

Heimischer Fisch ist im Jänner aufgegessen

Obwohl die Österreicher eigentlich weniger Fisch essen, als Experten empfehlen, kann der Bedarf nur zu einem Bruchteil mit heimischer Ware gedeckt werden.

Mehr als 71.000 Tonnen Fisch werden in Österreich pro Jahr gegessen. Unser Bedarf an Fisch kann jedoch nur zu einem Bruchteil aus heimischer Produktion gedeckt werden: 2023 wurden in Österreich rund 5.200 Tonnen Speisefisch produziert. Ein Teil davon wurde exportiert und über 77.500 Tonnen importiert. Würden die Österreicher nur heimischen Fisch essen, dann wäre unsere Jahresproduktion also bereits im Jänner aufgegessen.

Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben, meint dazu: „Fisch ist ein sehr wertvolles Lebensmittel. Und eines, das für die heimische Lebensmittelproduktion noch viel Potenzial hat. Immerhin können wir unseren Bedarf nur zu einem Bruchteil mit österreichischem Speisefisch decken. Dabei hat heimischer Fisch eine Spitzenqualität – allein schon aufgrund unseres hervorragenden Wassers.“

Fischkonsum steigt global

Während die Menschen weltweit immer mehr Fisch essen, ist der Konsum in Österreich über die vergangenen zwei Jahrzehnte relativ konstant geblieben. Pro Kopf werden in Österreich jährlich rund 13 Kilogramm Fisch konsumiert. Das ist im weltweiten Vergleich eher wenig. Auch im EU-Durchschnitt wird mit rund 25 Kilogramm deutlich mehr Fisch gegessen als in Österreich.

Bei den angeführten Zahlen handelt es sich um das Fanggewicht, also das Gewicht des ganzen Fisches, noch bevor er verarbeitet worden ist. Berücksichtigt man nur das Gewicht des fertigen Fischproduktes, also etwa eines Filets, dann kommen die Österreicher auf durchschnittlich sieben bis acht Kilogramm Fisch pro Jahr. Hannes Royer betont in diesem Zusammenhang:

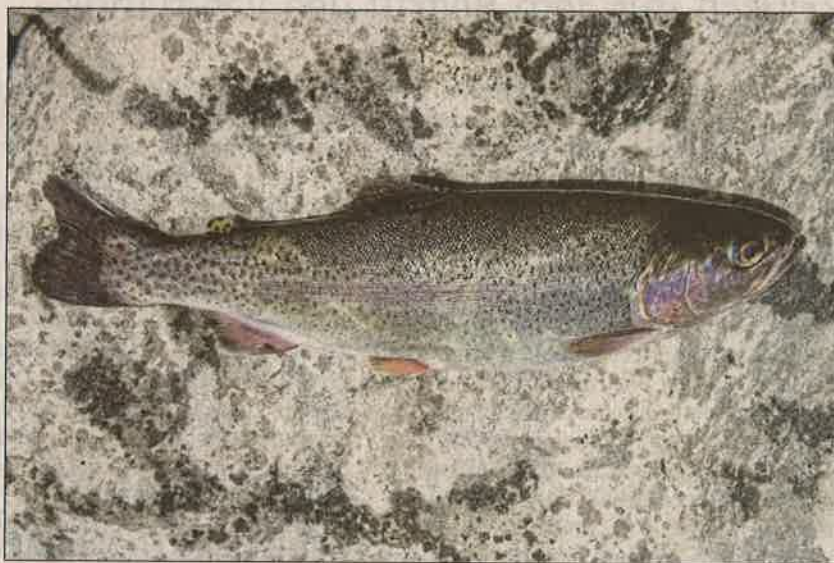
„Wir essen in Österreich eigentlich zu wenig Fisch: Wir schaffen es durchschnittlich nur auf die Hälfte der Menge, die die allgemeine Ernährungsempfehlung für Fisch vorsieht.“

Heimische Fischarten bedroht

Die Regenbogen- beziehungsweise Lachsforelle ist die beliebteste heimische Speisefischart. Von ihr wird am meisten produziert, gefolgt von Bachsaibling und Karpfen. Generell gab es in Österreich früher eine deutlich größere Vielfalt an Fischarten. Heute gilt mehr als die Hälfte der heimischen Arten als gefährdet oder ausgestorben.

Die Gründe dafür sind vielfältig, liegen jedoch vor allem in der Regulierung von Gewässern durch den Menschen und in zum Teil veralteten Wasserkraftwerken, die die Fische am Wandern hindern. Aber auch der Klimawandel, die Ausbreitung invasiver Arten und die Land- und Forstwirtschaft tragen dazu bei, dass es in Österreich heute deutlich weniger Fischarten gibt.

red



LAND SCHAFFT LEBEN

Der Bedarf an heimischem Fisch kann nur zu einem Bruchteil gedeckt werden.