

Wildfang ohne Haken

Die **Fischerei Ausseerland** fängt und veredelt **Wildfische** mit traditionellen Methoden und zieht ihre Nachkommen in naturnahem Umfeld heran. Für Fischgenuss in seiner ursprünglichsten Form.

TEXT Sarah Krobath FOTO Kevin Ilse



Das schwimmende Gold des Ausseerlandes. Der Stellenwert der Fischerei im Salzkammergut zeigt sich schon am Wappen von Bad Aussee, welches neben zwei Salzfassern ein goldener Saibling ziert. In nahezu unberührter Natur und dem kalten, klaren Gebirgswasser der Region finden Salmoniden wie Reinanken und Saiblinge optimale Bedingungen. Heimischer Fisch aus Wildfang ist gefragter denn je, weiß Christian Kohlmayr von der Fischerei Ausseerland. Seit 1977 fängt man hier



Unsere Reinanken wachsen vom Ei bis zum Fang in freier Wildbahn heran.

Wildfische traditionell mit Netzen und räuchert sie über Buchenholz. Um die steigende Nachfrage zu decken, ohne das Gleichgewicht der Natur zu gefährden, wird der saisonale Wildfang heute durch Wildkultur gestützt. Bei dieser Zucht ist jeder Fisch ein Nachkomme eines freilebenden Wildfang-Naturfisches.

Die Natur bestimmt den Takt. „Den Seen wird nur so viel entnommen, wie wieder nachwächst“, betont Christian Kohlmayr. Die Fische sind

über drei Jahre alt, wenn sie aus dem Grundlsee, Toplitzsee oder Hallstätter See gezogen werden. So können sie sich mindestens einmal fortpflanzen, und der Bestand wird nachhaltig gesichert. Die Wildfische sind nicht nur eine regionale Spezialität. „Sie bilden auch die Laichgrundlage für unsere Wildkultur“, so der Vertriebsleiter. Jeden Winter holen Fischer der Österreichischen Bundesforste Mutterfische aus den Seen, um ihnen schonend Eimaterial zu entnehmen. Nach dem „Abstreifen“ werden sie wieder in die Wildbahn entlassen. Ihre Nachkommen werden mit biologischem Futter genährt und wachsen artgemäß in mit Holz ausgekleideten und Naturschotter ausgelegten Quellwasserteichen heran.

Frisch aus dem Räucherofen. Die Veredelung der Wildfang- wie Wildkultur-Fische findet in Handarbeit in der Zentrale in Kainisch/Steiermark statt. Während ein Teil der Saiblinge bei maximal 30°C kaltgeräuchert wird, werden die Reinanken beim Warmräuchern zwischen 80°C und 90°C gegart. Ihr zartes Fleisch macht sich prima in Salaten und Wraps. Oder man erwärmt die Filets kurz im Backrohr und genießt sie, wie Christian Kohlmayr, „lauwarm mit Brot und Kren“.



Reinankenfilet (Wildfang) warm geräuchert*
Preis pro Packung: 100 g, []

*Erhältlich in Ihrem BILLA Markt. Unter frischgekocht.at/produktcheck erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Setstyling: Florentine Knotzer, Foodstyling: Kevin Ilse, Zusatzfotos: Hersteller, xxxx

BILLA
REGIONAL
REGAL

FISCHEREI
AUSSEERLAND
RÄUCHERFISCH

bei BILLA*

Die warm geräucherten Reinankenfilets aus Wildfang und die warm bzw. kalt geräucherten Spezialitäten vom Saibling aus Wildkultur von der Fischerei Ausseerland sind in den BILLA Märkten in **Bad Aussee, Bad Mitterndorf, Bad Golsern** und **Bad Ischl** erhältlich.

