

Karpfen

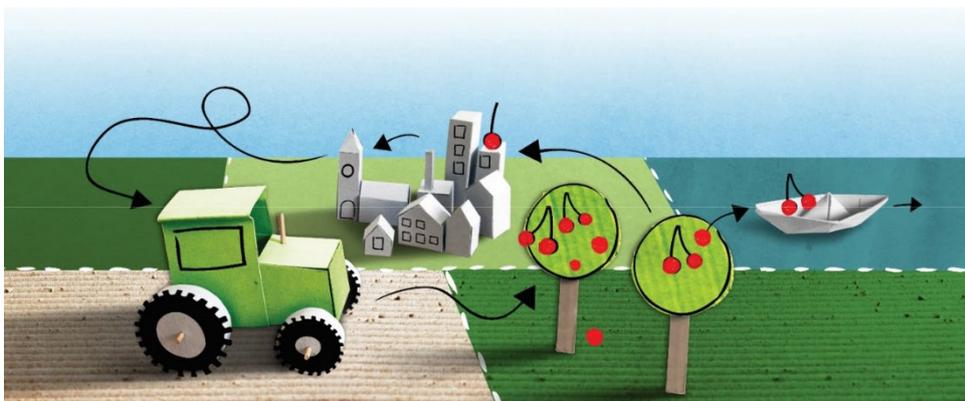
Regionale Wertschöpfung im Portrait

Vorläufige Ergebnisse der Wertschöpfungsanalysen im BMBF-Projekt
ReProLa

Dominik Bertram, Carola Wilhelm, Tobias Chilla

Unter Mitarbeit von: Mirjam Opitz (FhG), Manuela Burkert und Benedikt Fink

November 2022



TAKE-AWAY-MESSAGES:

Metropolregion Nürnberg als räumlicher Schwerpunkt der deutschen Karpfenteichwirtschaft

Die bayerische Karpfenwirtschaft ist durch eine hohe Anzahl an Betrieben deutlich in der Metropolregion Nürnberg verankert.

Regionale Wertschöpfungskette in der Karpfen-Teichwirtschaft

Vorleistungen wie Futtermittel werden überwiegend in unmittelbarer Nähe erworben.

Geringe Wertschöpfungstiefe

Die Verarbeitung des bayerischen Karpfens ist bisher nur ein Trend mit geringer Marktrelevanz.

Liebling der Gastronomie

Der wichtigste Absatzweg des Karpfens liegt in der Gastronomie; der Einzelhandel spielt kaum eine Rolle.

Anstehender Generationenwechsel

Der Erhalt der Tradition und kleinteiligen Betriebs- und Teichstruktur in der Metropolregion ist eine wichtige Aufgabe um die Regionalität des Karpfens zu erhalten.

DER KARPfen IN DER METROPOLREGION NÜRNBERG

Der fränkische Karpfen ist im nordbayerischen Raum eine prominente Spezialität. Die Aischgründer- und Franken-Karpfen sind mit dem EU-Herkunftssiegel der geschützten geographischen Angabe versehen. Insbesondere im westlichen Mittelfranken und in der Oberpfalz prägt die Karpfenaufzucht die Landschaft der Metropolregion Nürnberg durch ihre kleinteiligen Teichstrukturen. Aufgrund kulturlandschaftlicher Relevanz sowie traditionellen Handwerkstechniken in der Pflege wurde die traditionelle Karpfenteichwirtschaft in Bayern im Jahr 2020 zum immateriellen Kulturerbe ernannt. In der fränkischen Gastronomie ist der Karpfen ein prägendes Element, zumindest in den Monaten mit ‚R‘. Nicht zuletzt weist die Teichwirtschaft einen ökologischen Mehrwert auf, da die Karpfenaufzucht das Potenzial bietet, die Biodiversität der genutzten Wasserflächen zu sichern.

