



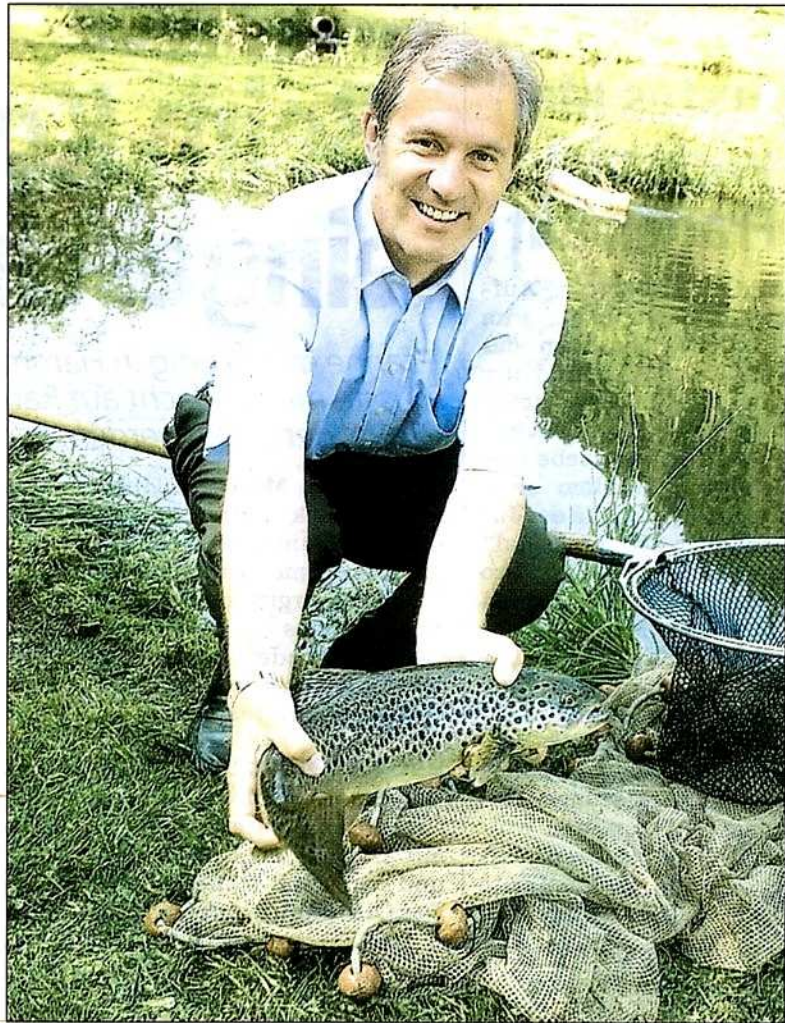
Gesundheitsdienst für Fisch & Co. notwendig

FELDKIRCHEN. Was tun bei einer plötzlich auftretenden Fischkrankheit oder wenn ein Gewässer mit einem Mal zum Problemfall wird? Eines ist klar: Rasche Hilfe ist angesagt, vor allem eine möglichst schnelle Untersuchung, um rechtzeitig handeln zu können.

Aus diesem Grund hat es sich der Verein der Kärntner Fischzüchter zum Ziel gesetzt, den Aufbau eines sogenannten Fischgesundheitsdienstes in unserem Bundesland zu forcieren. Ähnlich dem Modell, wie es

in anderen Bundesländern, etwa in der Steiermark, bereits existiert. Vereinsobmann Markus Payr: „Es wird dringend eine Anlaufstelle benötigt, welche Fischzüchtern und Teichbetreibern die Möglichkeit bietet, bei Problemen Spezialisten zu kontaktieren.“

Auch Fischereireferent LR Josef Martinz unterstützt den Verein der Kärntner Fischzüchter. Hier auf unserem Foto mit einer Kärntner „Låx'n“.



Mit dem „Kärntner Låx'n“

1922: Als es genug Låx'n gab

Die Seeforelle war früher der Hauptfisch einiger Kärntner Seen und wurde von den lokalen Fischern als „Låx'n“ bezeichnet. Auf unserem Foto (1922): Anna und Josef sen. Dabernig, Berufsfischer vom Millstätter See, mit einem 15,5-Kilo-Låx'n.



Dabernig

Neu gegründeter Verein „Kärntner Fischzüchter“. Mitglieder setzen auf gemeinsame Vermarktung, verstärkte Kooperationen mit anderen Betrieben und Tourismus sowie Weiterbildungsmaßnahmen.

FELDKIRCHEN. Qualität statt Quantität: Die Mitglieder des erst kürzlich gegründeten Vereins der Kärntner Fischzüchter mit Sitz in Feldkirchen haben sich viel vorgenommen. Hochwertiger heimischer Fisch soll den Konsumenten verstärkt schmackhaft gemacht werden, die Klein- und Familienbetriebe formieren sich so gegen die Massenproduktion.

Mit Qualität punkten

„Wir können mit Qualität punkten“, betont Obmann Markus Payr, diplomierte Ge-

wässerökologe und Betreiber einer Fischzucht in Sirnitz. Zudem sei es den Kleinbetrieben viel schneller möglich, sich auf Kundenwünsche einzustellen. Es war Ende des vorigen Jahres, als sich vorerst fünf Fischzüchter zusammenschlossen; mittlerweile sind weitere dazugekommen. Payr: „In Kärnten gibt es viele Züchter im Nebenberuf und rund 15 Hauptberufler.“ Ziel des Vereins, der sich auch als Plattform für Gewässerbewirtschafter versteht, sei vor allem die Stärkung der Fischerei, unter anderem durch

LÄX'N-REZEPT

■ Lâx'n-Steak mit Gemüse

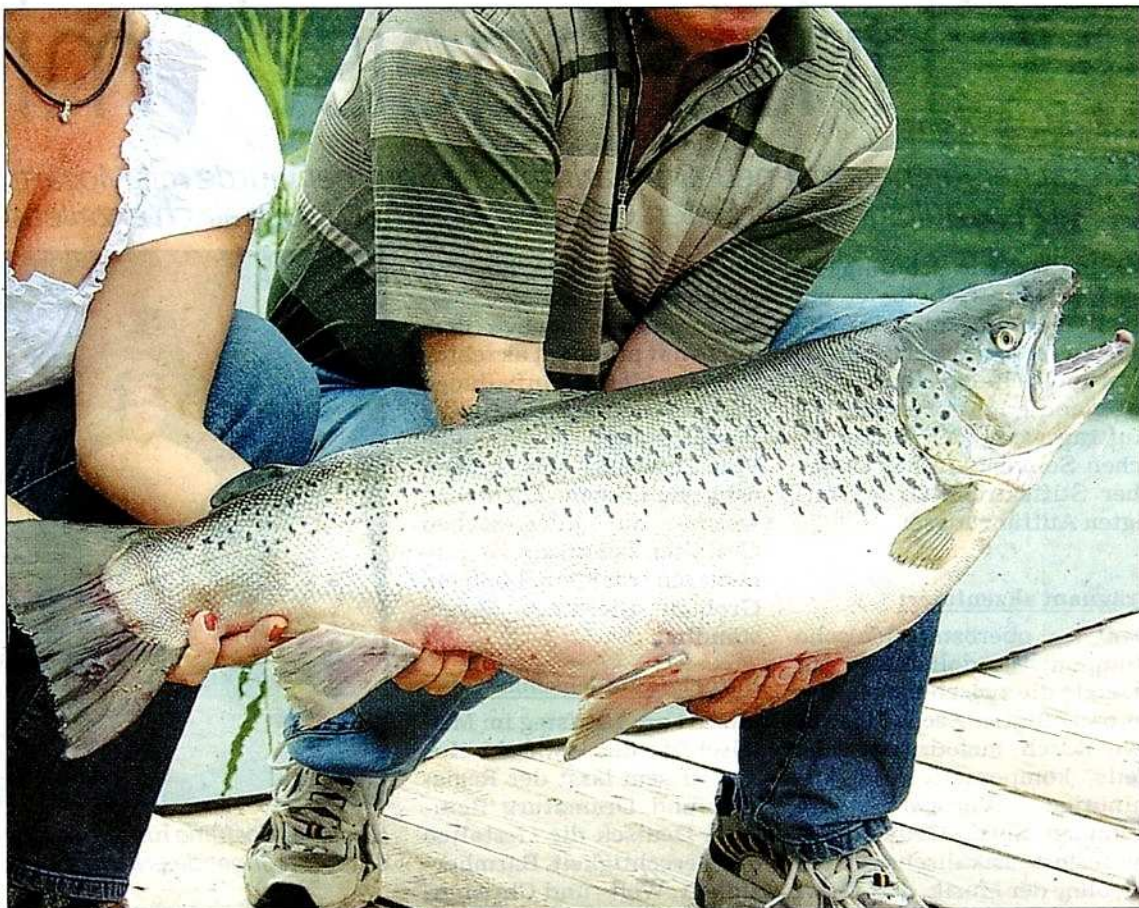
■ Zutaten (4 Portionen):

4 Steaks Kärntner Lâx'n (à 250 g), Salz, Pfeffer, 80 g Butter, 2 Scheiben einer unbehandelten Zitrone, 2 EL Olivenöl, 1 Estragonsträußchen, 1 Thymianzweig, 30 g in Streifen geschnittenes Gemüse wie Karotten, Champignons, Zwiebel und Zucchini, 30 g Butter, 3 EL Weißwein.

■ Zubereitung:

Großes Stück Alufolie dick mit Butter bestreichen. Geschnittenes Gemüse in Butter andünsten, Wein dazugeben, salzen und ohne Deckel, bis der Wein verdunstet ist, kochen lassen. Dann das Gemüse auf der Alufolie verteilen. Das Steak salzen, pfeffern und auf das Gemüse legen. Mit Olivenöl beträufeln, Zitronenscheibe und Gewürzsträußchen dazugeben und die Folie dicht verschließen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad zirka sieben Minuten garen.

■ Mehr Rezepte: www.oberkaerntnerfisch.at



Prachtexemplar einer Seeforelle

Seeforellen zeichnen sich durch ihren silbrigen Körper mit schwarzen Punkten (keine roten) aus. Die Art ist eine Wanderform, welche große, tiefe Seen bewohnt und in den einmündenden Flüssen ablaicht.

gegen die Massenzucht

die Ausweitung der Kooperation zwischen den einzelnen Betrieben sowie mit Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus. Eine Homepage wurde geschaffen und in der Zwischenzeit auch ein erster gemeinsamer Messeauftritt in Klagenfurt („Weidwerk & Fischweid“) absolviert.

Genau definierte Kriterien

Ein Zugpferd unter den Speisefischen stellt mittlerweile der Lâx'n (Seeforelle) dar, den die ARGE Oberkärntner Fisch vor drei Jahren in den Mittelpunkt ihrer Aktivitäten stellte. Durch gezielte Aufzuchtmaßnahmen unter genau definierten Kriterien ist es gelungen, diese Art vor dem Aussterben zu retten und



DI Markus Payr ist Obmann des Vereins der Ktn. Fischzüchter. Der Gewässerökologe leitet seit fünf Jahren einen Betrieb in Sirnitz. „Der Verein ist noch im Aufbau begriffen“, so Payr.

wieder einen fischereiwirtschaftlich interessanten Bestand aufzubauen. Die Vermarktung der Marke „Kärntner Lâx'n“ erfolgt über die ARGE, in ausgewählten Restaurants kann er auch konsumiert werden. Übrigens: Die köstliche Seeforelle – sie drohte wegen Verschmutzung und Verbauungen auszusterben – ist durch einen silbrigen Körper mit schwarzen – keine roten – Punkte gekennzeichnet. Es wurden einst in Kärnten auch Lâx'n mit 20 kg Gewicht und 120 cm Länge gefangen.

Informationen: www.oberkaerntnerfisch.at. Markus Payr ist unter 0664/7935452 erreichbar. **J. Woschitz**

VEREINSZIELE

- Die Ziele der Fischzüchter auf einen Blick:
- Plattform für Fischzüchter und Gewässerbewirtschafter;
- Bewusstseinsbildung für einen hochwertigen Fisch aus heimischen Gewässern;
- Kooperationsaufbau;
- gemeinsame Vermarktung sowie Veranstaltungen;
- Weiterbildung;
- Fischgesundheitsdienst;
- Fachtagungen und Exkursionen;
- Internetauftritt ausbauen (www.fischzuchtkaernten.com).