



Antreten zum Genuss: Gaumenschmaus in Reih und Glied

# Zucht und Ordnung für die Wilden

**REPORTAGE.** 100 Tonnen Wildfang und Wildkultur verarbeitet die Fischerei Ausseerland im Jahr. Seit 2017 gehört man zum Mateschitz-Imperium, jetzt wurde eröffnet.

Von Christian Nerat

Man kann es drehen und wenden, wie man will: Wir sind ein Albtraum. Aber wir haben die Zeit auf unserer Seite, ein paar Wochen später würden wir nämlich mit unseren ständigen Extrawürsten hochkant rausfliegen, aus der modernsten Fischverarbeitungsanlage des Landes.

Betriebsleiter Alexander Scheck würde uns das so nie sagen, aber wenn man ein bisschen zwischen den Zeilen liest, versteht man den Ernst der Lage. In der Fischerei Ausseerland in Pichl-Kainisch herrscht nämlich eine strikte Zwei-Klassen-Gesellschaft. Es gibt die Reinen und die Unreinen – und auch wenn's grob erscheint: Die beiden wollen so wenig wie möglich miteinander zu tun haben. Was jetzt zugegeben ziemlich nach überschaubarem Betriebsklima klingen mag, ist rein der Hygiene geschuldet – und die ist im neuen Hauptquartier der Fischerei Ausseerland allerobstes Gebot.

In den hektischen Tagen rund um die Eröffnung des Betriebes gab es aber sozusagen eine hygienemäßige Schonfrist – auch für neugierige Kiebitze. „Derzeit rennen sowieso noch hufenweise Handwerker herum, da können wir auch ohne die strengen Hygienemaßnahmen

rein“, zeigt sich Chef Alexander Scheck gnädig.

Die gesamte Produktion ist in reine und unreine Zonen eingeteilt“, erklärt Alexander Scheck das Prinzip. Die Logik ist bestechend einfach, und trotzdem ist die ganze Angelegenheit verblüffend kompliziert. Da halten wir es mit dem legendären Professor Bömmel aus der Feuerzangenbowle – „da stelle mehr uns ganz dumm“ – und Alexander Scheck weiht uns in die hohe Kunst der professionellen Keimphobie ein.

Von außen direkt zugänglich sind nur die unreinen Zonen der Produktion, die ihrem Namen zum Trotz natürlich blitzsauber sind. Zum Beispiel jener Raum, wo die Fische, die aus den Zuchtteichen kommen, in Becken mit fließendem Quellwasser bis zur Verarbeitung gehalten werden.

Von dort geht es für die Fische aus Wildkultur (Eier für die Zucht kommen von Naturfischen) und Wildfang (Grundsee, Toplitzsee, Hallstättersee) durch eine Edelstahlschleuse in den Reinraum, und das auf einem Fließband, das sich in affenartiger Geschwindigkeit bewegt. Und während man sich noch überlegt, wie irgendein Mensch auf der Welt in so einem Tempo Fisch sortieren soll,

zeigt Alexander Scheck, was die Anlage alles kann.

Rasend schnell öffnen und schließen seitliche Klappen, sortieren grammgenau nach vorher eingestellten Werten die Fische nach Gewicht in verschiedene Behälter. Hightech pur, aber nur als kurzes Intermezzo.

Direkt nach dem Fließband geht es wieder mit reiner Handarbeit weiter. Fisch für Fisch wird von den Profis der Fischerei Ausseerland auf großen Edelstahltischen geschuppt, ausgenommen und abgespült – die Innereien wandern durch eine Öffnung direkt in Auffangbehälter und von dort (wieder durch eine Schleuse) in den unreinen Bereich zurück.

Für die edlen Flossenträger, Fegal ob Saibling, Forelle, Reinanke oder Hecht, trennen sich nun die Wege Richtung Gaumenschmaus. Die einen kommen penibel gesäubert und gewässert direkt als ganzer Fisch oder als Filet in die nagelneuen Kühltheken des liebevoll gestalteten, kleinen Verkaufsräumchen, die anderen werden – ganz und gar regionstypisch – weiter veredelt.

„Ohne Rauch geht's auch“, postulierte einst die Nichtraucherbewegung – und irrte sich – zumindest wenn es um eine der

Herzstück der Anlage: Betriebsleiter Alexander Scheck mit dem modernen, computer-gesteuerten Räucherofen

MARTIN HUBER (5)



erlesensten Gaumenfreuden geht. In einem übermannshohen, glänzenden Ungetüm mit modernster Computertechnik passiert eine der ältesten Konservierungsmethoden der Menschheit: das Räuchern. Wenn der ganz besondere Fisch aus dem Ausseerland auf feinsten Buchenrauch trifft, passiert ein kleines, kulinarisches Wun-



Exakt ein Drittel des Teams der Fischerei Ausseerland haben wir zum Fototermin „eingefangen“

**KOMMENTAR**



**Christian Nerat**  
christian.nerat@kleinezeitung.at

## Der Wert des Selbstwertes

Das Phänomen ist bekannt – in all seinen gruseligen Facetten. Zum Beispiel, dass Menschen Marken-Griller um Hunderte Euro auf der Terrasse stehen haben – um dann vormariniertes und vakuumiertes Billigstfleisch darauf zu brutzeln. Weil Geiz offenbar geiler ist, als ordentliches Essen.

Dass das Öl, das man ins Auto schüttet, meist weit mehr kostet als das, das auf den Salat kommt, sei hier nur zum Drüberstreuen erwähnt, ebenso wie das Tierfutter, für das Herrln und Frauerln oft mehr springen lassen, als fürs eigene Schnitzerl.

Dass sich Billig(st)ware offenbar besser verkauft, als Qualität, die klarerweise mehr kostet, wirft Fragen auf. Fragen, die wir uns selbst stellen müssen.

Die höchste Wertschätzung für die tollen heimischen Produzenten, liegt im Kaufverhalten der Kunden. Greifen die zu Qualität aus der Region, tun sie nicht nur ihrer unmittelbaren Heimat einen Gefallen, sondern vor allem sich selbst.



Ob kalt geräucherter Saibling (oben) oder küchenfertig gesäubertes Hecht (links) – in der Fischerei Ausseerland gibt's das Beste, was unsere Seen zu bieten haben

der, das Feinschmecker aus aller Welt in seinen Bann zieht.

Der Fisch (vor allem Saibling) wird im Ganzen oder als Filet geräuchert – und das heiß oder kalt. Eingeweichte sprechen gern vom Gold der heimischen Seen – und das nicht nur wegen der Farbe. Ein Tipp: Versuchen Sie den kaltgeräucherten Saibling, der ist selbsterklärend.

### REGIONALREDAKTION LIEZEN

Fronleichnamsweg 4,  
8940 Liezen.  
Tel.: (03612) 25 570,  
liered@kleinezeitung.at;

#### Redaktion:

Dorit Burgsteiner (DW 19),  
Christian Huemer (DW 18),  
Christian Nerat (DW 14);

**Sekretariat:** Sabine Rabitsch  
(DW 11); Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr,  
Fr. 8 bis 13 Uhr,  
liezen@kleinezeitung.at

**Werbeberaterin:** Maria  
Sjulander (DW 16);

**Abo-Service:** (0316) 875 3200;  
**Digitalsupport:** 0820 820 101-77  
(Mo.- Fr., 9-14 Uhr).

### DAS REGIONALE WETTER



8° | 14°