

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

und

Christian Göttfried
Restaurant Göttfried

am 17. Dezember 2018 um 10:00

zum Thema

**„Der Weg des Weihnachtskarpfens: Vom neuen
Berufsschulzweig Fischerei in Altmünster bis zur
oberösterreichischen Fischküche“**

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- **Mag.^a Maria-Theresia Wirtl**, Genussland Oberösterreich

MAX.
LEBENSQUALITÄT.
FÜR OBERÖSTERREICH.

Landwirtschaft, Ernährung
und Gemeinden.



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Rückfragen-Kontakt:

DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11135, 0664/600 72 89013
www.max-hiegelsberger.at, www.facebook.com/maxhiegelsberger

„Fisch ist ein wertvoller und immer beliebter Teil unseres Speiseplans. Auch abseits des traditionellen Karpfens zu Weihnachten fragen unsere Konsumentinnen und Konsumenten aktiv Fisch aus Oberösterreich nach. Das Land Oberösterreich unterstützt daher die heimische Fischereiwirtschaft tatkräftig. Dies reicht von Förderungen in entsprechende Produktionsstätten bis hin zur Unterstützung von Produkten und Gaststätten im Rahmen des Genusslandes. Alles beginnt aber mit einer guten Ausbildung. Die Landwirtschaftliche Fachschule Altmünster wird als Standort des neuen Berufsschulzweigs Fischereiwirtschaft zu einem Kompetenzzentrum der österreichischen Fischerei“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Neue Fachrichtung Fischereiwirtschaft an der Berufsschule Altmünster

Neben der bereits seit 1976 bestehenden Fachrichtung Landwirtschaft und der 1988 hinzugekommenen Forstwirtschaft wird zukünftig auch der theoretische Teil der Berufsausbildung Fischereiwirtschaft an der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschule (LBFS) Altmünster (ABZ Salzkammergut) gelehrt. Dies wurde am 03. Dezember 2018 von der oberösterreichischen Landesregierung beschlossen. *„Der Standort Altmünster ist ideal für die Fischereiausbildung. Die enge Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Wasserwirtschaft in Scharfling, Mondsee ist damit gesichert. Der traditionell hohe Stellenwert der Fischerei im Salzkammergut wird damit entsprechend gewürdigt“,* freut sich Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger über die Etablierung des neuen Ausbildungsangebots in Altmünster.

Duale Ausbildung für Fischerei-Profis

Die Ausbildung in der Fischereiwirtschaft erfolgt im dualen Berufsschul-System. Neben der beruflichen Praxis ist die Absolvierung von drei Kursblöcken zu je acht Wochen in der Berufsschule in Altmünster erforderlich, um die Berufsausbildung abzuschließen. Dadurch werden die bisher von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich für ganz Österreich organisierten Berufsschulersatzkurse abgelöst. Im Herbst 2018 haben erstmals alle Fischerei-Lehrlinge Österreichs ihre Theorie-Einheiten am neuen Standort gemeinsam absolviert. Mit rund 25 Auszubildenden alle zwei Jahre wird gerechnet.

Fischerei in Oberösterreich

Oberösterreich weist insgesamt 39 Fischereireviere auf, die nach Gewässersystemen und ihren Zubringern gegliedert sind. Etwa 4.380 Fischereirechte berechtigen in diesen Revieren zur Nutzung, die Betreuung erfolgt durch rund 3.700 Bewirtschafter. Die große Beliebtheit der Fischerei lässt sich auch an der stattlichen Anzahl von mehr als 90.000 Fischerkartenbesitzerinnen und -besitzer erkennen. Hinzu kommen noch rund 1.494 Fischereischutzorgane, die mit der Aufsicht über die Fischwässer betraut sind. Für Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger zeigen diese Zahlen klar die große Bedeutung der Hobby-Fischerei in Oberösterreich auf: *„Die Fischerei bietet direkten Kontakt zur Natur und die Möglichkeit, die Hektik des Alltag hinter sich zu lassen. Der Aufenthalt an den sauberen und oft naturbelassenen Gewässern in Oberösterreich bietet einen wertvollen Ausgleich zum stressigen und fordernden Alltag. Das macht die Fischerei für viele Menschen so attraktiv.“*

Aquakultur und Fischzucht in Oberösterreich

Vor allem die rund 85 Fischzuchtanlagen in Oberösterreich sorgen für heimischen Fisch auf den Tellern. In Oberösterreich werden jedes Jahr rund 700 Tonnen an Speise- und Besatzfischen produziert. Den Hauptanteil machen mit 660 Tonnen die forellenartigen Fische (Salmoniden) wie Forelle und Bachsaibling aus. An karpfenartigen Fischen (Cypriniden) werden in Oberösterreich rund 40 Tonnen produziert. *„Bei Fisch ist Österreich nach wie vor stark importabhängig. Von den acht Kilogramm Fisch, die pro Kopf verspeist werden, stammen nur knapp sechs Prozent aus heimischer Erzeugung. Aber auch beim Fisch bevorzugen unsere Konsumentinnen und Konsumenten klar österreichische Qualität. Neben der großen Nachfrage besteht in Oberösterreich bereits ein gutes Know-How in der Fischproduktion - so wächst beinahe jeder dritte forellenartige Fisch Österreichs in unserem Bundesland auf. Rund 4,5 Millionen Euro Umsatz erwirtschaftet die Branche in Oberösterreich“*, macht Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger auf die Marktchancen auch für kleinere Produzenten aufmerksam: *“Neben den rund 85 größeren Fischereibetrieben in Oberösterreich werden noch viele zusätzliche Kleinteichanlagen betrieben. Gerade für bäuerliche Betriebe bietet die Fischzucht ein weiteres Standbein.“*

Erfolgreiche Förderung der Fischproduktion

Das Programm EMFF (Europäischer Meeres- und Fischereifonds) 2014-2020 fördert mit europäischen und nationalen Mitteln Investitionen bei Fischereibetrieben. Hauptziele des Programms sind Wachstum, Beschäftigung, Innovation und Qualitätsproduktion, sowie generell die Steigerung der Aquakulturproduktion. In Oberösterreich

werden Förderungen hauptsächlich in den drei folgenden Förderschwerpunkten vergeben:

- Binnenfischerei
- Produktive Investitionen in der Aquakultur
- Verarbeitung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen

Im Zeitraum von 2014 bis zum 31.10.2018 wurden in Oberösterreich insgesamt 32 Projekte bewilligt und umgesetzt bzw. befinden sich gerade in Umsetzung. Die gesamten Kosten dieser Projekte belaufen sich auf rund 5,5 Millionen Euro. Investitionsschwerpunkte sind vor allem der Ausbau und die Verbesserung der Produktion, die Modernisierung der Abläufe am Betrieb und der Einstieg in die Direktvermarktung. *„Aus dem EMFF-Programm konnten in den letzten Jahren Fördermittel in Höhe von 2,66 Millionen Euro für oberösterreichische Betriebe bewilligt werden. Die Betriebe sind innovativ und investieren in den wachsenden und zukunftssträchtigen Sektor Fischzucht. Durch das große Engagement der Betriebe kann die Versorgung mit heimischem Fisch ständig ausgebaut werden“*, freut sich Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger über die positive Entwicklung der Fischzucht-Betriebe.

Gezielte Förderung der bäuerlichen Fischproduktion

Neben den Förderungen im Rahmen des EMFF unterstützt das Land Oberösterreich die bäuerliche Fischproduktion auch gezielt mit Landesmitteln. Die Errichtung und Sanierung von Fischteichanlagen wird mit 30 Prozent der Kosten gefördert und bei Schutzeinrichtungen zur Abwehr fischfressender Tiere rund um Teichanlagen werden sogar 50 Prozent der Kosten ersetzt. Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger möchte auf diese Weise möglichst viele Teichbesitzerinnen und

