

Berufsfischerei am Bodensee

Dipl.-Ing (FH) Albert Bösch
Jänner 2017



- Interessensvertretung in nationalen und internationalen Gremien
- Unterstützung bei Fischereimonitoring
- Beteiligung an Fischbesatz
- Öffentlichkeitsarbeit
(Kochkurse, Betreuung DA)
- Weiterbildung



Verfügbarkeit Bodenseefische

Angebot ist abhängig von

- Umweltfaktoren -> Wasserstand, Wind, Strömungen

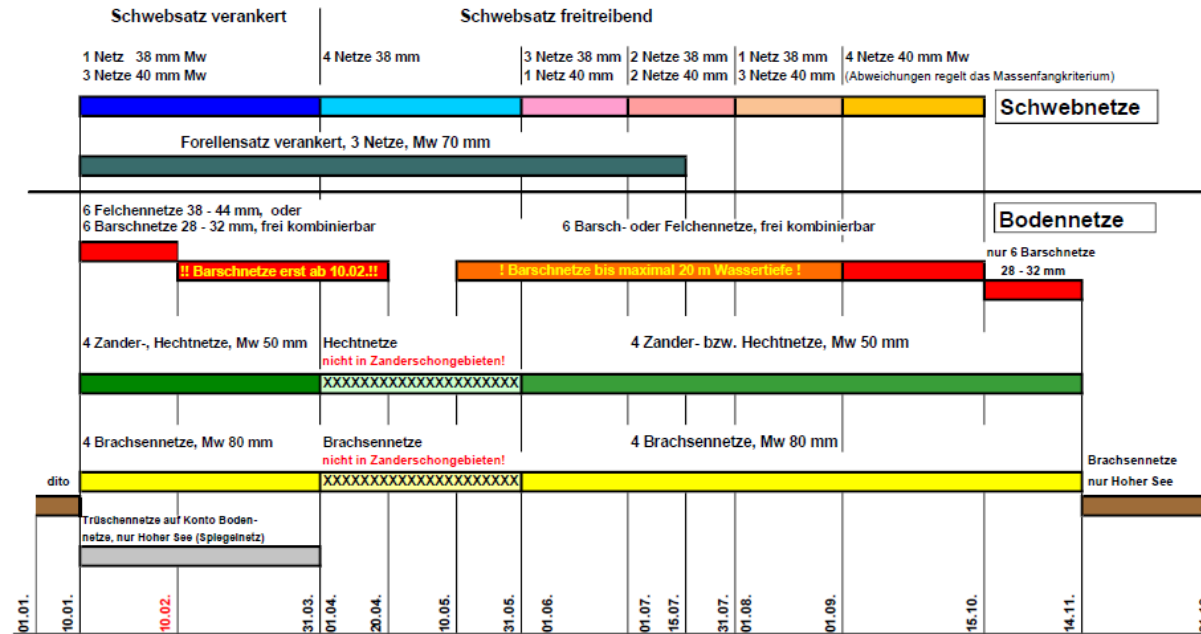


- Verhalten der Fische

- Nachhaltige Nutzung

Bodensee - Obersee: Zulässige Netzfischerei

Stand 2017



Beginn und Ende der Schonzeiten jeweils um 12:00 Uhr

xxx Setzen in Zanderlaichgebieten nicht erlaubt

Weihnachtsfischerei: 2 Bodennetze 38 mm, 2 Netze 42 mm, Hoher See & Halde, vier Fangnächte bis zum 23.12.

Soweit nicht anders bestimmt,

sind alle Fanggeräte spätestens jeden 2. Tag zu kontrollieren!

bereitgestellt vom Amt der Vorarlberger Landesregierung

Fachbereich Fischerei, Abt. Landwirtschaft (Va)

Fangen



Verarbeiten



Vermarkten



Servieren



Quelle: Pilotstudie zur Wirtschaftlichkeit der Bodenseefischerei, 2010

Wertschöpfung Verarbeitung

- Verarbeitung wenig bekannter Arten (Rotaugen, Trüsche, Schleien,..)
- Anwendung von Verarbeitungsmethode
 - Hechtfilet , Karpfenfilet grätenarm filetieren
 - Schröpfen von Rotaugen
- Veredelungstiefe erhöhen
 - Räuchern, Brotaufstriche
 - Grillfische
 - eingelegte Fische



Wertschöpfung Vermarktung

- Produktprämierungen
Gold und Silber beim Fischkaiser
Landessieger Genusskrone
- Kooperation und Werbung
Projekt mit dem Ländle Marketing
Diplomarbeiten zum Thema Bodenseefisch
Schutz der Marke Bodenseefisch
- Teilnahme an regionalen Veranstaltungen
Weihnachtsmarkt, Abendmärkte
- Servieren im eigenen Bistro



Photos : AP / Mathis



Photos: F. Blum, Fussach

Jänner 2017

- Erhalt der traditionellen Berufsfischerei als Lieferant für hochwertige, regionale Lebensmittel
- Ergebnisoffene Diskussionen aller Lösungsansätze
- Bewusste Entscheidung des Konsumenten für Regionalität / für Bodenseefisch



**Zander aus Weißrussland
Forellen aus Chile**

**Rotaugen, Brachsen, Trüsche,
Hecht,... aus dem Bodensee**



Danke für Ihre Aufmerksamkeit

