

weissen-see-fisch

Wo schwimmt der Fisch?

Wie heißt der Fisch?

Was frisst der Fisch?

Warum schmeckt der Fisch?

Wildfänge

Wildfänge haben sich von dem ernährt was der See zu bieten hatte. Ihr ganzes Leben lang.

Die Wasserqualität und die vorgefundene Nahrung machen Weissenseefische zu etwas Besonderem. Bessere Qualität geht nicht. Nachhaltigere Fischerei auch nicht. Weil die Fangmengen, Netzmaschenweiten und Richtlinien an die jeweiligen Fischpopulationen angepasst werden. Von einer Überfischung der Weissenseer Fischbestände sind wir weit entfernt.

Wildfänge aus dem Weissensee: von Juni bis Oktober

weissen-see-fisch

Wildfang: Reinanke (Felchen, Maräne, Renke,...)



Ein exzellenter Speisefisch aus der Familie der Lachsfische.

Hauptfisch der Berufsfischerei in unseren Breiten (Weissensee derzeit 98,8 % der Netzfänge).

Der Bestand im Weissensee ist ausgezeichnet.

weissen-see-fisch

Wildfang: Karpfen



Weissensee-Karpfen haben meist ein dunkelrotes Fleisch auf Sushiniveau, wobei es keinen Unterschied zwischen sehr großen und kleineren Fischen gibt.

„Auswassern“ ist nicht notwendig.

Die meisten von uns angebotenen Karpfen werden mit der Angel gefangen.

weissen-see-fisch

Wildfang: Hecht



Hechte sind sehr effektive Raubfische, die für eine Gewichtszunahme von 1 kg ca. 10 kg Fisch fressen müssen. Sie haben ein ausgezeichnetes weißes, kompaktes Fleisch. Die vielen Y-Gräten kann man durch „Schröpfen“ in den Griff bekommen. Hechte sind seltene Gäste im Fischhaus.

weissen-see-fisch

Wildfang: Flussbarsch



Flussbarsche sind für viele die besten Speisefische überhaupt. Sie bestechen durch kompaktes, grätenarmes, weißes Fleisch. So wie Hechte sind sie seltene Gäste im Fischhaus.

Zuchtfische

Seit dem Winter 2019 / 20 bietet „weissen-see-fisch“ wieder Speisefische aus der Aquakultur im Fischhaus an.

Warum?

- Weil die Infrastruktur vorhanden ist und wir diese nicht den Großteil des Jahres ungenutzt lassen wollen.
- Weil wir nicht ständig sagen wollen:
„Der Fisch ist aus“.

Wir vermarkten Speisefische in sehr abgespeckter Form.

Warum?

- Weil wir am Weissensee und in der näheren Umgebung nicht die Möglichkeit haben in ausreichenden Mengen Speisefische zu produzieren.
- Weil es für uns wichtigere Dinge gibt als Tag und Nacht Fische zu schlachten. Z.B. die Familie, Fischökologie, Fischzucht, Angelguiding,...

Wer liefert die Zuchtfische?

DI Markus Payr (www.fischspezialist.at) liefert uns regelmäßig lebende Fische, die bis zur Verarbeitung in der Fischzucht in Neusach gehältert werden.

Markus ist seit vielen Jahren ein sehr guter Freund. Er hat an der Universität für Bodenkultur in Wien Wasserwirtschaft studiert und ist ein sehr erfolgreicher Fischzüchter und Fischereisachverständiger.

Er ist seriös, zuverlässig und gestaltet die Zukunft der Fischzucht in Österreich entscheidend mit (Obmann: Österreichischer Verband für Fischereiwirtschaft und Aquakultur; Obmann: Verein der Kärntner Fischzüchter)

Wo kommen die Zuchtfische her?

Der Hauptbetrieb von Markus Payr liegt in Sirnitz an der Gurk in der Nähe von Feldkirchen, etwa 100 Straßenkilometern von hier entfernt. Objektiv betrachtet also nicht direkt ums Eck.

Ein Teil der Forellen und Saiblinge werden von ihm in einer Teichanlage in Oberdrauburg gezüchtet. Das wären dann ca. 30 km Entfernung. Auch nicht perfekt, aber insgesamt doch eine sehr gute Lösung.

weissen-see-fisch

Zuchtfisch: Seeforelle



Ein sehr guter Speisefisch der auch als Kärtna Låxn vermarket wird. Früher war die Seeforelle in einigen Kärntner Seen ein sehr wichtiger und begehrter Wirtschaftsfisch. Wir gehen davon aus, dass die autochthone Seeforelle in Kärnten (bzw. Österreich) ausgestorben ist. See-, Bach,- und Meerforelle sind übrigens Ökoformen der gleichen Art (*Salmo trutta*).

