

Der Karpfen verbürgt Nachhaltigkeit made in Waldviertel

Auch beim Karpfen gilt: Der Lebensmittelhandel und Fachgeschäfte sollte stets heimischer Qualität den Vorzug geben.



Die Zeit des Abfischens im Waldviertel ist gekommen. „Wir produzieren genug und haben ausreichend Karpfen für den heimischen Markt. Unser Problem ist, wie schon seit Jahren, dass aus Tschechien billige Konkurrenzprodukte kommen, mit denen wir preislich nicht mithalten können“, erklärt Andreas Kainz, Obmann-Stellvertreter der **NÖ Teichwirtschaft**, dem *NÖ Wirtschaftspressedienst*.

Im Detail heißt das: Karpfen aus Tschechien sind ungefähr um 30 Prozent billiger als heimischer Karpfen. Heimischer

Biokarpfen kostet nochmal um zehn Prozent mehr. Im Waldviertel gibt es Teiche mit rund 2.500 Hektar Fläche, Tschechien hat etwa 20.000 Hektar. „Unsere Fische sind im heimischen Teich geboren und aufgewachsen. Wir produzieren extensiv, was heißt, dass es pro Teich eine Höchstgrenze an Fischen gibt. Und vor allem füttern wir Getreide aus heimischer Produktion. Deshalb hat Greenpeace den Karpfen als nachhaltigsten Fisch deklariert“, sagt Kainz mit Verweis auf die Vorzüge des **Waldviertler Karpfens**.

Mehrheitlich seien die Betriebe im Waldviertel Biobetriebe. Oft allerdings werden Biofische aufgrund des Preisdrucks als konventionelle Karpfen in den Handel gebracht. „Da es in Tschechien keine gleich genaue Dokumentation wie in Österreich gibt, wäre es durchaus möglich, dass dort - so wie international vielfach üblich - der Karpfen mit Fischmehl gefüttert wird, das vom Meer kommt und daher keineswegs der Nachhaltigkeit entspricht“, sagt Kainz.

Grundsätzlich sind die Konsumenten bereit, für heimischen Karpfen mehr Geld auszugeben. Und vor allem würden sich viele Fischliebhaber Karpfen nicht nur zu Weihnachten wünschen. „Ganzjährig Karpfen zu züchten, ist sehr kostenintensiv und nicht jedem Züchter möglich“, meint der Funktionär der NÖ Teichwirtschaft, der in Waidhofen/Thaya die Teichwirtschaft Kainz mit dem Namen Waldviertelfisch betreibt. Seit mehr als 60 Jahren wird das Unternehmen als Familienbetrieb geführt.

„Wenn nur der klassische Weihnachtskarpfen das Betriebsziel ist, wird dies von behördlicher Seite regelmäßig erschwert“, sagt Kainz. „Ein neuer Teichbau - nur so können wir mittelfristig betriebswirtschaftlich bestehen - ist sehr problematisch. Da wird von Behördenseite viel unternommen, damit das nicht möglich ist. Zwar gibt es EU-Richtlinien, aber die meisten Themen sind hausgemacht. Beispielsweise hat das Land Niederösterreich vorgeschrieben, dass wasserrechtliche Bewilligungen für neue Teiche 50 Jahre gültig sein sollen. Manche Bezirkshauptmannschaft stellt aber wasserrechtliche

Bewilligungen nur für zehn Jahre aus. Wenn ich viel Geld ausbebe, um einen Teich zu errichten und nicht weiß, ob ich diesen auch noch nach zehn Jahren weiter bewirtschaften darf, wird betriebliches Handeln ziemlich eingeschränkt“, gibt der Experte zu bedenken.

In Zeiten, in denen Umweltschutz und Klimawandel ein großes Thema sind, kehrt Kainz die Vorteile der Teiche hervor. „Teiche unterstützen das Mikroklima und sind Rückhaltebecken bei Hochwasser. Mit unseren Produkten, insbesondere mit dem Karpfen, leisten wir einen hohen Beitrag zur CO₂-Neutralität und auch zur Regionalität“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at