



Erfolgsprojekt Kärntna Laxn

Donnerstag, 1. Juni 2017
Ossiachersee

Markus Payr

Ossiachersee 2017

Ktn. Laxn – heimische Seeforelle



Ossiachersee 2017

Wie kam es dazu –ein Rückblick



Ossiachersee 2017

Start




Nockregion entwickelt ein LEADER-Projekt

Einladung von Interessenten aus den Bereichen:

- Tourismus
- Gastronomie
- Fischer
- Fischzüchter

Ossiachersee 2017

Start



Team der Fischzüchter möchte
gemeinsam eine IDEE umsetzen

Fisch soll aus der Region kommen

Ossiachersee 2017

2002 - 2007



**Gründung der
ARGE
Oberkärntner
Fisch**



**OBERKÄRNTNER
FISCH**

Ossiachersee 2017

2002 - 2007



- Entwicklung Leitprodukt
- Kooperationsaufbau (Spargelwirte, Metro..)
- Ausarbeitung Qualitätskriterien
- Fischfest
- Touristische Vermarktung (Thema Fischen)

Ossiachersee 2017

Leitprodukt



Es muss ein heimischer Fisch sein



Ossiachersee 2017

Die heimische Seeforelle



- war wichtiger Fisch aller großen Kärntner Seen
- Größen von 20kg und 120cm wurden gefangen
- wanderten zum Laichen die Zubringer hinauf
- die wandernden Seeforellen wurden damals **Laxn** genannt
- im 14.Jh wurde bereits der kaiserliche Hof in Wien beliefert

bedingt durch eine Vielzahl von Faktoren wurde diese Fischart fast ausgerottet

Ossiachersee 2017

Geschichte



Ossiachersee 2017

Kärntna Laxn – die Entwicklung



- Aufbau eines Laichfischbestandes
- Adaption der Anlagen (Qualitätskriterien)
- Zusammenarbeit unter den Fischzüchtern

- Einführung in den Markt (Kunden...)
- Marketingmaßnahmen
- Informationsveranstaltungen

Ossiachersee 2017

Kärntna Laxn – Marketing



- Genussregion Kärntna Laxn
- Homepage
- Folder (Info – Materialien)
- Fischfest
- Messeauftritte


Ossiachersee 2017

Genussregion



Ossiachersee 2017

Genussregion



- Gebiet (einzelne Gemeinden)
- Gründung eines eigenen Vereins (Obmann...)
- Besprechungen
- Sitzungen
- gemeinsame Marketingmaßnahmen (mit anderen Genussregionen)

Ossiachersee 2017

Genussregion



Ossiachersee 2017

Fischfest



Ossiachersee 2017

Qualitätssteigerung



- 2003 1. großes Fischfest (2000 Besucher)
- 2004: nur heimischer Fisch mit Herkunftsgarantie Österreich
- 2010: Herkunftsgarantie Kärnten
- 2012: 10 Jahre Fischfest; ca. 2.000 kg Fisch werden verarbeitet; 19 Stände
- ca. 5000-8000 Besucher
- Durch Medienpräsenz mit dem Fischfest steigt der Fischkonsum in dieser Zeit stark an!

Ossiachersee 2017

Fischfestimpressionen




Ossiachersee 2017

Qualitätskriterien



Ossiachersee 2017

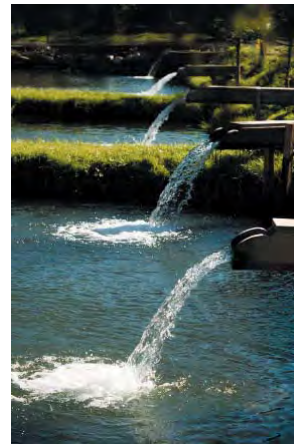
Qualitätskriterien



- sauberes Gebirgs- und Quellwasser
- beste Fleischqualität durch langsames Aufwachsen der Fische (niedrige Wassertemperatur)
- Aufzucht erfolgt ausschließlich in Naturteichen (geringe Besatzdichte)
- ausgewählte, hochwertige Futtermittel (100% gentechnikfrei, sojafrei..))
- Aufzucht muss dem natürlichen Verhalten und Ansprüchen der Fischart angepasst sein
- kein Einsatz von Gentechnik und Biotechnologie
- kein Einsatz von Flüssigsauerstoff
- keine Kreislaufanlagen
- laufende Kontrolle von Wasser, Hygiene und Besatz
- kein Einsatz von Hormonen und Wachstumsförderern
- Kontrolle erfolgt durch eine unabhängige Kontrollstelle

Ossiachersee 2017

Qualitätskriterien



Ossiachersee 2017

Messeauftritte



Ossiachersee 2017

Messeauftritte



Ossiachersee 2017

Abschließend



Ossiachersee 2017

Produktion



- mit Beginn unserer Arbeit (2003) hatten wir alle 5 Fischzüchter zusammen eine Produktion von ca. **500kg** Seeforellen
- im Jahr 2016 hatten wir eine Jahresproduktion von **20 Tonnen** Ktn. Laxn

Ossiachersee 2017

Zusätzliche Aufwände



- eigener Verein (Zeit für Sitzungen..)
- Eigene homepage (www.laxn.at)
- Überprüfung der Qualitätskriterien (AgroVet)
- Futtermittelentwicklung
- Markenschutz
- Div. Marketingmaßnahmen (messen, Gewinnspiel, Folder....)

Ossiachersee 2017

Ausblick



Ossiachersee 2017

Ausblick



- Qualität muss erhalten werden
- Produktionssteigerung ist nicht erforderlich
- Weiterentwicklung von bestimmten Verarbeitungsprodukten (Räuchern..)
- Festigung von bestimmten Kooperationen
- Beziehungsarbeit unter Mitgliedern

Ossiachersee 2017

Danke für die Aufmerksamkeit



Payr Markus

Ossiachersee 2017