

Presseinformation

13. April 2023

Heimische Unternehmer siedeln erste österreichische Waldlachs-Farm in Gmünd an

LH Mikl-Leitner: „Leuchtturmprojekt, das aus der Region weit über die Landesgrenzen hinwegstrahlen wird“

Die Waldviertler Region rund um Gmünd ist mit ihrer breiten Expertise für Fischkultur über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Karpfen, Forellen und Zander wachsen seit Jahrhunderten in höchster Qualität im Waldviertel heran. Mit dem Grundsatzbeschluss im Gemeinderat vom 27. März 2023 wurden die Weichen für die erfolgreiche Weiterentwicklung des Projektes gestellt. Das Unternehmen Burgenlachs GmbH wird sein erstes Projekt in Gmünd ansiedeln und dort den ersten heimischen ‚Waldlachs‘ aus Österreich großziehen. Damit wird ab 2026 ein Drittel des derzeitigen österreichischen Lachsbedarfs aus dem grünen Waldviertel gedeckt werden können.

Österreich importiert jährlich ca. 9.000 Tonnen Lachs aus dem Ausland. Das bedeutet, dass jeder Österreicher zirka ein Kilogramm Lachs pro Jahr genießt. Österreichs Fischbedarf ist bisher stark von Lieferungen aus dem Ausland abhängig. Denn nur zirka sechs Prozent des gesamten heimischen Bedarfs können mit Fisch aus Österreich gedeckt werden. Um die Lebensmittelversorgungssicherheit in Österreich nachhaltig zu stärken und zu weite Transportwege zu vermeiden, soll nun das moderne Leuchtturmprojekt in Niederösterreich umgesetzt werden.

„Mit dem Projekt ‚Waldlachs‘ in Gmünd entsteht hier ein Leuchtturmprojekt, das aus der Region weit über die Landesgrenzen hinwegstrahlen wird. Denn ab 2026 wird hier der erste heimische Waldlachs aus dem Waldviertel natürlich, regional, umweltschonend und frei von jeglichen Zusatzstoffen heranwachsen. Möglich wird das alles, weil der Wirtschaftsstandort Niederösterreich im Miteinander des Landes und der Gemeinde mit den besten Rahmenbedingungen überzeugt hat. Dadurch entstehen nicht nur bis zu 100 neue Arbeitsplätze in der Region, sondern auch die regionale Lebensmittelproduktion, die in Niederösterreich einen traditionell hohen Stellenwert hat, wird gestärkt. Mit dem Projekt ‚Waldlachs‘ in Gmünd wollen wir das Waldviertel als kulinarischen Hotspot noch stärker in die Welt hinausragen“, so Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.

Presseinformation

Von der Waldlachs-Farm in Gmünd aus, sollen ab 2026 ca. 3.000 Tonnen Qualitäts-Lachs jährlich auf den Markt kommen. „Als Fischliebhaber ist es uns ein Herzensanliegen, unseren Teil zu einer gesünderen Ernährung mit heimischem Fisch in höchstmöglicher Qualität beizutragen. Das Waldviertel mit seiner in Österreich bekannt hohen Wasserqualität eignet sich ideal für feinsten, frischen Lachs. Ist es doch schon bisher eine Hochburg für heimischen Qualitätsfisch. Durch die neue, grüne Technologie ist es nun möglich, die weiten Transportwege aus dem Ausland deutlich abzukürzen, die Natur nachhaltig zu schonen, für mehr heimischen Fisch auf Österreichs Tellern zu sorgen und das Waldviertel noch weiter zu stärken“, so Gerald Gerstbauer, Geschäftsführer der Burgenlachs GmbH.

Ressourcenschonung stehe dabei an oberster Stelle, denn so wirke der Naturschutz auch über Landesgrenzen hinaus. Durch den Einsatz von fortschrittlichen natürlichen Filtrations-, Denitrifikations- und Sauerstoffanreicherungssystemen werde bei Waldlachs 99% des Wassers, das den Fischen als Lebensraum dient, täglich wiederverwendet.

„Im Vergleich zu anderen RAS-Systemen benötigt unsere Technologie im laufenden Betrieb nur etwa ein Drittel der Energiemenge. Darüber hinaus wird dieser deutlich geringere Energiebedarf eigenständig aus erneuerbaren Energiequellen unter Einsatz von Photovoltaik und Geothermie gedeckt. Dieses nachhaltige Energiemanagement schützt nicht nur Natur und Lebensraum, sondern trägt auch maßgeblich zur Effizienz des Betriebs bei“, so Gerald Gerstbauer weiter.

„Ich freue mich sehr, dass künftig jeder dritte Lachs auf Österreichs Tellern aus dem heimischen Waldviertel kommen wird. Gmünd trägt somit einen wichtigen Teil zu einer höheren Versorgungssicherheit mit heimischen Lebensmitteln bei. In zahlreichen Gesprächen konnten wir die Investoren davon überzeugen, die Lachsfarm in Gmünd anzusiedeln. Ausschlaggebend für den Zuschlag an uns waren die ausgezeichnete Wasserqualität, die vorhandene hohe Fischexpertise unserer Karpfenbauern und kompetente Verhandlungen auf Augenhöhe. Mit dieser Mischung haben wir das internationale Rennen für Gmünd entschieden und können dadurch bis zu 100 neue Jobs im Waldviertel schaffen. Wir machen dadurch Gmünd endgültig zur Fischhauptstadt Österreichs“, so Bürgermeisterin Helga Rosenmayer.

Möglich wird dies durch die RAS-Technologie des israelischen Forschungsunternehmens AquaMaof Technologies. AquaMaof ist weltweit führend in nachhaltiger Greentech-Forschung und hat bereits sieben Land-Farmen für

Presseinformation

Lachse, Garnelen, Forellen, Baramundi und Dorade erfolgreich umgesetzt. Derzeit wird zum Beispiel in Japan am Berg Fuji eine nachhaltige Lachs-Farm gebaut, um auch dort Lachs in höchster Sashimi-Qualität bereitstellen zu können.

„Waldlachs“ ist eine regionale Marke der Firma Burgenlachs und steht für feinsten, nachhaltigen, frischen, heimischen Lachs – regional herangewachsen im Waldviertler Wasser nach höchsten Qualitäts-Standards und wird von dort fangfrisch direkt in den österreichischen Markt geliefert. Das Unternehmen Burgenlachs hat sich zum Ziel gesetzt, frischen, nachhaltigen Waldlachs aus Österreich bereitzustellen. Der Lachs aus dem Waldviertel soll zudem einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung und zum Naturschutz in Österreich leisten. Dahinter steht ein Team aus Fischliebhabern und Unternehmern wie Gerald Gerstbauer, Eli Sananes, Grisha Alroi-Arloser, Werner Neuwirth-Riedl, Christian Horner und Alfred Gusenbauer. Pur, natürlich, regional aufgezogen, umweltschonend, frei von jeglichen Zusatzstoffen. Das Projekt Waldlachs bekennt sich auch zu den nachhaltigen Entwicklungszielen der UNO.

Weitere Informationen: Mag. Markus Habermann, E-Mail: media@waldlachs.at,
Tel.: 0664/2554282, www.waldlachs.at