–besitzer motivieren, wieder in die Fischproduktion einzusteigen: *“Oftmals sind auf bäuerlichen Betrieben noch alte Teichanlagen vorhanden, die wieder revitalisiert werden können. Dafür sind entsprechende Investitionen notwendig. Aufgrund der stark gestiegenen Bestände von Fischotter und Kormoran ist eine wirtschaftlich erfolgreiche Fischproduktion nur mit entsprechenden Schutzmaßnahmen möglich. Der Fördersatz von 50 Prozent für derartige Schutzmaßnahmen ist ein starkes Zeichen an die bäuerlichen Betriebe. Sie werden mit dieser Herausforderung nicht allein gelassen und es besteht großes öffentliches Interesse am Ausbau der bäuerlichen Fischproduktion.“*

Kauf und Zubereitung von Fischen

Beim Einkaufen von Fisch gilt es auf einen dezenten, angenehmen Fischgeruch zu achten. Die Fischhaut und Augen müssen glänzen und klar sein. Für Fisch im Ganzen und auch Filets gilt, dass sie ein festes, elastisches Fleisch haben sollten. Die Kiemen sollten rosa bis rot sein und glänzen. Fisch ist sehr leicht verderblich und sollte konstant bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 4 °C gelagert werden. Anstatt Plastik eignet sich ein feuchtes Tuch oder ein Stück Küchenrolle als Unterlage besser für die Lagerung. *„Besonders bei Fisch sollte auf Qualität geachtet werden, beim Einkaufen können daher Gütesiegel helfen. Wenn man direkt beim Produzenten einkauft, kann man sicher sein, dass die Qualität stimmt und die Kühlkette lückenlos eingehalten wurde. Generell sollte bei Fisch auf lange Transportwege verzichtet werden. Je frischer der Fisch auf den Teller kommt, desto besser“*, erläutert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. Je nach Geschmack und Fischart gibt es verschiedene Zubereitungsmethoden. Generell sollten aber schonende Verfahren angewendet werden und nicht zu heiß und zu lange gegart werden.

Fisch hat einen eher feinen Geschmack, weshalb man mit Gewürzen oder intensiven Soßen eher sparen sollte. Passende Kräuter zu Fisch sind bspw. Dille, Petersilie, Kerbel und Thymian.

Oberösterreichische Fischküche

Für eine ausgewogene Ernährung ist Fisch vom Speiseplan nicht wegzudenken. Gedünstet, gedämpft oder pochiert ist er der ideale Eiweiß- und Vitaminspender in der leichten Küche. „Auch beim Thema Fisch hat Oberösterreich eine lange kulinarische Tradition, wobei die *Klassiker eher von der deftigen Sorte sind. Der Weihnachtskarpfen, ob als Ganzes oder im Bierteig gebacken, geht wohl nicht als leichte Küche durch. Dafür ist der Genuss umso größer, vor allem bei Fischen aus oberösterreichischer Qualitätsproduktion*“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Genussland Partnerbetrieb Göttfried – heimische Lebensmittelqualität in internationalem Gewand

Das Restaurant Göttfried, ein Ort der Gastfreundschaft und des Genießens, wurde im November 2015 in der Hofgasse in Linz eröffnet. Geboten wird internationale Küche mit regionalem, mediterranem und französischen Touch. Die Betreiber Simone und Christian Göttfried haben reiche Erfahrung in den europäischen Kulinarik-Hochburgen gesammelt und lassen diese nun in ihre Kreationen einfließen.

Bei den verwendeten Lebensmitteln wird besonders auf Qualität und Nachhaltigkeit geachtet. So werden in erster Linie regionale und saisonale Lebensmittel verwendet. Gepaart mit internationaler Kochkunst entstehen so spannende Gerichte. Seit März 2016 steht auch ein kleines Boutique Hotel mit 19 Doppelzimmern zur Verfügung.

Das Restaurant Göttfried ist ein langjähriger Genussland-Gastropartner und lebt die Ziele des Genusslandes, den regionalen und saisonalen Lebensmitteleinkauf, tagtäglich.

