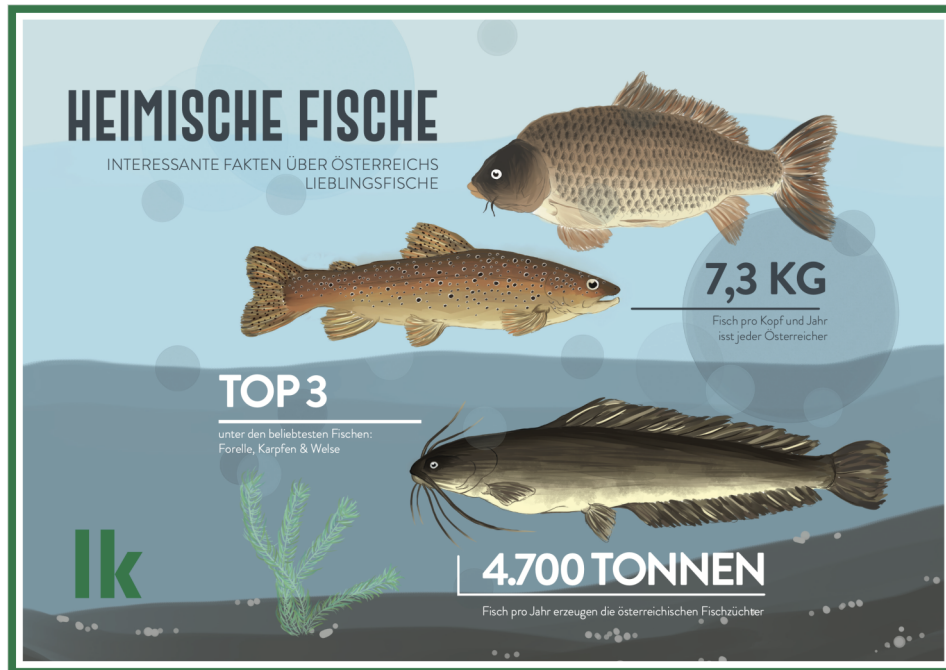


Regionaler Fisch zum Aschermittwoch



Der Aschermittwoch läutet den Beginn der 40-tägigen Fastenzeit ein. In Österreich kommt an diesem Tag traditionell Fisch auf den Tisch, idealerweise aus heimischen Teichen, Aquakulturen und Seen. Denn Speisefisch aus Österreich gilt aufgrund hoher Standards und strenger Vorgaben als nachhaltiges Qualitätsprodukt. Der Griff zum Fisch aus Österreich ist deshalb nicht nur während der Fastenzeit sinnvoll, sondern das ganze Jahr.

„Fisch aus Österreich ist gesund, erweitert das regionale Kulinarikangebot und stärkt den ländlichen Raum. Die heimischen Speisefisch-Produzenten bewahren das traditionelle Fischerhandwerk und stellen seit vielen Jahren eindrucksvoll unter Beweis, dass nachhaltiges Wachstum im Einklang mit der Natur möglich ist und bei uns auch gelebt wird“, erklärt Johannes Schmuckenschlager, Präsident der **Landwirtschaftskammer NÖ**.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Heimischer Fisch**
- **Regionaler Genuss**
- **Zahlen, Daten und Fakten zur Fischproduktion in Österreich**

Heimischer Fisch

Matthias Haberzeth von der **Teichwirtschaft Haberzeth** im Bezirk Krems-Land freut sich über die steigende Nachfrage nach seinen Speisefischen: „Die Vielfalt und die Qualität sind da, es wird auch wieder verstärkt zum Waldviertler Karpfen gegriffen. Die Leute wollen weg von den Meeresfischen und das ist auch gut so“, so Haberzeth. In den Sommermonaten fragen seine Kunden vor allem Forelle, Lachsforelle und Saibling nach und in der kalten Jahreszeit ist es „ganz klassisch der Karpfen, der wird frisch genauso gerne genommen wie geräuchert“.

Regionaler Genuss

Speisefisch aus Österreich liegt derzeit ohnehin voll im Trend. Vor allem in Bezug auf die Ernährungssicherheit führte die Corona-Krise zu einem Umdenken bei den Österreicherinnen und Österreichern, was die Wertschätzung für regionale Lebensmittel betrifft. Wenn dieser Trend anhält, profitiert auch die heimische Fischproduktion davon. Schon vor Ausbruch der Pandemie konnte die jährliche Produktion seit 2012 im Schnitt um etwa 1.400 Tonnen pro Jahr gesteigert werden. Laut Leo Kirchmaier, Referent für Aquakultur in der Landwirtschaftskammer NÖ, genießt der Speisefisch aus Österreich aufgrund der nachhaltigen Produktionsweise mit sehr hohen Standards an Umwelt als auch Natur einen so besonders guten Ruf. „Da gäbe es auch viele regional sehr geschätzte Produkte zu erwähnen, wie zum Beispiel den Waldviertler Karpfen, den Steirer Karpfen oder auch den Kärntner Laxn“, sagt Kirchmaier.

Auf der Website www.gutewahlfisch.at findet man laufend neue Informationen und Betriebe rund um die österreichische Aquakultur und Fischerei.

Zahlen, Daten und Fakten zur Fischproduktion in Österreich

- Diese drei Fische stehen bei den Österreicherinnen und Österreichern aktuell besonders hoch im Kurs: Forellen, Karpfen und Welse.
- In Österreich wurden im Jahr 2020 insgesamt 621 Tonnen Karpfen, 1.524 Tonnen Regenbogen- und Lachsforellen und 617 Tonnen Bachsaibling verkauft.
- Laut Statistik Austria essen die Österreicherinnen und Österreicher pro Kopf 7,3 Kilogramm Fisch pro Jahr.
- Die österreichischen Fischproduzenten erzeugen pro Jahr 4.700 Tonnen Speisefisch, das entspricht einem Selbstversorgungsgrad von knapp sieben Prozent.
- In Österreich gibt es 526 Speisefisch-Produzenten, wobei die Zahl etwa doppelt so groß sein dürfte, wenn man auch Hobbyteichwirte dazurechnet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at