Aufzeichnung Webinar Ideenacker 9 "Mit Fisch & Co. wirtschaften" vom 14.03.2023

Salzwasserfische aus der Steiermark? Gemüse, welches mit "Fischwasser" gedüngt wird? Kaviar vom Rande des Nationalparks Kalkalpen? Ist das alles möglich? Ja, drei innovative Betriebe zeigen Ihnen wie!
Folgende Betriebe stellten sich vor:

- Simon Kaiblinger von **"Wassergarten"** aus Niederösterreich
- Cornelia Wesonig von **"Michis Frische Fische"** aus der Steiermark
- Helmut Schlader von **"Alpenkaviar"** aus Oberösterreich

Im Herzen Niederösterreichs lassen Simon Kaiblinger und seine Frau, Jungwelse in einem Aquaponiksystem (Kreislaufanlage) auf ihrem Betrieb "**Wassergarten**" heranwachsen. Hierbei steht der Fisch mit dem Gemüse im Einklang und gedeiht in ein und demselben Wasserkreislauf zu einem schmackhaften, zarten Speisefisch heran. Von diesem Zusammenspiel profitiert einerseits das Gemüse durch den wertvollen Dünger der Fische und andererseits die Fische durch die Wasserfiltration wodurch höchste Wasserqualität gewährleistet wird.

Die Fische von Michael & Caroline Wesonig von ihrem Betrieb "**Michis frische Fische**" sind echte Steirer. Ihre Fische sind hier geboren, wachsen hier auf und werden hier veredelt und das zu 100 % Bio! Sie züchten unter anderem Saiblinge, Gebirgsgarnelen und Meeresfische. Letztere schwimmen in Salzwasserbecken, welche ausschließlich mit Mineralien angereichert sind.

Der Betrieb "**Alpenkaviar**" von Helmut Schlader liegt am Rande des Nationalparks Kalkalpen im Steyrtal in Oberösterreich. Kristallklares Kalkalpenwasser aus eigener Quelle und sein Wissen um Natur und Tiere sorgen für beste Aufzuchtbedingungen für die Sibirischen Störe und Sterlet. "Taste the Moment" ist das Motto von Helmut Schlader für seinen Alpenkaviar, der in Handarbeit geerntet und verarbeitet wird.

Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?

"Mit Fisch & Co wirtschaften - Möglichkeiten betrieblicher Standbeine für Ihren Hof" ist auch das Thema der Trendradar Ausgabe #9.

ZUM TRENDRADAR #9

Hier finden Sie die Aufzeichnung:

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet.