Berichte aus den Bundesländern

NIEDERÖSTERREICH

Karpfen-Gala als Abschluss-Highlight der Marketingkampagne

Leo Kirchmaier, Melanie Haslauer
Niederösterreichischer Teichwirteverband, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten.

Der Karpfen hat im Winter Hauptsaison und ist vor allem zu Weihnachten ein traditionelles Gericht. Damit der Karpfen auch während des Jahres noch öfter auf die Teller der Österreicherinnen und Österreicher kommt, hat der niederösterreichische Teichwirteverband in Zusammenarbeit mit dem Teichwirte- und Fischzüchterverband Steiermark die Fachhochschule Wiener Neustadt mit der Konzeption und Umsetzung einer Werbekampagne beauftragt. Ende November wurde zur exklusiven Karpfen-Gala, dem krönenden Projektabschluss ins Hotel Restaurant Sole-Felsen-Bad nach Gmünd geladen.

Mit einem durchschnittlichen Fischkonsum von rund 8 kg pro Kopf und Jahr liegen die Österreicherinnen und Österreicher im untersten Drittel des EU-Rankings. Der Trend zu mehr Fisch hält zwar nach wie vor an, es soll aber das Bewusstsein für heimische Fische aus der Teichwirtschaft geschaffen werden. Im Herbst 2017 starteten daher die Verbände mit dem Marketing Campus Wieselburg der FH Wiener Neustadt eine Kommunikations- und Absatzförderungskampagne. Ziel war es, Konsumentinnen und Konsumenten über den nachhaltigen Produktionszweig der Teichwirtschaft zu informieren sowie den Absatz von Karpfen und weiteren heimischen Fischarten zu steigern und die Bedeutung für Österreich seitens Versorgung, Landschaftsbild, Tradition und Zukunft zu thematisieren. Denn auch in Zukunft soll die Bewirtschaftung von Teichen, die einen Mehrwert

Die Karpfen-Gala – ein gelungenes Zusammentreffen von Vertreterinnen und Vertretern aus der Gastronomie, Presse, Politik und Teichwirtschaft. © Michael Holzweber

(Bild v. l. Jürgen Undeutsch – Agentur für Werbung & Kommunikation, Markus Payr – Obmann Österreichischer Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur, Helfried Reimoser – Geschäftsführer Teichwirte- und Fischzüchterverband Steiermark, Jakob Glanzner – Moderator, Stefan Grusch – Bezirkshauptmann Gmünd, Andreas Moser – Leiter Abteilung Tierhaltung LK Niederösterreich, Andrea Wagner – Bundesrätin, Gernot Zweytick – Studiengangsleiter Lebensmittelproduktion FH Wieselburg, Melanie Haslauer – Referentin für Aquakultur LK Niederösterreich, Margit Göll – Abgeordnete zum NÖ Landtag, Leo Kirchmaier – Geschäftsführer NÖ Teichwirteverband, Bernhard Strohmeier – Betriebsleiter Hotel-Restaurant Sole-Felsen-Bad Gmünd Andreas Schwarzinger – Geschäftsführer Destination Waldviertel GmbH, Markus Wandl – Obmann BBK Gmünd, Ferdinand Trauttmansdorff – Obmann NÖ Teichwirteverband)

für das ganze Ökosystem haben, attraktiv sein für bäuerliche Produzentinnen und Produzenten. So beschäftigten sich 27 Studierende des Bachelor-Studiengangs »Produktmarketing- und Projektmanagement« unter der Leitung von Jürgen Undeutsch mit möglichen Marketingmaßnahmen. Gefördert wurde das Projekt durch den Europäischen Meeres- und Fischereifonds (EMFF), mit Ko-Förderungen des Bundministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus sowie dem Land Niederösterreich.

