

©

©

Die Nährstoffbombe

Nur bei wenigen Produkten ist die Nachfrage stets größer als das Angebot. Beim Alpenlachs schon. Wir haben nachgefragt, warum.

... Von *Natalie Oberhollenzer*

Anderthalb Autostunden von Wien entfernt, im landwirtschaftlichen Betrieb Marias Land in Puch am Schneeberg, wächst unter den Augen vom Hofleiter Friedrich J. Bleier ein ganz besonders geschmackiger Fisch heran. Der Eismeersaibling, vielen unter dem geschützten Begriff Alpenlachs bekannt, stammt eigentlich aus arktischen Gewässern. Er ist imstande, ein halbes Jahr unter einer geschlossenen Eisdecke ohne Futter zu überleben, wofür er sich eine Menge Nährstoffe in Reserve halten muss. Und eben darum ist er ein ernährungsphysiologisch sehr hochwertiges Produkt: Sein hoher Anteil an Omega 3-Fettsäuren, Proteinen, Eiweiß und Mineralstoffen macht ihn zu einem der wertvollsten, hierzulande vorkommenden Speisefische.

„Wir haben hier ein halbes Jahr nordische Verhältnisse. Das ist ideal für diesen Fisch“, erklärt Bleier. Von seinem Tier, das er unter dem Label Alpenlachs auf den Markt bringt, verkauft er rund acht Tonnen im Jahr. „2014 war ein Traumjahr für die Fischzucht, 2015 ein Trauerjahr: Für die Zucht wird viel Regen benötigt“, führt er weiter aus. Im Sommer



wurde um ein Drittel weniger als sonst üblich aus den Teichen gefischt.

Langer Atem gefragt

Was viele nicht wissen, die sich so gern über hohe Preise bei Lebensmitteln wie diesem aufregen: Die Aufzucht eines derartigen Fisches dauert zwei bis drei Jahre. „In der Zeit, in der wir eine Generation Fisch produzieren, produzieren wir zwei Generationen Angus-Rinder, 16 Generationen Schweine und 32 Generationen Hühner“, rechnet Bleier vor. Verkauft werden die Prachtstücke daher auch nur an bestimmten, ausgewählten Stellen. Neben dem Verkauf ab Hof sind die Saiblinge in einigen Gastronomiebetrieben und bei einigen ausgesuchten Lebensmittelhändlern zu haben: Beim Merkur am hohen Markt etwa, in diversen Reformhäusern wie dem Wallner im vierten Wiener Gemeindebezirk oder im Eurospar Steinberger in Neunkirchen. Wobei die Angebots-Nachfrage-Situation für den Fisch zumindest für den Verkäufer paradiesisch ist. Denn jedes Jahr wird mehr von dem Fisch verlangt, als produziert werden kann.

Dem pflichtet auch Johannes Ambros bei, der die

Geschäfte der Alpenlachs Soravia GmbH leitet. Unter dem Lizenzpartnersystem arbeiten neben Bleier und seinem Betrieb Marias Land noch sechs weitere Züchter in Kärnten, der Steiermark und Niederösterreich. Wobei ein jeder davon bestimmte Qualitätskriterien wie ausreichendes, genügend kaltes, reines Wasser verfügen muss. Die Verwendung von Biofutter ist dabei kein Muss, Bleier jedenfalls gibt seinen Fischen ausschließlich biologisches Fressen. Wie die Geschäfte beim Alpenlachs laufen? „Da für die Zucht derartiger Fische erst einmal eine hübsche Summe in die Hand genommen werden muss, dauert es einige Jahre, bis sich das Geschäft rentiert“, klärt Bleier für seinen Teil auf. Viele Kollegen hätten das nicht durchgehalten und mittlerweile das Handtuch geworfen.

„Man braucht schon einen gewissen langen Atem“, meint er. Dann kämen eben solche Jahre wie das heurige auf ihn zu, in denen es schwierig wird mit der Zucht. Doch Bleier will am Ball bleiben und sein Business sogar noch ausbauen. Neben den Fischen züchtet er ein weiteres Gourmet-Produkt, das Black Angus-Rind. Außerdem wachsen Krebse in Marias Land auf, dazu betreibt Bleier ein Fischrestaurant und offeriert Gästen, die länger bleiben möchten, nette Nächtigungsmöglichkeiten in heimeligen Holzchalets mit Holzofen, Sauna und Freizeitmöglichkeiten wie Eisfischen, Wanderreiten, Skitouren und so weiter.

