramm schwer.

Mit diesen Aischgründer Spiegelkarpfen, die aus Deutschland stammen, hat hier alles angefangen. Den Zuchtkarpfen wird es auch heute nicht ans Lebendige gehen. Sie werden vermessen, gewogen und anschliessend in Wasserbecken mit dem Auto in einen Weiher in Rothrist gefahren, wo sie wieder für Nachwuchs sorgen werden. Der Äschweiher wird über den Winter trockengelegt, damit sich der Schlamm mineralisieren kann und später

wieder optimale Bedingungen für die Karpfenzucht bietet.

Die Karpfen werden nicht gefüttert: Sie dürfen sich artgerecht ernähren, also von dem, was natürlicherweise in den Teichen vorkommt: von Zuckmücken- und anderen Insektenlarven, Schlammröhrenwürmern und Wasserschnecken. Sehr fett werden die Karpfen auf diese Weise nicht. Doch dies mache sie umso bekömmlicher, meint Peter Liebi von Karpfen pur Natur. Die Zucht geht hier so schonend vonstatten, dass sie den Segen von Fair Fish erhielt: Das Projekt komme dem «wachsenden Bedürfnis entgegen, Fische essen zu können, die artgerecht leben durften», meint die Tierschutzorganisation lobend.

Neben der Frau und den Männern, die sich ins Wasser wagten, sind heute noch weitere rund 30 Personen zum Äschweiher gekommen und helfen, die Fische mit Keschern aus dem Teich in Wasserbecken zu tragen und die Tiere nach ihrer Grösse zu sortieren. Dabei müssen sie sich an den «Karpfen-Knigge» halten, der auf einem Schild angeschlagen ist: «Das Abfischen ist für die Fische ein Stress. Deshalb behandeln wir jedes Individuum sehr sorgsam, sei es noch so klein.»

Unter den Helfern sind auch Kinder, die sich einer Exkursion des Aargauer Naturmuseums Naturama angeschlossen haben. Die Kinder haben hier nicht nur die Gelegenheit, lebende Fische – sorgfältig – anzufassen, ihnen wird auch der – später wieder ausgesetzte – Beifang in Form von Wasserwanzen, Königslibellen-Larven oder einer Wasserfrosch-Kaulquappe hautnah vorgestellt. Dies ist ganz im Sinne des Vereins Karpfen pur Natur, der auch Umweltbildung betreiben will.

So kommen am Äschweiher die drei Elemente der nachhaltigen Entwicklung zusammen: Die gemeinsame Bewirtschaftung der Teiche dient der Gesellschaft, die Biotope bereichern die Umwelt, und über die Vermarktung der Karpfen fließt wieder Geld ins Projekt zurück.

Die Mischung fiel auf: Karpfen pur Natur erhielt dieses Jahr den Umweltpreis der Albert-Koehlin-Stiftung.

Aufgrund des heißen Sommers fällt das Karpfen-Jahr gut aus. Die Filets-Ausbeute beträgt heuer 25 Kilogramm. Das reicht für 120 bis 140 Portionen, die im Gasthof Löwen in Melchnau auf die Teller kommen. Am 21. November beginnt dort der «Karpfenschmaus», auf den sich nicht nur die Mitglieder und Helfer von Karpfen pur Natur freuen. Die Selleriecrèmesuppe mit Safran-Karpfenklösschen und das Karpfenfilet mit Bäsebinger Käse überbacken sind inzwischen berühmt. Die Nachfrage nach den Karpfen-Kreationen des «Löwen»-Wirts übertrifft das Angebot bei weitem.

