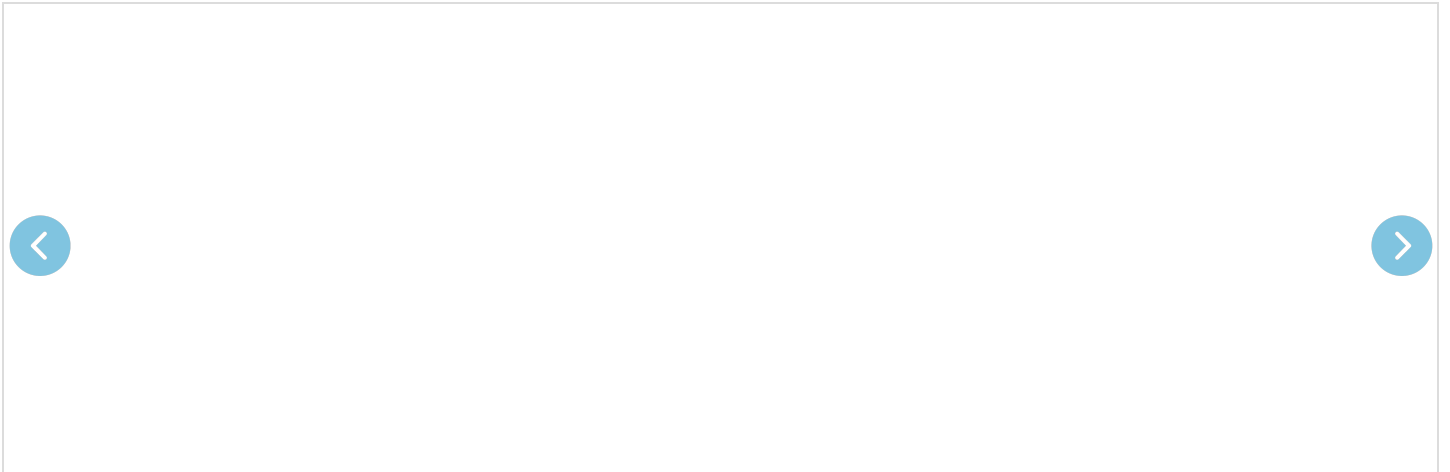


Waldviertler Karpfen

Die Wortbildmarke „Waldviertler Karpfen“ wurde 1999 vom NÖ Teichwirteverband beim Österreichischen Patentamt registriert.



Logo Schutzmarke "Waldviertler Karpfen" © Archiv

Waldviertler Karpfen

Die Marke „Waldviertler Karpfen“ ist eine beim Patentamt registrierte nationale Schutzmarke in Form einer Wort-Bild-Marke unter der Registriernummer 254490 gemäß Markenschutzgesetz.

Inhaber der Marke ist der NÖ Teichwirteverband, der die Berechtigung zur Führung der Schutzmarke an jene Karpfenteichwirtschaftsbetriebe im Waldviertel verleiht, die ihre Fische nach den Richtlinien der Schutzmarke produzieren.



Karpfen © Florian Kainz/Archiv Aqua

Produktion

Ein Großteil der im Waldviertel produzierten Karpfen werden von Mitgliedern des NÖ Teichwirteverbandes nach den Richtlinien der geschützten Wort-Bild-Marke „Waldviertler Karpfen“ aufgezogen. Die Produktionsbetriebe unterliegen einer strengen externen Kontrolle. So müssen die Teichbewirtschafter, die ihre Karpfen nach der geschützten Marke „Waldviertler Karpfen“ produzieren und verkaufen in einem Teichbuch Aufzeichnungen hinsichtlich Fischbestand (Ursprung, Menge der Fische), Futtermittel (Ursprung, Menge, Art), Abfischmengen, Ergebnisse der Wasser- und Fischgesundheitskontrollen und anderer relevanter Geschehnisse (z.B.

Fischkrankheiten) machen.



Waldviertler Teichlandschaft © JB/Archiv Aqua

Herkunftsgarantie

Der wohl wichtigste Punkt für diese sehr extensive Produktionsweise ist die Herkunftsgarantie. So müssen die Karpfen im Waldviertel geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet werden. Zudem ist die Anzahl der Karpfen pro Teich limitiert, sodass jeder Karpfen im letzten Produktionsjahr etwa 20 m² als Lebensraum hat. Ergänzende Futtermittel bestehen hauptsächlich aus regionalem Getreide.



Abfischung © Leo Kirchmaier/Archiv Aqua

Weiterführende Informationen

Weitere Informationen sowie Produzenten und Gastronomiebetriebe, die den schmackhaften Waldviertler Karpfen anbieten finden Sie auf der Webseite www.waldviertler-karpfen.at

LINKS ZUM THEMA

[🔗 Waldviertler Karpfen ➔](#)