Aschermittwoch: Hochsaison für Fisch

50 Prozent Mehrumsatz zu Beginn der Fastenzeit, die Österreicher essen acht Kilogramm Fisch pro Jahr.

Die ersten Tage der Fastenzeit – von Aschermittwoch bis zum Wochenende – sind die Hochsaison im Wiener Fischhandel. Die Umsätze bei den rund 25 Unternehmen der Branche steigen rund um den traditionellen Heringsschmaus um etwa 50 Prozent. Besonders beliebt in diesen Tagen: Fischsalate, Räucherfisch und natürlich der klassische Heringsschmaus, der in vielen Haushalten noch selbst zubereitet wird.

Acht Kilogramm Fisch essen die Österreich durchschnittlich im Jahr, die Wienerinnen und Wiener etwa um ein Drittel mehr, wie Georg Gutfleisch, Obmann des Fischhandels in der Wirtschaftskammer Wien, weiß: „In Wien ist frischer Fisch sehr

gut verfügbar, dadurch kommt er auch öfter auf den Tisch als in ländlichen Gegenden“. Dennoch ist auch in Wien der Fischgenuss im EU-Vergleich niedrig. Gutfleisch: „In Deutschland ist der Konsum doppelt so hoch wie in Österreich“. Besonders angetan haben es den Wienern traditionell zwei Meeresfische, der Lachs und der Kabeljau, danach kommen dann die Fische aus den heimischen Seen. „Zander, Seesaibling und natürlich die Forelle“, so Gutfleisch.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at