

David Zauner fliegt auf Alpenlachs



Nationalteam-Schispringer David Zauner schwört auf Alpenlachs

Credit: GEPA pictures

Fotograf: GEPA pictures/Hans Oberlaender

Utl.: Der steirische Schispringer und Kulm-Teilnehmer schwört auf gesunde Ernährung und setzt daher auf Alpenlachs aus der Steiermark. =

Graz (OTS) - Beinahe hätte er ja schon in den rohen Fisch hineingebissen, als er am Freitag ein besonders prachtvolles Exemplar des Alpenlachs überreicht bekam. Schispringer David Zauner hat es sich dann doch anders überlegt und ihn in der Küche des VIP-Zeltes am Kulm abgeliefert, wo der Alpenlachs heuer bereits serviert wird. Zubereitet schmeckt er eben doch besser.

Gesunde, ausgewogene Ernährung ist gerade bei den Schispringern ein ganz großes Thema. Sie dürfen nicht zu viel Gewicht auf die Waage bringen, müssen aber dennoch topfit sein. Fisch ist da ein wichtiger Bestandteil auf dem Speiseplan. Und bei Nationalteam-Springer Zauner stammt der Fisch auf dem Teller künftig noch öfter aus der Steiermark: Echter Alpenlachs aus dem Gesäuse.

Dort - im Xeis, wie die Steirer das raue, urtümlich gebliebene und teilweise fast unberührte Tal nennen - gedeiht und reift derzeit in der modernsten Zuchtanlage Österreichs die erste Generation des Xeis-Alpenlachs. Diese Fische werden demnächst nicht nur bei Zauner auf dem Teller landen, sondern auch in der Spitzengastronomie. Festes Muskelfleisch und feiner Geschmack zeichnen den Xeis-Alpenlachs aus.

Betrieben wird die Anlage von der Xeis Alpenlachs GmbH, ein Gemeinschaftsprojekt der Wasserpark Aqua Natura GmbH, der steirischen Landesforste und der Soravia-Gruppe. 40 Tonnen Fisch wachsen dort ab

nun jedes Jahr heran - in klarem Gebirgswasser, mit zertifiziertem Bio-Futter und technischen Einrichtungen, die garantieren, dass die feinen Fische kein Fett ansetzen.

Anhänge zu dieser Aussendung finden Sie als Verknüpfung im AOM / Originaltext-Service sowie im Volltext der Aussendung auf <http://www.ots.at>

Rückfragehinweis:

Mag. Patrick-Noel Gregor, Tel.: 0664 6000 8378

Mail: kontakt@alpenlachs.at, Web: www.alpenlachs.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/13614/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0176 2012-01-13/15:40

131540 Jän 12

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20120113_OTS0176