

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf/St. Gallen, 3. April 2025

Fastenzeit ist Ja! Natürlich Fischzeit

Höchste Fischqualität aus dem eiskalten Wasser des Nationalpark Gesäuse

Glasklares Quellwasser, kühle Temperaturen und viel Erfahrung: Die Familie Glück betreibt seit drei Generationen Fischzucht – und seit 15 Jahren gemeinsam mit Ja! Natürlich eine Bio-Saiblingzucht im steirischen Gesäuse. Die Anlage am Rande des Nationalparks liegt dort, wo der schroffe Kalkstock des Gesäuses sanft in den wiesenreichen „Kalkgarten“ übergeht – ein idealer Ort für Fischzucht. Die artgerechte Haltung ermöglicht ein langsames Wachstum. Es dauert bis zu drei Jahre, bis die Bachsaiblinge ihre Fanggröße erreicht haben.

Ja! Natürlich Geschäftsführer **Andreas Steidl** erklärt: „Hier im Gesäuse finden wir das beste Wasser des Landes und damit die perfekten Bedingungen für die Bio-Fischzucht. Denn die Qualität des Wassers beeinflusst direkt den Geschmack des Fisches. Hier ist das Wasser nicht nur glasklar, sondern auch eiskalt, weil es direkt aus dem Berg kommt. In Zeiten des Klimawandels leider keine Selbstverständlichkeit mehr! Deshalb waren wir sofort von der Idee überzeugt, mit der Familie Glück regionalen Bio-Fisch aus dem Nationalpark Gesäuse nachhaltig im Sortiment zu etablieren. Der Bio-Saibling aus diesen Gewässern ist ein ganz besonderes Produkt: fein im Geschmack und eiweißreich.“

Regionalität und Verantwortung – eine gewachsene Partnerschaft

Familie Glück ist exklusiver Bio-Saibling Lieferant von Ja! Natürlich. Die Tiere wachsen langsam, in geringer Besatzdichte und auf natürlichem Teichboden auf. „Ein Fischteich ist wie ein Kuhstall unter Wasser – die Fische brauchen tägliche Betreuung. Wir kontrollieren das Wasser, sortieren die Tiere regelmäßig nach Größe und achten genau auf ihre Gesundheit. Jede Jahreszeit bringt andere Herausforderungen, aber genau das macht die Arbeit so spannend“, so **Bernhard Glück**,

der die Fischzucht gemeinsam mit seinem Vater **Erich Glück** nun in dritter Generation führt. „Wir sind stolz darauf, Teil der Erfolgsgeschichte mit Ja! Natürlich zu sein“, bekräftigt der Senior.

Klaudia Atzmüller, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich, hebt die Bedeutung des Standorts hervor: „Mit den Österreichischen Nationalparks verbindet uns eine jahrzehntelange Kooperation, weil diese einzigartigen Regionen den Schutz der Natur und Artenvielfalt ebenso hochhalten, wie wir bei Ja! Natürlich.“ Die Nachfrage nach Fisch ist in den Wochen vor Ostern besonders stark, getoppt nur von der Vorweihnachtszeit. „Aber Fisch ist längst nicht nur zur Fastenzeit gefragt. Mittlerweile ist es 45 Prozent der Österreicher:innen sehr wichtig, Fleisch zu reduzieren. Gerade der proteinreiche Saibling ist bei vielen ernährungsbewussten Menschen sehr beliebt. Viele Menschen setzen auf Fisch für ihre gesundheitsbewusste Ernährung. Besonders die 18- bis 25-Jährigen sind zunehmend Pescetarier – in dieser Altersgruppe bereits 10 Prozent. Gerade an heißen Tagen ist der Bachsaibling eine attraktive und köstliche Ergänzung auf dem Griller: Mit mehr als 70 Prozent mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Omega 3 und proteinreichem festem Fleisch ist er ein österreichisches Fisch-Highlight.“

*marketmind Umfrage 2023

Fischkonsum in Österreich

Pro-Kopf-Verbrauch 2023: **7,8 kg Fisch/Meeresfrüchte**

Das entspricht einem Anstieg von über **+7 %** im Vergleich zu 2021 (7,3 kg)

Bio-Frischfisch wächst 2024 um **+14 %**

Fleischkonsum hingegen rückläufig: 86,6 kg/Person 2023

Selbstversorgung & Produktion

Österreichs Selbstversorgungsgrad bei Fisch: nur **~7 %**

Der **Fischerschöpfungstag** wurde 2025 bereits am **27. Jänner** erreicht

Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial

Bild 01: v.l.n.r. Erich Glück, Bernhard Glück, Andreas Steidl, Klaudia Atzmüller

Bild 02: v.l.n.r. Bernhard Glück, Andreas Steidl, Erich Glück, Klaudia Atzmüller

Credits: Ja! Natürlich/ Christian Dusek, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

Über Ja! Natürlich

Vor mehr als 30 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs Bio-Pionier, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, bester Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber Österreichs biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, BILLA PLUS, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter www.janatuerlich.at und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

Rückfragehinweis:

REWE International AG

Team Media Relations

Tel.: +43 2236 600 5261

E-Mail: mediarelations@rewe-group.at