

Karpfenkulinarik

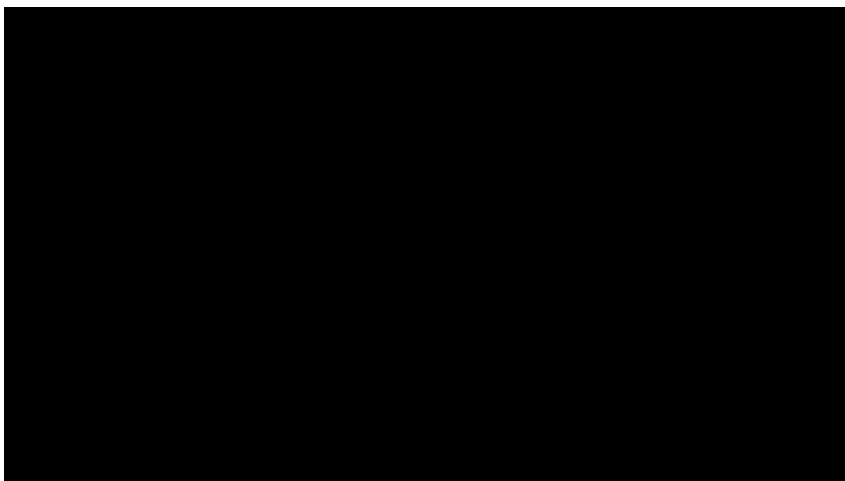
Der Karpfen überzeugt kulinarisch durch vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten sowohl in der traditionellen als auch in der modernen Küche. Darüber hinaus ist die Karpfenteichwirtschaft eine der nachhaltigsten Formen der Fischproduktion und leistet einen wertvollen Beitrag zum Erhalt seltener Tier- und Pflanzenarten, die ihren Lebensraum an Teichen finden.



Der Karpfen wächst in den österreichischen Teichwirtschaften bis zu vier Jahre lang zum Speisefisch heran. Während der Zeit hat er ausreichend Platz zum Wachsen nämlich etwa 15 m² pro Fisch. © Florian Kainz/Archiv Aqua

Durch den exzellenten Geschmack, die gesundheitsfördernden Eigenschaften und den geringen Fettgehalt ist der Karpfen nicht nur zu traditionellen Feiern ein guter Fang. Er erfüllt als Zutat alle Eigenschaften für moderne Trendgerichte und überzeugt Fischliebhaber in der Küche durch eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten. Überzeugen Sie sich selbst bei der Zubereitung eines unserer Karpfenrezepte!

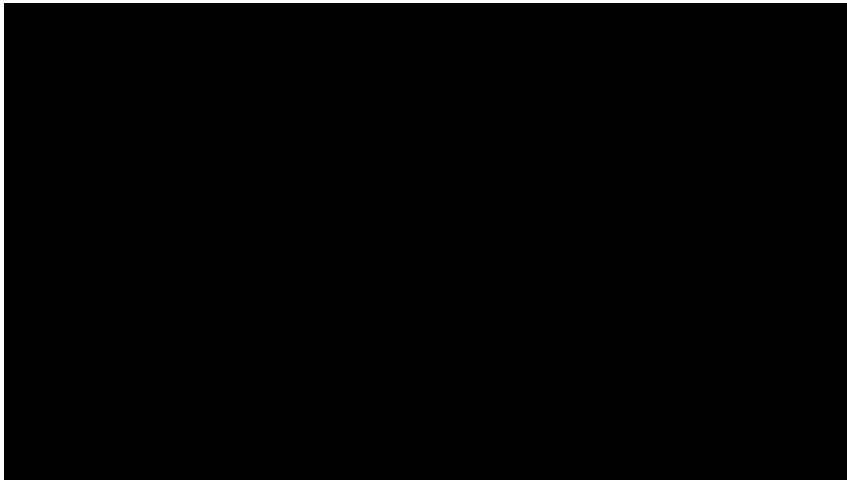
Traditioneller Karpfen mit glasierten Eierschwammerln



Karpfenlocken mit Erdäpfelchips



Karpfenburger – in zwei Variationen mit gebratenem oder mit saurem Karpfen



Wo gibt es regional produzierte Karpfen?

Regionale Produzentinnen und Produzenten finden Sie auf den Webseiten des [NÖ Teichwirteverbandes](#), des [Steirischen Teichwirte & Fischzüchterverbandes](#) oder auf der Online Plattform „[Gute Wahl: Fisch!](#)“. Hier finden Sie auch weitere tolle [Karpfenrezepte](#). In diesem Sinne Mahlzeit und guten Appetit!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

EMFF
2014–2020



Bundesministerium
für Ernährung und
Klimaschutz

