

Selbstversorgungsgrad mit heimischem Fisch beträgt acht Prozent



Fisch erfreut sich wachsender Beliebtheit, mit rund 8 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Der Konsum ist in den vergangenen Jahren leicht gestiegen. Gleichzeitig stammt jedoch der überwiegende Teil des in Österreich verzehrten Fisches aus dem Ausland. Anlässlich des Internationalen Sushi-Tages am 18. Juni rückt die AMA-Marketing die regionale Fischwirtschaft in den Fokus.

Copyright: AMA GENUSS REGION/schwarz-koenig.at

Trotz der positiven Entwicklung kann die regionale Fischwirtschaft den österreichischen Bedarf derzeit nur zu einem kleinen Teil decken. Über 90 Prozent der konsumierten Fischmenge stammen aus Importen.

"Fisch mit dem AMA-Gütesiegel oder dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION steht für kurze Transportwege, hohe Qualitätsstandards und eine nachvollziehbare Herkunft. Mit jedem Griff zu regionalem Fisch wird die regionale Fischwirtschaft gestärkt und trägt dazu bei, dass die Produktion weiter ausgebaut werden kann. Ob klassisch gebraten, geräuchert oder modern zubereitet – etwa in Bowls, als Tatar oder in Sushi-Variationen: Süßwasserfische aus der Region bieten vielfältige kulinarische Möglichkeiten", so CHRISTINA MUTENTHALER-SIPEK, Geschäftsführerin der AMA-Marketing.

GROßES POTENZIAL FÜR FISCH AUS DER REGION

Rund 540 Aquakulturbetriebe erzeugten 2024 etwa 5.700 Tonnen Speisefisch. Den größten Anteil stellen Forellenarten und Saiblinge, die gemeinsam mehr als die Hälfte der Produktion ausmachen. Ergänzt wird das Angebot durch Karpfen, Wels, Zander oder Hecht. Allein auf Regenbogen- und Lachsforellen entfielen rund 1.750 Tonnen, auf Bachsaiblinge knapp 700 Tonnen und auf Karpfen mehr als 500 Tonnen.

BIO-FISCH LEGT DEUTLICH ZU

Auch im Bio-Bereich wächst die Nachfrage. Von den 5.000 Tonnen vermarkteten Speisefischen waren 2024 rund 493 Tonnen beziehungsweise 9,8 Prozent Bio-Fisch. Besonders stark entwickelte sich der Absatz von Bio-Bachsaiblingen: Mit 137 Tonnen wurde ein Plus von 32,7 Prozent gegenüber dem Vorjahr erzielt.

Die Daten für diese Aussendung wurden von der Statistik Austria bezogen.

(mst/kjz)

AMA {<https://b2b.amainfo.at>}