Genussland Oberösterreich – Vernetzung von bäuerlichen Produzenten und Gastronomie für höchsten Genuss

Das Genussland Oberösterreich hat zum Ziel, den Konsumentinnen und Konsumenten die hohe Qualität und gesellschaftliche Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel bewusst zu machen. *„Die Identität und Herkunft der Lebensmittel nehmen wieder an Bedeutung zu. Regionaler Genuss stiftet Identität, steht für Qualität und sichert die Wertschöpfung in unserem Oberösterreich“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger: *„Oberösterreich hat eine Vielzahl an bäuerlichen Produzenten aufzuweisen, die höchste Lebensmittelqualität liefern und die Versorgung der Bevölkerung sichern. Erst durch die entsprechende Kochkunst werden diese Lebensmittel zum Erlebnis und Genuss. Vorzeige-Gastronomiebetriebe wie das Göttfried, die konsequent auf heimische und saisonale Lebensmittel setzen, sind daher wichtige Botschafter für das Genussland. Der Austausch zwischen Produzenten und Gastrobetrieben fördert und motiviert beide Seiten und stärkt das Genussland Oberösterreich“*, freut sich der Obmann des Vereins Genussland OÖ Marketing.

Heimischer Fisch in exotischer Hülle: Saibling im Bananenblatt

Die Kombination heimischer Lebensmittel mit internationaler Zubereitungsmethode macht auch das folgende Rezept zu etwas Besonderem:

Zutaten

- 2 Stk. Saibling
- Bananenblätter
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- Erdnussöl
- 1 Limette
- 1 Stange Zitronengras
- Rucola
- Spargel
- Paprika Rot
- 2 Stk. Schalotten
- 2 Stk. Erdäpfel
- 1 Becher Rucola
- 1 Limette

Den Saibling waschen, salzen und mit den Limetten und Zitronengras füllen. Den Knoblauch mit der Chilischote im Erdnussöl aufkochen, den Fisch damit einstreichen und im Bananenblatt einwickeln. Anschließend bei 200 Grad ca. 13 min im Ofen backen.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit Butter bei niedriger Hitze von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die Schalotten und den Paprika in Würfel schneiden, den Kartoffeln beigegeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kontakt bei Rückfragen

GÖTTFRIED essen trinken schlafen

Hofgasse 5

4020 Linz

Tel.: (+43) 732 997023

E-Mail: office@goettfried.at

Liste an Genussland - Fischproduzenten

Eisvogel Hubert Bernegger GmbH	4591	Molln	Breitenau 109	+43 7584 3090	office@eisvogel.at	http://www.eisvogel.at
Biobauernhof Danmayr - Peterseil	4283	Bad Zell	Mayrhof 13	+43 7263 6260	danmayr.4405@aon.at	
Johann Haider – Aisttal-forellen	4283	Bad Zell	Hasel-bach 1	+43 7263 6086	office@aisttalforellen.at	http://www.aisttalforellen.at
Jägerbauer Fischspezialitäten	4491	Hofkirchen im Traunkreis	Kiebach 6	+43 7225 7340	fische@jaegerbauer.at	http://www.jaegerbauer.at
Quellwasser-forelle Familie Peraus	4491	Niederneukirchen	Oberegelsee 30	+43 7224 20075	office@peraus.at	http://www.peraus.at
Rosenauer Quelfisch	4581	Rosenau am Hengstpass	Rosenau 53	+43 7566 206	rosenauer.quelfisch@aon.at	http://www.rosenauer-quelfisch.at
Bachfischerei Baumgartner	5230	Mattighofen	Höpflingerweg 2	+43 7742 3450	bachfischerei.baumgartner@aon.at	http://www.bachfischerei.at
Achleitner Forellen	5231	Schalchen	Häuslbergerstraße 11	+43 7742 2522	office@forellen.at	http://www.forellen.at
Forellenzucht St. Florian	5261	Helpfau-Uttendorf	St. Florian 20	+43 7724 2078	office@forellen-ebner.at	http://www.forellen-ebner.at