

KLARE LUFT
KLARES WASSER
KLARER GEIST



Jürgen Kernegger · Adi Bittermann
Franz Gröbning · Leo Gradl

SÜSS WASSER FISCH

GEGRILLT | GEKOCHT
GERÄUCHERT | EINGEMACHT

südwest

Vorwort 7

Die Autoren • Wasser trifft Feuer 9

Rund ums Thema

Süßwasserfisch

Darum Süßwasserfisch • Warum in die Ferne
schweifen? Das Gute schwimmt so nah! 13

Zahlen & Fakten • Unser Fischkonsum 18

Fischporträts • Bei diesen Fischen beißen
wir an 23

Porträt • Mühlviertler Granitwels –
Familie Ebner 29

Porträt • Steirischer Branzino –
Michis frische Fische 30

Gewusst wie • Das 1 x 1 der Fischküche 34

Tipps & Tricks • Profi-Tipps der Asadores 37

Rezepte

GEGRILLT

Checkliste • Grillgut von der Planke 45

Eglifilet von der Feuerschale 46

Currybarsch auf crunchy Rotkrautsalat 49

Äschenfilet mit Pfifferling-Gröstl 51

Steirischer Branzino von der Planke 52

Hufeisensteak vom Karpfen mit
Granatapfel-Feldsalat 55

Karpfen im Ganzen gegrillt mit
Gemüseragout 56

Alpengarnelen mit Mango-Gurken-Salat 59

Zander im Ganzen mit Blutwurst &
Kartoffeln 62

Wallerbäckchen auf Schmorzwiebeln 65

Waller im Ganzen gegrillt 66

Stör im Salzteig auf der Feuerplatte 69

Knuspriges Zanderfilet mit Linsen & Gurke 70

Huchenfilet mit Knoblauch & Oliven 72

Gebirgssaibling aus der Glut 75

Lachsforelle „Butterfly“ mit Steinpilzgröstl 76

Granitwels vom Drehspeiß 79

Steckerlfisch 80

Saiblingsfilet mit Kartoffel-Pilz-Gröstl 84

Fischpizza 86

Zandermedaillons mit buntem Krautsalat 89

Zanderkotelett mit Speck, Pfifferlingen &
Kartoffeln 91

Saiblingsfilet mit gegrillten Süßkartoffeln 93

Gegrilltes Karpfenfilet mit Mangold,
Paprikaspeck & Schalotten 94

Zander in der Kartoffelkruste mit Spinat 97

Gegrillte Regenbogenforelle mit zwei
Salaten 98

GEKOCHT & GEBRATEN

Checkliste • Fischfond 105

Bouillabaisse von alpinen Fischen mit
Baguette & Aioli 106

Hechtauflauf mit Flusskrebse & Dillsauce 109

Hechtkoteletts auf Ofengemüse 113

Forellenkoteletts in Kartoffelgulasch gegart 115

Hechtpofesen 116

Pralinen von Lachsforelle & Saibling mit
Wiesenkräutersalat 119

Fischburger mit Wachtelei & Wasabi-
Schnittlauch-Dip 122

Saltimbocca vom Saibling auf Gurken-
Zucchini-Spaghetti 125

Kürbiscurry mit Zander 127

Lachsforelle auf Schnittlauchcreme 129

Donaufischsuppe 130

Poelierter Saibling mit Vanille-Öl,
Stampfkartoffeln & Salat 133

Kräuter-Aal auf Tomatenkompott 135

Cordon Bleu vom Zander mit
Kartoffelsalat 138

Safranrisotto mit Steinpilzen & Amur-
karpfen 141

GERÄUCHERT

Checkliste • Räucherbaum 145

In Apfelrauch gesmokte
Riesenlachsforelle 146

Geräuchertes Bachforellenfilet mit Gin 149

Fischbouillon mit Einlage &
Räucherfischknödeln 150

Spicy Rauchfischknödel 150

Geräucherte Goldforelle auf geschmortem
Zwiebelsalat 153

Bachforelle im Baumstamm geräuchert
mit Knoblauchstangen 157

Mit Bergheu geräucherte Felchenfilets 161

Geräuchertes Karpfenfilet mit Apfelsalat 162

EINGEMACHT, GEBEIZT & MARINIERT

