

FISCHEREIWIRTSCHAFT TAGE

Fisch im Mittelpunkt

Der Waldlandhof war Gastgeber für den ersten Fachtag für Fischereiwirtschaft.

OBERWALTENREITH Im Rahmen der diesjährigen Wintertagung des Ökosozialen Forums wurde erstmalig ein Fachtag für Fischereiwirtschaft bei Waldland in Oberwaltensreith abgehalten. Rund 150 Teilnehmer sowie Vertreter aus Politik und Fischereiwirtschaft nahmen an der österreichweiten Fachtagung teil.

Die Vorträge umfassten aktuelle Berichte aus der Fischereiwirtschaft und der nachhaltigen Fischzucht in Österreich. Eine Marktanalyse sowie einen Ausblick gab es seitens der Billa AG, und dieser war für die Branche positiv. So soll bei den Billa Plus-Frischetheken verstärkt auf heimischen Fisch gesetzt werden. Hierzu ist man dabei, strategische Partnerschaften auszubauen, so dass vor allem Salmoniden und Wels aus Österreich angeboten werden können. Der zusätzliche Fokus bleibt auf dem Ausbau des Bio-Angebots sowie von Convenience-Produkten und Filetartikel

im Fischbereich.

„Der Marktausblick ist für die Fischbranche sehr erfreulich. Jedoch müssen wir uns in Hinblick auf regionale Lebensmittelproduktion die Frage stellen, wie wir zukünftig den Spagat zwischen existenzsichernden Preisen für unsere Landwirte, Lebensmittelversorgungssicherheit und leistbaren Lebensmitteln meistern können“, betonte Waldland-Geschäftsführer Franz Tiefenbacher bei der Veranstaltung.

Tierwohl und Leistbarkeit unter einen Hut bringen

Unsere Tierwohlstandards und die Produktionsqualität in Österreich seien im internationalen Vergleich gesehen auf höchstem Niveau. „Denn es ist uns wichtig, dass es unseren Tieren gut geht. Aber es muss für heimische Produzenten auch schaffbar und leistbar bleiben“, meinte der Waldland-Geschäftsführer.



▲ Geschäftsführer Franz Tiefenbacher, Obmann Robert Haidl, LK-Niederösterreich Vizepräsidentin Andrea Wagner und Gottfried Pichler (Waldland Tierveredelungs GmbH).

Foto: Waldland

schäftsführer. Es werde wichtiger denn je sein, den Konsumenten den Produktions- und Qualitätsunterschied von heimischem Fisch, aber auch Geflügel, im Gegensatz zu tierischen Produkten aus dem Ausland zu erklären.

Wichtig werde es in allen Bereichen der Vermarktung sein, dass die Kunden den Mehrwert von heimischen Produkten erkennen und damit auch bereit sind, den Preis dafür zu bezahlen. „Denn der Wunsch in Richtung Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl ist klar erkennbar. Wir gehen daher den gemeinsamen Weg für mehr Regionalität und Nachhaltigkeit in Österreichs Regalen sehr gerne mit und stehen jederzeit für Gespräche zur Verfügung. Gleichzeitig bitten wir jedoch um eine faire Preisgestaltung und eine wertschätzende Zusammenarbeit auf Augenhöhe“, so Franz

Tiefenbacher abschließend.

Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Andrea Wagner betonte: „Es geht nicht, dass wir aus anderen Ländern Fleisch mit weit niedrigeren Halteungs- und Produktionsstandards importieren und bei uns in Österreich laut ‚Tierwohl‘ schreien. Tierwohl ist uns Bauern natürlich ein großes Anliegen, aber wir müssen uns bewusst sein, dass das auch etwas kostet.“ Fakt sei: Höhere Produktionsstandards bedeuten immer auch höhere Produktpreise. „Wir sehen es vor allem bei der Pute, dass trotz Verfügbarkeit vermehrt Fleisch von Tieren aus anderen Ländern mit weit geringeren Standards importiert wird. Wenn wir Tierwohl wollen, müssen wir es mit jedem Griff ins Regal auch beweisen. Von einem Schulterklopfen allein können wir Bauern nicht leben“, ist Wagner überzeugt.

► **SCHWEIGGERS** In Schweiggers gab es wieder einen narrisch guten Musikstammtisch. Mit dabei waren vorne sitzend: Josef Krapfenbauer, Gerhard Tüchler, Bürgermeister Josef Schaden, Etz'n Bua Emmerich Hießl, Walter Traxler aus Guglwald und Heinrich Kitzler. Dahinter stehend: Johann Rathbauer, Monika Rathbauer, Josef Grötzl, Josef Wallner, Franz Rauch, Markus Penz, Rudi Bauer, Andreas Kitzler, Jan Haumer, Eduard Kiefl und Reinhold Haderer.

Foto: privat

