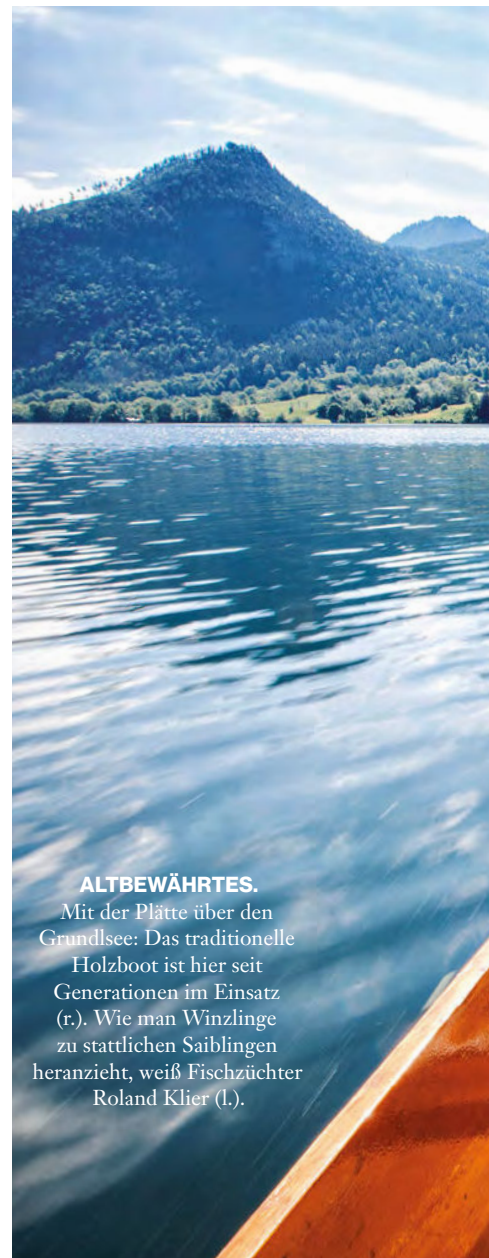


AUSSEES SCHWIMMENDE UREINWOHNER

Seit Jahrhunderten bewohnt der Saibling den Grundlsee. Um die Natur im Gleichgewicht zu halten, werden die Nachkommen von Aussees schwimmenden Ureinwohnern als Wildkultur in reinem Quellwasser aufgezogen.



ALTBEWÄHRTES.

Mit der Plätte über den Grundlsee: Das traditionelle Holzboot ist hier seit Generationen im Einsatz (r.). Wie man Winzlinge zu stattlichen Saiblingen heranzieht, weiß Fischzüchter Roland Klier (l.).

Fast so, als hätte jemand eimerweise gelbe Farbe verschüttet, präsentiert sich die Oberfläche des Grundlsees an diesem Morgen. „Ein typisches Mastjahr“, betont Max Peinsteiner und deutet auf den schwimmenden Teppich aus Blütenstaub, den wir mit der Plätte durchschneiden. Am Heck sitzt Hubert Wimmer, der das für das Ausseerland so typische Holzboot über den Grundlsee steuert. Schon seit einer Stunde schippern wir über den See, um die ausgelegten Reusen zu kontrollieren. Denn die warmen Temperaturen haben nicht nur die Pflanzen, sondern auch die Hechte motiviert, sich fortzupflanzen. Jetzt zur Laichzeit kommen sie in

den Uferbereich, um im seichten Wasser ihre Eier abzulegen. Eine Gelegenheit, die die beiden Fischer der Österreichischen Bundesforste nutzen, um die Raubfische zu fangen. Denn „würden wir den Bestand nicht dezimieren, gäbe es hier schon längst keine Saiblinge mehr“, sagt Max. Wie der Hecht in den Grundlsee kam, weiß heute niemand mehr. Sicher ist nur, dass es in den 1960er-Jahren gewesen sein muss. Wie groß die Gefahr für den Saibling durch den Neuzugang ist, zeigt sich am Beispiel anderer Seen im Alpenraum: „Da gibt es viele, wo diese Fischart gar nicht mehr vorkommt. Denn wenn der Hecht erst einmal eingeführt ist, kann er sich explosionsartig vermehren und

hat stets großen Appetit auf heimische Arten“, weiß Max. Trotz ihrer Bemühungen wird es wohl nie glücken, den Hecht komplett zu entnehmen. Doch den Bestand im Zaum zu halten, das gelingt am Grundlsee ganz gut.

