



# Karpfe diem

*Karpfen findet man heute eher selten auf Schweizer Tellern. Das Label «Fisch vom Hof» will das mit seinen Cyprilini ändern. Die kleinen Karpfen sorgen nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit, sondern auch geschmacklich für Furore. Sabrina Glanzmann*

**L**achs, Fischstäbchen und Crevetten: Sie landen am meisten in den Einkaufskörben hierzulande, wenn es um Fische, Meeresfrüchte und Co. geht. Mit 8321 Tonnen machte ihr Anteil an den insgesamt 22 700 Tonnen Fischprodukten, die 2017 im Schweizer Detailhandel abgesetzt wurden, mehr als ein Drittel aus. Das zeigt die Marktanalyse des Bundesamtes für Landwirtschaft BLW. Pangasius, Muscheln oder Kabeljau rangieren ebenfalls in den Top 10 – auch Forellen, die allerdings im Vergleich zu 2016 einen Absatzrückgang von satten 11,4 Prozent verzeichnen mussten.

Aus den Zahlen des BLW geht auch die Nischenstellung von hiesigem Fisch hervor. Nur gerade 3,4 Prozent des Frischfischabsatzes im Detailhandel wurden 2017 mit Produkten aus inländischer Zucht, Angel- und Berufsfischerei erzielt. Und auch beim Gesamtkonsum machen sie die Minderheit aus: Über 90 Prozent der in der Schweiz gegessenen Fische (2017 waren dies 72 450 Tonnen) werden gemäss Zahlen der Eidgenössischen Fischereistatistik importiert.

Vor diesem Hintergrund erstaunt es wenig, dass Karpfen im Allgemeinen und in der Schweiz produzierter im Speziellen in den vorderen Rängen nicht auftaucht. Der

Streuwürze | Gemüsebouillon | Saucen  
Bratlinge | Kräutersalze

Karpfen gehört in Europa zwar zu den bekanntesten Süßwasser-Fischarten mit langer Zuchtgeschichte und ist paniert, gefüllt oder blau gekocht in vielen Ländern ein traditionelles Weihnachts- und Silvesteressen. Aber es haftet ihm auch hartnäckig der Ruf eines grätenreichen Teichfisches an, der ungenügend gewässert eher muffig und modrig schmeckt. Mit diesem Image wollen die Aquafarming-Experten Heinz Buri und Kristoffer Beck zusammen mit ihrem Team aufräumen und dem Karpfen hierzulande zu mehr Aufmerksamkeit verhelfen. Dafür beraten sie Kleinproduzenten bei der Planung, dem Bau und Betrieb von Fischzuchtanlagen mit dem Karpfen als Vorzeigeprodukt. «Er soll als delikate, lokale Zutat erkannt werden», sagt Heinz Buri, der auch für die Verarbeitung und den Verkauf an Gastronomen und Privatkunden auf diversen Märkten zuständig ist.

## Regionale Wertschöpfung

Der Berner, der mit seiner Familie die letzten sechs Jahre als Pächter die Fischzucht Moossee (BE) betrieb, kam bereits während seiner Ausbildung zum Fischwirt am Institut für Fischerei in Starnberg (D) auf den Karpfen. Als dort eines Tages 50 Kilogramm verendeten, weil jemand fälschlicherweise das Wasser und damit auch die Sauerstoffzufuhr abgestellt hatte, rettete er die Fische vor der Kadaverbox und brachte sie in die Küche. Der gelernte Koch zog sie dort durch Bierteig, stellte Fischchips daraus her – und war begeistert. Von Muffigkeit keine Spur, vielmehr hatten die kleinen, einsömmrigen Fische einen feinen, nussigen Geschmack und kaum Gräten. «Da war mir klar, dass ich an diesem Produkt unbedingt dranbleiben will», erzählt der Fischexperte. Cyprilini – so heisst das Resultat dieses Dranbleibens. Was eher wie eine exotische Zitrusfrucht klingt, ist Buris geschützte Kreuzung aus Schuppen- und Spiegelkarpfen (Karpfen heisst Cyprinus auf lateinisch). «Und er ist ein richtiges Schweizer Landei», sagt der Fischwirt lachend. Produziert wird der Cyprilini nämlich auf Bauernhöfen.

