



Linz, 10. Februar 2021

Pressemitteilung

Frischer Fisch aus der Region für die Fastenzeit

Auch in der Corona-Zeit braucht niemand auf den Heringschmaus zu verzichten

Am Aschermittwoch, heuer am 17. Februar, beginnt die 40tägige Fastenzeit, traditionell eine Zeit, in der in Österreich mehr Fisch konsumiert wird. Die Tradition, den Heringschmaus im Gasthaus seines Vertrauens zu genießen, fällt heuer zumindest zum Beginn der Fastenzeit leider aus. Doch die heimischen Fischproduzenten sind gerüstet und bieten ihre Produkte über die Gastronomie zum Abholen, den Lebensmittelhandel, Bauernmärkte, mittels Zustellung und auch direkt im Ab Hof-Verkauf an.

„Zunächst wurden die heimischen Fischproduzenten 2020 durch den Ausfall der Gastronomie hart getroffen. Doch der Trend, dass Konsumenten gerade in Krisenzeiten gerne zu Produkten heimischer Erzeuger greifen, zeigte sich bereits vor Weihnachten auch beim Fisch und die vorbereiteten Mengen an Frisch- und Räucherfisch bis hin zu Pasteten und Aufstrichen konnten gut abgesetzt werden. Auch 2021 setzen unsere Fischereibetriebe auf diese positive Absatzentwicklung direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten und an den Einzelhandel und hoffen darüber hinaus, auch bald verstärkt wieder die Lieferungen an ihre treuen Kunden in der Gastronomie aufnehmen zu können“, erläutert Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Fisch-Anbieter aus der Region sind auf der Homepage von Gutes vom Bauernhof unter www.gutesvombauernhof.at, unter www.forellenzuchtverband.at oder unter www.gutewahlfisch.at zu finden.

Geringer Selbstversorgungsgrad

Der Eigenversorgungsgrad bei Fisch ist in Österreich traditionell gering und liegt aktuell bei 6,29 Prozent. Dieser gesamte Selbstversorgungsgrad beinhaltet auch Meeresfische und Meeresfrüchte. An erster Stelle beim Import steht der Lachs (frisch oder geräuchert). Betrachtet man nur die Süßwasserfische (Forellen, Karpfen, Welse, Zander usw.) so kann

dieser Bedarf in Österreich zu ca. 35 Prozent abgedeckt werden, Tendenz leicht steigend. Ebenfalls leicht steigend ist der Pro-Kopf-Verbrauch bei Fisch. Aß jeder Österreicher 1995 im Durchschnitt fünf Kilogramm Fisch im Jahr, so waren es 2019 bereits 7,88 Kilogramm. Die gesamte Produktion von Speisefisch lag in Österreich 2011 bei knapp 3.000 Tonnen und sie stieg bis zum Jahr 2019 auf 4.250 Tonnen.

„Es ist ein erklärtes Ziel des Landwirtschaftsministeriums, die nationale Fischproduktion anzukurbeln und somit den Selbstversorgungsgrad zu steigern. Dies wurde in einem eigenen Strategiepapier festgelegt. Klimaänderungen wie zu warme und wasserarme Sommer sowie der Ausfraß durch Prädatoren wie Fischotter, Reiher oder Kormorane bis hin zu schwierigen Bewilligungsverfahren bei Neubauten und Erweiterungen führten jedoch dazu, dass der gewünschte Mengenzuwachs auf 5.500 Tonnen Gesamtproduktion pro Jahr nicht erreicht wurde. Diese beträgt derzeit rund 4.300 Tonnen. Dennoch gelang es, die Fischproduktion österreichweit jährlich um etwa 150 Tonnen zu steigern. Das bedeutende Forellenland Oberösterreich hat an dieser Entwicklung großen Anteil“, erläutert Grabmayr.

