

Artikel vom 20.06.2018

Regionalbewusstsein steht bei Kunden hoch im Kurs

## Besuch beim größten Forellenzuchtbetrieb im Landkreis



Interessiert folgen MdL Norbert Dünkel (links), stellvertretende Landrätin Cornelia Trinkl, Kreisbäuerin Marion Fischer sowie JU-Kreisvorsitzende Martina Hoffmann und Lisa Bezold (v. links) den Ausführungen von Martin Rau, der über viele interessante Details zur Fischzucht zu erzählen wusste->Foto: M. Keilholz

### **Fischzucht Rau: nachhaltig und heimatverbunden!**

**MdL Norbert Dünkel stattete der Erlengrund-Fischerei in Diepoltsdorf Besuch ab – Größter Forellenzuchtbetrieb im Nürnberger Land – Forelle bereichert in vielfacher Hinsicht die Ernährung – Bei den Kunden ist Regionalbewusstsein gefragt**

**Diepoltsdorf (csu) – Forellen sind das berufliche Standbein der Erlengrund-Fischerei Rau in Diepoltsdorf. Im Rahmen seiner Vor-Ort-Termine zur Stärkung heimischer Regionalvermarkter stattete Landtagsabgeordneter Norbert Dünkel zusammen mit stellvertretender Landrätin und CSU-Kreistagsfraktionsvorsitzender Cornelia Trinkl, Kreisbäuerin Marion Fischerl, JU-Kreisvorsitzender Martina Hoffmann und Lisa Bezold einem der wenigen und zugleich größten**

## **Forellenzuchtbetrieb im Nürnberger Land einen Besuch ab.**

In dem Familienbetrieb, den Martin Rau zusammen mit seinen beiden Brüdern in dritter Generation führt, werden eigene Zucht mit Laichfischhaltung, Setzlingen und Speisefischverkauf betrieben. Die Erlengrund-Fischerei Rau ist Mitglied des Vereins „Heimat auf´m Teller“. Unter diesem Markenzeichen haben sich vor mehr als zehn Jahren Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte und Gastwirte im Nürnberger Land zusammengetan, um heimische, regionale Produkte frisch auf den Tisch zu bringen und ihre Gäste mit traditionellen Speisen und schmackhaften Gerichten aus heimischer Produktion zu verwöhnen. Bei den meisten Gastronomiebetrieben steht neben Fleisch daher auch heimischer Fisch auf der Speisekarte.

Die Teichanlage, die 15 Becken umfasst, wird von der ergiebigen Achtelquelle gespeist. Das kühle, sauerstoffreiche Frischwasser aus dem Karstgebiet sorgt durch eine gleichbleibende Temperatur für ideale Voraussetzungen für die Fischzucht.

Beim Rundgang erklärte der Fischwirtschaftsmeister den interessierten (und mitunter staunenden) Besuchern die einzelnen Entwicklungsstadien der Zuchtanlage. So werden im Frühjahr eine Million aus den Fischeiern geschlüpfte Jungfische in die Teiche eingesetzt und müssen danach – nach Wachstumsentwicklung und Größe – etwa alle drei Monate sortiert und umgesetzt werden.

Die Forelle ist reich an hochwertigem, leicht verdaulichem Eiweiß und einer Vielzahl von Vitaminen und ein gesunder Proteinlieferant. Norbert Dünkel zeigte sich beeindruckt und bedankte sich bei Martin Rau für die interessante Führung: „Die Forelle, ob gebraten, paniert „blau“ (in saurem Wurzelsud gegart), gegrillt oder geräuchert, bereichert in vielfacher Hinsicht den Speiseplan und sollte deshalb auch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung mindestens einmal pro Woche auf der Speisekarte stehen“, so der heimische Abgeordnete abschließend.