Dieses Portrait führt Forschungsergebnisse aus dem BMBF-Projekt ReProLa (Regionalproduktspezifisches Landmanagement in Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel der Metropolregion Nürnberg) zusammen. Hierbei liegt der Fokus auf der Markt- und Beschäftigungsrelevanz sowie regionalen Mustern innerhalb der Wertschöpfungskette des Karpfens in Bayern und der Metropolregion Nürnberg. Die Analyse beruht auf Expertengesprächen und sekundärstatistischen Daten, die meist auf der Ebene des Bundeslandes verfügbar sind und nur bei einer breiten Datenverfügbarkeit für eine plausible Regionalisierung eignen. Soweit nicht anders gekennzeichnet sind die Daten für ganz Bayern gültig.

Vorneweg seien ein paar Kennzahlen für die Metropolregion Nürnberg genannt, die als Näherungswerte zu verstehen sind.

- die für die Erzeugung von Karpfen statistisch erfasste Fläche von 3.600 ha entspricht der **Fläche der Stadt** Schwabach. Nach Expertenaussagen liegt diese deutlich höher, da die Mehrzahl der Teiche kleiner als 3 ha sind.
- über die verschiedenen Wertschöpfungsstufen Erzeugung und Vermarktung wird ein **Umsatz von mindestens 67 Mio. Euro erzielt**
- im Zusammenhang mit dem Karpfen entsteht eine regionale Bruttowertschöpfung von **mindestens 31 Mio. Euro**.

1. DIE WERTSCHÖPFUNGSTUFEN – ÖKONOMISCHE RELEVANZ UND REGIONALE MUSTER

1.1. ERZEUGUNG

Bayern ist ein relevantes Bundesland für die Karpfenzucht in Deutschland. Daneben spielt bundesweit lediglich die sächsische Karpfenwirtschaft eine bedeutende Rolle (Chilla et al. 2020).

Der Schwerpunkt der bayerischen Karpfenwirtschaft liegt in der Metropolregion Nürnberg (s. Abb. 1) (LfL Invekos 2018). In Bayern sind rund 5.000 Hektar **Teichfläche** für die Karpfenaufzucht statistisch ausgewiesen. Räumliche Schwerpunkte liegen hierbei im Regierungsbezirk **Oberpfalz** (2.700 ha) in den Landkreisen Tirschenreuth und Schwandorf und in **Mittelfranken** (1.500 ha) in den Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Ansbach und Neustadt an der Aisch–Bad Windsheim. Außerhalb der Metropolregion befinden sich in den Regierungsbezirken Oberfranken und Schwaben weitere Karpfenflächen. Da Kleinbetriebe von der amtlichen Statistik nicht erfasst werden, kann von einem weitaus höheren Flächenumfang von bis zu 20.000 Hektar in Bayern und 14.000 Hektar in der Metropolregion Nürnberg ausgegangen werden (FAU Expertengespräche 2019-2020). Insgesamt ist die Flächenentwicklung der erfassten Teichflächen bayernweit nur gering rückläufig (-1% [2016-18]; (LfL Invekos 2018)).

Die bayerische Karpfenwirtschaft ist äußerst kleinstrukturiert. Die durchschnittliche Teichfläche je Betrieb liegt bei rund 3,5 Hektar. Es zeigt sich allerdings, dass gerade die kleinstrukturierten Betriebe eine große Rolle spielen (FAU Expertengespräche 2019-2020). Während offiziell 1.640 Betriebe für ganz Bayern ausgewiesen werden, wird aufgrund der fehlenden Erfassung von Kleinstbetrieben mit weniger als drei Hektar Teichfläche von deutlich mehr Fläche und sogar ca. 10.000 Betrieben ausgegangen (FAU Expertengespräche 2019-2020; LfL und LEL 2016). Dabei erfolgt die Karpfenwirtschaft nahezu ausschließlich im **Nebenerwerb**. Im mittelfränkischen Aischgrund beispielsweise werden nur etwa ein Prozent der Betriebe im Vollerwerb betrieben, was sich vor allem vor dem Hintergrund der Einkommensdiversifizierung erklären lässt (Gastronomie, Handel, Direktvermarktung). Lediglich im Herbst, zu Beginn der Abfischungen, werden in größeren Betrieben Saisonkräfte hinzugezogen (FAU Expertengespräche 2019-2020). Somit lassen sich **Beschäftigungseffekte** schwer quantifizieren. Mit Blick auf die Beschäftigungsrelevanz zeigt sich jedoch ein anstehender Generationenwechsel. Das Durchschnittsalter der Teichwirte beträgt derzeit etwa 60 Jahre. Die traditionelle Verankerung zeigt sich somit auch in Bezug auf die Beschäftigung (FAU Expertengespräche 2019-2020).