Checkliste • Fisch einlegen 167

Weißfisch als Bratfisch sauer eingelegt 168

Eingemachtes Wallergulasch 170

Carpaccio von der Bachforelle auf
Pizzabrot 173

Gebirgsforellen mit Essigmarinade,
Sahnesauce & Zwiebel 174

Gebeizte Lachsforelle mit Wasabi-Schnitt-
lauch-Dip 177

Gebeiztes Forellenfilet mit Rahm &
Schnittlauch 178

GRUNDREZEPTE

Fischfond 181

Würzige Tomatensauce 182

Kürbis süß-sauer mit Ingwer 182

Basisgewürz 183

Knoblauchöl 183

Basilikum-Pesto 183

Gemüsefond 184

Pizzateig 184

Weiterführende Themen

Fischküche weltweit • Bitte zu Fisch! 189

Interview • „Fischen ist einfach das
Schönste.“ 197

Ein kritischer Blick • Aquakultur – Zucht mit
Zukunft? 202

Swiss Lachs • Warum Sie bei Lachs künftig
an die Schweiz denken werden 205

Ike jime • Vom respektvollen Töten 209

Gesundheit • Ein guter Fang für die
Gesundheit 213

Nachschlag

Register • Alle Rezepte 216

Bezugsquellen • Einkaufstipps 219

Weiterführende Informationen •
Zum Nachschlagen 220

Hinter den Kulissen • Dank & Team 222

Impressum 224



Liebe Fischfreunde,

aufgewachsen bin ich in dem oberösterreichischen Ort Enghagen, wo der wunderschöne Fluss Enns in die Donau mündet. Seit ich denken kann, habe ich eine tiefe Verbundenheit mit dem Element Wasser.

Eine meiner ersten Kindheitserinnerungen ist fest verknüpft mit dem Fang meines ersten Fisches: Fünf Jahre war ich gerade alt, und ein Haselnussstecken, drei Meter Leine und ein Haken mit einem Bündel Würmer haben ausgereicht, um eine schöne Regenbogenforelle aus dem Wasser zu ziehen.

Erstaunlicherweise kann ich mich noch gut an das Jagdfieber erinnern, an die Aufregung und das Adrenalin in meinem Körper.

Und ich kann mich auch noch gut erinnern, wie ich mit großen Kinderaugen den Geschichten meines Großvaters zugehört habe, in denen die Netze nicht selten so voll waren, dass mit den Fischen sogar die Schweine gefüttert wurden.

Herrlich auch die Erinnerung an den Duft von über Mosttrebern gebratenem Steckerlfisch.

Diese Bilder in meinem Kopf und der allseits sichtbare Wandel der Natur haben mich bewogen, mit meinen Freunden von den „4 Asadores“ dieses Buch zum Thema heimische Fische zu schreiben.

Eine Rückbesinnung auf die Kindheit, auf die Unbeschwertheit, auf die Selbstverständlichkeit im Umgang mit Natur, Angeln, dem Töten eines Fisches, um ihn zu essen. Ein Wiederauflebenlassen der Gerüche und Geschmäcker von damals, die Erinnerung an eine einfache, aber sehr leckere Küche. All das hoffe ich mit meinen Freunden Adi, Franz und Leo an euch Leser weitergeben zu können.

Jürgen Kernegger



DIE AUTOREN

WASSER TRIFFT FEUER

Unsere Werdegänge könnten kaum unterschiedlicher verlaufen sein, trotzdem haben wir vier mehr gemeinsam, als man auf den ersten Blick meinen möchte: Wir Asadores sind allesamt Naturliebhaber, Jäger, Fischer, begeisterte Köche und Grillmeister. Und spätestens wenn frischer Fisch auf knisternde Glut trifft, ist jeder von uns voll in seinem Element.

Jürgen Kernegger

Seit Jürgen Kernegger als Fünfjähriger seinen ersten Fisch aus dem Wasser gezogen hat, ist viel Wasser die Donau hinuntergeflossen. Seine Erinnerung an den ehrlichen Geschmack der Steckerlfische ist heute aber noch genauso frisch, wie es sein Fang damals war. Der Wunsch, dieses Geschmacksbild zu rekonstruieren und aus den Siebzigern ins Heute zu transportieren, hat aus dem begeisterten Angler einen ebenso ambitionierten Fischkoch und Asador gemacht. Der beste Weg zum ursprünglichen Fischgenuss führt für ihn direkt durch die Glut, in der er heimische Süßwasserfische am liebsten ganz puristisch ohne Schnickschnack zubereitet. So kommen die unterschiedlichen Geschmäcker und Konsistenzen schließlich am besten zur Geltung.

Seinem Lebensmotto „Alle haben gesagt, das geht nicht, dann kam einer, der wusste das nicht und hat’s einfach gemacht“ bleibt der Autodidakt auch beim Kochen treu. Lieber springt er mit den gerade verfügbaren Zutaten ins kalte Wasser und experimentiert wild darauf los, als sich an ein Rezept zu halten. Dass man in Sachen Frische und Herkunft besser keine Kompromisse eingeht, weiß der Oberösterreicher aus eigener Erfahrung. Die Freude über zwei große Forellen, die seine Schwiegermutter ihm zuliebe besorgt und zubereitet hatte, war rasch verflogen, als ihm aus der Bratpfanne ein schlammiger Geruch entgegenstieg. Die ungenießbaren Fische wurden entsorgt und Jürgen hatte seine Lektion gelernt: Verarbeite nur Fische aus Quellen, die du kennst.

Ein respektvoller Umgang mit dem Lebewesen Fisch fängt für ihn beim Selberangeln an und hört beim Filetieren längst noch nicht auf. Was du fängst, wird auch verwertet, wurde ihm schon als kleiner Junge mitgegeben und seine Überzeugung lautet bis heute: Mit der entsprechenden Methode und etwas Geduld lässt sich jeder Fisch vom Kopf bis zur Flosse köstlich verarbeiten.

Adi Bittermann

„Genau den will ich!“, bekam Adi Bittermann in seiner Lehrzeit des Öfteren zu hören. Die Aufgabe des Lehrlings war es, das schwimmende Objekt der Begierde des Gastes vor dessen Augen aus dem Aquarium zu fischen und es ganz frisch zuzubereiten. Wenn ihm der gewünschte Fisch anschließend mehr als einmal aus dem Kescher oder Eimer sprang und er am Boden kniend versuchte, ihn wieder einzufangen, grenzte das an Unterhaltungsgastronomie, erinnert sich der Spitzenkoch. Auch wenn er das Zerlegen, Filetieren, Ausnehmen, Portionieren, Räuchern, Smoken, Pökeln, Beizen und Marinieren von frischem Fisch längst aus dem Effeff beherrscht, befindet sich Adi, wie er selbst sagt, heute in seinem 40. Lehrjahr.

Getreu seinem Lebensmotto „Heute so, morgen anders, übermorgen vergessen“ gehören Missgeschicke und der eine oder andere Rückschritt für den Niederösterreicher zu jeder Weiterentwicklung dazu.

Die Freude am Ausprobieren versucht er auch an die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in seinen Grillkursen zu vermitteln. Es sei denn, jemand möchte seinen ungeschöpften Fisch vor der Zubereitung außen salzen. Dieses No-Go erspart der Grillmeister allen Beteiligten lieber – das Salz würde nämlich nicht durch die Haut dringen, der Fisch wegen des des Feuchtigkeitsentzugs aber in der Pfanne oder am Grill kleben bleiben.

Ob in der Küche oder am offenen Feuer, die wichtigste Voraussetzung ist für Adi stets, dass man das Ausgangsprodukt wertschätzt und sich von Kopf bis Schwanz damit auseinandersetzt. Heute verwendet der begeisterte Fischkoch am liebsten Waller, Zander, Forellen, Karpfen und Saiblinge aus heimischen Bächen, Flüssen und Seen. Aquarium findet sich in seinem Restaurant und Vinothek Bittermann in Göttlesbrunn jedenfalls keines.

Franz Größing

Die Neugier, mit der Franz Größing als kleiner Bub jeden Stein im Bach umgedreht und die darunter versteckten Flusskrebse hervorgeholt hat, leitet und begleitet ihn bis heute. Dass man Wildfang- und Aquakultur-Fische, was ihre Qualität betrifft, nicht in einen Topf werfen darf, hat der gebürtige Kärntner bereits im Zuge seiner Kochlehre festgestellt. Auf seinen späteren Stationen in der Spitzengastronomie von St. Tropez und Monte-Carlo war es jeweils der Fischposten, der die größte Anziehung auf ihn ausübte und an dem er in Sachen Meeresfisch und –früchte sprichwörtlich aus dem Vollen schöpfen konnte. Statt den Schätzen aus dem Salzwasser nachzuweinen, beschäftigte sich Franz zurück in Österreich intensiv mit Süßwasserfischen und lernte so die heimische Vielfalt und hohen Standards engagierter Fischzüchter zu schätzen. Wenn Fischer ihn mit frisch geangelter Ware versorgten, war seine Freude besonders groß.

Die Sache hatte nur einen Haken, erinnert sich Franz: Wenn der Fisch immer ins Haus geliefert wird, musst du dir übers Angeln keine Gedanken machen. Als er auf einem gemeinsamen Angelausflug mit seinen Kindern und einem Freund nicht einen einzigen Fisch erbeuten konnte, stand die Enttäuschung dem Nachwuchs ins Gesicht geschrieben. Heute schmunzeln auch seine Enkel, die übrigens selbst schon erfolgreich angeln, über die ersten Fangversuche ihres Opas.

Bei der Zubereitung macht dem Spitzenkoch und Grillmeister dagegen keiner so schnell was vor. Ob privat oder in seinen Grillkursen, das Prinzip von Franz lautet stets „weniger ist mehr“. Das gilt für die Auswahl natürlicher, regionaler Zutaten ebenso wie für die Gardauer und Würzung. Am liebsten grillt der Asador frischen Fisch ganz ursprünglich über offenem Feuer auf Lavasteinen. Sind diese einmal nicht zur Hand, wird er heute wie damals im Bachbett fündig.

Leo Gradl

Schnur, Haken und Regenwurm, mehr brauchte Leo Gradl als Kind nicht, um mit seinen Freunden an geheimen Plätzen auf Fischfang zu gehen. Ein Lagerfeuer und ein paar Holzstecken – und auch die Zubereitung des Schwarzfangs war geritzt. Ein bisschen dürfte ihm der „natürliche Reichtum“, wie der Niederösterreicher die heimischen Quellen mit ihrer ausgezeichneten Wasserqualität gerne bezeichnet, schon damals bewusst gewesen sein. Ein starker Kontrast zu den Küchen der Tiroler Top-Hotels, in denen der Spitzenkoch in den 90er Jahren Station machte und vorwiegend Seeteufel, Steinbutt, Seezungen, Hummer und Langusten für die Gourmetszene verarbeitet.

Mit dem Schritt in die Selbstständigkeit folgte auch Leos Rückbesinnung auf regionale Produkte. Ganz unter dem Motto „Schätze die Schätze“ steht für ihn heute neben dem Tierwohl und der nachhaltigen Produktion der respektvolle, sparsame Umgang mit Lebensmitteln an erster Stelle. Dass er diese rundum verwertet, versteht sich für den heutigen Bio-Landwirt von selbst. Genau wie der persönliche Kontakt und Austausch mit Produzentinnen und Produzenten – für Leo der beste Weg, um Bezug zu den Lebensmitteln aufzubauen, die er privat und in seinen Grillkursen verwendet.

So abgelegen die von ihm revitalisierte Schurzmühle im Stillen Tal des Mühlviertels auch wirken mag, was die Versorgung mit frischem Fisch betrifft, befindet sich Leos selbstgeschaffenes Genusszentrum in einer glücklichen Lage. Forellen, Lachsforellen, Zander und Wels bekommt er im Umkreis von 30 Kilometern. Wenn der Grillweltmeister diese im Ganzen über indirekter Hitze leicht räuchert, vor seinen Gästen filetiert und die abgezogene, zu knusprigen Chips gegrillte Haut in die Filets steckt, zweifelt niemand daran, dass er einen wahren Schatz vor sich hat.





WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN? DAS GUTE SCHWIMMT SO NAH!

Was esse ich heute? Eine ganz alltägliche Frage, deren Tragweite wir uns meist gar nicht bewusst sind. Dabei zieht unsere Antwort darauf unweigerlich eine viel größere Frage nach sich: Wovon werden wir, die Menschheit, uns in Zukunft ernähren? Denn die immer schneller wachsende Gesamtbevölkerung mit ausreichend und gesunder Nahrung zu versorgen, stellt die Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion vor enorme Herausforderungen. Als hochwertiger und ressourceneffizienter Eiweißlieferant, dessen Erzeugung sich – wenn verantwortungsvoll gefischt bzw. regional gezüchtet wird – relativ gering aufs Klima auswirkt, stellt Fisch eine wertvolle Nahrungsquelle dar.

2017 lieferte Fisch 17 Prozent der weltweit konsumierten tierischen Eiweiße. 2,6 Milliarden Menschen ernähren sich sogar hauptsächlich davon. Auch in der EU ist der Appetit auf Fisch mit einem Verbrauch von 25 Kilo pro Kopf und Jahr groß. Ihm gegenüber steht ein Selbstversorgungsgrad von wechselweise 40 bis 50 Prozent. In Deutschland, Österreich und der Schweiz dümpelt er nur bei sechs bis 25 Prozent herum. Während es in Binnenländern noch annähernd nachvollziehbar scheint, dass das Gros der verzehrten Fische aus dem Ausland stammt, fällt der Importanteil in Mittelmeerlandern kaum niedriger aus. Ein Umstand, der nicht zuletzt unseren selektiven Essgewohnheiten geschuldet ist. So entfällt fast die Hälfte unseres Fischkonsums

auf nur drei Arten: Alaska-Seelachs – eigentlich eine Dorschart, die uns vor allem als Tiefkühlware in Form von Fischstäbchen und Backfisch begegnet – und den Sushi- und Grill-Favoriten Lachs und Thunfisch. Letzterer ist längst nicht mehr nur aus der Dose und dem Tiefkühlregal, sondern zunehmend auch frisch gefragt. Eingefahrene Vorlieben, die wir angesichts des Rückgangs der Fischbestände in den Weltmeeren und der negativen Umwelteinflüsse zerstörerischer Fangmethoden, Farmkulturen und Zuchtfisch-Importe dringend überdenken sollten. Auf die Frage, welchen Fisch wir noch guten Gewissens konsumieren können und wollen, lautet unsere Antwort daher klar: heimischen Süßwasserfisch.

7 GUTE GRÜNDE FÜR SÜSSWASSER- FISCH

1.

Schont die weltweiten Fischbestände

Bereits ein Drittel der weltweiten Fischbestände ist überfischt, 60 Prozent stehen gefährlich an der Kippe – mit weitreichenden Folgen für verschiedene Tierarten und das ökologische Gleichgewicht. Denn nur wenn genügend Tiere das fortpflanzungsfähige Alter erreichen und es ihnen gelingt, zu ihren Laichplätzen zu gelangen, ist eine überlebensfähige nächste Generation gesichert. Zwar darf in EU-Fischereien seit 2020 nur noch so viel gefischt werden, wie natürlich nachwachsen kann – ob sich einzelne Staaten daran halten und wie streng die Kontrollen ausfallen, bleibt jedoch abzuwarten. Die verbleibenden Fischbestände werden von der unselektiven Fischerei, deren Fangmethoden große Mengen an Beifang verursachen, bedroht. Unzählige Jungfische, Meeressäuger, Seevögel und andere Meeresbewohner, die in den Netzen hängen bleiben, werden tot oder verletzt zurück ins Meer geworfen. Mit der Entscheidung für Süßwasserfisch lässt sich der Druck auf die Fischbestände der Weltmeere verringern – vorausgesetzt, es handelt sich um Wildfang bzw. Friedfische aus Aquakultur. Denn auch die Zucht vieler Raubfische, für die tierisches Eiweiß in Form von Fischmehl oder -öl aus Wildfisch benötigt wird, kurbelt die Überfischung weiter an.

