

12.02.2021

Rezeptsammlung „Biofische kochen“ neu aufgelegt

ARGE Biofisch legt gemeinsam mit dem NÖ Teichwirteverband die Sammlung für Rezepte heimischer Fische neu auf. Die Botschaft lautet Faschingskarpfen statt Faschingskrapfen.



Gruppenfoto (vlnr): Leo Kirchmaier, Geschäftsführer des NÖ Teichwirteverbandes und Aquakultur-Referent der Landwirtschaftskammer NÖ; Andreas Kainz, Obmann-Stellvertreter NÖ Teichwirteverband; Marc Mößmer, Biofisch-Pionier Österreichs und Obmann ARGE Biofisch © NÖ Teichwirteverband

Faschingszeit ist auch die traditionelle Zeit für den Fisch! Statt Heringssschmaus sollte noch besser eine heimische Alternative aus der Teichwirtschaft zubereitet werden, rät der NÖ Teichwirteverband. Denn: Unsere heimischen Fische sind genauso gesund, dafür aber nachhaltig produziert und vor allem aus der Region!

Dazu hat die ARGE Biofisch unter Federführung von Biofisch-Pionier **Marc Mößmer** nun gemeinsam mit dem NÖ Teichwirteverband die Rezeptsammlung „Biofische kochen“, passend vor dem Aschermittwoch, neu aufgelegt. In jahrelanger Arbeit wurden Fischrezepte unterschiedlichster Art zusammengetragen und weiterentwickelt oder neu interpretiert. „Unsere Rezeptsammlung bringt altes Handwerk, traditionelle Rezepturen und neue Ideen zusammen“, so Marc Mößmer, der neben dem Karpfen auch die vielen hervorragenden Nebenfische der Teichwirtschaft vor den Vorhang holen möchte. Neben den beliebten Raubfischen Hecht, Zander und Wels haben es ihm vor allem die vielen Weißfischarten und die Schleie angetan. „Die Schleie ist die „Prinzessin“ unserer Teiche und wahrlich eine besondere Spezialität. Diese vielen Nebenfische bekommt man oft nicht in Supermärkten, aber wir Teichwirte bieten diese an und das wird sehr geschätzt“, berichtet Mößmer über begeisterte Kunden.

Die Rezeptsammlung in Buchform führt auf über 100 Seiten eindrucksvoll die kulinarischen Möglichkeiten auf, ergänzt durch Hintergrundinformationen wie Anleitungen zum Filetieren und Zurichten der Fische. Aufgelockert werden die Texte durch eindrucksvolle Nahaufnahmen der schönen Farben und Formen der Schuppenkleider unserer heimischen Fische! „Damit fügt sich das Druckwerk nahtlos in die Reihe der Öffentlichkeits- und Bewusstseinsbildungsmaßnahmen des NÖ Teichwirteverbandes für den heimischen Speisefisch ein,“ freut sich Obmann-Stv. **Andreas Kainz** über die im Waldviertel gedruckte Neuauflage.

„Das Buch wurde mithilfe einer Förderung des Europäischen Meeres- und Fischereifonds erstellt und ist daher kostenfrei. Lediglich für Versand und Vertrieb hebt der NÖ Teichwirteverband eine Gebühr von 5 € ein“, erklärt Verbandsgeschäftsführer **Leo Kirchmaier**.

Biofische kochen, ISBN: 978-3-200-07427-9

Bestellung unter Angabe von Name und Anschrift unter teichwirteverband@lk-noe.at, der postalischen Zusendung wird eine Zahlungsaufforderung beigelegt.

Hier finden Sie [weitere Druckwerke des NÖ Teichwirteverbandes](#) sowie einen Vorgeschmack auf die Rezeptsammlung "Biofische



© Georg Kippes

kochen".

LINKS ZUM THEMA

- [🔗 Druckwerke des NÖ Teichwirteverbandes ➔](#)
- [🔗 Karpfenkulinarik](#)