

Presseinformation

Graz, 24. Februar 2023

Heimische Fische voll im Trend

Nachfrageboom ungebrochen. Steirische Teichwirte hätten sogar Potenzial, die Fischproduktion je nach Fischart zu verdoppeln bis zu verdreifachen und haben dafür auch kräftig investiert. Doch Sorgen bereiten tierische Fischräuber und der Klimawandel

Fangfrisch, küchenfertig und sogar grätenfrei. Heimische Fische wie Karpfen, Forellen, Saiblinge oder Lachsforellen sind bei den Steirerinnen und Steirern sehr beliebt. *„Wir erleben einen richtigen Nachfrageboom. Am Aschermittwoch waren die heimischen Teichwirte voll ausverkauft“*, sagt Helfried **Reimoser**, Geschäftsführer des steirischen Teichwirteverbandes. Angeboten werden die heimischen Fische überwiegend im Direktverkauf ab Hof sowie auf heimischen Bauernmärkten – für 100 steirische Teichwirte ist die Direktvermarktung von Fischen die wichtigste Absatzschiene. Heimische Fische sind eine ideale Fasten- sowie Diätspeise. Sie sind fangfrisch, einfach und rasch zuzubereiten und liegen in der gesunden Ernährung voll im Trend.

Verdoppelung bis Verdreifachung möglich. Um die steigende Nachfrage besser decken zu können, haben die österreichischen Teichwirte in den vergangenen 14 Jahren rund 100 Millionen Euro in die Modernisierung der Teichanlagen investiert. **Reimoser:** *„Die heimischen Teichwirte haben grundsätzlich das Potenzial, die dreifache Menge an fettarmen Karpfen sowie die doppelte Menge an forellenartigen Fischen auf den Markt zu bringen. Doch der Weg dorthin ist mit erheblichen Hindernissen gepflastert“*. Konkret nennt Reimoser dazu die Überpopulation an tierischen Fischräubern und die Folgen des Klimawandels.

Reimoser: Wir schützen die Fische vor Fischräubern und den Klimawandel-Folgen. Große Sorgen machen den heimischen Teichwirten tierische Fischräuber wie Otter und Kormorane sowie die Folgen des Klimawandels. Die Fischräuber vernichten täglich 3.000 Kilogramm steirische Fische, pro Jahr plündern und töten sie 1 Million Kilogramm Fische aus den steirischen Teichen und Gewässern wie Flüssen. *„Wir schützen unsere Fische in den Teichen bestmöglich durch teure Zäune und Netze sowie kostspielige Überspannungen vor den Fischräubern. Doch die unmittelbaren Fischräuber-Schäden von zehn Millionen Euro im Jahr sind überdramatisch und für die Teichwirte nicht mehr verkraftbar“*, sagt **Reimoser**. Und weiter: *„Wir hoffen nun beim zuständigen Umweltressort des Landes Steiermark Gehör zu finden, um die Überzahl an Fischräubern einzudämmen. Um eine Verbesserung der dramatischen Situation zu erreichen, muss die in Begutachtung geschickte Fischtoter-Entnahmeverordnung noch wesentlich nachgeschärft werden.“*



Klimawandel: Gegensteuern. Beunruhigt sind die steirischen Teichwirte auch aufgrund der Folgen des Klimawandels. Denn durch die immer häufiger auftretenden Hitze- und Trockenperioden steigen die Wassertemperaturen und die Verfügbarkeit von Wasser sinkt. Ab einer durchschnittlichen Wassertemperatur von 24 Grad Celsius ist beispielsweise keine Forellenhaltung mehr möglich.

Reimoser: „*Unsere Teichwirte steuern den Folgen des Klimawandels entgegen und investieren in den nächsten fünf Jahren rund 30 Millionen Euro vorwiegend in technische Maßnahmen wie Belüfter und Sauerstoffgeräte, um das heimische Angebot zu sichern.*“

Zahlen und Fakten. In der Steiermark gibt es aktuell 340 Teichbewirtschafter und Fischzüchter, die Karpfen sowie forellenartige Fische wie beispielsweise Forellen, Bachforellen, Saiblinge und Regenbogenforellen halten oder Angelteiche betreiben. Aufgrund der Probleme mit den Fischräubern haben in den vergangenen Jahren mehr als 60 Teichwirte das Handtuch geworfen. Jährlich bringen die heimischen Teichwirte 400 Tonnen Karpfen (minus 200 Tonnen gegenüber 2021) und etwa 600 Tonnen forellenartige Fische (minus 50 Tonnen gegenüber 2022) vorwiegend auf den regionalen Markt. Das Potenzial liegt hingegen bei 1.500 Tonnen Karpfen und 1.300 Tonnen forellenartigen Fischen. Aktuell kommen heimische Fische nur selten auf den Tisch: Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 9 Kilogramm, davon sind aber nur 0,8 Kilo heimische Fische.

Gesund und vorbildlich gekennzeichnet. Das nahezu fehlende Bindegewebe macht Fische besonders zart und leicht verdaulich. Besonders wertvoll sind die enthaltenen Omega-3-Fettsäuren. Diese kann der Körper nicht selbst aufbauen; sie müssen über die Ernährung aufgenommen werden. Vorbildlich ist auch die Herkunftskennzeichnung. Für die Verbraucher ist Folgendes angegeben: Name der Fischart, Zuchtform sowie Herkunftsland. Die Kennzeichnung von heimischen Karpfen erfolgt somit beispielsweise so: Karpfen, küchenfertig, Aquakultur in Österreich (cyprinus carpio).

Vom Karpfen bis zum Hecht: Große Fischvielfalt in den heimischen Teichen. Die heimischen Fische ernähren sich naturnah, verschiedene Fischarten bilden eine vielfältige Teichgemeinschaft aus Karpfen, Stören, Amuren, Schleien und Raubfischen wie Hechten, Welsen und Zandern. Neben im Teich vorkommendem Futter wie Plankton und Insekten, fressen Karpfen auch Gerste und Kernölkuchen (Presskuchen aus der Kürbiskernölherstellung). Sie verbringen nach der Teichzeit zusätzlich zwei Wochen in der Frischwasserhälterung, wodurch das Fleisch fester wird und somit einen Qualitätsschliff erhält. Karpfen haben mit zwölf Prozent einen ähnlichen Fettgehalt wie die begehrten Lachsforellen. Die Forellenzüchter halten in kaltem Wasser Forellen, Lachsforellen, Bachforellen, Saiblinge und ähnliche Arten.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360