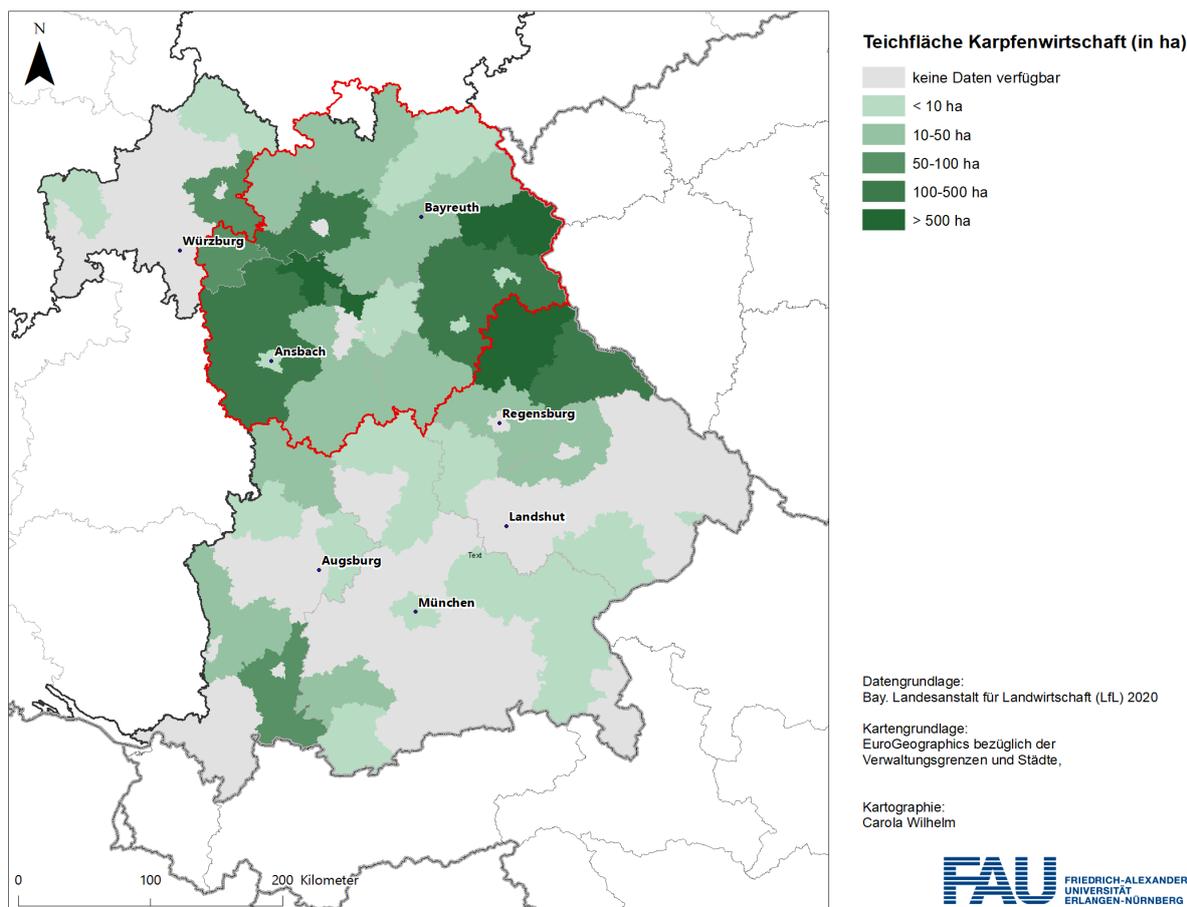


Abbildung 1: Karpfenteichflächen in Hektar in Bayern

In den Experteninterviews wird auch die Ertragsmenge mit ca. 6.000 Tonnen deutlich höher als die statistisch ausgewiesenen 2.000 Tonnen beschrieben (LfL und LEL 2016; FAU Expertengespräche 2019-2020). Auch hier spielen die statistischen Erfassungsgrenzen eine zentrale Rolle in dieser Diskrepanz. Durchschnittlich wird ab Hof ein Ertrag von 2,40 Euro (netto) je Kilogramm Karpfen erzielt. Somit ergibt sich auf der Erzeugungsstufe ein **Umsatz** von ca. 10 Mio. Euro in Bayern.

