



WINTER TAGUNG 2026

20. Jänner bis 29. Jänner

FACHTAG FISCHEREI- WIRTSCHAFT NACHLESE

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIRleben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ÖKO
SOZIALES
FORUM



Hauptsponsor:

BILLA

Mit freundlicher Unterstützung von:



Kooperationspartner:

Bundesamt für Wasserwirtschaft | Verband österreichischer Forellenzüchter |
Landwirtschaftskammer Österreich | Landwirtschaftskammer Niederösterreich
| ÖFV - Österreichischer Fischereiverband | Veterinärmedizinische Universität
Wien - Universitätsklinik für Geflügel und Fische | Landwirtschaftskammer
Steiermark | Universität für Weiterbildung Krems, Research Lab Aquatic
Ecosystem Research and -Health | Österreichischer Verband
für Fischereiwirtschaft und Aquakultur ÖVFA | Waldland
Tierveredelungs GmbH | Teichwirte- & Fischzüchterverband Steiermark |
BOKU University | Niederösterreichischer Teichwirteverband

Impressum

Herausgeber und Gestaltung: Ökosoziales Forum Österreich & Europa,
1010 Wien, Herrengasse 13, ZVR-Zahl: 759206393, info@oekosozial.at, www.oekosozial.at,
Wien, 2026
©Titelbild: Florian Kainz Archiv Aqua

Stephan
Pernkopf

Präsident des Ökosozialen Forums Österreich und Europa



Vorwort

Eine stabile Versorgung mit hochwertigen Fischereiprodukten ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Ernährungssicherheit. Aufgrund des geringen Selbstversorgungsgrades in Österreich ist eine Ausweitung der Produktion nötig. Gleichzeitig steht die Branche vor erheblichen Herausforderungen: Die Rahmenbedingungen verändern sich rasant, während Märkte zunehmend globalisiert und zugleich sensibler gegenüber Nachhaltigkeitskriterien werden. Besonders im Kontext einer sich wandelnden Aquakultur steigt der Druck, Produktionssysteme ressourcenschonender, innovativer und widerstandsfähiger auszurichten. Nur durch ein abgestimmtes Vorgehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette können tragfähige Lösungen entstehen. Forschung, Technik und unternehmerische Innovationskraft sind ebenso gefordert wie eine enge Kooperation zwischen Betrieben, Handel, Politik und Konsument:innen. Am Fachtag präsentierte Innovationen zeigen, welches Potenzial in neuen Ansätzen steckt und stimmen optimistisch, dass regionale Identitäten gestärkt und nachhaltige Perspektiven für die Fischereiwirtschaft geschaffen werden können.

Programm

BLOCK 1: ES GEHT UM DEN FISCH: MÄRKTE, POLITIK, PERSPEKTIVEN

Nationaler Strategieplan – Vom Plan zur Praxis: Ein Überblick zum Status Quo

Melanie Haslauer

Fachreferentin der Landwirtschaftskammer NÖ und Stv.-Geschäftsführung des Österreichischen Verbands für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (Dachverband), St. Pölten

Matthias Lentsch

Abteilung Tierische Produkte, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Wien

Nachhaltige Wasserversorgung in der Aquakultur: Gewässerökologische Vorgaben und Handlungsmöglichkeiten zur Notversorgung

Andrea Bichler

Abteilung Nationale und internationale Wasserwirtschaft, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Wien

Waldviertler Karpfenteichwirtschaft ist landwirtschaftliches Weltkulturerbe – ein Türöffner für unsere Anliegen?

Leo Kirchmaier

Fachreferent der Landwirtschaftskammer NÖ und Geschäftsführer des NÖ Teichwirteverbandes sowie des Österreichischen Verbands für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (Dachverband), St. Pölten

Fischverarbeitung und Einkaufspolitik von heimischem Fisch

Petra Kamleitner

SPAR Österreich, Salzburg

BLOCK 2: AQUAKULTUR IM WANDEL – FORSCHUNG, RESSOURCEN & INNOVATION

Aktuelle Entwicklungen in der Aquakultur in Bayern & darüber hinaus

Helmut Wedekind

Institut für Fischerei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Starnberg

AquaFeed: Machbarkeitsuntersuchung einer regionalen Fischfutterproduktion in Österreich

Claudia Winkler

Institut für Klima, Energiesysteme und Gesellschaft, Joanneum Research Forschungsgesellschaft, Graz

Können vom Menschen gemachte Ökosysteme die Biodiversität und Ernährungsqualität steigern? – Fischteiche können das.

Martin Kainz

Research Lab Aquatische Ökosystemforschung und -gesundheit, Universität für Weiterbildung, Krems

Tradition & Innovation leben

Stefan Schiefer

Fischzucht Schiefer, St. Leonhard in Passeier (IT)

BLOCK 3: REGIONALE IDENTITÄT UND PARTNERSCHAFTEN

Regionale Positionierung und Kooperationen – Schlüssel für eine höhere Eigenversorgung

Interview mit Johannes Fankhauser

Karpfen neu denken – von der Teichwirtschaft über die Veredelung zur Kulinarik

Amelie Seilern-Aspang

Schlossfischerei Litschau

HOFFisch: Wie regionale Indoor-Welszucht Konsument:innen begeistert

Christoph Rott

HOFFISCH GmbH, Pötting

Marketing und Vertriebskanäle für die steirische Gebirgsgarnele

Eva Keferböck

Obfrau des Österreichischen Indoor Aquakultur Vereins, White Panther Produktion GmbH, Edlach

Nationaler Strategieplan – Vom Plan zur Praxis: Ein Überblick zum Status quo

Der Nationale Strategieplan definiert Ziele und Maßnahmen zur Steigerung der heimischen Produktion bis 2027. Im Fokus stehen ein höherer Selbstversorgungsgrad, Nachhaltigkeit, verbesserte Produktqualität, Wettbewerbsfähigkeit und weniger Verwaltungsaufwand. Herausforderungen bleiben: steigende Energie- und Futtermittelkosten und Extremwetterereignisse. Im Zeitraum 2018–2024 konnte die Aquakulturproduktion um ca. 1.000 Tonnen wachsen. Positiv entwickelten sich Salmonidenzuchten und Indoor-Kreislaufanlagen, während die Karpfenteichwirtschaft stagniert. Ein Fortschritt ist die Aufstockung der EMFAF-Fördermittel. Ergänzend wurden sektorübergreifende Maßnahmen umgesetzt, etwa Beratung, Bildung sowie Öffentlichkeitsarbeit. Für die Zukunft müssen Zielkonflikte zwischen Strategieplan und Biodiversitätsstrategie sowie Wasserrahmenrichtlinie und Wiederherstellungsverordnung gelöst werden. Die Europäische Kommission benennt dazu in „Staff Working Documents“ zentrale Hebel: einen besseren Zugang zu Raum und Wasser sowie einen One-Stop-Shop für gebündelte, vereinfachte Genehmigungsverfahren mit klaren Zuständigkeiten und Timelines. Dafür braucht es politische Entscheidungen und die nötigen Ressourcen.

Melanie Haslauer

Fachreferentin der Landwirtschaftskammer NÖ und Stv.-Geschäftsführung des Österreichischen Verbands für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (Dachverband), St. Pölten



Matthias Lentsch

Abteilung Tierische Produkte, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Wien

Nachhaltige Wasserversorgung in der Aquakultur: Gewässerökologische Vorgaben und Handlungsmöglichkeiten zur Notversorgung

