



Wildkarpfen oder Spiegelkarpfen - Fakten zur Bewirtschaftung

Wildkarpfen



Wildtier

Spiegelkarpfen



Domestizierte Zuchtform, Haustier

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Herkunft / Verbreitung | <ul style="list-style-type: none"> • Schwarzes und Kaspisches Meer, Ostasien weltweit verbreitet • in Deutschland Vorkommen in Donau, Elbe und Rhein | <ul style="list-style-type: none"> • Speisefischproduktion in Teichwirtschaften in ganz Europa |
| Abstammung | <ul style="list-style-type: none"> • gehört zur Familie Cyprinidae (Weißfische, Karpfenfische) | <ul style="list-style-type: none"> • gehört zur Familie Cyprinidae (Weißfische, Karpfenfische) |
| Ernährung | <ul style="list-style-type: none"> • voll beschuppt • langgestreckt • kleiner Kopf (25% der Gesamtlänge) • kein Nasenwinkel • Schwimmblase - fast zwei gleich große Kammern • Höhen- Längenquotient: 0.3 • kleinere Maulöffnung | <ul style="list-style-type: none"> • nur wenige Schuppen an den Flossenansätzen und am Rücken • hochrückig-gedrungen • großer Kopf (28% der Gesamtkörperlänge) • Nasenwinkel • Schwimmblase - große Kammer mit kleinem Zipfel • Höhen - Längenquotient: 0.36 • hoher Fleischanteil |
| Lebensraum | <ul style="list-style-type: none"> • Fließgewässer • große Flußsysteme mit Altwasserarmen, Überschwemmungsgebiete • Süßwasser, Brackwasser (max. 12g Salz pro Liter Wasser) • sandiger oder schlammiger Grund • reichlich Uferbewuchs | <ul style="list-style-type: none"> • stehende Gewässer, warme Teiche |
| Ernährung | <ul style="list-style-type: none"> • fressfähige Brut kann nur sehr kleines Plankton fressen (Nauplien, Rädertiere etc.) • Nahrungsaufnahme ab einer Temperatur von 8°C eiweißreiche Naturnahrung, Bodennahrung (Schnecken, etc.) | <ul style="list-style-type: none"> • fressfähige Brut kann nur sehr kleines Plankton fressen (Nauplien, Rädertiere, etc.) • Nahrungsaufnahme ab einer Temperatur von 10- 12°C bessere Verdauung von Kohlenhydraten, da bei gleicher Körperlänge 20% längerer Darm als Wildkarpfen durch seinen Körperbau größerer Bauchraum, daher höhere Futteraufnahmemenge möglich |
| Fortpflanzung | <ul style="list-style-type: none"> • Laichzeit: April - Mai • Laichtemperatur: 17 - 24°C • Eireife nach 700 Tageseraden ab 1. Januar • Geschlechtsreife ab zweitem Sommer • Laichplatz: Überschwemmungsgebiete, frische Gräser und Wasserpflanzen, aber auch alte Vegetation des Vorjahres und feines Wurzelwerk • Eimenge in Abhängigkeit der Fischlänge geringer, • Eidurchmesser größer als beim Spiegelkarpfen | <ul style="list-style-type: none"> • Laichzeit: Mai / Juni • Laichtemperatur: 20 - 27°C • Eireife nach 1000-1200 Tagesgraden • Geschlechtsreife nach dem dritten Sommer • Laichplatz: frische Gräser und Wasserpflanzen • sehr große Eimenge (bei 4 Kilogramm Lebendgewicht ca. 900 000 Eier) • in kalten Gewässern kein Ablachen. Infektion des Eierstockes |
| Besonderheiten | <ul style="list-style-type: none"> • unempfindlich gegenüber Sauerstoffmangel (höhere Erythrozytenzahl - rote Blutkörperchen - Hämoglobin Serumeiweiß - Blutzucker) • guter Schwimmer | <ul style="list-style-type: none"> • 19% weniger rote Blutkörperchen • schlechter Schwimmer |
| Besatz | <ul style="list-style-type: none"> • in vielen Gewässern (Flüssen, Stauseen, Baggerseen, Altwassern) hat sich durch eigene Reproduktion ein beachtlicher Bestand erhalten. | <ul style="list-style-type: none"> • ohne ständige Besatzmaßnahmen wäre der Spiegelkarpfen längst aus vielen Gewässern verschwunden. |
| Zucht-/Teichwirtschaft | <ul style="list-style-type: none"> • weniger anfällig gegenüber Krankheiten und Parasiten • Laichfische aus Naturgewässern Ablachen im Dubischteich • reagiert scheuer auf Mensch und Vögel frißt nicht bei Störungen :> „Wildschwein“ | <ul style="list-style-type: none"> • Laichfischstämme aus Züchtung auf Fleischansatz (Futterverwertung) • weniger scheu • frißt auch am Automaten, wenn Fischreihler oder Mensch dort steht :> „Hauschwein“. Futteraufnahme wichtiger |
| Lebensmittelmerkmale | <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch dunkler, röter festeres Fleisch, da niedrigerer Fettgehalt geringerer Fleischanteil (32% Filetanteil) | <ul style="list-style-type: none"> • durch zu hohen Kohlenhydratanteil in der Nahrung (Mais, Weizen, Roggen) sehr wabbeliges Fleisch starker Teichgeruch Filet und Haut 38% vom Gesamtgewicht |