Es bleibt festzuhalten, dass die Karpfenwirtschaft in Bayern durch eine hohe Anzahl an Betrieben **stark in der Metropolregion verankert** ist. Somit wird innerhalb der Metropolregion Nürnberg der größte Anteil der bayerischen Wertschöpfung erzielt.

1.2. VERARBEITUNG

Da der Karpfen vorwiegend als Frischware vertrieben wird, spielt die Verarbeitungsstufe **keine relevante Rolle**. Einzelne Produktinnovationen wie geräucherter oder gefrorener Karpfen, sowie Karpfensuppen, Pasteten oder Karpfentatar als Kreationen liegen zwar im Trend, konnten sich deshalb außerhalb der Gastronomie bisher nicht ökonomisch durchsetzen.

1.3. HANDEL & GASTRONOMIE

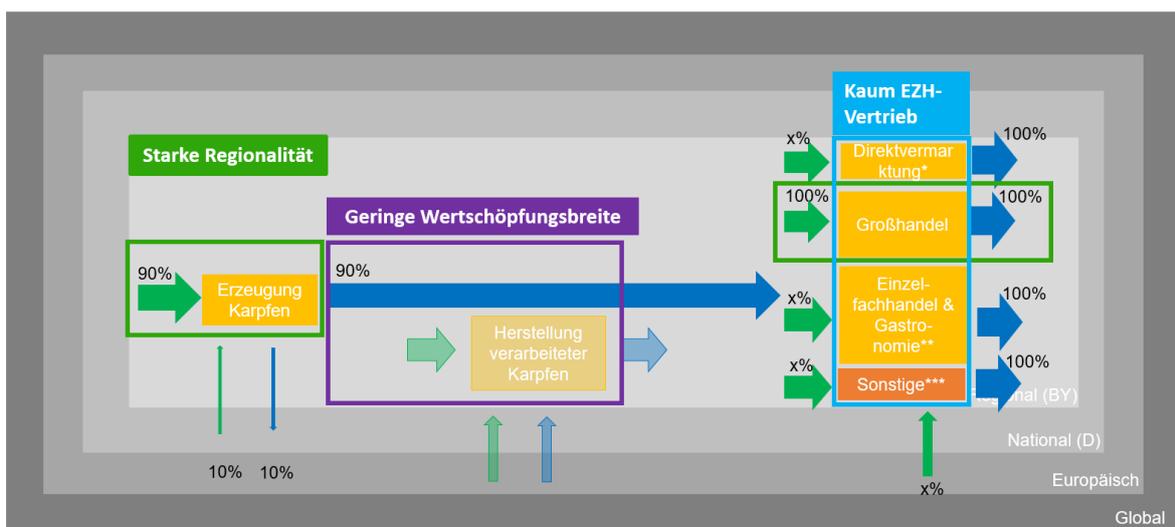
Hinsichtlich der **Marktrelevanz** lassen sich folgende Aussagen treffen. Der wichtigste **Absatzweg** für den regionalen Karpfen liegt in der Gastronomie. Hier wird ein Umsatz von etwa 61 Mio. Euro (netto) bayernweit erzielt. Dies macht rund 80 Prozent des Gesamtumsatzes entlang der Wertschöpfungskette des Karpfens aus (eigene Berechnung FAU). Im Zuge dessen kann ein Preis von ca. 29 Euro (netto) je Kilogramm verlangt werden. Während über den Großhandel noch ein Anteil von rund 20 Prozent am Umsatz generiert wird, spielt der **Einzelhandel keine Rolle**. Im Großhandel kann ein Absatzpreis von rund 8,10 Euro (netto) erzielt werden. Über die Direktvermarktung (<1%) wird nur ein sehr geringer Anteil am Umsatz erzielt (eigene Berechnung FAU). Mit Blick auf Produktinnovationen liegt für die Erzeuger in der Direktvermarktung allerdings ein attraktives Potenzial der Wertschöpfung.