weissen-see-fisch

Zuchtfisch: Seesaibling



Der Seesaibling ist ein exzellenter Speisefisch. Die von uns verarbeiteten Seesaiblinge werden von mir am Weissensee abgelaicht, erbrüht und vorgestreckt und anschließend von Markus Payr in Oberdrauburg zu Speisefischen aufgezogen. Die Qualität ist so ziemlich das Beste was eine Fischzucht bieten kann. Hin und wieder liefert uns Markus auch Elsässersaiblinge. Diese sind eine Kreuzung zwischen dem heimischen Seesaibling (weiblich) und dem nordamerikanischen Bachsaibling (männlich).

weissen-see-fisch

Zuchtfisch: Regenbogenforelle



Eine ursprünglich aus Nordamerika stammende Fischart, die sich in der Fischzucht (weltweit) durchgesetzt hat. Anfangs hatte ich Vorurteile dem Fisch gegenüber (nicht heimisch, Fisch der intensiven Fischzucht). Die Fleischqualität ist aber sehr überzeugend. Besonders bei den heißgeräucherten Fischen.

Die Lachsforelle ist eine mit Astaxanthin (ein Carotinoid) rotfleischig gefütterte Regenbogenforelle (0,75 - 2 kg) mit einem etwas höherem Fettgehalt.

Zuchtfisch: Karpfen (im Winter)

Karpfen, die wir im Winter anbieten, wachsen im Strußnigteich in der Nähe von Feldkirchen heran und werden von Markus Payr geliefert.

Es sind hundertprozentig nachhaltig gezüchtete Biokarpfen, die vor dem Verkauf in der Fischzucht in Neusach in kaltem Quellwasser mehrere Wochen gehältert werden. Die Fleischqualität entspricht daher mehr oder weniger jener der Wildfänge.

Was fressen Forellen, Saiblinge und Co?

Bei den Zuchtfischen (Forellen, Saiblinge) sind wir auf industriell gefertigtes Futter angewiesen. Die Qualität ist top und man kann optimal wachsende, gesunde Fische züchten. Inhaltsstoffe und die Zusammensetzung des Futters (Antioxidantien, Fischmehl,...) lassen allerdings Raum für Diskussionen. Fakt ist, dass sich in den letzten Jahren im Futtermittelsektor sehr viel getan hat. Vor einigen Jahren waren noch 3 - 5 kg Meeresfische zur Produktion von 1 kg Forellen notwendig. Heute geht es bei gutem Futter mit ca. 1 kg Meeresfischen. Der Einsatz von Geflügelmehl, Blutmehl, pflanzlichen Rohstoffen und modernen Produktionsmethoden sowie kritische Konsumenten und Fischzüchter machten diese Entwicklung möglich. Insektenmehle als Proteinlieferant werden derzeit intensiv getestet. Ob der Fang von Meeresfischen zur Produktion von Fischmehl und -öl tatsächlich nachhaltig ist (wie von den Futtermittelproduzenten behauptet) kann man wahrscheinlich noch ein bisschen hinterfragen.

weissen-see-fisch

Welche anderen Rohstoffe eingesetzt werden natürlich auch. Vor allem wo diese herkommen.

Damit das Fischfutter auch haltbar bleibt (nicht ranzig wird), müssen Antioxidantien zugesetzt werden. Das wohl zu Recht in Verruf geratene Ethoxyquin ist mittlerweile nicht mehr zugelassen. Ob die heute eingesetzten zugelassenen Alternativen eine bessere Lösung sind, bleibt abzuwarten. Trotz aller Probleme scheint es nur eine Frage der Zeit zu sein bis wir Futtermittel geliefert bekommen die für uns voll und ganz vertretbar sind.

Antibiotika und Chemikalien

Hier können wir uns kurzhalten.

In der heimischen Fischproduktion spielen Antibiotika und bedenkliche Chemikalien zur Krankheitsbekämpfung keine Rolle. Fische und Fischprodukte aus Nicht-EU-Ländern sollten dagegen sehr skeptisch behandelt werden.

Warum schmeckt der Fisch? (oder auch nicht?)

Egal ob Wildfisch oder Zuchtfisch - Die Fleischqualität ist vor allem von der Wasserqualität, der Wassertemperatur und der Intensität der Futteraufnahme abhängig. Fische sind wechselwarm und daher ist die Stoffwechselintensität direkt von der Wassertemperatur abhängig. Warmes Wasser (bei Forellen ab ca. 13°C) bedeutet: hohe Stoffwechselrate, hohe Futteraufnahme und daher ein „fischiger“ Geschmack. Je wärmer das Wasser desto intensiver. Perfekte Forellen und Saiblinge sind nur in kaltem Wasser produzierbar. Nur bei solchen Fischen ist es auch möglich die Qualität verschiedener Arten zu bewerten.

Ein guter Fisch „fischelt“ nicht. Wenn er das tut, ist er entweder im Begriff zu verderben oder wurde in zu warmem Wasser gemästet.