Karpfen, der Weihnachtskarpfen

Vom christlichen Fischsymbol zum Weihnachtskarpfen

mit freundlicher Erlaubnis von www.evangelisch.de

Das Symbol des Fisches spielte bereits im Urchristentum eine herausragende Rolle. Das griechische Wort für Fisch – ichthys – beinhaltet in seinen Anfangsbuchstaben die Formel: Jesus, Christus, Gottes Sohn, Erlöser und enthält so ein kurz gefasstes Glaubensbekenntnis.

Das I-Ch-Th-Y-S- Symbol besteht aus zwei gekrümmten Linien, die einen Fisch darstellen. Dieses Zeichen war unauffälliges Erkennungs- und Geheimzeichen der Urchristen an Türen und Häusern. Der Weihnachtskarpfen ist vor allem wegen seiner christlichen Bedeutung zu einer Weihnachtstradition geworden. Als Symbol für Wasser, Erneuerung, Leben und Fruchtbarkeit war kaum ein anderes Tier besser für die Zeremonie des Weihnachtsfests geeignet. Vor allem in wohlhabenden Familien etablierte sich der Karpfen schnell als typisches Weihnachtsgericht.

Ein weiterer Grund ist der christliche Brauch, den Advent als Fastenzeit zu begehen. Um den Heiligabend gebührend zu feiern sollte ein besonderes Gericht auf den Tisch kommen, aber eben kein Fleisch. Vor allem im südlichen Raum Deutschlands gehört der Karpfen zu Weihnachten traditionell dazu. Für die klassische Zubereitung des Weihnachtskarpfens wird der Fisch in Stücke geschnitten, paniert und in Fett gebraten. Dazu gibt es Kartoffelsalat, Gurkensalat und Kartoffeln.

Erstmalig erwähnt wurde der spezielle Weihnachtskarpfen im Mittelalter, als Mönche und Nonnen diese Fischart gezielt einführten, um ihre Ernährung während der Fastenzeit abwechslungsreicher zu gestalten. Einzelne Klöster und Adelige besaßen zum Teil sehr weitläufige Teichwirtschaften, in denen diese Fische für die Fastenzeit herangezogen wurden. Die Spuren dieser Teichanlagen prägen bis heute Teile der europäischen Landschaft und sind Indiz für die Bedeutung von Süßwasserfischen in der mittelalterlichen Ernährung. So finden sich beispielsweise in der Umgebung des Klosters Maulbronn noch die Spuren von rund einem Dutzend großer Fischteiche. Die 400 Quadratkilometer an Teichanlagen rund um das böhmische Trebon, deren Anlage im Mittelalter begann, dienen bis heute der Karpfenzucht.

Franken ist eine Hochburg des Karpfens. Die "Aischgründer Karpfen" sind eine bekannte Spezialität der Gegend. Hier wird der Karpfen einschließlich Kopf und Flossen längs in zwei Hälften gespalten, in Mehl gewendet und in schwimmendem Fett gebacken ("Karpfen fränkisch"). Dabei sind sogar die Flossen knusprig essbar. In Schleswig-Holstein und der Lausitz ist gekochter Karpfen ("Karpfen blau") ein beliebtes Gericht zu Silvester. Um den Karpfen ranken sich einige Legenden. Eine Schuppe des Weihnachts- oder Neujahrkarpfens im Geldbeutel zu haben ist ein alter Brauch, der Glück und Geldsegen für das kommende Jahr verheißt. Im Mittelalter wurde der Karpfen (wie auch der Hecht) besonders religiös hervorgehoben und deshalb zu Weihnachten gerne verzehrt. Im Kopf des Fisches sollen sich nach

damaliger Vorstellung die Marterwerkzeuge Christi befinden und aus den Kopfknochen soll sich eine taubenähnliche Vogelgestalt zusammensetzen lassen, die an den Heiligen Geist erinnern und gegen Hexen schützen soll.

Ein weiterer Glaube war, dass es über den Augen des Karpfens ein mondförmiges Steinchen gebe und wer es zu Weihnachten fand, dem bringe es Glück. Eine alte schlesische Sitte ist teilweise heute noch, dass man am Morgen nach dem weihnachtlichen Karpfenessen die übriggebliebenen Fischgräten in seinem Garten an die Obstbäume legt, um deren Gedeihen im Frühjahr zu fördern. Erst spät wurden diese Regeln in vielen Familien gebrochen und die Weihnachtsgans löste den Karpfen ab.

Quellenangabe:

mit freundlicher Unterstützung von www.evangelisch.de

Autor des Textes: Alexia Passias, freie Journalistin, lebt in Karlsruhe. Sie arbeitet regelmäßig

für evangelisch.de.

Internet: www.evangelisch.de

http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/karpfen/home.html

Die Weihnachtsseiten (http://weihnachtsseiten.de)

Copyright © by Josef Dirschl, weihnachtsseiten.de - info@weihnachtsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED