



BILD: BAIBA OPULE

Forellen im Test: Der Großteil war "einwandfrei"

Rund um Ostern steht bei vielen Oberösterreichern Fisch auf dem Speiseplan – unter anderem Forelle. Aus diesem Grund haben die Konsumentenschützer der Arbeiterkammer Oberösterreich Forellen aus dem Einzelhandel unter die Lupe genommen.

Die Tester kauften acht frische Forellen im Ganzen von unterschiedlichen Einzelhandelsketten (Hofer, Lidl, Interspar, Merkur, Maximarkt, Winkler Markt und Pro Kaufland) und ließen sie im Labor der Belan Ziviltechniker-GmbH untersuchen. Erfreuliches Ergebnis: Sieben Proben waren einwandfrei, lediglich eine Probe wurde als wertgemindert eingestuft.

Von 14 bis 31 Euro pro Kilo

Alle Fische im Test stammten aus Aquakultur. Denn allein mit Wildfang lässt sich der weltweite Fischbedarf nicht decken, heißt es von den Experten der Arbeiterkammer. Sie empfehlen den Kauf von Fisch aus der Region beziehungsweise Österreich und am besten in Bioqualität – artgemäße Züchtung sowie zumeist kleiner strukturierte Produktion und kurze Transportwege schonen die Umwelt.

Die Herkunft hat allerdings ihren Preis: Das mit Abstand teuerste Produkt im Test war eine Bio-Bachforelle um 31,90 Euro je Kilo. Für konventionelle Ware aus österreichischer Fischzucht muss man im Schnitt 14,40 Euro hinblättern. Frischer Fisch aus italienischer Aquakultur im Test kostete nicht einmal zehn Euro pro Kilo.

Noch ein Einkaufstipp der Experten: Frischer Fisch ist an seiner glänzenden Haut, festem, glattem Fleisch, fest anliegenden und glatten Schuppen, leicht hervorstehenden, klaren Augen und hellroten Kiemen zu erkennen. Frischer Fisch darf außerdem nicht fischig riechen.