

Fischerei Ausseerland: Zurück zu den Wurzeln – oder zukunftsorientierter Regionalfokus

Als die „Fischerei Ausseerland“ zu Jahresbeginn 2018 von der ÖBf AG von einer privaten Gesellschaft übernommen wurde, erwartete sich noch niemand große Veränderungen. Doch das sprichwörtliche Wasser, welches die Ödenseetraun hinunterfloss, brachte auch einen Strom an Neuerungen mit sich. Sechs Jahre später gibt es viel zu berichten.

Die Anfänge waren von vielfältigen Ideen geprägt, während bei der Philosophie der Wildkultur, der Aufzucht und der ausschließlich händisch erfolgenden Verarbeitung und Veredelung alles beim Alten bleiben sollte. Die Fischerläden erfuhren eine Aufwertung und damit einhergehende Wertschätzung in der Bevölkerung, ein Onlineshop namens „FlossenBox“ erblickte das Licht des Webs und Neukunden in Gastronomie und Wiederverkauf konnten gewonnen werden, während sich Stammkunden über die neu geschaffene Möglichkeit der regionalen Lieferung freuten.

Nachhaltige Investitionen

Die Aufbruchsstimmung war 2018 nicht zu übersehen, die Fischerei Ausseerland platzierte sich als verlässlicher Arbeitgeber – aktuell zählt man 18 Angestellte – und es galt auch zu investieren und zu planen. Nicht mal ein ganzes Jahr verging, ehe in Kainisch umfangreiche bauliche Adaptierungsmaßnahmen umgesetzt wurden. Der gesamte Produktions- und Veredelungsbereich wurde kernsaniert und auf den modernsten Stand der Lebensmittelverarbeitung gebracht – ein Meilenstein, der jedoch erst den Anfang markieren sollte.

Ausblick, aus Vogel- und Fischperspektive

Meilensteine sollten noch so einige folgen, genauso wie Erfolge und Auszeichnungen – doch der Blick blieb und bleibt stets nach vorne gerichtet. Spricht man mit Christian Kohlmayr, Geschäftsleiter der Fischerei Ausseerland, geht es in nächster Zeit vor allem um den Fokus auf die Kernregion, um nachhaltig regional arbeiten zu können: „Natürlich beliefern wir auch



Bis aus den Fischeiern – hier im Augenpunktstadium – Fische für die Pfanne geworden sind, vergehen im Ausseerland drei Jahre. Foto: M. Huber

Betriebe, die nicht gerade ums Eck liegen, doch auf lange Sicht werden wir uns wieder auf unsere Kernregion, das Salzkammergut, fokussieren. Wir sind im nationalen und internationalen Vergleich kein riesiger Fischzucht-Betrieb und wollen dies auch nicht werden. Unser Hauptaugenmerk liegt auf höchster Qualität statt Quantität, und darauf, benötigte Mengen aus eigener Kraft heranzuziehen. Unsere Alleinstellungsmerkmale zeichnen sich vor allem durch regionstypische Eigenheiten aus – beispielsweise durch den natürlichen Genpool unserer Wildkultur oder, dass so viel Handarbeit in jedes einzelne Produkt fließt – und so wollen wir künftig in der Region noch präsenter sein, unsere Lieferrouten darauf fokussieren, weniger über Versanddienstleister regeln, und so letzten Endes auch einen geringen CO₂-

Fußabdruck hinterlassen.“

Im Hinblick auf Tiergesundheit und Tierwohl sind auch die aktuellen baulichen Veränderungen interessant. Dazu Kohlmayr: „Neben neuen Produktionsräumlichkeiten und sanierten Verkaufsflächen wurde in der jüngeren Vergangenheit vor allem in die Teichanlagen und Fließwasserkanäle in Kainisch, Brettstein und Riedlbach investiert. 2023 wurden zwei neue Fließwasserkanäle für Jungfische fertiggestellt, geplant sind jedoch weitere Adaptierungen. Die nächsten Baustufen sind bereits für Frühling und Herbst 2024 geplant. 2025 sollen die Errichtungen abgeschlossen sein und die Anlage Riedlbach mit insgesamt acht neuen Kanälen glänzen. Ein klares Bekenntnis zum Ausseerland als Betriebsstandort und ein Investment in die Zukunft“, wie er abschließend betont.