

Heimischer Fisch ist perfekt für den Festtagstisch

Die Nachfrage an Fisch ist in den vergangenen Jahren massiv gestiegen, auch die Regionalität wird den Konsumenten immer wichtiger. „Und das nicht nur beim traditionellen Karpfen zu Weihnachten, sondern rund ums Jahr“, sagt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger im Rahmen einer Pressekonferenz im Genussland-Partnerrestaurant Göttfried in der Linzer Altstadt, in dem großer Wert auf lokale Produkte gelegt wird. Hauptsächlich würden in Oberösterreich Forellen, Bachsaibling und Karpfen gezüchtet, Koch Christian Göttfried würde sich eine größere Auswahl wünschen. „Wir wären froh, wenn wir auch Barsche oder Zander aus Oberösterreich bekommen könnten.“ An dem Know-how wird es künftig nicht mangeln, hat doch gerade eine die landwirtschaftliche Fachschule Altmünster den neuen Berufs-Schulzweig Fischereiwirtschaft in den Lehrplan aufgenommen, in dem Lehrlinge aus ganz Österreich unterrichtet werden.

Weihnatskarpfen „light“

Jetzt zu Weihnachten hat natürlich der Karpfen Hochsaison. „Traditionell kommt er am Heiligen Abend gebacken und mit Erdäpfelsalat auf den Tisch“, sagt Christian Göttfried. „Wer's leichter mag, verzichtet auf die Panier und wendet den Fisch vor dem Braten nur kurz in etwas Mehl.“ *(had)*



C. Göttfried, Max Hiegelsberger, Maria Theresia Wirtl (Genussland) Foto: Land Oö