Zunehmende Trockenperioden infolge des Klimawandels stellen die Aquakultur – insbesondere Durchflussanlagen mit kontinuierlicher Wasserentnahme aus Fließgewässern – vor wachsende Herausforderungen. Gleichzeitig ist eine ausreichende Wasserführung im Gewässer eine Grundvoraussetzung für funktionsfähige aquatische Ökosysteme; diese wird durch die Vorgaben der EU-Wasserrahmenrichtlinie (WRRL) geregelt. Aufgrund der langen Tradition der Aquakultur in Österreich bestehen allerdings zahlreiche Anlagen, die noch nicht den Anforderungen der WRRL entsprechen. Die sich ändernden Rahmenbedingungen erfordern daher in vielen Fällen eine Anpassung bestehender Anlagen und eine vorausschauende Planung neuer Anlagen. Durch technische und strukturelle Maßnahmen können sowohl Tierwohl und Produktionssicherheit gewährleistet als auch gewässerökologische Anforderungen eingehalten werden. Zu diesen Maßnahmen zählen unter anderem die Sauerstoffanreicherung, die Rückführung von Anlagenabwasser an die Entnahmestelle, die Nutzung alternativer Wasserressourcen, eine gezielte Bestandsreduktion sowie bauliche Anpassungen der Anlagen. Ergänzend können flankierende Maßnahmen wie z. B. Beschattung zur weiteren Risikominimierung beitragen. Weiterführende Informationen zu den wasserwirtschaftlichen Rahmenbedingungen und den dargestellten Handlungsoptionen sind im Arbeitsbehelf „Nachhaltige Wasserversorgung der Aquakultur während Trockenzeiten“ des BMLUK zusammengefasst.

Arbeitsbehelf unter: www.bmluk.gv.at

Andrea Bichler

Abteilung Nationale und internationale Wasserwirtschaft, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Wien



Waldviertler Karpfenteichwirtschaft ist landwirtschaftliches Weltkulturerbe – ein Türöffner für unsere Anliegen

Die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft wurde 2024 von der FAO als „Globally Important Agricultural Heritage System“ (GIAHS) ausgezeichnet – als eines von derzeit 104 Systemen weltweit und als erstes Aquakultursystem Europas. Ein unabhängiger wissenschaftlicher Fachbeirat der FAO bewertete nach fünf Kriterien die Verbindung von Wirtschaftlichkeit, Ökologie und sozialer Verankerung. Rund 1.900 ha vom Menschen geschaffene Teichlandschaft und etwa 400 Tonnen Karpfen pro Jahr (rund 40 % bio) stehen für hochwertige, gesunde Lebensmittel ebenso wie für Biodiversität, Wasserrückhalt und lebendige Tradition. Dies wird beim Abfischen sichtbar. Der Einreichprozess des NÖ Teichwirteverbandes mündete in einer Festveranstaltung im Mai 2025 in Litschau und der Zertifikatsübergabe bei der FAO-Zeremonie im Oktober 2025 in Rom. Erste Türen öffnen sich bereits: Zukunftspreis Waldviertel („Jahrhundertprojekt für das Waldviertel“), Berechtigung zur Führung des NÖ Landeswappens – und auch die EU nennt das System als Positivbeispiel. Diese Low-Impact-Systeme mit umfangreichen „Public Goods“ müssen sich aber auch in vereinfachten und koordinierten Genehmigungsverfahren („One-Stop-Shop“) und Förderlogiken lohnen. GIAHS ist kein „Einfrieren“, sondern Auftrag an Politik, Verwaltung und die Branche, das System angesichts von Ernährungsunsicherheit, Klimawandel und Biodiversitätsverlust aktiv zu sichern und weiterzuentwickeln – mit faktenbasierter Kommunikation als Schlüssel zur gesellschaftlichen Akzeptanz.



Leo Kirchmaier

Fachreferent der Landwirtschaftskammer NÖ und Geschäftsführer des NÖ Teichwirteverbandes sowie des Österreichischen Verbands für Fischereiwirtschaft und Aquakultur (Dachverband), St. Pölten

