

Karpfenkaviar geräuchert – und mit weiteren innovativen Produkten mehr vom Karpfen verwerten und mehr Goldmedaillen gewinnen.

Wir entwickeln innovative Produkte aus Teilen vom Karpfen, die sonst nicht mehr verwendet werden, erhöhen damit die Ausbeute und ressourcenschonend die Produktvielfalt.

Unsere Ausgangssituation

Das Lebensmittel Fisch liegt bei der Ernährung voll im Trend. Mit dem Karpfen produzieren wir regional und nachhaltig einen Fisch, der großteils von Naturnahrung im Teich lebt und bei Bedarf mit regional produziertem Getreide zugefüttert wird. Greenpeace hat in einer Publikation zum Konsum von Speisefisch den Karpfen uneingeschränkt empfohlen.

Unsere beiden Betriebe im oberen Waldviertel beschäftigen sich mit dem Karpfen in der Direktvermarktung und mit der Veredelung und Erzeugung von Fischprodukten. Mit klassischen Produkten aus Räucherfisch haben wir schon 2012 höchste Auszeichnungen (Genusskrone Österreich) bei Verkostungen erreicht. Schon zwei Mal konnten wir den Fischkaiser als höchste Auszeichnung einer Kategorie mit nach Hause nehmen.

Heute betreibt Sohn Daniel Hofbauer die Karpfenzucht sowie die Direktvermarktung und Birgit Hofbauer – Domin eine Fischverarbeitung.

Die Zeit hat sich verändert, das Konsumverhalten der Kundinnen auch und wir müssen neue Produkte entwickeln und an die Bedürfnisse der Generation Z anpassen.

Die Projektbeschreibung

Der Karpfen braucht 3 – 4 Jahre bis er speisefertig ist. Die heute gängige Verarbeitung ist eine küchenfertige Vorbereitung als geschröpftes Filet. Bei dieser Form der Verarbeitung bleibt eine Ausbeute von 35 – 40% vom Schlachtgewicht. Für die Verwertung der verbleibenden Karkasse, des Kopf und der Innereien des Karpfen sind neue Ideen und Produktentwicklungen gefragt.

Mit dem Karpfenkaviar – geräuchert ist schon ein großer Schritt in die richtige Richtung gegückt. Der Rogen (Fischeier) vom Karpfen wird geräuchert, in Öl eingelegt und in Gläser abgefüllt. Inzwischen produzieren wir so viel Kaviar, dass ein Zukauf des Rogens von anderen Betrieben notwendig ist.

Die nächsten Produktentwicklungen kommen zur Verwertung der Karkasse. Zum einen haben wir die Traditionelle Fischsuppe modernisiert und bereiten sie beim jährlichen Abfischfest in Heidenreichstein ohne Innereien zu. Damit sprechen wir eine jüngere Zielgruppe an.

Aus den weiteren anfallenden Karkassen machen wir Fischstäbchen, also eigentlich Karpfenstäbchen. Zuerst wird das Fleisch von den gegarten Karkassen abgelöst, zerkleinert und in Silikonformen tiefgekühlt.

Die Zielsetzung

Ziel ist es mit neuen Produktentwicklungen die Ausbeute vom Karpfen zu steigern, und weitere Teile des Karpfens zu hochwertigen Siegerprodukten für die nächste

- **Vorname:** Birgit
- **Nachname:** Hofbauer - Domin
- **PLZ:** 3872
- **Ort:** Aalfang
- **Bezirk:** Gmünd
- **Telefon:** 069917786537
- **Web:** www.karpfenkaviar.at
- **Erwerbstätigkeit:** Nebenerwerb
- **Produktionssparten:**
Fischverarbeitung
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung





Kundengeneration zu entwickeln. Damit erhöhen wir ressourcenschonend die Produktvielfalt und gehen bewusst auf Kund/innen der jüngeren Generation zu.

Der Projekterfolg

Mit dem Karpfenkaviar geräuchert ist uns die hochwertige Verarbeitung des Rogens und die Einführung als Produkt für Direktkunden und die Gastronomie bereits gelungen. Der Erfolg stellte sich kontinuierlich ein. Bei Produktprämierungen im Rahmen der Ab Hof Messe Wieselburg konnten wir mit dem Karpfenkaviar schon 2 Mal Goldprämierungen abholen.

Die Verwertung von Teilen des Fisches, die sonst nicht erfolgen würden bringt für unsere Direktvermarktung und auch für unsere Lieferanten eine neue Absatzmöglichkeit.

Mit dem Karpfenkaviar und der Entwicklung von neuen Produkten aus dem Karpfen mit denen wir uns immer wieder Juryn bei Verkostungen stellen, leisten wir einen Beitrag zum Imagegewinn des Waldviertler Karpfens.

Die Innovation

Die Innovation liegt in der Verarbeitung eines Teiles vom Fisch, der bei den Kund/innen im direkten Verkauf immer weniger nachgefragt wurde. Fischrogen wird in unserer Gegend nur in einer traditionellen Fischbeuschelsuppe verwendet. Die Menschen, die eine solche Suppe kochen können und wollen, werden weniger und bei den jungen Menschen bemerken wir eine gewisse Abneigung gegen das Essen von Fischinnereien.

Beim jährlichen Abfischfest bereiten wir aus den Karkassen der Karpfen eine moderne Fischsuppe zu. Ganz bewusst verzichten wir auf die Zugabe von Innereien um auch eine jüngere Zielgruppe anzusprechen.

Im Laufe des Jahres fallen aber weit mehr Karkassen an als wir für die Suppe benötigen – warum nicht Fischstäbchen (Karpfenstäbchen) daraus machen? Mit diesem Produkt sind wir gerade in der Testphase.

Unsere Kunden

Der Karpfenkaviar wird hauptsächlich von der Gastronomie und von Wiederverkäufer/innen abgenommen. Wir sind stolz darauf, dass wir den Kaviar auch in einige Haubenlokale liefern.

Die heiße und etwas scharfe Fischsuppe am Teich beim Abfischen essen alle gerne die sich aufwärmen möchten.

Mit den Karpfenstäbchen treffen wir sicher den Trend einer jüngeren Generation, wo Essen machen schnell und unkompliziert sein soll.

Unsere Partner

Die Kooperation mit anderen Teichwirten in der Region funktioniert sehr gut. Für die Zucht der Karpfen werden gewisse Sortimente zugekauft. Für die Produktion des Karpfenkaviars wird der Rogen bereits in größeren Mengen von anderen Produzenten zugekauft. Ideal ist für uns eine Kooperation wenn wir aus dem betriebseigenen Rogen von anderen Direktvermarktern Kaviar machen und er dann beim Partnerbetrieb wieder verkauft wird – „Karpfenkaviar im Lohnverfahren“.

Unsere nächsten Ziele

Als nächsten Schritt werden wir die Karpfenstäbchen zum ausgereiften Produkt entwickeln, die Verpackung und den Marktauftritt entwerfen und das Produkt marktfähig machen. Mit schnell zubereiteten, hochwertigen, regionalen und gesunden Lebensmitteln erreichen wir sicher auch junge Kund/innen und können auch mehr Kinder als bewusste Fischesser gewinnen.