Bachforelle und Saiblinge holen auf

Das Mengenplus ist überwiegend auf die Intensitätssteigerung und Erweiterung der Produktion in bestehenden Betrieben zurückzuführen. Durch mehrmaliges Nutzen des Wassers auch in der Forellenproduktion (Kaltwasserkreislaufanlagen) bis hin zu Belüftungsmaßnahmen und dem direkten Eintrag von Sauerstoff sollte es möglich sein, auch in den nächsten Jahren die Produktion anzuheben. In der Forellenerzeugung liegt die Regenbogenforelle mit 50 Prozent Anteil klar voran. Bachforelle und verschiedene Saiblingsarten erfreuen sich jedoch immer größerer Beliebtheit beim Konsumenten und haben in den letzten Jahren kräftig aufgeholt.

Karpfenerzeugung ist extrem wetterabhängig

Die Produktion von Karpfen ist extrem wetterabhängig und hat besonders unter den heißen Sommern und der Wasserknappheit gelitten. Zusätzlich in Bedrängnis geraten die Betriebe durch extrem billige Angebote aus Tschechien. Die enormen Verluste durch Fischotter verschärfen die Situation. Leider lässt die schwierige, wirtschaftliche Lage der Betriebe einen Neubau oder die Erweiterung von Karpfenteichen kaum zu. Ziel ist es daher, die aktuelle Produktion zu stabilisieren. Diese findet in Österreich zu über 80 Prozent in Niederösterreich und der Steiermark statt, in Oberösterreich werden nur fünf Prozent der österreichischen Karpfen gehalten.

Kreislaufanlagen helfen bei der Produktionssteigerung

Die Ankurbelung der Fischproduktion in sogenannten Warmwasserkreislaufanlagen hat sich als äußerst zukunftssträftig erwiesen. Dabei werden die Fische in Wasserbecken in Hallen oder alten Stallungen untergebracht. In diesen Fischbecken werden überwiegend Welse erzeugt. Aber auch Fischarten wie Zander und verschiedene Barscharten haben durch diese Produktionsweise in den vergangenen Jahren zugelegt. Durch die Haltung in Gebäuden

können Fraßfeinde quasi ausgeschlossen werden. Die Wasserressourcen können durch den sehr geringen Wasseraustausch von bis zu 15 Prozent täglich geschont werden. Das wird durch ein mehrmaliges Verwenden des Wassers im Kreislauf erreicht.

„Die Haltung von Fischen in Warmwasserkreislaufanlagen wird in den nächsten Jahren wesentlich zur Steigerung der heimischen Produktion beitragen. Alleine in Oberösterreich haben sich in den vergangenen Jahren fünf neue Wels-Produktionsanlagen etabliert“, so Grabmayr.

Herkunftskennzeichnung beim Fisch ist vorbildlich

Was für andere Lebensmittel nach wie vor eingefordert wird, ist beim Fisch bereits Realität: Durch gesetzliche Regelungen (EU Verordnung 1109/2011) muss beim Verkauf von frischem Fisch folgendes angegeben werden: Name des Fisches, die Zurichtungsnorm, Haltungs- oder Fangmethode und das Herkunftsland bzw. das Fanggebiet in den Meeren oder den Binnengewässern.

„Für eine österreichische Bachforelle schaut das so aus: Bachforelle – ausgenommen mit Kopf, Aquakultur in Österreich, Lateinisch: *Salmo trutta fario*. Damit hat jeder Konsument die Möglichkeit, darüber zu entscheiden ob er das Fischprodukt aus diesem Land und aus der Haltungs- oder Fangmethode kaufen möchte oder nicht. Das ist eine klar nachvollziehbare Herkunfts- und Herstellungstransparenz die für viele andere Lebensmittel auch wünschenswert wäre“, so Grabmayr.

Information und Beratung für Interessenten

Auf der Homepage der Landwirtschaftskammer finden Fischproduzenten umfangreiche Informationen zu Rechtsthemen, Haltungsfragen bis hin zu Problematik des Prädatorenschutzes. Für Einsteiger in die Aquakultur werden Einstiegsberatungen angeboten. Da für den Betrieb von Fischanlagen hohes Fachwissen erforderlich ist, sollten die einwöchigen Grundkurse der Bundesanstalt für Wasserwirtschaft www.baw.at vor Planung und Umsetzung von Anlagen in Anspruch genommen werden.

