

Berichte aus den Bundesländern

Niederösterreich

NÖ Karpfenprinzessin startete mit Karpfen-Kochkurs ins neue Jahr

Regional, nachhaltig und köstlich starteten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Karpfen-Kochkurses »Koch Karpfen mit deinen Freunden« ins neue Jahr. Teichrangerin Michaela Altmann, die amtierende NÖ Karpfenprinzessin, bereicherte den Abend mit Einblicken in ihre Aufgaben und die Bedeutung der Teichwirtschaft.

Gekocht wurde am Wurmhof Thaller gemeinsam mit Seminarbäuerin Gaby Thaller im Rahmen eines Kurses der Volkshochschule Zwettl. Einfache, schnelle und kreative Karpfengerichte wie beispielsweise Karpfen-Carpaccio, Karpfen-Salat oder »Erdäpfel-Thaler« mit Räucherkarpen und Karpfenkaviar standen auf dem Menüplan. Karpfensuppe, Hirseeintopf mit Karpfen und der traditionelle gebackene Karpfen in verschiedenen Panaden mit Erdäpfelsalat rundeten den Kochkurs ab.

Dabei zeigte sich deutlich: Es muss nicht immer Meeresfisch sein, denn die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die köstliche und nachhaltige Alternative mit dem Waldviertler Karpfen vor der Haustüre. Kaum ein Fisch ist so vielfältig zubereitbar wie der Karpfen. Von modern bis traditionell ist alles möglich und das geschöpfte Filet ist praktisch grätenfrei. Als Botschafterin liegt es der NÖ Karpfenprinzessin besonders am Herzen, den Waldviertler Karpfen in seiner Vielfalt und Qualität – und somit generell den Wert des heimischen Fisches – zu präsentieren.

Interessante Zusatzinfos lieferte der Bibliothekar des Stifts Zwettl, Andreas Gamerith. Er entführte die Anwesenden in die historische Welt der Teichwirtschaft im Waldviertel. Im Stiftungsbuch des Klosters Zwettl, der sogenannten »Bärenhaut«, zeigte er, wie tief verwurzelt diese Tradition in der Region ist. Der Fischspezialist Daniel Hofbauer vom Betrieb »Hofbauer's Waldviertler Fische« demonstrierte die Kunst der Karpfenzerlegung und gab wertvolle Tipps zu Verarbeitung und Zubereitung.



Vorstandsmittelglied des NÖ Teichwirteverbandes Daniel Hofbauer zeigte Schritt für Schritt die Karpfenzerlegung.



Karpfen-Salat



Karpfen-Carpaccio

Fotos © Michaela Altmann



Karpfenthaler



Hirseintopf



Karpfen gebacken

Fotos © Michaela Altmann

In einer gemütlichen Runde wurden die Gerichte abschließend gemeinsam verkostet und persönliche Karpfenrezepte und Karpfengeschichten ausgetauscht.

Autorin: Daniela Zimmermann
Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Die Berichterstattung erfolgt über den Österreichischen Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (ÖVFA) im Rahmen des Projektes ACFA (austria communicates fisheries and aquaculture):



Regen Austausch und wahre Gaumenfreuden erlebten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Karpfen-Kochkurses »Koch Karpfen mit deinen Freunden« in Zwettl.
© Elisabeth Moll



AT 40457 EG

HOLZINGER

Fischverarbeitungs GmbH

**Täglich frische, feinste Süßwasser-
fischprodukte für Großhandel,
Wiederverkäufer und Abholkunden**

A-4623 Gunskirchen
Luckenberg 2
Tel. + 43(0)72 46/63 86
office@holzingerfisch.at
www.holzingerfisch.at

Kärnten

Österreichischer Seenfischertag 2025 und Jahreshauptversammlung des Vereins Österreichischer Seenfischer

Am Dienstag, den 28. Jänner 2025 trafen sich Österreichs Seenfischer im Hotel KOLLERS am Millstätter See, um gemeinsam den Österreichischen Seenfischertag sowie die Jahreshauptversammlung des Vereins Österreichischer Seenfischer abzuhalten. Nach der Entscheidung im Herbst letzten Jahres, den Seenfischertag dauerhaft auf den letzten Dienstag im Jänner zu legen, fand die Veranstaltung heuer erstmals zu diesem Termin statt.

Expertenwissen, Praxis und Perspektiven

Der Fachteil der Veranstaltung, welcher nach der Jahreshauptversammlung stattfand, wurde vom Ländlichen Fortbildungsinstitut NÖ unter der Schirmherrschaft des Vereins Österreichischer Seenfischer in Zusammenarbeit mit den Landwirtschaftskammern organisiert. Durch das Programm führten Melanie Haslauer und Obmann Nikolaus Höplinger, der alle Anwesenden herzlich begrüßte und die Bedeutung der Fachveranstaltung hervorhob: »Der direkte Austausch unter uns ist unersetzlich, um nachhaltige Lösungen für die Zukunft der Berufsfischerei an den österreichischen Seen zu finden.«

Umso mehr freute sich Höplinger, besonders hochkarätige Ehrengäste bei der Veranstaltung willkommen zu heißen. Unter den Teilnehmern

fanden sich zwei prägende Stimmen der Branche: Gert Gradnitzer, Präsident des Österreichischen Fischereiverbands, und Markus Payr, Bundesobmann des Dachverbands für Fischereiwirtschaft und Aquakultur. Ein interessantes Detail am Rande: Die beiden wichtigen »Fisch-Dachverbände« sind derzeit in Kärntner Händen. Ebenso erfreulich war die Teilnahme von Albert Bösch, Obmann der Bodenseefischer, der die weite Anreise nicht scheute, um am Seenfischertag teilzunehmen.

