

Litschau & Arbesbach, Waldviertel / Niederösterreich

Karpfen – ein Fisch wird beim Koch.Campus geadelt

Beim Koch.Campus am 19. Mai 2025 war es an der Zeit, dem Karpfen die Bühne zu geben, die er bereits in den besten Restaurants des Landes genießt. Wo könnte dies besser gelingen als im Waldviertel! Zu Gast bei Amelie und Franziskus Seilern-Aspang und Haubenkoch Michael Kolm wurde am Josefsthaler Teich unter dem Motto „Achtung, Karpfen“ der verkannte heimische Fisch von Expert:innen, Produzent:innen und vier Sterneköchen ins rechte Licht gerückt. Von der Anatomie über naturnahe Teichwirtschaft bis zur Kompletterverwertung wurde viel Wissen vermittelt – ein Fisch mit Geschichte und Charakter. Und neuerdings auch einem ganz großen Titel.

Gastgeber Franziskus Seilern-Aspang von Schloss Litschau: „Der Koch.Campus ist für mich reine Inspiration. Du triffst Leute, die alle mit Genuss zu tun haben. Jeder Koch und jeder Produzent brennt für etwas. Danach denkt man viele Sachen neu, man ist voller guter Emotionen und fühlt sich bestärkt, etwas zu machen. Es freut mich sehr, dass dem Karpfen nun die verdiente Aufmerksamkeit entgegengebracht wird.“ Mit über 2.000 Teichen prägt die Karpfenteichwirtschaft die Landschaft des Waldviertels.

Underdog unter den Fischen ganz oben

Obwohl er gerne durch seine Wühltätigkeit am Teichgrund das flache Wasser eintrübt, stand der Karpfen auch bei der FAO (Food and Agriculture Organization of the UN) im Rampenlicht, die die Waldviertler Karpfenwirtschaft erst kürzlich als landwirtschaftliches Kulturerbe anerkannt hat. Jahrelang hat der NÖ Teichwirteverband rund um GF Leo Kirchmaier intensiv am Einreichungsprozess gearbeitet. Weltweit zeichnet das Programm nachhaltige und kulturell bedeutende Agrarsysteme aus. Diese Anerkennung bestätigt, dass die traditionelle Waldviertler Karpfenteichwirtschaft aktuelle Herausforderungen erfolgreich meistert und international als Vorbild gilt – nicht als starres Erbe, sondern als dynamisch weiterentwickeltes System.

Auftakt des Koch.Campus war Sonntagabend im legendären und mittlerweile stillgelegten Gasthaus Perzy mit den Waldviertler Köchen Alexander Thaler (Gasthaus Thaler), Bernhard Zimmerl (Foggy Mix) und Klaus Hölzl (Dorfwirt Litschau).

Rund um den Teich verstehen, verkosten und erleben

An vier Stationen rund um den Josefsthaler Teich wurde von Teichranger:innen die neue Geschichte vom Karpfen erzählt und kulinarisch von vier Sterneköchen transportiert. Ab jetzt gibt es also keine Ausrede mehr: Hochachtung für den Karpfen. Die abgestimmte Weinreise führte durch das Sortiment der Winzer:innen von respekt-BIODYN.

Der Karpfen – österreichische Geschichte & kulturelles Erbe

Prälat Conrad K. Müller vom Stift Geras und Andreas Gamerith vom Stiftsarchiv Zwettl wussten über die 900 Jahre österreichische Geschichte des Karpfens und das ausgeprägte Interesse der Zisterziensermonche an Fischzucht zu berichten, was aus der berühmten „Bärenhaut“, dem Stifterbuch der Abtei Zwettl, hervorgeht.

Sternekoch Andreas Herbst vom Restaurant dahoam in der Pinzgauer Riederalp servierte zwei Gänge: Zum einen am OFYR zubereitete Karpfen-Bosna mit fermentiertem Paprika und Sauerampfer – fein abgestimmt mit edlen Tropfen der Weingüter Heinrich und Sattler. Zum

anderen ein Karpfengulasch mit Miniroggenspätzle, Zwiebelmarmelade und Wildkräutersalat. Begleitet vom Weingut Ott und einem Kalterersee Keil 2023 vom Südtiroler Weingut Manincor.