2.

Punktet mit einer günstigen Ökobilanz

Nicht nur ausbeuterische Fangtechniken mit Schleppnetzen, auch auf Gewinnmaximierung ausgerichtete Aquakulturen schädigen Ökosysteme durch den Bau von Fischfarmen und verschmutzten Ozeane sowie Küstengewässer durch Düngemittel, Pestizide und

Medikamente. Wirklich umweltfreundlich lässt sich Meeres- bzw. Wanderfisch nur in geschlossenen Kreislaufanlagen züchten (siehe Porträt Swiss Lachs S. 205). Diese machen jedoch nur einen verschwindenden Anteil an der gesamten Aquakulturwirtschaft aus. Süßwasserfische aus heimischen Flüssen, Seen und Teichwirtschaften liegen in der Ökobilanz vorn, nicht zuletzt weil sie deutlich kürzere Transportwege zurücklegen als ihre Verwandten aus dem Meer.

3.

Sorgt für mehr biologische und geschmackliche Vielfalt

Was in Sachen Obst und Gemüse inzwischen in unseren Köpfen angekommen ist, gilt auch bei Fisch: Keine Vielfalt auf dem Teller ohne biologische Vielfalt. Laut Schätzungen des World Wildlife Fund (WWF) sind weltweit mehr als 400 Meerestiere vom Aussterben bedroht. Auch in vielen europäischen Flüssen ist der drastische Rückgang von Wanderfischen aufgrund von Flussverbauung, Verschmutzung und Klimaerwärmung besorgniserregend. Dass sich das Artensterben längst auf unseren Tellern niederschlägt, zeigt das Beispiel des Lachses, der wie kein zweiter Fisch die Illusion der unbegrenzten Verfügbarkeit verkörpert. Seit den 1950er Jahren tonnenweise aus dem Ozean gefischt, droht heute eine der bedeutendsten Gattungen, der atlantische Wildlachs, auszusterben und wird überwiegend in Aquakultur gezüchtet. Gleichzeitig wimmelt es in unseren heimischen Bächen und Seen vor weniger populären, kaum genutzten Fischarten, von denen wir Ihnen einige mit diesem Buch schmackhaft machen möchten. Die in unseren Rezepten verwendeten Fische (siehe Fischporträts S. 23ff.) sind eine köstliche Bereicherung für unseren Speiseplan und unsere Ernährung. Aber auch hier gilt: Nur mit einem respektvollen Umgang wird es uns gelingen, die natürliche Artenvielfalt der heimischen Fischgewässer für künftige Generationen zu erhalten.

4.

Kommt der eigenen Gesundheit zugute

Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D, B-Vitamine, Selen – die Nährstoffzusammensetzung von Fisch lässt kaum Wünsche übrig. Nicht ohne Grund predigen Ernährungs- und Gesundheitsexperten seit jeher die positiven Effekte von Fisch auf die Gesundheit und empfehlen, zwei Portionen pro Woche zu essen. Wie wir ab S. 213 genauer beleuchten, steht Süßwasserfisch, was seine Nährwerte und gesundheitlichen Vorteile betrifft, Meeresfisch in nichts nach. Die Belastung mit Schadstoffen und Mikroplastik fällt bei den Vertretern aus dem Süßwasser üblicherweise sogar deutlich geringer aus.

5.

Bietet bessere Voraussetzungen für Tierwohl

Fischwohl fängt beim Schaffen bzw. Erhalten der optimalen Umweltbedingungen an, geht bei einer entsprechend gewählten Besatzdichte und artgemäßem Futter weiter und schließt neben humanen Fang-Praktiken auch solche bei der Schlachtung mit ein (mehr dazu ab S. 209). Da die Tierwohlstandards und Tierschutzvorgaben in den EU-Mitgliedsstaaten nicht einheitlich geregelt sind und zum Teil dem aktuellen Forschungsstand hinterherhinken, ist hinsichtlich Tierwohl die Eigeninitiative von engagierten Fischzüchterinnen und -züchtern gefordert. Dasselbe gilt für uns Konsumentinnen und Konsumenten: Indem wir verlässliche Quellen in unserer Umgebung ausfindig machen, Auskunft über die Fang- und Zuchtmethoden einfordern und bereit sind, für Fisch aus artgemäßer Haltung einen höheren Preis zu zahlen, leisten wir einen Beitrag, um Tierleid zu vermindern.

6.

Fördert nicht die Ausbeutung armer Länder

Da Europa den Fischhunger seiner Einwohner aus den eigenen Meeren nicht stillen kann, wird importiert – mehr als die Hälfte der eingeführten Fische stammt aus Entwicklungsländern. Darüber hinaus hat sich die EU Fangrechte in fremden Gewässern gesichert, zum Beispiel in den Küstengewässern Westafrikas und Mauretaniens. Dort ziehen europäische Hochseetrawler an einem einzigen Tag teils mehr Tonnen Fisch aus dem Meer als die einheimischen Fischer mit ihren traditionellen Booten innerhalb eines Jahres. Auf diese Weise wird die kleinbäuerliche handwerkliche Fischerei, die es mit ihren ökologisch effizienten Arbeitsweisen und der Fähigkeit, flexibel auf Gegebenheiten zu reagieren, zu bewahren gälte, in den Ruin getrieben und die Ernährungssicherheit von Küstengemeinschaften gefährdet. Die anhaltende Überfischung bedroht somit nicht nur die Lebensräume zahlreicher Tierarten, sondern auch die Lebensgrundlage von Millionen von Menschen, die vom Fischerei-Sektor abhängig sind.

7.

Gewährleistet genaue Rückverfolgbarkeit

Die Welternährungsorganisation hat weltweit 19 Fanggebiete definiert, die sich auf den Verpackungen der meisten Hersteller finden. Darüber hinausgehende detaillierte Angaben zur jeweiligen Unterregion machen nur wenige – sowohl in der Fischerei als auch in der Zucht mangelnd es an Transparenz. Für eine genaue Rückverfolgbarkeit wären Greenpeace zufolge neben Angaben zum Ort und Datum von Fang und Anlandung auch solche zu den Verarbeitungsstufen bis zum Zentrallager notwendig. Kurze Produktions- und Vertriebsketten innerhalb einer Region oder gar eines Betriebes, wie sie bei Süßwasserfisch häufig der Fall sind, stellen sicher, dass jeder Fisch zu seinem Ursprung zurückverfolgt werden kann.





ZAHLEN & FAKTEN

UNSER FISCHKONSUM



Der weltweite Gesamtfang aus Fischerei und Aquakultur betrug 2018 179 Millionen Tonnen. (96,4 Millionen Tonnen aus Fischerei, 82,1 Millionen aus Aquakultur)

Fischarten

weltweit:

25.000

Industriell genutzt:

50

Pro-Kopf-Konsum Fisch pro Jahr:

D: Ö: CH:

14 kg 7,5 kg 8 kg

Meistverzehrte Fische:

D:

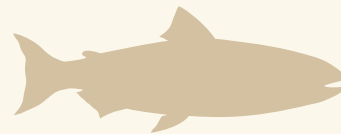
1. Alaska-Seelachs
2. Lachs
3. Thunfisch

CH:

1. Lachs
2. Kabeljau
3. Thunfisch

Ö:

1. Alaska-Seelachs
2. Hering
3. Thunfisch



Frischer Fisch!

46 %

des weltweiten Fischkonsums werden bereits durch Aquakultur gedeckt.

62,5 %

des weltweit produzierten Zuchtfischs stammen aus Inland-Aquakulturen.