Mittlerweile nähern wir uns der nächsten Reuse. Hubert verlangsamt die Geschwindigkeit und manövriert die Plätte gekonnt durch hohes Schilf. Vor uns treibt das trichterförmige Gebilde, das stark an einen Krabbeltunnel für Kleinkinder erinnert, knapp unter der Oberfläche. Max greift nach einem Haken, um die rund vier Meter lange Reuse am Seil aus dem Wasser zu ziehen. Wie alle anderen Reusen, die wir heute schon kontrolliert haben, ent-



hält auch diese keinen Hecht, obwohl „das eigentlich der vielversprechendste Platz ist. Aber irgendwo werden wir heute schon noch einen Hecht sehen“, sagt Max lachend. Mehr als zwanzig solcher Reusen haben die Fischer um den ganzen Grundlsee ausgelegt. An guten Tagen fangen sie damit bis zu achtzig Kilogramm Hecht. Doch heute lässt der Erfolg noch auf sich warten. Wir versuchen unser Glück bei der nächsten Reuse. Und tatsächlich: Neben Barsch und Aitel hat sich tatsächlich auch ein Hecht in die Reuse verirrt. Max befördert ihn in eine mit Wasser gefüllte Box. Der Hecht zeigt sich davon wenig erbaut und wirft sich geräuschvoll gegen die Plastikwand.

Dieser hier ist rund dreißig Zentimeter groß, was auf ein Alter von zwei bis drei Jahren rückschließen lässt, erklärt Max: „Ausgewachsene Hechte können über einen Meter messen und um die dreißig Jahre alt sein.“

Als wir wieder weiterfahren, entdecke ich eine abgelegene Hütte am Ufer. „Das ist die alte Lechhütte“, erklärt Max, „die benutzen wir seit dem Orkan Kyrill nicht mehr. Die Stein- schlaggefahr ist aufgrund der vielen Baumstürze einfach zu groß geworden.“ Die neue Lechhütte ist schon seit über zehn Jahren in Betrieb und befindet sich in Sichtweite der alten. „Doch wie ist eigentlich die typische Lechpartie entstanden?“, will ich wissen. „Saib-

linge laichen erst im Spätherbst, kurz vor Wintereinbruch. Daher brauchten die Fischer einen Ort, um sich aufzuwärmen und um ihre Sachen zu trocknen. Das haben sie in kleinen Hütten am Seeufer gemacht, den sogenannten Lechhütten. Zur Stärkung haben sie dort auch ein paar Saiblinge zubereitet“, weiß der Fischereimeister.

Am Ufer wartet schon jemand auf mich, der bestens mit dieser traditionellen Zubereitung der Saibling vertraut ist: Astrid Eder. Sie ist nicht nur für das Marketing der Fischerei Ausseerland zuständig, sondern organisiert auch Lechpartien. „Die Zubereitung ist, seit es das Lechfischen gibt, unverändert geblieben. Der Fisch wird eingeschnitten, gesalzen



LECHPARTIE.

