



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 Bauernband

Endlich sind die Erdbeeren reif. Der Erdbeerfinder auf www.niederosterreichs-bauern.at ist der Wegweiser mit punktgenauer Navigation zu den Erdbeerfeldern 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



@bauernladen.at

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

Der Alpenkaviar aus dem Steyrtal

Die sibirischen Störe und Sterlet, aus denen Helmut Schlader den Alpenkaviar gewinnt, schwimmen im kristallklaren Quellwasser aus den Bergen.

„Das Wasser, die sorgfältige Verarbeitung und milde Salzung verleihen dem Alpenkaviar den einzigartigen, nussigen Geschmack“, erklärt der Experte, der mit diesen Produkten beweist: Echter Kaviar muss nicht aus Russland kommen. Er ist, dank Helmut Schlader, eine heimische Delikatesse und eines unserer edelsten und wertvollsten Genussmittel. „Unser Unternehmen liegt am Rande des Nationalparks Kalkalpen im Steyrtal in Oberösterreich.“

Die Becken liegen nah an der Steyr, sie werden aus wasserrechtlichen Gründen aber von der Hausquelle des Schladerschen Hofes gespeist und nicht etwa, wie sonst oft, als Kreislaufanlage geführt, wo dasselbe Wasser wieder und wieder durch die Becken gepumpt wird. In den Teichen tummeln sich einerseits Sibirische Störe, eineinhalb Meter lang, und Sterlete, die mit ihren 60 Zentimetern geradezu zierlich wirken. Sterlet ist übrigens die einzige bis heute in Österreich heimische Störart. Für den wei-



© Alpenkaviar

ßen Kaviar kauft Schlader gezüchtete Albino-Störe zu. Jährlich werden nur wenige Hundert Kilo des exquisiten Störs gehandelt. Die weltweite Produktion des Almas-Kaviar wird auf wenige Kilo geschätzt. Alpenkaviar schätzt sich glücklich, jährlich 2-3 Kilo dieses

besonderen Kaviars mit seinem champagnercremigen dottrigen Geschmack zu produzieren. „Zumindest einmal im Leben muss man ihn genossen haben.“ Durch die Zucht bleibt der Wildkaviar unangetastet. „Das ist mein Beitrag zum Artenschutz“, so Schlader abschließend.

BITTE ZU FISCH

„Der Fisch will drei Mal schwimmen: im Wasser, im Schmalz und im Wein.“

Sprichwort

Neptuns Spice Bio Dose

liebe isst

Meersalz mit feinen Kräutern, ergänzt mit auf der Zunge zitronig-prickelndem Timut-Pfeffer. Geschmacksnote: herb-zitronig, fein würzig. Struktur: gemahlen. Zum Würzen von Fischspeisen aller Art! Perfekt auch für Gemüsegerichte.

50 g 6,49 €



© liebe isst



© Alpenkaviar

Stör Frisch Alpenkaviar

Bei uns nach wie vor unterrepräsentiert ist das feste, weiße Fleisch des Störs. Es ist sehr fettarm, hat einen kräftigen Eigengeschmack und durchaus auch das Zeug zur Delikatesse.

100 g 3,90 €

Zitronenrisotto mit Petersilie

Risottomio

Dieses zitronige Risotto ist die perfekte Beilage zu Fisch, passt wunderbar für heiße Tage und zaubert in wenigen Minuten ein Sommer-Abendessen auf den Teller. Mit sizilianischen Bio-Zitronen aus der Region Syrakus.

250 g 6,95 €



© Risottomio

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.097

PRODUKTE

17.179

auf www.bauernladen.at

REZEPT: Forellentatar mit Honig-Dill-Senfsauce

... auf bauernladen.at



© Andrea Knaur



© Gut Ottenstein

Bio-Bachforelle

Gut Ottenstein Ab-Hof-Laden

300 g 9,10 €

Honig-Senfsauce

furore – feinstes Genuss aus Österreich

160 g 4,40 €



© furore

Wer wird Sieger?

Keine Fußball-Europameisterschaft ohne Bier ...