Weltweiter Pro-Kopf-Konsum
Fisch pro Jahr (2018):

20,5 kg

Drei von vier Personen* unterstützen das Verbot von gefährdetem Fisch in Geschäften und Restaurants zur Eindämmung der Überfischung

*Umfrage von Ipsos Austria 2020 mit 20.000 Menschen in 28 Ländern



Meistproduzierte Fische in Österreich:

Forelle · Saibling · Karpfen
Afrikanischer Raubwels

Meistgefangene Fischarten:

Sardellen (Anchoveta)

7 Millionen Tonnen

Alaska-Seelachs

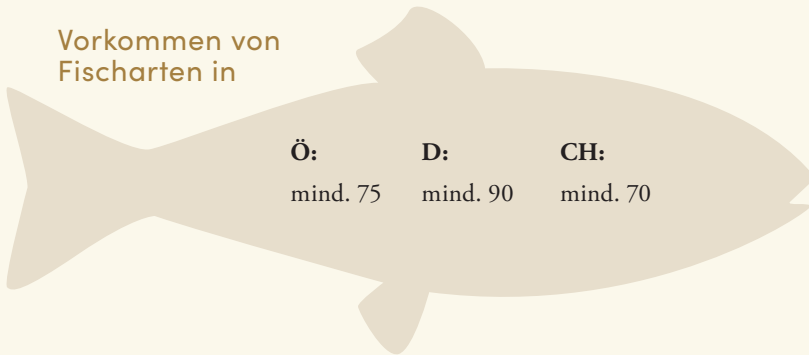
2,4 Millionen Tonnen

Skipjack-Thunfisch

3,2 Millionen Tonnen



Vorkommen von Fischarten in



Fish Dependence Day

Würden wir nur heimischen Fisch essen, wäre dieser
jedes Jahr zu folgendem Zeitpunkt aufgegessen:

Österreich: Anfang Januar · **Deutschland:** Mitte April

New Economics Foundation 2019

95 %
des in Österreich
konsumierten Fisches
stammen aus dem Ausland.

> 90 %
des in der Schweiz
konsumierten Fisches
werden importiert.

89 %
des in Deutschland
konsumierten Fisches
werden importiert.

85 %
des in Mittelmeerländern
konsumierten Fisches
werden importiert.

WWF 2019



Rund **34 %** der
weltweiten Fischbestände gelten laut
Welternährungsorganisation (FAO)
als überfischt.

FISCH-FAKTEN

59,5 Millionen Menschen

arbeiten in den Bereichen Fischerei und Aquakultur. Über 50 % davon sind weiblich (wenn post-harvest inkludiert)

35 % Verschwendung

Laut Schätzungen der FAO werden jährlich 35 % der Erträge aus Fischerei und Aquakultur verschwendet bzw. gehen verloren.

Entwicklungsländer sind für 60 % des Fischhandels verantwortlich.

Wachstum der Aquakultur-Produktion

2001–2018: 5,3 % pro Jahr – bei einem Rückgang auf 3,2 % 2018.

Rund 50 % der weltweit produzierten Fischprodukte stammen aus Aquakultur.

3,7 % der weltweiten Aquakultur-Produktion findet in **Europa** statt.

In der EU stammen **weniger als 20 %** der Fischerei-Erträge aus Aquakultur.

AQUAKULTUR



Illegal!

Bis zu 26 Millionen Tonnen könnten künftig aus illegaler und unregulierter Fischerei stammen – das sind ca. 30 % des weltweiten Fischfangs.

Für die Erzeugung von

1 kg **Thunfisch**
müssen ca. 20 kg

1 kg **Zuchtlachs**
müssen ca. 4–5 kg

Eiweiß aus Wildfisch verfüttert werden.



38 Millionen Tonnen

Meerestiere werden pro Jahr
als Beifang gefangen.

20 %

der gefangenen Fische werden
als unerwünschter Beifang tot oder
verletzt zurück ins Meer geworfen.

Diese Top 7
sind für fast 50 % des
weltweiten Fischfangs
verantwortlich:

China
Indonesien
Peru
Indien
Russland
USA
Vietnam

Top-Länder in der
Aquakultur-Produktion:

China (57,93 %)
Indien
Indonesien
Vietnam
Bangladesh
Ägypten
Norwegen
Chile

Die drei größten
Züchternationen der
EU sind:

1. Spanien
2. Frankreich
3. Italien

Zahlen FAO, State of Fisheries 2020