Fischverarbeitung und Einkaufspolitik von heimischem Fisch

Die Organisation der Spar-Fischabteilungen orientiert sich an unterschiedlichen Marktsegmenten. Regionale Zweigniederlassungen übernehmen dabei eine zentrale Rolle in der Versorgung von über 1.500 Märkten und gewährleisten eine effiziente Auslieferung der Produkte. Die Einkaufsstrategie ist stark auf Nachhaltigkeit und regionale Partnerschaften ausgerichtet. Seit 2009 gelten definierte Einkaufskriterien zur Sicherstellung nachhaltiger Fischbestände, die als Grundlage für die Sortimentsgestaltung dienen. Darüber hinaus wurden mehr als 20 lokale Kooperationen mit Lieferanten aufgebaut, wodurch regionale Frischfische direkt in ausgewählten Märkten angeboten werden können. Moderne Logistiklösungen und eine enge Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette ermöglichen es, frischen Fisch effizient zu verarbeiten, zu filetieren, zu portionieren und täglich zu verteilen. Dadurch wird eine hohe Produktqualität bei gleichzeitig kurzen Lieferzeiten sichergestellt. Parallel dazu gewinnt nachhaltige Fischzucht als Alternative zum Wildfang an Bedeutung. Nachhaltige Zuchtformen tragen dazu bei, die wirtschaftliche Stabilität der Betriebe und die biologische Vielfalt zu sichern. Im österreichischen Fischmarkt zeigen Verbrauchsanalysen eine weiterhin starke Abhängigkeit von internationalen Lieferanten. Strategische Kooperationen, etwa mit spezialisierten Unternehmen, leisten einen wichtigen Beitrag zur Sicherstellung kurzer Lieferwege und optimaler Verarbeitungsschritte, um frischen Fisch in hoher Qualität österreichweit verfügbar zu machen.



Petra Kamleitner

Zentrales Sortimentsmanagement Frischfisch, Fischfeinkost, Sortimentsmanagerin, SPAR Österreich, Salzburg

Aktuelle Entwicklungen in der Aquakultur in Bayern & darüber hinaus

Die Aquakultur in Bayern befindet sich in einer Phase der Stagnation und steht vor strukturellen und wirtschaftlichen Herausforderungen. Trotz eines stabilen Fischverzehrs in Deutschland von 12 kg/Jahr stammt nur ein geringer Anteil aus heimischer Produktion. Der Schwerpunkt der Aquakultur in Bayern liegt auf der Forellenteichwirtschaft. Während die Produktionsmenge in den letzten Jahren stagniert, nimmt die Zahl der Betriebe kontinuierlich ab. Ursachen sind der Wettbewerbsdruck durch Importware, steigende Kosten für Futter, Energie und Sauerstoff, Umweltauflagen sowie erhebliche Belastungen durch Klimawandel und Prädatoren, vor allem Kormoran und Fischotter. Letzterer bedroht stark zunehmend auch die Karpfenteichwirtschaft, die große Teile der bayerischen Kulturlandschaft prägt. Die Erntemengen und insbesondere die Betriebszahlen sind in den letzten Jahren deutlich rückläufig. Trotzdem Karpfen auf höhere Wassertemperaturen und die durch die Klimaveränderung verlängerten Vegetationsperioden mit verstärktem Wachstum reagieren, beeinträchtigen Sauerstoffmangel, Prädatoren und steigende Betriebskosten die Wirtschaftlichkeit. Von Karpfenteichen erbrachte Ökosystemleistungen (Erhöhung der Biodiversität, Wasserrückhalt) werden bislang nicht honoriert. Insgesamt gesehen reagieren bayerische Aquakulturbetriebe mit verschiedenen Anpassungsstrategien auf die Veränderungen, dazu gehören die zunehmende Technisierung, Maßnahmen zum Prädatorenschutz sowie die Nutzung erneuerbarer Energien.



Helmut Wedekind

Leiter des Instituts für Fischerei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Starnberg (DE)

AquaFeed: Machbarkeitsuntersuchung einer regionalen Fischfutterproduktion in Österreich