Österreicher sind Fischmuffel

Was den Fischverbrauch des Durchschnittsösterreichers generell betrifft, der ist immer noch recht bescheiden: Rund acht Kilo vertilgt der gemeine Alpenrepublikaner im Jahr. Im Vergleich zu anderen europäischen Ländern ist das wenig: Die Schweizer bringen es auf 9,3, die Deutschen auf 15,7 Kilo. Der Durchschnittskonsum in Europa beträgt indes stattliche 22 Kilo pro Kopf und Jahr – wobei Mittelmeerländer, die skandinavische Region und die Briten und Iren das Ihrige zu diesem hohen Wert beitragen. Weltweit liegt der Schnitt indes bei 1,8 Kilo, weiß man bei der Welternährungsorganisation FAO.

Beachtlich ist allerdings eines – nämlich, dass in Österreich nur fünf Prozent des Fisches, der auf die Teller gelangt, aus *heimischer* Erzeugung stammen. So errechnete es das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft. Tiefgefrorener Lachs aus Übersee, Fischstäbchen, Polardorsch, Scholle, Hecht und

Ihr Kommentar zum Thema

Ihr Kommentar...

Zander, alles am liebsten in Marinaden, dominieren den Markt, nicht zuletzt dank Preisen, mit denen ein ambitionierter, vergleichsweise kleiner heimischer Züchter niemals mithalten kann. Doch der Markt insgesamt wächst, und im Fahrwasser des immer stärker werdenden Bewusstseins für gesunde und nachhaltige Ernährung auch die Nachfrage nach heimischem Qualitätsfisch. Untersuchungen der AMA zufolge wird in zwei Drittel aller Haushalte ein Mal die Woche Fisch gegessen. Doch gleichzeitig glaubt die Hälfte der Befragten, dass es in Zukunft noch mehr sein wird – Zeit also, dass sich in Österreich die Fischzucht weiter durchsetzt?

Selbstverständlich, meint zum Beispiel der Tiroler Landeshauptmannstellvertreter Anton Steixner. Der ehemalige Bauernbundobmann zumindest hat die Angel selbst in die Hand genommen und im Spätsommer 2014 in Mutters eine Zuchtanlage für biologische Seesaiblinge und Elsässer eröffnet. In der Anlage mit acht Produktionsteichen gedenkt er dreieinhalb Tonnen Fisch im Jahr zu produzieren.

Der Tiroler Fisch

Überhaupt schwebt Steixner ein eigener „Tiroler Fisch“ vor, der den heimischen Lebensmittelhandel erobern soll, ein „ehrlicher, naturnaher Fisch“, wie er bei einer eigens dafür angesetzten Pressekonferenz der Agrarmarketing Tirol erklärte. Ein wichtiger Punkt dabei ist das Wasser aus den Alpengletschern. „Wir haben die beste Trinkwasserqualität; das ist eine große Chance“, meinte er, die Öffentlichkeit animierend, die Chance nach der verstärkten Nachfrage nach heimischen Fisch auch zu nutzen.

Begrüßenswert sind solche Initiativen zur nachhaltigen heimischen Fischzucht allemal, zumal Jahr für Jahr mehr Fische aus den großen Gewässern auf der roten Liste der Umweltorganisationen WWF und Greenpeace landen. Auf dem Ratgeber für nachhaltigen Fischkauf von WWF etwa ist die Aufzählung der „Lieber nicht“-Arten weit die längste. Unter die Kategorie „Gute Wahl“ schaffen es indes nur noch einige wenige der bekannten Arten: der Hering aus dem Nordostatlantik, die Jakobsmuschel (aus Europa, Südostasien oder Japan), Kabeljau/Dorsch (aus der östlichen Ostsee), der Karpfen und der Lachs, die Miesmuschel, die Sprotte aus der Ostsee und der afrikanische und europäische Wels.