

## Bitte zu Fisch...

*In österreichischen Haushalten  
kommt viel zu selten heimischer  
Fisch auf den Teller.*

... Von Andrea Knura

8 Kilo Fisch – das ist, laut Statistik Austria, unser jährlicher pro Kopf-Verbrauch. Diese umgerechnet 63.000 Tonnen werden von der österreichischen Fischzucht mit Schwerpunkt Karpfen und Forelle natürlich nicht abgedeckt – aus heimischen Aquakulturanlagen kommen rd. 4.250 Tonnen. Es muss also importiert werden. Fazit: Nur fünf Prozent der Fische, die bei uns auf dem Teller landen, stammen tatsächlich aus heimischer Zucht.

Die Fischzüchter verkaufen den Fisch hauptsächlich an die Gastronomie, ab Hof (Kunden suchen sich ihren Fisch direkt am Teich aus) und auf Märkten, meist frisch und nicht verarbeitet. Der Großhandel wird kaum beliefert.

Heimischer Fisch geht gegenüber importiertem Fisch preislich meistens „unter“. Eine heimische Bachforelle hat gegen Massenware wie Kabeljau und Pangasius keine Chance.

### Ein heimischer Schatz

Geschmacklich gesehen hat der heimische Fisch aber „die Flossen um Längen vorn“. Kein Wunder. Er wächst langsam und gesund heran – dafür sorgen hervorragende Wasserqualität, biozertifiziertes Futter und ausreichend Bewegung. Natürlich hat auch das Know-how und handwerkliche Können unserer Teichwirte seinen Einfluss auf die Qualität. Wussten Sie, dass früher einmal vor allem die Klöster Fischzucht betrieben? Schließlich brauchte man ja eine Fastenspeise. Bio-Fisch stammt

übrigens immer und ausschließlich aus einer zertifizierten Aquakultur, für Fisch aus Wildfängen ist keine Biozertifizierung nötig. Nicht biozertifizierte Fische können für Massentierhaltung auf engstem Raum stehen – das muss aber nicht sein. Hier macht man sich am besten selbst ein Bild, denn viele kleine Fischzuchten verzichten oftmals, zur Vermeidung des bürokratischen Mehraufwands, auf eine Zertifizierung.

Nochmals zurück zu den bescheidenen fünf Prozent heimischem Fisch: Wir Konsumenten bestimmen das Angebot. Wenn die Nachfrage nach fangfrischer Forelle und heimischem Karpfen steigt, dann können Pangasius & Co. aus Massentierhaltung „baden gehen“. Und wir schonen zusätzlich den Fischbestand der Weltmeere.

## bauernladen Tipps

### Bier-Upcycling



© Andrea Knura

Wie sich die Fußball-EM positiv auf unsere Schönheit auswirkt? Ganz einfach: Bierreste nicht wegschütten, sondern als Haar- oder Gesichtsmaske verwenden. Rita Davidson zeigt, wie's geht.

### Reif für Erdbeeren



© NO Bauernbund

Endlich sind die Erdbeeren reif. Der Erdbeerfinder auf [www.niederoesterreichs-bauern.at](http://www.niederoesterreichs-bauern.at) ist der Wegweiser mit punktgenauer Navigation zu den Erdbeerefeldern in Niederösterreich.

### Weintour Weinviertel



© weintour.at/Weinviertel Tourismus

Die große Weinverkostung im Weinviertel findet heuer (coronabedingt) nicht im April, sondern am 26. & 27. Juni statt: 250 Weinstraßen-Winzer öffnen von 10 bis 19 Uhr ihre Weingüter und bitten zur Weinverkostung.

[www.weintour.at](http://www.weintour.at)



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at