Übergeordnetes Ziel ist die Entwicklung eines regionalen und nachhaltigen Fischfutters, wobei Aspekte Fischgesundheit, Filetqualität, Wirtschaftlichkeit sowie der Reduktion von CO₂-Emissionen im Mittelpunkt stehen. Das Projekt AquaFeed basiert auf einer umfassenden Analyse bestehender wissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfahrungen, um ein ganzheitliches Bild der herrschenden Rahmenbedingungen zu erhalten. Ein Schwerpunkt liegt in der Analyse bestehender Studien und Versuchsreihen zum Ersatz von Fischmehl in Fischfutter, insbesondere unter Nutzung von Rohstoffen, die als Nebenprodukte anfallen, wie etwa Fischkarkassen. Technologisch wird die Fischsilage als vielversprechende Methode zur Weiterverarbeitung dieser Nebenprodukte untersucht, wobei mechanische Zerkleinerung sowie chemische Silierung mit Ameisensäure und Antioxidantien zum Einsatz kommen. Gleichzeitig werden die Anforderungen des Lebens- und Futtermittelrechts für den Projektkontext aufbereitet. Insbesondere das Intraspeziesverbot stellt eine große Herausforderung dar, weshalb mögliche Technologien wie die Hydrolyse für die Verarbeitung von Nebenprodukten geprüft werden. Analysiert wird ebenso die regionale Verfügbarkeit von Futtermittelkomponenten und speziell Nebenprodukten, Transportwege sowie zentrale und dezentrale Verarbeitungsmodelle im Sinne der Kreislaufwirtschaft. Aufbauend auf dieser Machbarkeitsstudie sind weitere Schritte vorgesehen, um die wirtschaftliche Tragfähigkeit und die ökologische Nachhaltigkeit eines regionalen Futtermittels zu bewerten.



Claudia Winkler

Institut für Klima, Energiesysteme und Gesellschaft, Joanneum Research Forschungsgesellschaft, Graz

Können vom Menschen gemachte Ökosysteme die Biodiversität und Ernährungsqualität steigern? – Fischteiche können das.

Menschengemachte Fischteiche können bei geeigneter Bewirtschaftung einen bedeutenden Beitrag zur Förderung der Biodiversität leisten und als wertvolle Ökosysteme fungieren. Dabei zeigt sich, dass klimatische Veränderungen, insbesondere der seit 1980 beobachtbare Anstieg der Wassertemperaturen und die prognostizierte weitere Erwärmung bis 2080, einen erheblichen Einfluss auf die Physiologie der Fische sowie auf die Struktur und Dynamik von Teichökosystemen haben. Diese Entwicklungen verändern sowohl die Artenzusammensetzung als auch die ökologischen Wechselwirkungen innerhalb der Gewässer. Empirische Untersuchungen verdeutlichen, dass erhöhte Phosphorkonzentrationen, insbesondere Werte über 300 µg/l, mit einem Rückgang der Biodiversität einhergehen und das Auftreten toxischer Cyanobakterien begünstigen. Gleichzeitig besteht ein funktionaler Zusammenhang zwischen hoher Biodiversität, verbesserter Fischgesundheit und positiven Effekten auf die menschliche Ernährung. Insbesondere der Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren wird durch stabile und artenreiche Ökosysteme positiv beeinflusst. Ergänzend zeigen Studien zur Zubereitung von Karpfen, dass unterschiedliche Kochmethoden den Erhalt gesundheitsrelevanter Fettsäureprofile maßgeblich beeinflussen. Insgesamt wird deutlich, dass sowohl internationale als auch lokale Maßnahmen zur Reduktion von Klimabelastungen und Nährstoffeinträgen notwendig sind, um langfristig gesunde, biodiversitätsreiche Teichökosysteme zu erhalten.



**Martin
Kainz**

Research Lab Aquatische Ökosystemforschung und -gesundheit,
Universität für Weiterbildung, Krems

Tradition & Innovation leben

Unsere Fischzucht weist eine lange Familientradition auf, die bis ins Jahr 1900 zurückreicht. Im Laufe der Zeit entwickelte sich der Betrieb von einer kleinstrukturierten Verarbeitung hin zu erweiterten Produktions- und Zuchtanlagen, unter anderem in Südtirol und im Trentino. Diese schrittweise Expansion dient der langfristigen Sicherung der Fischzucht und der Stabilisierung des Betriebs angesichts struktureller Herausforderungen. Die historische Entwicklung der Fischproduktion verdeutlicht den hohen regionalen Stellenwert der Branche. Historische Quellen belegen die enge Verbindung zwischen Fischzucht und regionaler Wirtschafts- und Kulturgeschichte. Ein Schwerpunkt der Arbeit am Betrieb liegt auf der Weiterentwicklung des Wassermanagements. Moderne Systeme, die unter anderem auf Gitterstrukturen und dem Coanda-Effekt basieren, ermöglichen eine verbesserte Steuerung der Wasserführung und erhöhen die Effizienz der Anlagen, insbesondere im Umgang mit Gewittern. Darüber hinaus spielt der Einsatz moderner genetischer Analyseverfahren in der Zucht der marmorierten Forelle eine zentrale Rolle. Seit Ende der 1990er-Jahre besteht ein kontinuierliches Engagement für den Artenschutz, wobei seit 2015 genetische Untersuchungen systematisch eingesetzt werden, um die Reinheit der gewünschten Merkmale sicherzustellen. Trotz des hohen Arbeitsaufwands zeigen die Ergebnisse, dass unter geeigneten Bedingungen erfolgreiche Zuchtleistungen erzielt werden können.



**Stefan
Schiefer**

Fischzucht Schiefer, St. Leonhard in Passeier (IT)

Regionale Positionierung und Kooperationen – Schlüssel für eine höhere Eigenversorgung

Das Potenzial der österreichischen Fischereiwirtschaft ist vorhanden, kann jedoch nur durch eine koordinierte und partnerschaftliche Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette ausgeschöpft werden. Eine enge Kooperation zwischen Betrieben, Vermarktung, Beratung, Interessenvertretungen und öffentlichen Institutionen ist die zentrale Voraussetzung, wobei geeignete wirtschaftliche, rechtliche und strukturelle Rahmenbedingungen die Innovationsbereitschaft unterstützen. Zur Weiterentwicklung der Branche sind v. a. Förderungen, Wissenstransfer, Bildungsangebote und Beratungsleistungen von Bedeutung. Offenheit gegenüber neuen Ansätzen ist ein entscheidender Erfolgsfaktor. Die stärkere Orientierung an Konsumgewohnheiten, der Ausbau der Verarbeitung und kooperative Modelle in Logistik und Vermarktung können die Effizienz steigern und neue Märkte erschließen. Diversifizierung bietet Betrieben zusätzliche Einkommenschancen. Frauen, Jungunternehmer:innen und Quereinsteiger:innen bringen neue Ideen in die Branche. Die österreichische Fischereiwirtschaft ist gut organisiert und institutionell solide aufgestellt. Dennoch bestehen Entwicklungspotenziale, etwa bei nachhaltigen Futtermitteln, regionaler Vermarktung sowie der Nutzung von Qualitäts- und Herkunftskennzeichnungen. Regionalität und Nachhaltigkeit bieten Chancen, die durch gemeinsame Strategien gezielt genutzt werden können.



Interview mit Johannes Fankhauser

Leiter Sektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung,
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und
Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Wien

Karpfen neu denken – von der Teichwirtschaft über die Veredelung zur Kulinarik

Schloss Litschau verfolgt das Ziel, regionale Fischproduktion – insbesondere die Karpfenteichwirtschaft – neu zu positionieren und durch Diversifizierung, Kooperationen und innovative Vermarktung zu stärken. Der Karpfen wird dabei als hochwertiges regionales Produkt verstanden, dessen Potenzial durch konsequente Qualitätsorientierung und starke Partnerschaften besser genutzt werden soll. Die Betriebsstruktur ist breit aufgestellt und umfasst neben Fisch- und Wildveredelung auch Forstwirtschaft, regenerative Landwirtschaft, eine CO₂-negative Nahwärmanlage, Vermietung, Direktvermarktung über einen Hofladen sowie Führungen und Veranstaltungen. Diese Bereiche sind miteinander verknüpft und bilden einen regionalen Kreislauf, in dem Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Erlebnisangebote ineinandergreifen. Transparenz gegenüber Konsument:innen ist ein zentraler Bestandteil des Konzepts. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf kulinarischen Formaten, die regionale Produkte im Kontext von Landschaft, Tradition und Genuss erlebbar machen. Durch Kooperationen mit Partner:innen wird die regionale Wertschöpfung gestärkt und die Reichweite hochwertiger Produkte erhöht. Hochwertige Rohstoffe, professionelle Verarbeitung und stimmige Vermarktung sind Voraussetzung dafür, dass regionale Produkte erfolgreich positioniert werden können. Langfristiger Erfolg kann nur durch Zusammenarbeit, regionale Identität und gemeinsame Strategien erreicht werden.

