

## Nachhaltige Bio-Fischsauce aus den österreichischen Alpen

### Unsere Ausgangssituation

Unsere Ausgangssituation Genusskoarl ist bekannt für seine preisgekrönten Bio-Würzsaucen, die sich durch Qualität und Nachhaltigkeit auszeichnen. Die Idee zur Bio-Fischsauce entsprang dem Wunsch, nicht nur einen neuen kulinarischen Höhepunkt zu schaffen, sondern auch aktiv zur Minimierung von Abfall in der Lebensmittelproduktion beizutragen. Bei der Fischproduktion fallen erhebliche Mengen an Abschnitten an, die oft als Tierfutter oder sogar Müll enden. Dieser Missstand war der Ausgangspunkt für unser Projekt. Nach dem „Nose-to-Tail“-Prinzip sollte der ganze Fisch als Lebensmittel verwertet werden.

### Die Projektbeschreibung

Gemeinsam mit der Firma Declevas Alpenfisch, dem Züchter der Bio-Fische, haben wir eine Kooperation zur Verwertung der Fischabfälle gestartet. Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir Betriebsmittel und Instrumentarien angeschafft, die exklusiv für die Produktion unserer Bio-Fischsauce dienen. Nach Anschaffung aller notwendigen Mittel wurden die ersten Versuche gestartet, um die maximal mögliche Essenz an Geschmack und Aromen aus den Fischabschnitten zu extrahieren.

### Die Zielsetzung

1. Nachhaltige Fischverwertung nach "Nose-to-Tail": Das zentrale Ziel des Projekts ist die Verwertung des gesamten Fisches. Wir nutzen hochwertige Abschnitte, die beim Filetieren anfallen, und setzen auf bewusste Verwendung, um Abfall zu minimieren und den gesamten Fisch als Lebensmittel zu nutzen.
2. Bio-Fisch von Decleva's Alpenfisch Mariazell: Unsere Fische werden nach strengen ökologischen Standards gezüchtet, ohne den Einsatz schädlicher Chemikalien oder Antibiotika. Dies garantiert nicht nur höchste Qualität, sondern auch einen Beitrag zur Umwelterhaltung und Wasserqualität.
3. Minimaler Ressourceneinsatz: Die Bio-Fischsauce von Genusskoarl lehnt den herkömmlichen industriellen Fischfang ab. Durch die Verwertung von Fischabschnitten ohne zusätzlichen Fang trägt das Projekt aktiv zum Schutz der weltweiten Fischbestände bei.
4. Kurze Transportwege im Herzen Europas: Durch die Produktion mitten in den Alpen garantiert Genusskoarl kurze Transportwege, minimiert den ökologischen Fußabdruck und unterstützt den Glocal-Ansatz – ein globales Produkt, lokal produziert.
5. Glocal-Ansatz: Die Fischsauce entspricht den höchsten Bio-Standards in Österreich und verbindet internationale Inspiration mit lokaler Produktion. Unter strenger Überwachung wird maximale Qualität sichergestellt.

▪ <b>Vorname:</b> Karl Severin
▪ <b>Nachname:</b> Traugott
▪ <b>PLZ:</b> 2120
▪ <b>Ort:</b> Wolkersdorf
▪ <b>Bezirk:</b> Mistelbach
▪ <b>Telefon:</b> 0224528300
▪ <b>Web:</b> <a href="http://genusskoarl.at">genusskoarl.at</a>
▪ <b>Erwerbstätigkeit:</b> Haupterwerb
▪ <b>Kategorie:</b> Jungunternehmer:in



### Der Projekterfolg

Die Einführung unserer Bio-Fischsauce markiert nicht nur einen kulinarischen Meilenstein, sondern auch einen bedeutenden Erfolg in mehreren Dimensionen. Durch die konsequente Umsetzung des "Nose-to-Tail"-Prinzips haben wir nicht nur effektiv Abfall vermieden,



sondern auch eine ressourcenschonende Produktion etabliert. Diese nachhaltige Herangehensweise trägt nicht nur positiv zur Umwelt bei, sondern ermöglicht auch eine umfassende Verwertung von Bio-Forellen und -Saiblingen. Der Erfolg dieses Projekts spiegelt sich jedoch nicht nur in ökologischen Aspekten wider. Die Bio-Fischsauce hat nicht nur unseren Umsatz gesteigert, sondern stellt auch ein sinnvolles Produkt dar, das den Genuss mit einem klaren Zweck verbindet. Die Synergie von Umweltfreundlichkeit, wirtschaftlichem Erfolg und einem herausragenden Produkt definiert den Erfolg der Genusskoarl Bio-Fischsauce als ganzheitlich und wegweisend in der Welt der nachhaltigen Kulinarik. Ein persönlicher Erfolg war die Prämierung zum Bio-Produkt des Jahres 2024 von Bio Österreich und Biorama.

### **Die Innovation**

Die Innovation dieses Projekts liegt in der umfassenden Anwendung des "Nose-to-Tail"-Prinzips in der Fischverarbeitung. Durch die gezielte Verwertung der Fischabschnitte, die normalerweise als Nebenprodukte oder Abfall entsorgt werden, schafft die Genusskoarl Bio-Fischsauce eine nachhaltige Lösung für die Lebensmittelproduktion. Diese innovative Herangehensweise ermöglicht nicht nur eine ressourcenschonende Nutzung der Fische, sondern minimiert auch Lebensmittelverschwendungen und trägt aktiv zur Umweltschonung bei. Die Anwendung dieser innovativen Prinzipien in Verbindung mit hochwertiger Produktion und ökologischer Verantwortung macht die Genusskoarl Bio-Fischsauce zu einem wegweisenden Produkt in der Lebensmittelbranche. Die kurzen Transportwege im Vergleich zu Saucen aus Asien sind unschlagbar und verringern den CO2-Fußabdruck dieses Produkts ungemein.

### **Unsere Kunden**

Lebensmitteleinzelhandel, Biofachhandel, Bio-Großhandel, Endkunden

### **Unsere Partner**

Decleva's Alpenfisch

### **Unsere nächsten Ziele**

Weitere Bio-Würzprodukte, die zur Lebensmittelrettung und damit weniger Ressourcenverbrauch führen, zur Marktreife bringen.