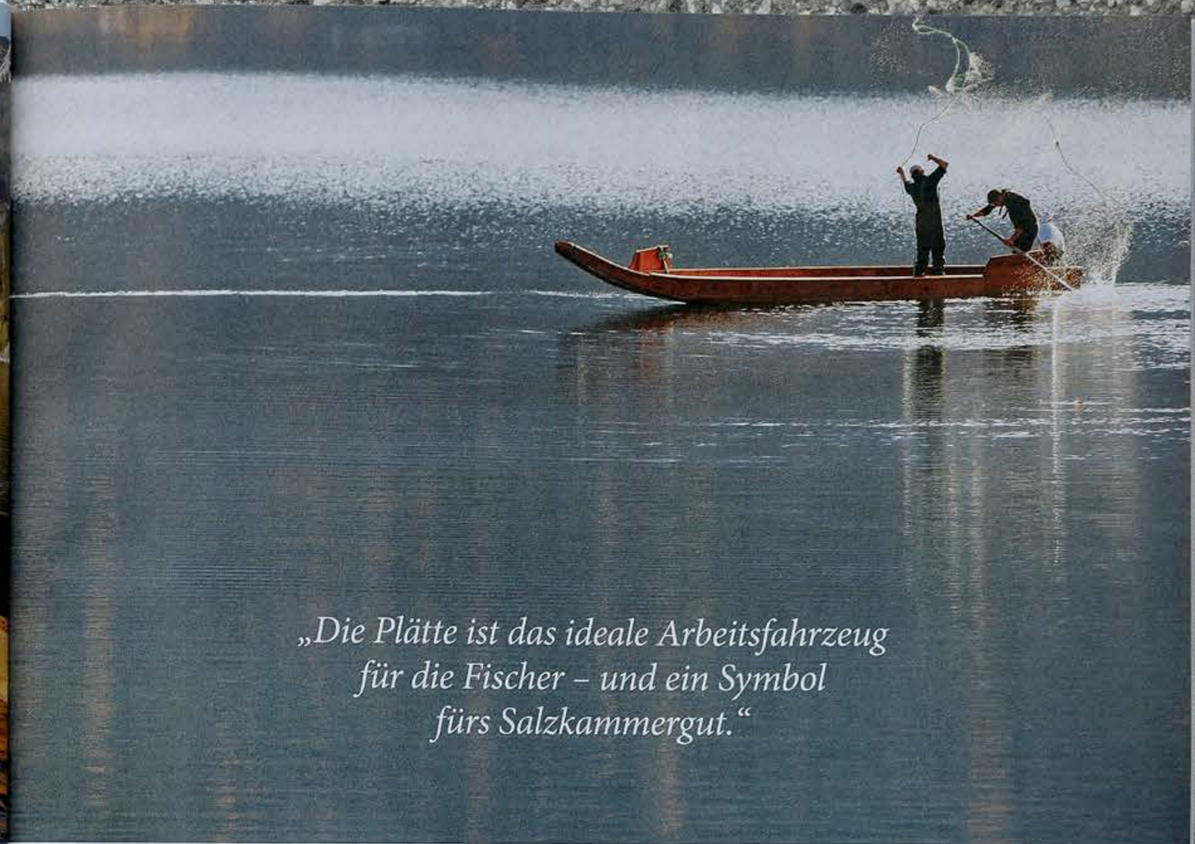
Schätze aus der Tiefe des Grundlsees

Das Lechfischen am „Steirischen Meer" ist eine jahrhundertealte Tradition. Mit Plätte und Zugnetz werden laichende Seesaiblinge aus der Tiefe geholt, um sie nachhaltig zu vermehren.

