Presseinformation

9. Oktober 2002

„Abfischen“ im Waldviertel

Waldviertler Karpfen-Wochen ab 12. Oktober

„Abfisch-Zeit“ für die Karpfen im Waldviertel: Im Herbst werden die Fischteiche abgelassen und die Karpfen aus den verbleibenden Gruben mit Netzen und Keschern abgefischt. Die Fische werden dann entweder verkauft oder bis Weihnachten in Hälteranlagen gehalten. Die „Abfisch-Feste“ beginnen am 11. Oktober in Gmünd am Harabruck-Teich. Weitere Feste finden beispielsweise am 22. Oktober am Zieringsteich in Rastenfeld, am 23. Oktober am Jägerteich in Waidhofen an der Thaya und am 26. Oktober am Bruneiteich in Heidenreichstein statt.

Die „Abfisch-Feste“ werden auch von der EU gefördert. Von den 305.000 Euro stammen 30.500 aus Regionalfördermitteln des Landes Niederösterreich und 152.705 Euro aus dem EAGFL-Fonds.

Es dauert drei bis vier Jahre, bis die Karpfen ein Gewicht von 2 bis 2,5 Kilo erreichen und damit speisereif sind. Grätenfreie Karpfenfilets enthalten nur zwischen vier und sechs Prozent Fett. In Niederösterreich werden pro Jahr 500 Tonnen Karpfen produziert. Das Waldviertel ist mit ca. 1.600 Hektar Teichfläche das bedeutendste Karpfengebiet Österreichs. Der „Waldviertler Karpfen“ ist seit 1999 eine geschützte Marke.

Auch die Mitglieder der NÖ Wirtshauskultur haben ab 12. Oktober Karpfengerichte auf der Speisekarte: geräuchert, eingelegt, gebraten, blau, pochiert, als Pastete oder als Suppe. Waldviertler Karpfen zeichnen sich durch weißes, festes Fleisch und geringen Fettanteil aus.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at