Fisch-Cookinar: Schmankerl vom heimischen Fisch – f(r)isch auf den Tisch

Das Ländliche Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer OÖ macht jetzt Köchinnen und Köche auch online fit für die Zubereitung von frischem Fisch. Am 19. Februar gibt es von 15.30 bis 17.30 Uhr ein Do-it-yourself Onlineseminar für Fischliebhaber, die lernen möchten, wie einfach frischer Fisch selbst filetiert und kulinarisch in Bestform gebracht wird. Unter der Anleitung von Seminarbäuerin und Profiköchin Monika Sohneg lernen die Teilnehmer auch die Zubereitung von Fischschmankerln, nämlich einer Suppe und einer Hauptspeise. Nebenbei gibt's jede Menge Tipps und Tricks aus der regionalen Fischküche.

Kosten: 20 Euro pro Person

Einkaufs- und Materialliste wird den angemeldeten Teilnehmer/-innen vorab zugesendet.

Information und Anmeldung: <https://ooe.lfi.at/cookinar>

Fisch ist gesund

Aus ernährungsphysiologischer Sicht hat das Fleisch der Fische einige Besonderheiten: Fische sind im Gegensatz zu den Landnutztieren nicht der Erdanziehungskraft ausgesetzt, und das Fleisch der Fische unterscheidet sich von den Landbewohnern dadurch, dass es geringere Mengen an Bindegewebe enthält. Das macht den Fisch zart und leicht verdaulich. Das bekannteste Fett der Fische ist die Omega-3-Fettsäure, die in der Ernährung eine wesentliche Rolle spielt. Wir können diese im Körper nicht selber aufbauen, sondern müssen sie mit der Nahrung aufnehmen. Während pflanzliche Omega-3-Fettsäuren im Körper erst umgewandelt werden müssen, stehen die Omega-3-Fettsäuren der Fische dem Körper gleich zur Verfügung.



Bildtext: Die Regenbogenforelle ist mit 50 Prozent die beliebteste Forellenart.

Bildnachweis: Archiv Aqua_Florian Kainz, Abdruck honorarfrei



Bildtext: In Österreichs klaren Gewässern erreichen die Fische eine besonders hohe Qualität.

Bildnachweis: Ulrich Bültermann, Abdruck honorarfrei

**Mag. Helga Bültermann-Igler,
Obfrau des Verbandes der Österreichischen Forellenzüchter**

Frischen Fisch bewusst und nachhaltig genießen – natürlich von den heimischen Fischzüchtern

2020 war für die heimischen Fischzüchter besonders herausfordernd. Anfänglich waren die Produzenten durch die Gastronomieschließungen mit großen Absatzschwierigkeiten konfrontiert. Viele Umstrukturierungen der Vertriebswege in Richtung Direktvermarktung an den Endkunden, regionale Liefermöglichkeiten in den Einzelhandel und die vermehrte Nachfrage nach heimischem Süßwasserfisch haben das Jahr doch noch positiv ausklingen lassen. Die Konsumenten dürften bedingt durch die Lockdowns und das vermehrte Kochen in den privaten Haushalten ihr Bewusstsein für Ernährung, im speziellen jedoch das Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Regionalität der Lebensmittel geschärft haben.

„Die Konsumenten haben uns durch den vermehrten Einkauf regionaler Produkte - und damit unserer Forellen - über den Lockdown und den Ausfall der Gastronomie gerettet“, so Mag. Helga Bültermann-Igler, Obfrau des Verbandes Österreichischer Forellenzüchter.

Die Argumente für den heimischen, regionalen Fisch sprechen für sich: kurze Transportwege und beste Qualität durch hervorragendes Wasser ohne Umweltkontaminationen und beste Zuchtbedingungen.

Natürliche Lebensbedingungen in den Aquakulturen

In den klaren Gewässern haben Süßwasserfische in den Aquakulturen dem natürlichen Lebensraum nachempfundene Lebensbedingungen. Durch geringe Besatzdichten, ausreichend Lebensraum und kühle Wassertemperaturen erreichen die Fische eine außergewöhnliche Qualität, welche sich durch hohe Fleischfestigkeit auszeichnet. Je nach Wassertemperatur wachsen die Forellen 18 bis 26 Monate, bis sie eine verzehrfertige Größe erreichen.

