



Alexander Scheck und Max Peinsteiner beim Netzfischen am Grundlsee. Die beste Zeit, um Seesaiblinge zu fangen, ist zwischen Frühsommer und Herbst.

DEM FISCH EIN FEST

Bitte zu Fisch! Willkommen zu einem kulinarischen Wochenende im wunderbaren Ausseerland, wo drei glasklare Seen drei Tage ganz im Zeichen des Saiblings stehen, der ab dem Frühsommer Hauptsaison hat.

TEXT: ACHIM SCHNEYDER FOTOS: MIRCO TALIERCIO

Was für eine Gegend, was für ein Fisch, was für ein Fest! Von 22. bis 24. Juni lädt das Ausseerland auch heuer wieder zum Saiblingsfest, um dem größten kulinarischen Schatz der Region in Gasthäusern und Restaurants an den Gestaden des Grundlsees, des Ödensees und des Altausseer Sees die Ehre zu erweisen.

„Wobei man die anderen Köstlichkeiten nicht außer Acht lassen sollte – was sich auf unserer Speisekarte ständig widerspiegelt. Ich jedenfalls bereite sehr gerne auch Äsche oder Hecht zu“, sagt Matthias Schütz, Küchenchef des mondänen Seehotels am Grundlsee. Beim Fest jedoch liegt der Fokus traditionell auf dem Wildkultur-Saibling, einer Kreuzung aus See- und Bachsaibling, sowie dem reinen Seesaibling, der den

Fischern speziell zwischen Frühsommer und Herbst in respektablen Mengen ins Netz geht. „Wobei die Netze relativ tief hängen müssen, weil das Wasser dort naturgemäß kälter ist – so, wie der Seesaibling es mag“, erklärt Alexander Scheck von der Fischerei Ausseerland.

ZWEI ZAUBERWÖRTER

Wildfang und Wildkultur – das sind die Zauberwörter, die die einmalige Qualität der Fische aus dem Ausseerland garantieren. „Wildfang bedeutet, dass der Fisch tatsächlich mit dem Netz im See gefangen wird“, so Alexander Scheck. „Und Wildkultur heißt, dass die Fische, deren Eltern aus Wildfang stammen und deren Eier von uns abgestreift werden, in unseren Brut-

häusern schlüpfen und später aus unseren naturnahen Teichen entnommen werden. In diesen von kristallklarem Gebirgswasser gespeisten Teichen können sie sich so frei und intensiv bewegen, dass das Fleisch nicht minder fest und genauso gut strukturiert ist, wie es bei Fischen aus freier Wildbahn der Fall ist.“ Es schmeckt also, so oder so.

Beim Saiblingsfest selbst sorgen insgesamt mehr als zehn Köche für diesen guten Geschmack – und bereiten den Saibling von traditionell bis exotisch zu. Am Freitagnachmittag geht's mit Stefan Haas' Saiblingsgrillerei im Gasthaus Seeblick am Grundlsee los, am Abend bringen im Strandcafé Altausseer fünf Köche die „Saiblingsserenata“, ein Fischmenü in fünf Akten, zur lukullischen Aufführung. ➔