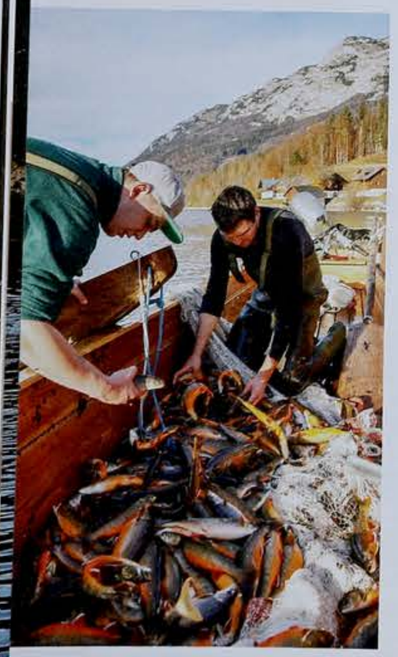
Text & Fotos: Martin Huber

Schöne Auszeichnung: Martin Hubers Fotos vom Saibling-Lechfischen kamen beim wichtigsten österreichischen Preis für Pressefotografie, dem „Objektiv", unter die Top 5 in der Kategorie Fotoserien.



„Die Plätte ist das ideale Arbeitsfahrzeug für die Fischer – und ein Symbol fürs Salzkammergut."

Wenn Anfang November die Seesaiblinge im Grundlsee laichen, bestimmt das „Lechfischen" den Arbeitsalltag der Berufsfischer.



Ein früher Herbstmorgen am Grundlsee. Das Wasser ist glatt, Himmel, Felsen und Wälder spiegeln sich. Die Plätte gleitet langsam aus und kommt zum Stillstand. Kein Laut. Kein Wind. Nur Ruhe und herbstliche Natur. Plötzlich klingelt ein Handy. „Wonn seids do? Soi ma mit dem ersten Zug auf enk wortn?" Wir blicken uns kurz an, Plättenkapitän Christian zeigt mir fünf ausgestreckte Finger: „Bitte wartets noch – in fünf Minuten sind wir bei euch."

