

Titschenbacher: Forellen, Saiblinge und Karpfen sind beliebteste heimische Fische

Utl.: Steirische Teichwirte wollen ausweiten, stoßen aber auf große Hindernisse =

Graz (OTS) - Fische aus der Region sind garantiert frisch und haben kurze Transportwege. Sie sind außerdem eine gesunde Alternative zu Meeresfischen und Importen. Am beliebtesten bei der steirischen Bevölkerung sind Forellen, Saiblinge und Karpfen. Diese sind bei den 85 Fisch-Direktvermarktern sowie auf 30 Bauernmärkten im Bundesland unter der Marke "Steirerfisch" küchenfertig, aber auch "praktisch grätenfrei" erhältlich.

Die Selbstversorgung mit heimischen Fischen liegt nach wie vor bei nur 6%. Rein rechnerisch wären sie damit bereits Ende Jänner ausverkauft, jedoch werden sie ganzjährig in geringen Mengen angeboten. Gemäß Zukunftsstrategie "Land- und Forstwirtschaft 2030" der Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark soll in gut zehn Jahren die Selbstversorgung auf 12% verdoppelt werden. Dazu wird die LK auch die Beratung ausbauen. Allerdings stoßen die heimischen Teichwirte nach wie vor auf große Hindernisse.

Titschenbacher: Große Sorgen wegen Fischräuber

"Besonders große Sorgen bereiten den heimischen Teichwirten und Forellenzüchtern die Fischräuber wie beispielsweise der Fischotter", so LK-Präsident Franz Titschenbacher. Allein in der Steiermark vernichten Fischotter täglich mehr als 1.500 Kilogramm Fische (pro Jahr mehr als 500 t) aus heimischen Gewässern und fressen besonders gern Leckerbissen, wie deren Herz oder andere Innereien. "Die Schäden der Teichwirte und Fischzüchter gehen in die Millionenhöhe. Nachdem für Fischotter ein guter Erhaltungszustand vorliegt, trete ich für eine Regulierung ein", so Titschenbacher. Auch bei den Wasserrechtsbewilligungen hakt es noch, so Helfried Reimoser, Geschäftsführer des steirischen Teichwirteverbandes: "Während es bei der Bewilligungsdauer zur Wassernutzung zu einer Entspannung gekommen ist, sind die Vorlaufzeiten für eine Wasserrechtsbewilligung zu lang und die Kosten dafür viel zu hoch. Sie stehen in keinem Verhältnis zum Ertrag."

Breite Fischpalette in den heimischen Teichen und Gewässern

Die heimischen Fische ernähren sich naturnah, verschiedene Arten bilden eine vielfältige Teichgemeinschaft aus Karpfen, Stören, Amuren und Schleien sowie Raubfischen wie Hechten, Welsen und Zandern. Neben natürlichem Futter wie Plankton und Insekten fressen Karpfen auch Gerste und heimischen Ölkuchen (Presskuchen von der Kernölherstellung). Sie verbringen nach der Teichzeit zusätzlich zwei Wochen in der Frischwasserhälterung, wodurch das Fleisch fester wird und somit seinen letzten Qualitätsschliff erhält. Karpfen weisen mit 12% einen ähnlichen Fettgehalt auf wie die begehrten Lachsforellen. Die Züchter halten in kaltem Wasser Forellen, Lachsforellen, Bachforellen, Saiblinge und ähnliche Arten.

Zahlen und Fakten

In der Steiermark gibt es 400 Teichbewirtschafter, die Forellen sowie Karpfen züchten oder Angelteiche betreiben. Jährlich bringen sie 600 t Karpfen und die gleiche Menge forellenartige Fische wie Saiblinge, Bachforellen oder Forellen auf den vorwiegend regionalen Markt. Der Pro-Kopf-Verbrauch steigt und wird sich laut Prognosen weiter erhöhen: 7,3 kg (2010), seit 2013 pendelt er um die 8 kg, 2018 lag er bei 8,5 kg.

Fischsauna stark im Kommen - Karpfensuppe ist ideale Fastenspeise

Fangfrische Fische erhalten ihre wertvollen Inhaltsstoffe am besten mithilfe der Fischsauna - sie werden ganz einfach schonend gedämpft. Ebenso wertvoll sind sie pochiert und als Suppe mit viel Wurzelgemüse zubereitet. Auch eine klare Karpfensuppe ist eine ideale Fastenspeise: 400 g Karpfenkarkassen, 1 Karpfenfilet, 50 g Lauch, zwei Zwiebeln, 0,2 Liter Weißwein, acht Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, 80 g Staudensellerie, 80 g Karotten. Alle Zutaten, außer dem Filet, mit kaltem Wasser ansetzen und langsam zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und rund eine Stunde köcheln lassen. Das Filet in kleine Stücke schneiden, kurz darin ziehen lassen und danach die Fischkarkassen aus der Fischsuppe entfernen. (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Mag. Rosemarie Wilhelm

Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsreferat

Landwirtschaftskammer Steiermark
8010 Graz, Hamerlinggasse 3
Tel: +43/316/8050-1280, Mobil: +43/664/183 63 60
Mail: rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at
www.stmk.lko.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3344/aom>

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

OTS0052 2019-03-05/10:08

051008 Mär 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190305_OTS0052