Gemeinsam mit den Landwirten Vanessa und Niklaus Jenni, die 2015 auf ihrem Betrieb in Bangerten die erste offiziell bewilligte Anlage im Kanton Bern in Betrieb nahmen, gründete er 2016 den Verein «Fisch vom Hof». Dieser vergibt Patente an Bauern, die Cyprilini in kleinen Aquakulturen züchten möchten und wo sich das Thema Nachhaltigkeit durch alle Ebenen durchziehen soll: Die in der Schweiz hergestellten Becken werden in bereits bestehende, leere Landwirtschaftsgebäude gebaut, die so neu genutzt werden können. Auf dem Hof von Familie Jenni zum Beispiel stehen drei Stahlbecken im früheren Kuhstall mit je 15 Kubikmeter Wasser, dazu kommt der alte Feuerwehrtich draussen für die Mutterkarpfen. Im geschlossenen Kreislauf- und Filtersystem werden nur wenige Liter Wasser pro Tag verbraucht. Das Abwasser mit Futterresten und Fischkot landet als Dünger auf dem



- reine Natur
- laktosefrei
- glutenfrei
- ohne Geschmacksverstärker
- frei von Milchprodukten
- frei von Hefeextrakt



CH-BIO-004

**Pfiffikuss**  
Dosier-Dose 250g

**Bio Würze und Gemüsebrühe –**  
basisch, wohlschmeckend und entschlackend.  
Auch für die Fastenkur geeignet.



- **Pfiffikuss** Streuwürze Nachfüllpack 450g
- **Pfiffikuss** Tischdose mit 80 g Inhalt
- **Pfiffikuss** Bio Streuwürze OHNE Sellerie 250g
- **Pfiffikuss** Vorratspack mit 2 kg Inhalt

**VITA**  
naturalis

Vita Naturalis GmbH  
Kronenstrasse 5 | CH-8712 Stäfa | Tel. 044 926 11 43  
[www.vita-naturalis.ch](http://www.vita-naturalis.ch)

[www.biopartner.ch](http://www.biopartner.ch)  
Erhältlich in Bioläden, Reformhäuser und Drogerien.

Anzeige



© Cyprilini: Fisch vom Hof (2)

Die kleinen Karpfen werden nach sieben Monaten geschlachtet. Bei den zarten Filets sind keine Gräten zu spüren.

Feld – dort, wo idealerweise auch gleich das Futter für die Cyprilini angebaut wird. Denn als Friedfische sind sie Vegetarier und können mit pflanzlichem Protein gefüttert werden. Importiertes Fischmehl aus geschredderten wilden Meeresfischen, wofür viele Aquakulturen stark in der Kritik stehen, kommt nicht zum Einsatz. Wer das gequetschte Getreide, die Proteinerbse oder Lupinen nicht selber produzieren will, kann sie in verarbeiteter Form von regionalen Futtermühlen beziehen.

«Karpfen sind gute Futterverwerter. Für ein Kilogramm Cyprilini braucht es in Kreislaufanlagen rund 800 Gramm pflanzliches



© stock.adobe.com

Futter, während bei Raubfischen wie Forellen oder Zandern 1,4 bis 1,8 Kilo Futter mit tierischen Proteinen dafür nötig sind, je nach Anlagenkonzept», erklärt Buris Partner Kristoffer Beck. Bei Forellen dauert es etwa anderthalb Jahre, bis sie 350 Gramm wiegen. Cyprilini werden schon nach

sieben Monaten geschlachtet, als kleine Karpfen zwischen 300 und 400 Gramm, bei denen man filetiert die Gräten nicht spürt. Zubereiten lässt sich der Cyprilini vielseitig: pochiert, grilliert, gebraten wie eine Forelle oder gebeizt wie Graved Lachs. Mit einem Fettanteil von etwa fünf Prozent auf 100 Gramm ist Karpfenfleisch relativ mager. Dafür enthält es viele wertvolle Omega-Fettsäuren und Proteine