Fischerei-Tradition seit 1280

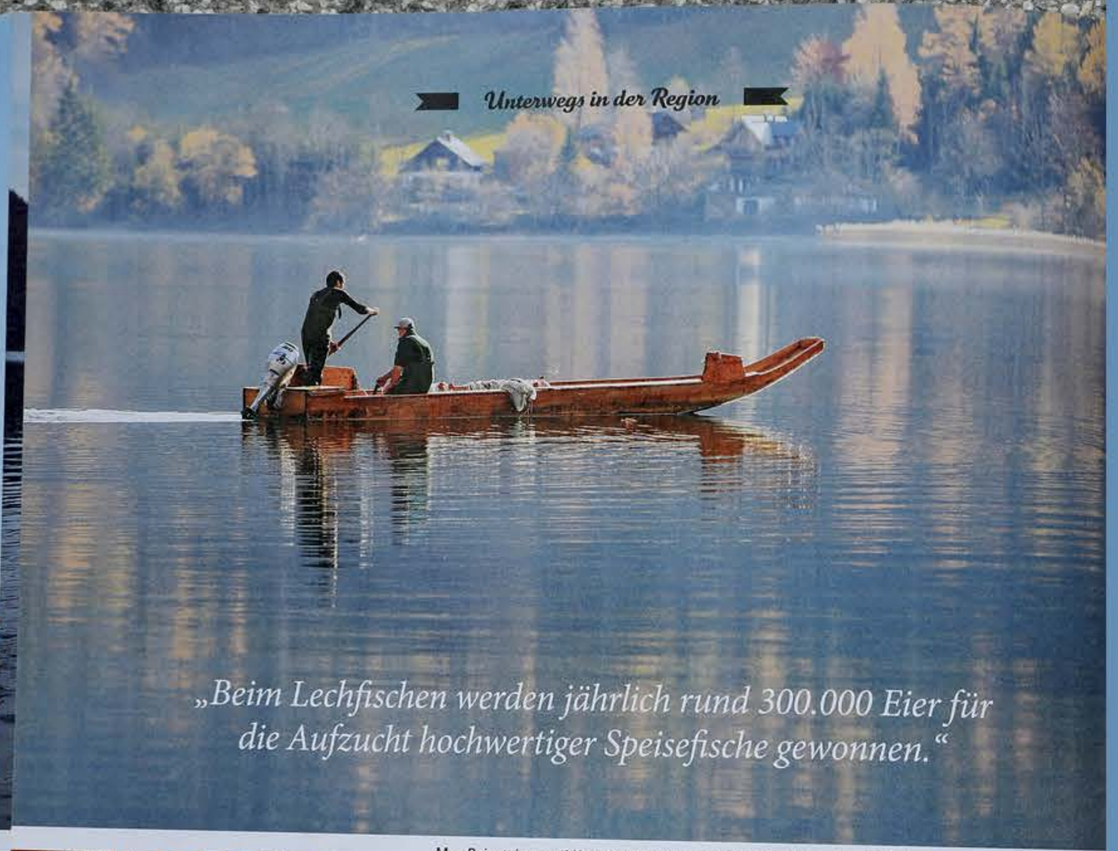
Was als „erster Zug" angekündigt wurde, hat rein gar nichts mit der Eisenbahn zu tun. Der Anrufer, Max Peinsteiner, ist Fischmeister und einer der beiden letzten Berufsfischer der Österreichischen Bundesforste. Gemeinsam mit seinem Kollegen Hubert Wimmer hat er rund um die Mündung des Zimitzbaches ein großes Zugnetz im See ausgelegt. Damit wird dem „Steirischen Meer", wie der Grundlsee auch heißt, ein ganz besonderer Schatz abgerungen: Es geht um die begehrten Eier des Seesaiblings. Diese werden jedes Jahr in den ersten Novemberwochen beim sogenannten „Lechfischen" gewonnen. Das Wort „Lechfischen" leitet sich vom Begriff Laichen ab. Am Grundlsee ist es eine Tradition, die sich in Chroniken bis ins 15. Jahrhundert zurück nachweisen lässt. Wahrscheinlich ist sie noch deutlich älter, zumal die erste urkundliche Erwähnung der gewerblichen Fischerei am Grundlsee aus dem Jahr 1280 stammt. Damals wurde der See noch „Chrungilsee" genannt. Die Fischerei war dem landesfürstlichen Hallamt unterstellt. Bis ins 18. Jahrhundert mussten an die Beamten der Grazer und Wiener Hofkammer Deputat-Saiblinge als Gehaltsbestandteil geliefert werden. Damals wurden die Fische vorwiegend lebend transportiert. Das führte in den Sommermonaten zwangsläufig zu Verlusten. Einige Saiblinge wurden schon damals geräuchert, getrocknet, zu Fischpastete verarbeitet oder in Essig eingelegt.

Die Weiberln ins „Lagl", die Mandln zurück in den See

„Richtig zach gehts, aber des hoaßt no nix", sagt Max, während er gemeinsam mit Hubert Zug um Zug das Netz einholt. Dafür brauchts ordentlich Kraft in den Oberarmen. Die Absätze der Stiefel der beiden Männer graben sich in den lockeren Kieseluntergrund des Seeufers. Je kleiner sich der Radius des Netzes zusammenzieht, desto anstrengender werden die Züge. Max und Hubert haben sich jetzt auf ihre Plätte gestellt. Als das Netz an deren Bordwand ankommt, wölbt sich eine riesengroße Kugel aus orange-rot gefärbten Fischen in seinen Maschen. Mit fachmännischem Blick auf das enorme Wurln im Netz stellt Max fest: „Ungefähr 700 bis 800 Saiblinge – a richtig guada Zug." Ab jetzt muss alles ganz schnell gehen, um die Fische zu schonen. Abschnitt für Abschnitt hieven die beiden Männer das Netz in die Plätte. Dort sortieren sie die Fische in unfassbarer Geschwindigkeit, traumwandlerisch sicher sitzt jeder Griff. Die meisten Saiblinge fliegen in hohem Bogen in den See zurück. Nur ab und zu landet einer in einem länglichen Holzbehälter.

Dieser nennt sich „Lagl", hängt im Seewasser und dient zur Haltung lebender Fische. Für uns Nicht-Fischexperten »

Das Sortieren der laichreifen Saiblinge braucht den geübten Blick und den sicheren Griff des Fisch-Fachmannes.



