



Haubenkoch  
Christian Pfanner  
vom Hotel-Restaurant  
Staribacher in Kaindorf  
an der Sulm serviert den  
Styriamour® mit Kernölpüree  
und marinierten Paradeisern

# Neue Liebe: Styriamour®

Gut Waldschach züchtet hochwertige Fische und lässt sie zu Delikatessen verarbeiten

Die Naturteiche des Gutes Waldschach sind eine einmalige Kulturlandschaft. Die Bedingungen für die Fischzucht sind hier am Fuße des südsteirischen Demmerkogels optimal, die Teiche sind prädestiniert, um Fische wie den Styriamour®, einen Silberamur, zu züchten.

Die 95 Anlagen sind so konzipiert, um den Lebenszyklus der Fische nicht zu behindern. Geschützt vor Umwelteinflüssen „reifen“ die geselligen Freiwassersfische drei Jahre lang ihrer optimalen Größe entgegen ehe sie stressfrei abgefischt werden.

## Natürliche Nahrung

Der Styriamour® bezieht seine Nahrung – ähnlich wie ein Wal – durch Kiemenlamellen nur aus der Natur, sprich aus den ihm im Teich zur Verfügung stehenden hochwertigen Kleinstorganismen. Eine künstliche Zufütterung ist nicht möglich, die natürliche Aufzucht wird also auch damit garantiert. Der Styriamour® hat ein festes, weißes Fleisch und gilt unter Feinschmeckern als wahre Delikatesse.

*Der Styriamour® ist ein amurartiger Fisch und besitzt ein festes, weißes Fleisch. In Waldschach wird er drei Jahre lang in großen Teichen mit Naturnahrung gezüchtet*

## Erfolgreiche Partnerschaft

Paul Menzel, Fischereimeister und Besitzer des Gutes Waldschach, und Franz Kulmer von Kulmer Fisch in Haslau bei Birkfeld (Bezirk Weiz) gehen mit dem Styriamour® gemeinsame Wege. Kulmer Fisch übernimmt vom Gut Waldschach die Fische, die dann kalt geräuchert und für die Verbraucher in handliche Größen portioniert und über Kulmer vermarktet werden.

## Haubenköche und Winzer

Der Styriamour® ist ein begehrtes Produkt von Haubenköchen und Buschenschank-Betreibern. Die geräucherten Fische können kalt oder warm zubereitet werden und glänzen auch durch Bodenhaftung bei der Preisgestaltung. DB



Fangfrischer Fisch aus der Südsteiermark zu beziehen durch  
**Kulmer Fisch**  
Haslau 63, 8190 Birkfeld  
[www.kulmer-fisch.at](http://www.kulmer-fisch.at)  
[franz.kulmer@kulmer-fisch.at](mailto:franz.kulmer@kulmer-fisch.at)

Infos auch unter [www.fische.at](http://www.fische.at)