

## Presseinformation

11. Dezember 2007

### **120 Tonnen Karpfen aus dem Waldviertel für Weihnachten**

#### **Fischzucht in Niederösterreich hat lange Tradition**

Die Fischzucht hat im Waldviertel eine jahrhundertealte Tradition. Von den bundesweit etwa 2.800 Hektar Fischfläche liegt rund ein Drittel im Norden Niederösterreichs. Fast die Hälfte der heimischen Fischwirte hat sich auf die Produktion von Biofischen spezialisiert und unterwirft sich damit strengen Qualitätsrichtlinien. 120 Tonnen Bio-Karpfen werden heuer zu Weihnachten auf den Tellern öko- und gesundheitsbewusster Konsumenten landen.

Mit einem Fettgehalt von drei bis fünf Prozent ist der Karpfen entgegen seinem ehemals schlechten Ruf ein ausgesprochen gesunder und fettarmer Fisch. Bei der Teichwirtschaft im Waldviertel wird auf besonders klare Qualitätskriterien geachtet. So wachsen die meisten Tiere in großen Warmwasserteichen heran und erhalten als Futter ausschließlich Getreide ohne Zusatz von Farbstoffen, Antibiotika oder Hormonen.

Überdies wird durch das Zusammenleben verschiedener Fischarten wie Hechte, Welse, Schleien, Rotaugen, Rotfedern und Barsche auf natürliche Artenvielfalt geachtet. Jeder einzelne Fisch sollte eine Teichfläche von zumindest 20 Quadratmetern zur Verfügung haben. Außerdem steht das Teichleben mit der Umgebung in enger Verbindung, hier spielen auch Insekten, Vögel und Pflanzen eine wichtige Rolle für das ökologische Gleichgewicht.

In Niederösterreich gibt es rund 100 Fischwirte, die zusammen eine Teichfläche von 1.000 Hektar bewirtschaften. Die Bandbreite reicht dabei vom Kleinzüchter mit zwei Hektar bis zum größten Züchter Österreichs, dem Bio-Betrieb Fischer von Anker, mit 165 Hektar in 26 Teichen. Verpflichtet sich ein Fischzüchter den strengen biologischen Kriterien, kann er mit einer Ernte von etwa 200 Kilogramm Fisch pro Hektar rechnen. Das ist zwar weniger, als in der konventionellen Fischzucht erwirtschaftet werden kann, dafür stimmt aber die Qualität.

Nähere Informationen: <http://www.biofisch.at/>, <http://www.waldviertler-karpfen.at/>