„Beim Lechfischen werden jährlich rund 300.000 Eier für die Aufzucht hochwertiger Speisefische gewonnen."

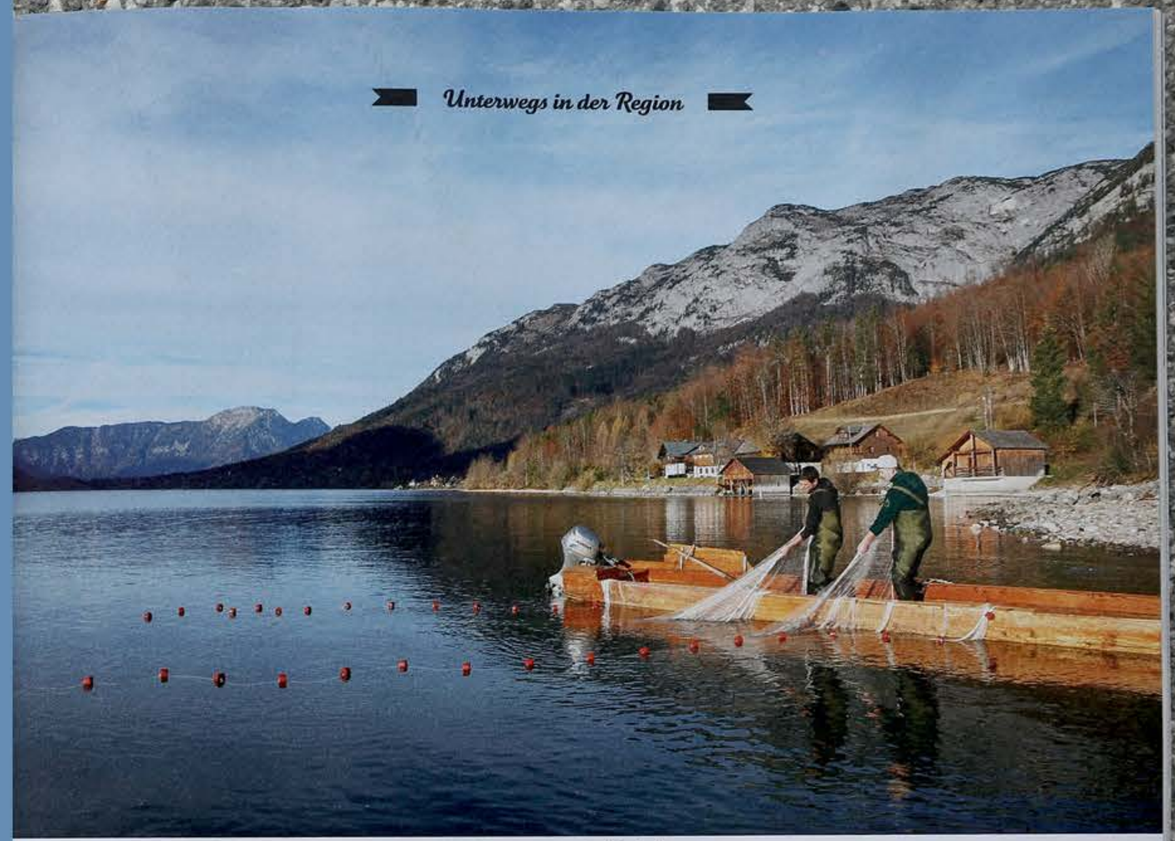
Max Peinsteiner und Hubert Wimmer sind die beiden letzten Berufsfischer der Österreichischen Bundesforste. Das „Lechfischen" betreiben sie genau in jener Art und Weise, wie es seit Jahrhunderten überliefert ist.

fasst Max das Geschehen zusammen: „Die Mandln schmeißen wir zuerst alle zruck. Von den Weiberln behalten wir nur die, die genug Eier in sich tragen. Erst beim letzten Zug des Tages nehmen wir auch Mandln mit. Von denen brauch ma nur a poar."