**Amelie
Seilern-Aspang**
Schlossfischerei Litschau



HOFFisch: Wie regionale Indoor-Welszucht Konsument:innen begeistert

Moderne Fischzucht im Kreislaufsystem wird bei Hoffisch erfolgreich umgesetzt, indem Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Verwaltung in einem integrierten Betrieb vereint werden. Die Planung begann im Jahr 2022 mit dem Ziel, eine jährliche Produktionsmenge von rund 50 Tonnen Fisch zu erreichen. Im August 2024 wurde der Betrieb eröffnet. Damit wurde ein innovatives Konzept realisiert, das auf Effizienz, Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung ausgerichtet ist. Im Zentrum der Produktion steht der afrikanische Raubwels, der sich aufgrund seiner Robustheit, schnellen Wachstumsrate und effizienten Futterverwertung besonders für Kreislaufanlagen eignet. Die Filets zeichnen sich durch hohe Qualität, guten Geschmack und das Fehlen von Gräten aus, wodurch sie insbesondere für den modernen Gastronomiebereich attraktiv sind. Die Kreislauftechnik ermöglicht eine kontinuierliche und witterungsunabhängige Produktion. Effiziente Wasser- und Energieaufbereitung sowie optimierte Fütterungsprozesse tragen zur Reduktion von Betriebskosten bei. Die vollständige Verarbeitung im eigenen Betrieb gewährleistet eine lückenlose Qualitätskontrolle und stärkt die regionale Wertschöpfung. Der Vertrieb erfolgt über mehrere Kanäle, darunter Einzelhandel, Gastronomie und Direktvermarktung. Direkte Kundenkontakte sowie ergänzende Angebote wie Führungen und Veranstaltungen fördern die Kundenbindung und erhöhen die Sichtbarkeit des Betriebs.



**Christoph
Rott**

HOFFISCH GmbH, Pötting

Marketing und Vertriebskanäle für die steirische Gebirgsgarnele

Der Markteintritt eines innovativen, regional produzierten Garnelenprodukts zeigt das Potenzial hochwertiger Aquakultur im Premiumsegment. Die steirische Gebirgsgarnele positioniert sich als frisches, qualitativ hochwertiges Produkt mit klarer Abgrenzung zu importierten Garnelen aus Asien oder Südamerika. Sie richtet sich vor allem an die gehobene Gastronomie und eignet sich insbesondere für den Rohverzehr. Seit 2022 wurde ein umfassender Transformationsprozess umgesetzt, der neben der Produktentwicklung auch Marketing und Distribution neu ausrichtet. Eine klare Markenstrategie bildet die Grundlage, wobei authentische regionale Frische als zentrales Alleinstellungsmerkmal kommuniziert wird. Gleichzeitig wird die Besonderheit eines europäischen Zuchtbetriebs hervorgehoben. Wesentlicher Erfolgsfaktor ist der Direktvertrieb über den eigenen Onlineshop, der durch gezielte Öffentlichkeitsarbeit unterstützt wird. Ergänzend dazu wird der stationäre Vertrieb durch Führungen und Besucherangebote gestärkt. Weiterhin wurde in die Optimierung digitaler Vertriebskanäle investiert, insbesondere in eine leistungsfähige mobile Website. Durch den Einsatz datenbasierter Marketinginstrumente wie Social Media, Onlinewerbung und Newsletter können Kundengruppen gezielt angesprochen und die Wirksamkeit der Maßnahmen überprüft werden. Insgesamt basiert die Vermarktung auf einer kontinuierlichen, glaubwürdigen Kommunikation der Markenidentität.



**Eva
Keferböck**

Obfrau des Österreichischen Indoor Aquakultur Vereins,
White Panther Produktion GmbH, Edlach



wir.machen.zukunft
oekosozial.at

WINTER
TAGUNG
2026

20. Jänner bis 29. Jänner