... also genau genommen ohne heimisches Bier. Welche Chancen die österreichische Mannschaft hat, darüber können wir keine Prognose abgeben. Was aber in jedem Fall ein Gewinn für die gesamte „UEFA Euro 2020“ ist? Heimisches Bier. Am besten gleich im Probierpaket zum Beispiel von Fiaikerwirt Hartl oder ein Bio Ötscher Pils 0,33l im 12er-Karton. Eine Probierbox BierVielfalt 18er-Box gibt es von Flecks Steirerbier, bei Lava Bräu aus Feldbach kann man ein Überraschungspaket mit 12 Flaschen aus dem aktuellen Bier-Sortiment bestellen. Das 1. Wachauer Marillenbier, gebraut wie ein



© Pantimedia.net

belgisches Fruchtbier, wäre doch auch mal was ...

Über 200 Bierangebote von heimischen Brauern auf www.bauernladen.at

FISCH FISCH FISCH

Mariazeller Bio-Saiblingsbratwürstl

Decleva's Alpenfisch Mariazell



© Decleva's Alpenfisch Mariazell

Diese Würstel bestehen aus ca 75% feinstem Biosaiblingsfilet (ganze Filets, keine Abschnitte) und 25% Schlagobers, damit der Fisch ein wenig Fett bekommt. Dazu Salz und eine Gewürzmischung aus heimischen Biogewürzen. Einfach in die Pfanne – und gut!

200 g 9,90 €

Tiroler Alpengarnelen

Salzwassergarnelen fangfrisch aus Tirol, der ersten Garnelelzucht Österreichs. Bestens aufgewachsen ohne jegliche Zusätze von Chemie oder Antibiotika und niemals tiefgefroren. Die Garnele wiegt zwischen 25 und 35 Gramm.

500 g 33,- €



© Alpengarnelen

Bio-Regenbogenforelle

Gut Ottenstein Ab-Hof-Laden

Frische Bio-Regenbogenforelle aus dem Waldviertel, küchenfertig ausgenommen. Haltbarkeit: Bei passender Lagertemperatur vier Tage im Vakuum. Nach dem Öffnen innerhalb von zwei Tagen verzehren.

300 g 9,10 €



© Gut Ottenstein

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc Ried Hohe Lage 2019

Weingut Michlits-Stadlmann

Kräftige Schlieren, diskreter Duft, eine Idee Brennnessel und Honig; feine Fruchtsüße, lebendige Säure, getrocknete Brennnessel, Stachelbeeren und Melonen, salziger Nachhall.

0,75l 6,50 €

Sauvignon blanc 2020 Klassik

Weingut Höfler

Eleganter Begleiter für jeden Abend; duftend nach Stachelbeeren, Johannisbeeren und exotischen Früchten. Angenehm am Gaumen, zart blumiger Nachhall in Richtung reifer Zitrusfrüchte.

0,75l 7,90 €



© Weingut Michlits-Stadlmann



© Weingut Höfler

GENUSSPAKET „FISCH & WEIN“ SMALL

Forellengasthof Joglland, Erich Tösch

Exklusive Überraschung für jeden Anlass mit einer Flasche „Der Wein zum Fisch“ (Weißburgunder, Südoststeiermark), zwei geräucherten Jobi-Forellenfilets (180–200 g), einer Tafel „Die Schokolade nach dem Fisch“, 70 g

1 Genusspaket 19,90 €

Guten Appetit!



© Forellengasthof Joglland

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift:

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung

HUMER®

KÜHLANHÄNGER & VERKAUFSFAHRZEUGE



KÜHLANHÄNGER - SOFORT LIEFERBAR!

Bei **HUMER®** finden Sie ein großes Sortiment an Kühlanhängern der verschiedensten Bauarten, bereit für alle Anforderungen ... ohne lange Lieferzeiten!

HUMER® Anhänger, Tieflader, Verkaufsfahrzeuge - GmbH

Wien · Loosdorf · Lieboch · Gunskirchen · Lindach · Kramsach



HUMER®



Herbert Hirschvogel
Kaufen, Mieten, Mietkauf | Standort Lindach
Tel.: 0664 60 94 94 02
E-Mail: h.hirschvogel@humer.com



Thomas Stadlmayer
Kaufen, Mieten, Mietkauf | Standort Lindach
Tel.: 0664 60 94 94 03
E-Mail: t.stadlmayer@humer.com