Zur Laichzeit wird der Saibling in den Lechhütten nach altem Brauch gebraten. Dabei wird musiziert und getanzt. Hüttenwirtin Astrid Eder machte es vor.

und neben dem Feuer gebraten. Es ist eine der ältesten Traditionen im Ausseerland und etwas ganz Besonderes“, wie Astrid betont. Lechpartien umfassen nicht mehr als rund zwanzig Personen und finden ausschließlich im Herbst statt. Wichtig sei auch „die Musi“, sagt Astrid. Traditionell wird eine Lechpartie von Geige, Bass, Gitarre, Ziehharmonika und manchmal sogar von einer Harfe begleitet. Auch das Lechfischen selbst findet noch nach alter Tradition statt. Die Plätten, mit denen Max Peinsteiner und Hubert Wimmer jedes Jahr hinausfahren, wurden nach altem Vorbild gebaut. Sogar das Zugnetz zum Fangen der Muttertiere hat noch dieselben Abmessungen wie vor über einhundert Jahren. Getötet werden die Saiblinge jedoch nicht. Sie werden lediglich zum Abstreifen der Fischeier in das sogenannte Bruthaus gebracht.

Wie die Aufzucht der Nachkommen dieser Seefische funktioniert, erklärt mir Fischzüchter Roland Klier, der uns bereits vor dem Bruthaus, das in unmittelbarer Nähe des Laichplatzes der Saiblinge errichtet wurde, erwartet. Doch zuerst einmal heißt es für uns Schuhe und Hände desinfizieren. Denn „ohne die höchsten Hygienestandards bringt man keinen Fisch durch“, wie Roland betont. Im Inneren des zweistöckigen Gebäudes erwarten uns zwölf Becken im ersten Raum. Um die 25.000 Winzlinge tummeln sich hier im eiskalten Wasser. Alle direkte Nachkommen des Seesaiblings, „der wohl größten Mimose in der Fischzucht“, sagt Roland lachend. Denn dieser Fisch stellt große Ansprüche, speziell wenn es um die Temperatur des Wassers geht. „Unsere Saiblinge schwimmen in reinem Quellwasser und auch das Futter ist eine eigene

Mischung, die auf jedes Entwicklungsstadium eigens abgestimmt wird. Nur so gelingt es, dass wir zwischen sechzig und achtzig Prozent aller befruchteten Fischeier durchbringen“, unterstreicht Roland den immensen Aufwand. Und wie viele sind es draußen im See? „Gerade einmal zwei Prozent“, weiß der Fischzüchter. Dies sei auch der Grund, warum die Fischerei Ausseerland das Bruthaus betreibe, denn „damit schützen wir den Bestand im See. Schließlich ist der Bedarf an frischen Saiblingen viel größer, als es die Population erlauben würde“, weist Roland auf die große Nachfrage in der Gastronomie hin. Kein Wunder, gilt der Saibling doch seit jeher als Delikatesse, besonders im Ausseerland. Neben reinem Wasser und Spezialfutter spielt auch die Zeit eine wesentliche Rolle in der Zucht: Ganze drei Jahre darf der Saibling reifen, bis er an die heimische Spitzengastronomie geliefert wird. Und das schmeckt man, sind sich Roland und Astrid sicher. Die meisten Abnehmer befinden sich direkt im Ausseerland und im oberösterreichischen Salzkammergut. Denn „der Trend geht immer mehr in Richtung regionale Lebensmittel“, sagt Roland. Seit sechs Jahren wird Fisch auch an Privatkunden verschickt, denn „2018 haben wir das erste Fischabo Österreichs gegründet“. Trotzdem befinden sich die größten Kunden in unmittelbarer Nähe, was auch der Umwelt in die Hände spielt. „Desto kürzer die Wege, desto besser für die Qualität und den CO₂-Fußabdruck“, sagt Astrid. Eine Erkenntnis, die man schon vor Jahren gewonnen hat. Schließlich ist man sich im Ausseerland nicht nur seiner Traditionen bewusst, wie Astrid betont: „Wir wollen das Schöne, das wir haben – die Landschaft, den Saibling und unsere Kultur –, unbedingt erhalten und in eine gute Zukunft führen. Und daher ist für uns Nachhaltigkeit nur der moderne Ausdruck einer Selbstverständlichkeit, die Natur im Gleichgewicht zu halten.“ ●

Bettina Gruber