*Die Cyprilini sind Vegetarier, sogenannte Friedfische. Sie werden hauptsächlich mit gequetschtem Getreide gefüttert. Futter also, dass der Landwirt selber anbauen kann.*

(rund 20 Gramm). Auch immer mehr Gastronomen und Köche entdecken die Vorzüge der kleinen Karpfen. Einer der ersten war Simon Sommer, heute Küchenchef im Berner Restaurant «Wein & Sein», der den Cyprilini bereits mit Birne, Bohne und Speck kombinierte oder mit Randen auf den Teller brachte.

### HIER GIBT ES CYPRILINI

Die Cyprilini sind auf den Märkten in Bolligen, Langnau, Langenthal, Bern und Solothurn erhältlich – «nach Verfügbarkeit, denn sie sind immer rege nachgefragt und schnell ausverkauft. Doch bald gibt es mehr», sagt Kristoffer Beck. Einige Restaurants, die Cyprilini regelmässig auf den Karten haben: Löscher, Wein & Sein, Die vierte Wand, Moment, Eiger, Du Nord, Marzer (alle in Bern), Zum Schloss (Köniz), Gheimtipp (Leuzigen), Salzhaus (Solothurn). [www.fisch-vom-hof.ch](http://www.fisch-vom-hof.ch), [www.aquafarming.ch](http://www.aquafarming.ch)

### Fischzucht und Nutzpflanzen

Bis jetzt sind drei «Fisch vom Hof»-Anlagen in Betrieb, weitere zehn werden folgen, davon sind drei schon im Bau. Aktuell ist es gesetzlich erlaubt, sieben Tonnen pro Jahr und Hof zu produzieren, «mehr macht auch gar keinen Sinn», so Heinz Buri. Zukunftsweisend sei eine Verbindung der Fischzucht mit dem Kultivieren von Nutzpflanzen wie Salaten oder Sprossen in sogenannten Aquaponic-Anlagen, wo Nährstoffe aus dem Fischzucht-abwasser für die Pflanzen verwendet werden.



# Zum Entdecken...

## Kostbare Hautpflege\*

Der einzigartige Bio-Wirkstoff aus der Safranblüte stärkt und regeneriert die Hautbarriere, sorgt für optimale Speicherung von Feuchtigkeit und schützt die Lipidschicht. Antioxidantien neutralisieren schädigende Radikale, reduzieren Rötungen, Spannungsgefühle und Schäden durch UV-Strahlen. Mit kostbaren Pflanzenölen wie Macadamianuss-, Jojoba- und Wildrosenöl sowie Sheabutter.

[www.fleur-de-safran.ch](http://www.fleur-de-safran.ch) \*Im Internet-Shop erhältlich.

## Bereit für die Grillsaison?

Ob klassisch oder exotisch: Die genussfertigen, köstlichen Grillsaucen von Naturata eignen sich perfekt als Dip zu Gegrilltem wie Fleisch, Fisch und Veggie-Bratlingen. Durch die neue Rezeptur sind sie weniger süß und es werden nur alternative Süßungsmitteln wie Apfeldicksaft, Honig oder Melasse eingesetzt.

[www.naturata.de](http://www.naturata.de)



## Leichte Kost für Stubentiger

Sterilisation und Kastration sind Auslöser für Bewegungsmangel und können zu Überfütterung und ungesunder Gewichtszunahme führen. Das neue Diätfutter von Yarrah weist einen geringeren Fettanteil auf und ist mit L-Carnitin angereichert. Es unterstützt den Fettstoffwechsel und verhilft den Stubentigern zu einem gesunden Körpergewicht. Der hohe Ballaststoffgehalt sorgt für ein natürliches Sättigungsgefühl. [www.yarrah.de](http://www.yarrah.de)