

---

# Fischereiwirtschaft und Fischereibiologie

---

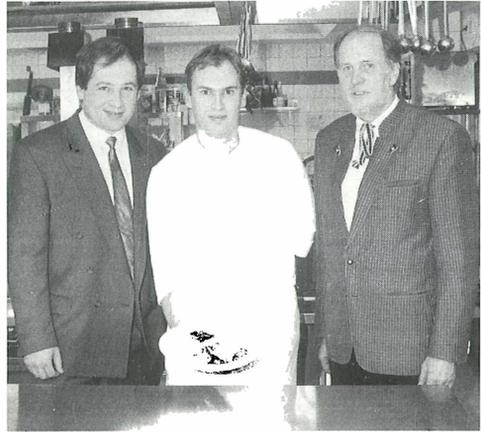
## Karpfengala im Waldviertel

Im Rahmen der seit einigen Jahren verstärkten Werbemaßnahmen der niederösterreichischen Karpfenteichwirte veranstaltete der Verband der Fischereiwirte von Niederösterreich und Wien im Spätherbst des vergangenen Jahres eine Karpfengala.

Ziel dieses Informationstages war es, die hohe Qualität des Waldviertler Speisekarpfens einem Fachpublikum zu präsentieren. Zu diesem Zweck wurden in Zusammenarbeit mit der Kammer der Gewerblichen Wirtschaft für Niederösterreich, der Tourismusregion Waldviertel, der Waldland Ges. mbH und dem Verband der Kampthal-Klassik-Weine mehr als 100 Gastwirte und Küchenchefs aus dem Waldviertel in das Hotel-Restaurant Schwarzalm bei Zwettl in Niederösterreich eingeladen.

Die Gastronomen wurden einleitend über die vielfältigen Aspekte der Teichwirtschaft im Waldviertel informiert. Danach gab der Küchenchef der Schwarzalm wertvolle Tipps für die Zubereitung der Karpfen. Anschließend konnten die Teilnehmer der Karpfengala ein mehrgängiges Karpfen-Degustationsmenü verkosten und sich dabei von der Qualität dieses Spitzenproduktes aus heimischen Teichen überzeugen. An Hauptgerichten wurden Karpfenfilet in Bierteig auf Letschogemüse, pochierter Karpfen auf Wurzelgemüse und Karpfen vom Grill mit Butter-Kräutersauce serviert. Besonders aufmerksam gemacht wurden die Gastronomen auf das zum Teil noch wenig bekannte geschräpfte Karpfenfilet, mit dem man, bedingt durch die Grätenfreiheit dieses Produktes, zusätzliche Liebhaber für den Karpfen gewinnen kann. Eine Schröpfmaschine zur Herstellung dieser grätenfreien Filets wurde ebenfalls präsentiert.

Um den Erfolg der Karpfengala abzusichern und zu vertiefen, wurden in Zusammenarbeit mit dem WIFI, der Kammer der Gewerblichen



Karpfengala am 16. November 1993. Von links nach rechts: Ing. Gerhard Zinner (Firma Waldland), der Küchenchef des Hotel-Restaurants Schwarzalm sowie Thomas Kainz, Vizepräsident des Österreichischen Fischereiverbandes.

Wirtschaft im Jänner und Februar dieses Jahres weiterführende Spezialkurse für interessierte Gastwirte und Küchenchefs aus dem Waldviertel veranstaltet, in denen den Teilnehmern umfassende Kenntnisse über die zeitgemäße Vor- und Zubereitung der Karpfen nach modernen küchenwirtschaftlichen Gesichtspunkten vermittelt wurden.

Die Waldviertler Karpfenzüchter hoffen, daß durch diese Aktivitäten in Zukunft der Karpfen aus der Region wesentlich häufiger auf den Speisekarten der Waldviertler Gasthöfe und Restaurants zu finden sein wird als bisher und dadurch auch eine Absatzbelebung erreicht werden kann. Da die niederösterreichische Landesausstellung 1994 in Weitra im Waldviertel stattfindet und deshalb ein verstärkter Zustrom von Gästen ins Waldviertel erwartet wird, kommt diesen Aspekten im heurigen Jahr besondere Bedeutung zu.

Dipl.-Ing. Herbert Staudigl  
Verband der Fischereiwirte  
von Niederösterreich und Wien

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1994

Band/Volume: [47](#)

Autor(en)/Author(s): Staudigl Herbert

Artikel/Article: [Karpfengala im Waldviertel 179](#)