Auf der Erzeugungsstufe werden nur rund 10 Prozent der Erzeugnisse überregional vertrieben, sodass 90 Prozent der Menge in Bayern konsumiert werden. **Schwerpunkte des Absatzes** sind auch hier die Oberpfalz und Mittelfranken. Der Karpfen wird demnach vor allem räumlich sehr nah an den Teichgebieten konsumiert und besitzt kaum überregionale Marktrelevanz (FAU Expertengespräche 2019-2020).

Mit Blick auf die Vermarktung kann zusammenfassend gefolgert werden, dass dem Karpfen insbesondere gastronomisch eine gewichtige Rolle zukommt. Dieser wird dabei überwiegend innerhalb der Metropolregion Nürnberg und nur punktuell in Südbayern oder überregional konsumiert.

ÜBERBLICK: REGIONALE WERTSCHÖPFUNG DES KARPENS UND OFFENE POTENZIALE

Abb. 2 visualisiert die **regionale Wertschöpfung des Karpfens in Bayern**. Dabei wird auf die drei Wertschöpfungsstufen Erzeugung, Verarbeitung und Handel eingegangen. Je höher die gelben Kacheln dargestellt sind, desto größer ist die Wertschöpfungsrelevanz (Bruttowertschöpfung in Tsd. EUR) für diese Stufe. Da die Karpfenverarbeitung jenseits der Gastronomie derzeit keine Marktrelevanz besitzt, ist die entsprechende Kachel in transparenter Farbe dargestellt. Zum Einzelhandel sind keine Daten verfügbar, auch hier wird von einer geringen Wertschöpfung ausgegangen. Die Stufen Erzeugung und Handel (insbesondere Gastronomie) generieren somit innerhalb der Wertschöpfungskette die höchste (absolute) Bruttowertschöpfung. Während mit der **Karpfen-Teichwirtschaft**, also der Erzeugung, in Bayern eine Bruttowertschöpfung von ca. 1,9 Mio. Euro generiert wird, erzielt **die bayerische Gastronomie als Teil der Vermarktungsstufe** eine Bruttowertschöpfung von etwa 31 Mio. Euro. Entlang der gesamten WS-Kette ist von einer Bruttowertschöpfung von 43 Mio. Euro auszugehen. Auf der Ebene der Metropolregion Nürnberg entspricht das einer Gesamtwertschöpfung von 31 Mio. Euro bzw. 23 Mio. Euro in der Gastronomie (eigene Berechnungen FAU).



* Absatz an Endverbraucher z.B. über Hofladen, Wochenmarkt, Wochenmarkt, eigenes Geschäft oder Restaurant

** Einzelfachhandel & Gastronomie: Restaurants, Fischgeschäfte, Wiederverkäufer

*** Sonstige: Verkauf an Angeltische etc.



Abbildung 2: Wertschöpfungs-Mapping zu Karpfen in Bayern

Das Wertschöpfungs-Mapping in Abbildung 2 zeigt auf, dass der Karpfen über eine **starke Regionalität** verfügt. Auf der Erzeugungsstufe sind demnach nur wenige überregionale Vorleistungen zu verzeichnen. Die Karpfenaufzucht kommt ohne Spezialmaschinen sowie besondere Dienstleistungen aus, die nur überregional erhältlich sind. Auch Futtermittel werden regional, teils sogar durch die entsprechenden Betriebe

selbst, angebaut. Überregionale Vorleistungen bestehen dagegen oft in Kältebecken und einzelnen Maschinenteile. Setzlinge für die Karpfenteiche werden aus den neuen Bundesländern Sachsen und Brandenburg sowie aus osteuropäischen Ländern wie Tschechien oder Polen bezogen.