Den Auftakt der Fachvorträge machte Martin Müller, erfahrener Fischereiökologe, der über die Bewirtschaftung und Entwicklung der Reinankenbestände im Millstätter See und Weißensee sprach. Obwohl noch nicht alle Fragen zu den Reinankenbeständen abschließend beantwortet sind, konnte Müller anhand langjähriger Daten wichtige Zusammenhänge zwischen fischereilicher Bewirtschaftung und Bestandsentwicklung aufzeigen. Werden beispielsweise die Vorwüchser durch die Fischerei entnommen, führt dies dazu, dass die Reinankenpopulation insgesamt kleinere Individuen aufweist. Eine Entwicklung, die man verhindern möchte. »Kein Züchter würde seine wertvollsten und besten Zuchttiere verkaufen oder schlachten und stattdessen mit den Fischen, die eher unerwünschte Eigenschaften haben, weiterzüchten«, fasste Müller zusammen. Für einen guten Renkenertrag sind unter anderem individuenreiche Jahrgänge zwei bis drei Jahre vor der Entnahme entscheidend. Dafür braucht es insbesondere viele, möglichst große ablaichende Mutterfische, gute Rahmenbedingungen an den Laichplätzen, günstige Rahmenbedingungen während der sensiblen Larvenphase und überschaubare



Veranstaltungsteam und Ehrengäste (v.l.): Günter Palle (Berufsfischer Millstätter See, Fischzucht Nockfish), Markus Payr (Bundesobmann Österr. Verein für Fischereiwirtschaft und Aquakultur), Nikolaus Höplinger (Obmann Verein Österr. Seenfischer, Berufsfischer Wolfgangsee), Gert Gradnitzer (Präsident Österreichischer Fischereiverband), Melanie Haslauer (Landwirtschaftskammer NÖ), Martin Müller (Fischökologe), Alexander Moser (Berufsfischer Millstätter See, »Mosers Wildfang«), Albert Bösch (Obmann der Voralberger Bodenseefischer, Berufsfischer am Bodensee) © Melanie Haslauer

Bei der Bio-Fischzucht Nockfish gibt es neben einem Bruthaus und einem Verarbeitungsraum sechzehn Erdteiche. Der Fischbestand der Anlage liegt im Bereich von 5–10 Tonnen Salmoniden (hauptsächlich Saibling).
© Melanie Haslauer



Mortalitäten. Laut Müller ist eine Ertragsmaximierung keine nachhaltige Strategie. Vielmehr geht es um eine Ertragsoptimierung innerhalb der natürlichen Grenzen des Seenökosystems. Dafür ist es unerlässlich, den Populationsaufbau stets genau zu kennen.

Anschließend gewährte Berufsfischer Alexander Moser (Mosers Wildfang) Einblicke in seine laufende Meisterarbeit, die sich mit den Chancen und Herausforderungen einer extensiven Befischung am Millstätter See befasst. In seinem Vortrag beleuchtete er, wie nachhaltige Fischerei wirtschaftlich erfolgreich sein kann und welche Vermarktungsstrategien er verfolgt. »Aus ökologischer Sicht und bezogen auf den Millstätter See bedeutet das für mich, mit einer Jahresmenge von etwa einer Tonne Reinankenertrag zu wirtschaften, weitere 300 kg andere Fischarten wären auch noch möglich«, erklärte Moser. Moser setzt beim Vertrieb gezielt auf Direktvermarktung und die Veredelung seiner Fische – zwei Bereiche, in denen er künftig noch stärker aktiv sein möchte. Interessant waren auch die Ausführungen zur bestehenden Interessensgemeinschaft (IG) am Millstätter See. Die IG besteht aus den Seelehenbesitzern, Pächtern und dem Fischereiverband. Bei den Zusammenkünften der IG werden außerdem Martin Müller und der Landesfischereinspektor Gabriel Honzig-Erlenburg als Gäste geladen. Gemeinsam werden aktuelle Herausforderungen diskutiert und auf Basis der neuesten Fischbestandsdaten jährliche Beschlüsse zur gemeinsamen Bewirtschaftung des Millstätter Sees gefasst – eine echte Erfolgsgeschichte.

Nach den Fachvorträgen tauschten sich die teilnehmenden Personen beim gemeinsamen Mittagessen aus und pflegten die Kontakte mit den Berufskolleginnen und -kollegen.

Vom Ei bis zum Speisefisch: Besuch bei Bio-Fischzucht Nockfish

Am Nachmittag stand die Betriebsbesichtigung bei der Bio-Fischzucht Nockfish mit Günter Palle in der Nähe von Gmünd in Kärnten auf dem Programm. Die Teilnehmenden erhielten einen praxisnahen Einblick in das Bruthaus, die Verarbeitung und die Fischzuchtanlage für Salmoniden, welche zur Hälfte mit Quellwasser und zur anderen Hälfte mit Bachwasser versorgt wird. Palle schilderte anschaulich seinen Arbeitsalltag und präsentierte eine vielfältige, kulinarisch überzeugende Produktpalette. Die Vermarktung bei Nockfish erfolgt hauptsächlich über die Seniorenheime des Fischzuchtbesitzers Gerhard Mosser sowie über die regionale Gastronomie. Mit angeregten Gesprächen endete der Österreichische Seenfischertag 2025. Bereits jetzt steht fest: Auch 2026 wird die Veranstaltung wieder am letzten Dienstag im Jänner stattfinden – konkret am 27. Jänner 2026. Ein Termin, den sich alle Seenfischerinnen und Seenfischer schon jetzt vormerken sollten, um auch im kommenden Jahr wieder dabei zu sein.

Autorin: Melanie Haslauer
Landwirtschaftskammer Niederösterreich



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2025

Band/Volume: [78](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Berichte aus den Bundesländern 52-55](#)