



FLOSSEN KULTUR

Fischerei im Ausseerland: Schonend vermehrt, behutsam gezüchtet, wertschätzend vermarktet. Wildfang aus dem See ist lediglich von Frühling bis Herbst verfügbar. Die Wildzucht bildet eine hochwertige Alternative mit langer Tradition.

Text: Petra Kinzl Fotos: Andreas Syen, Astrid Eder, Florian Loitzl, Martin Huber, Wolfgang Simlinger

Der gewerbliche Fischfang im Salzkammergut geht bis auf das Jahr 1280 zurück, doch lange galt Fisch als Herrenspeise und blieb dem einfachen Volk vorenthalten.

Ü bermütig tollen die marmorierten Saiblinge mit ihren gold-gelben Bäuchen im Wasser herum. Die flinken Zeitgenossen wedeln voll Elan durch das kristallklare Wasser und knabbern zwischendurch genüsslich Plankton. Die Wildheit liegt in ihrer Natur. In ihrem Erbgut. Und es ist gar nicht so einfach, den Fischen die Flausen aus ihren Genen auszutreiben. Will man auch gar nicht. So ursprünglich wie ein echter Ausseer Saibling nur sein kann, soll er auch bleiben. Lediglich hat man durch die Wildzucht einen Weg gefunden, dem Qualitätsprodukt Fisch aus seinem besonderen und erquickenden Lebensraum Salzkammergut eine größere Bühne zu bieten: Ganzjährig, statt nur wenige Monate. Jedem Genussmenschen erschlossen, statt einem kleinen Kreis vorbehalten.

Frischer Wind. Darum hat sich die Fischerei Ausseerland vor einem Jahr verstärkt angenommen – unter der Patronanz von Qualität, Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit. Der frische Wind ist merklich spürbar. Die drei Fischerläden in Kainisch, Bad Aussee und Grundlsee erleben eine Revitalisierung. Von Produktion über Auslieferung und Kundenbetreuung liegt jetzt alles in einer Hand. Sogar das Zuputzen, Räuchern und Beizen wird vor Ort erledigt. Während die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) nach wie vor für die nachhaltige Bewirtschaftung der Seen verantwortlich zeichnen, hat die Fischerei Ausseerland mit 1. Jänner 2018 das Ruder für das behutsame Heranzüchten und die umsichtige Vermarktung der Wildkultur-Fische übernommen.

100 Tonnen Fisch-Kultur. Jahrhundertlange Tradition trifft auf den Zeitgeist der Gegenwart. Bewährtes trifft auf Neues, stets jedoch im Einklang mit der Natur. So wird der steigenden Nachfrage nach wildem Fisch mit einer ausreichenden Menge nachgekommen, die erfreu-



SCHATZ IM TOPLITZSEE.
Die Region ist mächtig stolz auf einen ihrer größten Schätze – den Saibling.

licherweise aus reinen, österreichischen Gewässern stammt. Bis zu 100 Tonnen Wildkultur-Fisch kann die Fischerei Ausseerland pro Jahr beisteuern. Doch alles der Reihe nach.

Zum Ursprung. Die Geschichte des Fischfangs ist so alt wie die Menschheit selbst. Im Salzkammergut tauchen erste Urkunden zum gewerblichen Fischfang bereits 1280 auf. Lange Zeit jedoch war die vornehme Speise nur für den Adel bestimmt. Zum Glück ist das inzwischen anders. Zu Kaisers Zeiten sind die Fische sogar bis an den Kaiserhof geliefert worden. Diese Qualität weiß man im Salzkammergut bis heute zu schätzen. Und

Die Geschichte des Fischfangs ist so alt wie die Menschheit selbst.

daran soll auch nicht gerüttelt werden, wie Betriebsleiter und Biologe Alexander Scheck klarstellt. Seit zwei Jahrzehnten sammelt er Wissen und Erfahrung über Aufzucht und Nachhaltigkeit rund um den Fischereibetrieb im Ausseerland.

Zeit zum Wachsen. „Vom Ei bis zum

Speisefisch legen wir Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit“, gibt Scheck als Experte der Fischerei Ausseerland gerne darüber Auskunft, worauf es ihm bei der Fischzucht ankommt. „Unsere Fische bekommen viel Zeit, um sich zu entwickeln – mindestens zweieinhalb Jahre.“ Bei herkömmlichen Aquakulturen liege die Zeitspanne bei etwa einem Jahr. Ein essenzieller Unterschied, der sich Länge mal Breite auf den Geschmack auswirkt. Ebenso macht sich die Sportlichkeit des Saiblings bemerkbar: Dank der vielen Bewegung ist das Muskelfleisch fest, gut strukturiert und besonders reich an gesättigten Omega-3-Fettsäuren.