Auch beim Absatz zeigt sich die starke regionale Verankerung. Dieser bezieht sich vorrangig auf den nordbayerischen Raum. Überregional ist der Karpfen daneben wenig bedeutend. Auch weil der Karpfen nur in Einzelfällen verarbeitet wird, kommt haltbaren Karpfenprodukten für den überregionalen Handel keine gewichtige Rolle zu. Im Gegensatz dazu ist die Bedeutung des Karpfens in der (nord-)bayerischen Gastronomie enorm hoch. Im Lebensmitteleinzelhandel ist die Relevanz des Fisches sehr gering. Dies kann auch durch die geringe Wertschöpfungstiefe erklärt werden, die sich daraus ergibt, dass der Karpfen selten verarbeitet wird. Einzelne Produktinnovationen waren aber in den letzten Jahren vermehrt am Markt zu finden (FAU Expertengespräche 2019-2020).

Offene Potenziale

Aus dem Wertschöpfungs-Mapping lassen sich somit folgende offene Wertschöpfungspotenziale für den Karpfen ableiten:

Auf der Erzeugerstufe gilt es, die **Regionalität** des Karpfens zu **sichern**. Als herkunftsgeschütztes Produkt ist zwar die regionale Relevanz des Produktes bekannt. Dennoch erfordert die demographische Struktur in der Erzeugung einen Generationenwechsel. Dabei ist der Erhalt der kleinteiligen Betriebs- und Teichstruktur eine wichtige Herausforderung. Insbesondere durch logistische Unterstützung (u.a. **Regiothek**) kann dieser Übergang unterstützt werden. Bislang betreiben die meisten Betriebe eine eigene Logistik, da eine Kooperation zwischen den Betrieben zu organisationsaufwendig ist. Zusätzlich erscheint der Ausbau der touristische Inwertsetzung u.a. durch **Karpfenteichführungen** vielversprechend. Bestehende Angebote wie der Karpfenrundweg oder das Karpfenmuseum in Neustadt an der Aisch werden bereits erfolgreich genutzt um die Nähe zu lokalen Erzeugern und Erzeugerinnen zu stärken und die Direktvermarktung zu verbessern (Fröhling und Reuß 2003; Geschichts- und Heimatverein Neustadt an der Aisch e.V. 2021).

Nachdem es in den letzten Jahren vermehrt Versuche gab, **Karpfenprodukte in den Lebensmitteleinzelhandel** zu bringen, besteht ein wichtiges Potenzial des Karpfens in der Wertschöpfungsvertiefung durch Produktinnovationen auf der Verarbeitungsstufe. Bisher ist dies ein Spartenbereich, dessen Produkte vorwiegend durch die Direktvermarktung vertrieben werden. Daneben erlaubt die **Verbreiterung auf der Verarbeitungsstufe** durch lagerbare Produkte die Teilnahme am bisher kaum erschlossenen Exportmarkt. Auch die ökologische Erzeugung von Karpfen wird zunehmend betrieben und kann ein weiteres Potenzial darstellen (Öko-Modellregion Stifftland 2020; FAU Expertengespräche 2019-2020).

QUELLEN

- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (2018): Schweinefleisch. Freising, 2018.
- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL); Bayerische Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft (LEL) (2016): Agrarmärkte 2016. Schwäbisch-Gmünd, Freising-Weißenstephan. Online verfügbar unter https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/schriftenreihe/agrarmaerkte-2016_lfl-schriftenreihe.pdf.
- Chilla, Tobias; Fink, Benedikt; Balling, Richard; Reitmeier, Simon; Schober, Karola (2020): The EU Food Label 'Protected Geographical Indication': Economic Implications and Their Spatial Dimension. In: *Sustainability* 2020 (12). Online verfügbar unter <https://doi.org/10.3390/su12145503>.
- FAU Expertengespräche (2019-2020): Karpfen.
- Fröhling, Stefan; Reuß, Andreas (2003): Karpfen & Kultur in Franken. Nürnberg: Carl.
- Geschichts- und Heimatverein Neustadt an der Aisch e.V. (2021): Das Aischgründer Karpfenmuseum. Online verfügbar unter <https://www.museen-im-altenschloss.de/de/die-museen/aischgruender-karpfenmuseum>, zuletzt geprüft am 08.09.2021.
- Öko-Modellregion Stifftland (2020): Bio-Karpfen und Bio-Fisch. Projekt. Online verfügbar unter <https://oekomodellregionen.bayern/projekte/bio-karpfen-und-bio-fisch>.