Innovationen in der Küche – Karpfenweltreise

Dr. Ján Regenda lehrt an der Fakultät für Fischerei und Gewässerschutz an der Südböhmischen Universität in České Budějovice, brachte den Teilnehmer:innen des Koch.Campus die Anatomie des Karpfens näher und gab Tipps für ein grätenfreies Genießen. Sternekoch Lukas Nagl vom Restaurant Bootshaus im Seehotel Das Traunsee zeigte eindrucksvoll eine regionale Abwandlung des Katsuobushi, Hauptbestandteil des japanischen Suppengrundstocks. Zu verkosten gab es ein Don Buri mit Karpfen, österreichischem Reis, confiertem Eigelb und seiner Eigenkreation Karpfobushi. Korrespondierende Weine wurden von den burgenländischen Weingütern Achs und Feiler Artinger verkostet.

Karpfen – Fakten, Fett und feine Küche

Nur gesunde Karpfen können eine hohe Lebensmittelqualität bringen – darüber referierte Betreuungstierarzt für Aquakulturanlagen Dr. med. vet. Heinz Heistingner. Über den durchschnittlichen Fettgehalt von 5,2 % der Karpfen im Waldviertel wusste Elisabeth Peham vom Bundesamt für Wasserwirtschaft zu berichten.

Dass hochwertige Fette und Fine Dining einander nicht ausschließlich, demonstrierte Sternekoch Hubert Wallner vom gleichnamigen Restaurant am Wörthersee überzeugend. Bei seiner Kochstation wurde gebackene Karpfenmilch mit Karfiol und der außergewöhnlichen Zitrusfrucht Buddhas Hand verkostet. Ein passendes Kapitel der Weinbegleitung entfaltete sich durch einen Riesling Ried Seeberg 2017 vom Weingut Loimer und einem Wiener Gemischten Satz Ried Ulm 2023 vom Weingut Wieninger.

Teich bis Teller – ein essbares Gesamtbild

Einblicke über Biodiversität, Nachhaltigkeit und Gesundheit im Zusammenhang mit naturnaher Teichwirtschaft gewährten Leo Kirchmaier vom Niederösterreichischen Teichwirteverband und Koch René Zimmermann, ein Visionär in puncto regionale Wertschöpfung in der Gastronomie.

Sternekoch Klemens Rau erzählte von ressourcensparenden Methoden in seiner nature based cuisine im Restaurant RAU im oberösterreichischen Großraming. Serviert wurden unter anderem Schnecken mit Brunnenkresse und Rohrkolben, auch als Wassergurke bekannt. Begleitet von einem Natural Wine, dem Materia Prima vom Weingut Fritsch und einem Welschriesling des Weingutes Zillinger.

Kulinarisches Verlassen der Komfortzone

Bei Michael Kolm im Restaurant Kolm in Arbesbach fand der Koch.Campus seinen ebenso geselligen wie kulinarisch spannenden und gewohnt exquisiten Ausklang. Gemeinsam mit Philipp Essl vom Landgasthaus Essl wurden wahre Signatures kreiert, darunter Grammelknödel mit Marillen-Chili-Kraut und Selleriespeck, Blunzn Foccacia mit Gurkerl Relish und Senfcreme, Litschauer Maibock mit Erdäpfel und Waldviertler Pilzen oder die Wachauer Gateau – eine Eigenkreation der Wachauer Torte. Durch den Abend begleitete die Winzergruppe respekt-BIODYN.

Mitwirkende und Partner:innen

Der Koch.Campus im Waldviertel wurde in Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Dachverband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur sowie dem NÖ Teichwirteverband veranstaltet und von Niederösterreich Tourismus, Waldviertel Tourismus und Waldviertel Nord unterstützt.

Weitere Kooperationspartner:innen: Schloss Litschau (www.schlosslitschau.at), Michael Kolm (www.kolm.restaurant), Andreas Herbst (www.restaurant-dahoam.com), Lukas Nagl (www.dastraunsee.at/restaurant-bootshaus), Hubert Wallner (www.hubertwallner.com), Klemens Gold (www.im-rau.com), Winzer:innen von respekt-BIODYN (www.respekt-biodyn.bio), Philipp Essl (www.landgasthaus-essl.at), Ofyr (www.ofyr.at), Gasthaus Perzy (www.perzy.at), Gasthof Thaler (www.gasthof-thaler.at), Bernhard Zimmerl (www.foggy-mix.at), Klaus Hölzl (www.dorfwirt-litschau.at), 16er Buam (www.16erbuam.at), Brenners Bestes (www.brenners-bestes.at), MaGu Home & Fashion (www.magu-home.at), Marie Grüner (www.mariegruener.com), Vöslauer (www.voelslauer.com), Stiegl (www.stiegl.at), Tischlerei Lanser (www.tischlerei-lanser.at), Geschirr-Spezialist Rechberger (www.rechberger.at), Lohberger (www.lohberger.com) und Land schafft Leben (www.landschafttleben.at).

Koch.Campus: www.kochcampus.com