Die beiden Fischer machen sich in ihrer Plätte auf den Weg und legen das Netz in einem großen Halbkreis wieder aus. Das traditionelle Holzboot des Salzkammergutes ist aufgrund seiner stabilen Lage im Wasser und seiner Wendigkeit seit jeher das ideale Arbeitsfahrzeug für Berufsfischer. Seine markante Form mit dem stark aufgebogenen Bug hat es zu einem typischen Symbol für die Salzkammergutseen gemacht. Mit nur einem Ruder, fast wie ein venezianischer Gondoliere, bewegt Max die Plätte vorwärts. Während er in beeindruckend gleichmäßiger Geschwindigkeit unterwegs ist, bringt Hubert das Netz ins Wasser.

Wildes Erbgut ...

Die beiden Berufsfischer kehren ans Ufer zurück und haben nun einige Minuten Zeit, ehe der nächste Zug gemacht wird. Max erzählt, was in der Tiefe des Sees vor sich geht: „Der Seesaibling is a Schotterlaicher. Zur Laichzeit, oiso jetzt, is do unten a große Versommlung. Fürn Schotter sorgt da Zimitzbach, der Geschiebe mitbringt und im Mündungsbereich ablagert. Damit bleibt da Boden schlammfrei. Und genau da treffen sich die Saiblinge jeds Johr zum Laichgschäft." Die gefangenen Fische werden in regelmäßigen Abständen von einem Spezialisten der Fischerei Ausseerland abgeholt und mit größter Sorgfalt ins nahe gelegene »



Der erste Zug des Tages fühlt sich „richtig zach" an. Kein Wunder, tummeln sich doch 700 bis 800 Seesaiblinge im Netz.

Bruthaus transportiert. Dort werden den weiblichen Tieren, den Rognern, die Eier durch sanftes Abstreifen entlockt. Wenn eine Schüssel Fischrogen gesammelt wurde, kommen die Männchen (Milchner) ins Spiel. Ihr Samen befruchtet die Eier, die dann in Brutrinnen landen. Dort werden sie täglich genau geprüft und gehegt, gepflegt und – wenn notwendig – aussortiert. Sowohl Mutter- als auch Vatertiere dürfen nach dem Ei- und Samenabstreifen wieder zurück in den Grundlsee, um die Bestände nachhaltig zu schonen. Jahr für Jahr werden auf diese Weise im Durchschnitt 300.000 Eier gewonnen. Es gibt aber auch Jahre, in denen die doppelte Menge erreicht wird.

... für hochwertigen Speisefisch

Die Fischerei Ausseerland züchtet aus dem wilden Erbmaterial sogenannte Wildkulturfische. Bis sie Speisefischgröße erreicht haben, leben sie mindestens zweieinhalb Jahre lang in den kalten, sauerstoffreichen Quellwasserbecken der Fischerei in extensiver Haltung. Danach werden sie frisch und regional verarbeitet und veredelt – im Ganzen, filetiert, geräuchert oder gebeizt. Vom privaten Genießer über klassische Gasthäuser und Restaurants bis zur internationalen Spitzengastronomie erfreut der Saibling die Gaumen der Fischliebhaber. Mittlerweile wird er in verschiedensten kreativen Varianten zubereitet. Die ursprünglichste ist jedoch jene, wie sie im Ausseerland seit Beginn der Lechfischerei im Mittelalter überliefert ist: in einer Lechhütte am offenen Feuer langsam gegart, bei einer zünftigen Lechpartie. Doch das ist eine andere Geschichte ...

www.fischereiausseerland.at

DER SEESAIBLING

Der Seesaibling wanderte mit dem Entstehen der Seen zum Ende der Eiszeit in Österreich ein. Er hat einen hohen Anspruch an die Wasserqualität und braucht kaltes, klares, sauerstoffreiches Wasser.

Im Ausseerland ist der Saibling nicht nur Hauptdarsteller auf vielen Speisekarten, sondern auch Wappentier der Stadt Bad Aussee. Der Seesaibling aus dem Grundlsee beeindruckt optisch durch seine prachtvolle Färbung. Charakteristisch ist sein rötlicher Bauch und seine markante Punktzeichnung. Seine Größe liegt zwischen 30 und 50 Zentimetern.

Illustration: 123rf