Von der Fisch-Natur zur Fisch-Kultur. Wildfang bedeutet, dass die Tiere direkt aus freier Wildbahn und saisonal von Frühling bis Herbst nur in jenen Mengen gefangen werden, die einen nachhaltigen Bestand sichern. Im Gegenzug wachsen Wildkultur-Fische in einem naturnahen Becken oder Teich auf. Unter Bedingungen, die ihrem ursprünglichen Lebensumfeld weitestgehend entsprechen: mit reinstem Trinkwasser, einer Wassertemperatur von kalten vier bis fünf Grad und bestem Futter. Sie sind Nachkommen aus freilebenden Saiblingen und ab dem Sommer auch von See- und Bachforellen, die dem Kenner allesamt unter dem Namen Salmoniden ein Begriff sind. „Unser Fisch aus Wildkultur hat die gesamte genetische Bandbreite eines Wildfisches aus der Natur“, erklärt der Experte den Gegensatz zu domestizierten Gattungen.

Am Anfang war das Ei. „Das Schöne am Saibling ist, dass er viel mehr Eier produziert, als für seinen Fortbestand nötig wäre“, beruhigt Alexander Scheck all jene, die fürchten, die Fischbestände in den Seen könnten zur Neige gehen. Ein einziges Weibchen trage etwa 800 Eier in sich. Nur ein Teil davon wird befruchtet, ein Teil wird aufgefressen. Um den See-Bestand zu sichern, reiche

„Das Schöne am Saibling ist, dass er viel mehr Eier produziert, als für seinen Fortbestand nötig wäre.“

Alexander Scheck,
Betriebsleiter Fischerei Ausseerland



Aus den anfänglichen Augenpunkten schlüpfen im Jänner jede Menge Jungfische.



Nachdem die Eier wilder Fische aus dem See gewonnen wurden, gibt ihnen die Fischerei Ausseerland im Bruthaus am Grundlsee die Pflege, die sie brauchen, um zu schönen Saiblingen heranzureifen.



FRISCH, GERÄUCHERT ODER GEBEIZT:
Die Fischerei Ausseerland produziert mit Herz.



Fischerei
Ausseerland-
Betriebsleiter
Alexander Scheck

Know-how machen wir daraus das Beste, was wir können.“ Ohne Chemikalien. Ohne Medikamente. Bis das Ergebnis der aufwändigen Arbeit frisch, geräuchert oder gebeizt auf dem Tisch landet. Zu einem fairen Preis, wie Alexander Scheck überzeugt ist. Der Nutznießer, sprich Konsument, ist eingeladen, sich selber eine Meinung zu bilden. Und ein heimatverbundenes Stück Fisch mit gutem Gewissen verzehren. Denn eines ist sicher: Im Kreislauf der Natur ist nicht nur der Fortbestand quicklebendiger Wildfische garantiert ist, sondern auch das Weiterleben einer langen Wildzucht-Tradition im Ausseerland. •

„Im Bruthaus überlebt ein Vielfaches mehr als im See.“

Alexander Scheck,
Betriebsleiter Fischerei Ausseerland

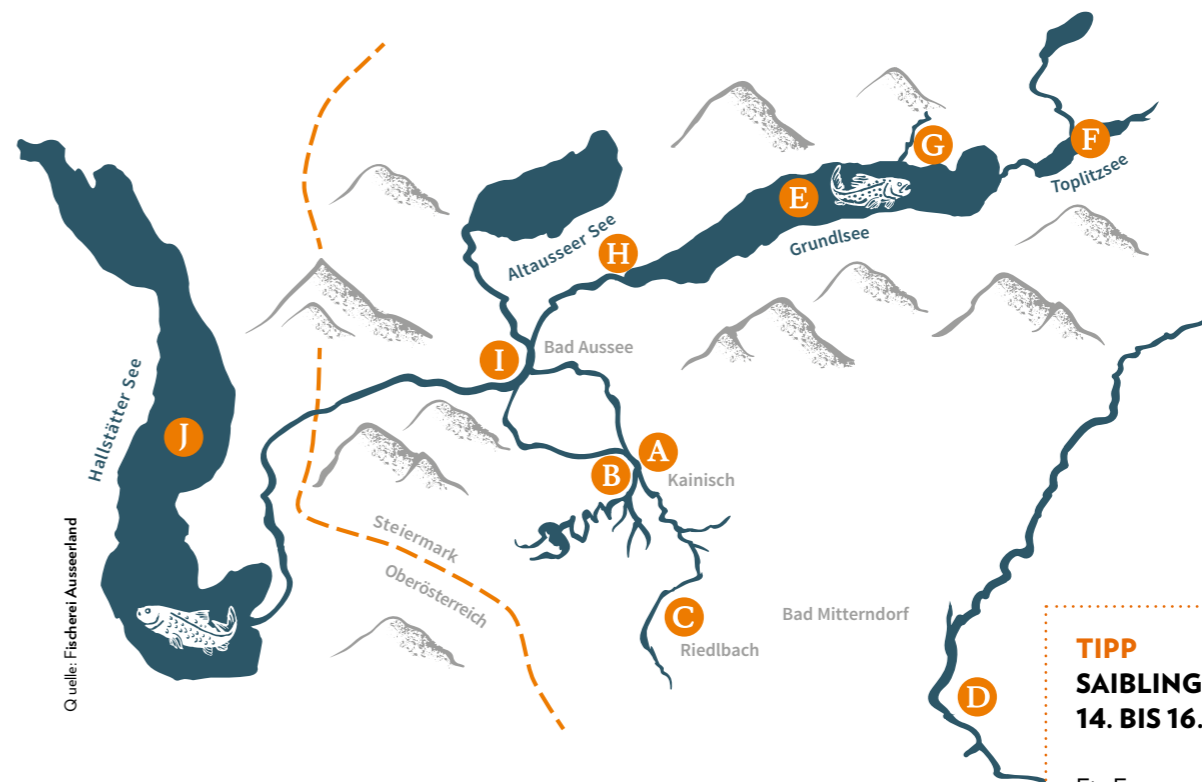
es aus, wenn sich daraus ein bis zwei Nachkommen entwickeln, so der studierte Biologe. Der Wildfisch-Bestand im Grundlsee sei mehr als gesichert, da brauche sich niemand Sorgen zu machen.