Die Karpfen-Gala stand unter dem Motto »Eine Genusssymphonie des Karpfens«. Knapp 100 Gäste aus der Gastronomie, Politik, Presse und von diversen schulischen Ausbildungsstätten überzeugten sich vom einzigartigen Geschmack und den zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten des Karpfens. Die Teichwirtschaft und die dahinterstehenden Teichwirtinnen und Teichwirte wurden während des abwechslungsreichen Rahmenprogramms vorgestellt. Mit dem Kampagnenkonzept wurde ein klares Zeichen für eine nachhaltige Fischproduktion gesetzt. Schließlich leisten unsere Teiche noch viel mehr als die Produktion von hochwertigen Karpfen. »Diese ökologisch hoch wertvollen Wasserflächen sind seit über 700 Jahren unverzichtbarer Bestandteil unserer heutigen Kulturlandschaft«, so **Leo Kirchmaier**, der thematisch mit **Jakob Glanzner** als Moderatorenteam durch den genussvollen Gala-Abend führte und zwischen den Menügängen Wissenswertes zur Teichwirtschaft präsentierte und Menschen rund um die Teichwirtschaft interviewte.

Die Karpfenteichwirtschaft ist eine der nachhaltigsten Formen der Fischzucht. Über die Auswirkungen des Klimawandels berichtete **Christian Bauer**, Leiter der Ökologischen Station Waldviertel vom Bundesamt für Wasserwirtschaft: »Wir haben Aufzeichnungen der letzten 40 Jahre und sehen, dass die Teiche im Waldviertel früher warm werden und später auskühlen. Das hat unter anderem starke Auswirkungen auf die Bewirtschaftung.« Er empfiehlt, mehr Teiche zu bauen und damit nicht nur das traditionelle Landschaftsbild in Österreich zu wahren, sondern auch aktiv zum Klimaschutz beizutragen.

»Der Karpfen bietet nicht nur viele Zubereitungsmöglichkeiten, sondern ist auch ernährungsphysiologisch optimal. Entgegen der weitverbreiteten Meinung ist Karpfen kein fetter Fisch, sondern bietet mit sehr hochwertigen Omega-Fettsäuren die ideale Basis für eine ausgewogene und gesunde Ernährung« erklärt **Katrin Fischer**, Ernährungsexpertin, und zeigt damit auf, dass der Karpfen mit seinen gesundheitsfördernden Eigenschaften auch die Trends Gesundheit und Genuss vereint. »Die Gesellschaft befindet sich in einem Wandel der Esskultur, die Konsumenten legen Wert auf saisonale, nachhaltige und regionale Produkte. Karpfen sollte daher in der Gastronomie auf keiner Speisekarte fehlen« ergänzt **Bernhard Strohmeier**, Geschäftsführer vom Hotel Sole-Felsen-Bad, das seit 2013 mit einer »Karpfenhaube« ausgezeichnet ist. Das 6-gängige Karpfenmenü bestand aus Couvert mit Karpfenaufstrich, Waldviertler Karpfen-Avocado-Tartare mit Wachtelei und Rucola, violetter Erdäpfelsuppe mit Waldviertler Karpfennockerl und Leinöl, gedämpftem Karpfensteak mit Karotten-Zucchini-Gemüse und Nussbutter, gebackener Karpfenmilch im Tempura-Teig mit Bandnudeln in Oberssoße und Heidelbeer-Sorbeit mit Karpfen-Kaviar und Minze. Hier zeigen sich jedenfalls die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten des Karpfens.

Christian Bauer – BAW
© Michael Holzweber

Katrin Fischer, Ernährungsexpertin LK OÖ
© Michael Holzweber

Heimischer Karpfen wird hauptsächlich durch kleine und mittelgroße Familienbetriebe aufgezogen und über Direktvermarktung vertrieben. Jedoch findet man auch bei diversen Großhändlern den Karpfen im Sortiment, wobei hier auch auf die österreichische Herkunft geachtet werden sollte. Die genaue Herkunftsangabe muss immer auf dem Etikett vermerkt sein. **Claudia Winkler** vom Joanneum Research freut sich über den Launch der Website »Gute Wahl: Fisch!« vom Projekt des LFI Steiermark: »Neben den Bezugsmöglichkeiten für regional produzierten Fisch bietet die Plattform viele Informationen zu den Themen Nachhaltigkeit in der Fischerei und Aquakultur. Am besten informiert man sich online unter www.gutewahlfisch.at«.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2020

Band/Volume: 73

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Berichte aus den Bundesländern 9-10