„In dieser langen Zeit kann viel passieren, wie zum Beispiel trockene Sommer oder sehr kalte Winter, zu viel Regenwasser oder zu wenig. Alle Umwelteinflüsse zeigen ihre Auswirkungen, darum ist die Aquakultur auch mit besonders hohen wirtschaftlichen Risiken verbunden und kaum jemand Unerfahrener wagt sich an diese hohe Kunst der Landwirtschaft. In den bestehenden regionalen Familienbetrieben und Fischzüchterfamilien wird das gesammelte Wissen über Generationen weitergegeben und weiterentwickelt“, so Bültermann-Igler.

Österreich hat durch das BAW Scharfling (Bundesamt für Wasserwirtschaft - Institut für Gewässerökologie) eine hervorragende Ausbildungsstätte, in der der Lehrberuf des Fischers

gelehrt wird und durch die angebotene Meisterprüfung und viele Fachkurse intensiviert werden kann. Alleine im vergangenen Jahr haben zehn Männer die Ausbildung zum Fischereimeister abgeschlossen.

„Nachdem die Fischzucht arbeits- und zeitintensiv ist, die gesetzlichen Bestimmungen in den letzten Jahren immer komplexer wurden und auch die jahreszeitlichen Temperatur- und Witterungsbedingungen schwierig sind, ist es oft nicht leicht die nächste Generation zum Fortführen des Betriebes zu ermutigen. Deshalb ist eine Erweiterung der heimischen Aquakultur-Produktion nur langsam und stetig zu erreichen“, ist Bültermann-Igler überzeugt.

Vorrangig basiert die Erhöhung der Produktion nicht auf neuen Fischzuchten, sondern in der Erweiterung von bestehenden Anlagen. Im Jahr 2019 konnte in der Produktion von Speisefisch eine Steigerung von 4,1 Prozent erreicht werden, diese fand vor allem in den Fischarten Regenbogenforelle und Lachsforelle (4,3 Prozent), Bachsaibling (10 Prozent) und Afrikanischer Wels (8,9 Prozent, Indoorzucht) statt. (Quelle: Statistik Austria, Speisefischproduktion 2019)

Verband österreichischer Forellenzüchter



Der Verband der österreichischen Forellenzüchter (gegründet 1959) mit Sitz in der Landwirtschaftskammer Wels vertritt die Interessen der österreichischen Forellenbetriebe und zählt 95 Mitglieder. Die Homepage des Verbandes informiert Konsumenten über regionale Bezugsmöglichkeiten von Forellenprodukten. Darüber hinaus erfährt man die Entstehungsgeschichte vom Forellenbrutei bis hin zum fertigen Filet. Für die Mitgliedsbetriebe dient die Homepage als Informationsdrehscheibe. Der Verband wurde vom Vater der derzeitigen Obfrau, Kurt Igler, gegründet. Durch seine Initiative gelang es Mitte der 1960er Jahre auch in Österreich geeignetes Trockenfutter für Forellen herzustellen, wodurch die Forellenproduktion großen Aufschwung erlebte.

Vertreten werden die Forellenzüchter seit 2019 durch Obfrau Mag. Helga Bültermann-Igler aus Stattegg bei Graz und Obfrau-Stellvertreter Alois Köttl aus Neukirchen an der Vöckla.

Der Verband der österreichischen Forellenzüchter ist Mitglied des Österreichischen Verbandes für Fischereiwirtschaft. In diesem Verband sind neben den Forellenzüchtern noch der NÖ Teichwirteverband, den Teichwirteverband Steiermark sowie der Verein österreichischer Seenfischer organisiert.

Kontakt Verband Österreichischer Forellenzüchter, Rennbahnstraße 15, 4600 Wels, Geschäftsführerin Gerlinde Schmidberger, info@forellenzuchtverband.at, www.forellenzuchtverband.at Telefon: 0664/1480942

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at