R-Strategie. Der Saibling gilt als R-Strategie. Das heißt, er produziert viel Nachwuchs, ohne sich großartig um ihn zu kümmern. „Wir leihen uns sozusagen nur einen minimalen Teil der Eier aus“, sagt Alexander Scheck, der die Menge mit etwa 30 bis 50 Kilogramm bzw. etwa 300.000 Eiern beziffert, die den Weibchen während der Laichzeit zwischen Oktober und Dezember am Grundlsee entnommen werden. Ausstreifen wird das fachmännisch genannt. Die Muttertiere segeln zurück ins Wasser, die Eier in ihr neues Zuhause im Bruthaus direkt am See, nur einen Flossenschlag entfernt.

Mit gutem Gewissen. „Im Bruthaus überlebt ein Vielfaches mehr, als dies im See der Fall wäre“, spricht der Betriebsleiter aus Erfahrung. „Mit unserem



Der kalte Quellwasser im Grundlsee bietet den idealen Lebensraum für Wildfische, das Bruthaus für die Nachkommen liegt nur einen Flossenschlag entfernt.



Quelle: Fischerei Ausseerland

WILDFANG UND WILDKULTUR:

- A** Kainisch: Zentrale mit Büro/Verarbeitung/Verkauf
- B** Wildkultur Brettstein
- C** Wildkultur Riedlbach
- D** Wildfang Stausee Pass Stein
- E** Wildfang Grundlsee
- F** Wildfang Toplitzsee
- G** Wildkultur Bruthaus Zimitz
- H** Fischerladen Grundlsee
- I** Fischerladen Bad Aussee
- J** Wildfang Hallstätter See

FISCHERLÄDEN UND FLOSSENBOX

Vor Ort im Fischerladen oder per bequeme Zustellung direkt nach Hause: So kommt flugs frischer Fisch auf den Tisch.

KAINISCH (Zentrale)
Kainisch 103, 8984 Bad Mitterndorf
Bis Mai wegen Umbau geschlossen,
ab 14. Mai wie folgt geöffnet:
Mo. bis Sa. von 9 bis 13 Uhr,
Mi. von 17 bis 19 Uhr
Tel.: 03624/289

GRUNDLSEE
Mosern 19, 8993 Grundlsee
Tel.: 03622/85 13

Öffnungszeiten:
Bis Mai 2019 täglich geöffnet:
Mo. bis Sa. von 09 bis 13 Uhr, Di.
von 17 bis 19 Uhr

Öffnungszeiten ab 14. Mai:
Di. von 17-19 Uhr, Fr. und Sa.
von 9 bis 13 Uhr

BAD AUSSEE
Altausseeerstraße 356,
8990 Bad Aussee
Tel.: +43 03622/537 60

Öffnungszeiten:
Do. von 08 bis 12 Uhr und 17 bis 19 Uhr,
Fr. von 09 bis 13 Uhr und 17 bis 19 Uhr,
Sa. von 09 bis 13 Uhr

www.fischereiausseerland.at

TIPP SAIBLINGSFEST 2019 14. BIS 16. JUNI

Ein Fest zum Saisonauftakt, denn von Frühsommer bis Herbst ist die beste Zeit, den größten Schatz des Ausseerlandes frisch aus den kalten Gewässern zu fischen: den Saibling. Die Gastronomen rund um Altausseeer See, Grundlsee und Ödensee laden herzlich dazu ein, ihre Spezialitäten zu feiern und zu verkosten.

FLOSSENBOX

Das monatliche Fisch-Abo für den Privatverbrauch:

Online fischen:
Saibling ist auch online in allen Variationen verfügbar - von frisch bis geräuchert.

- Lieferzeiten: Einmal monatlich wird zu festgelegten Terminen mittels „Post Fresh“ geliefert, die tagesfrische Ware wird direkt vor der Haustüre abgestellt.

- Das Abo ist jederzeit änderbar, pausierbar oder kündbar.

www.flossenbox.at
www.facebook.com/flossenbox