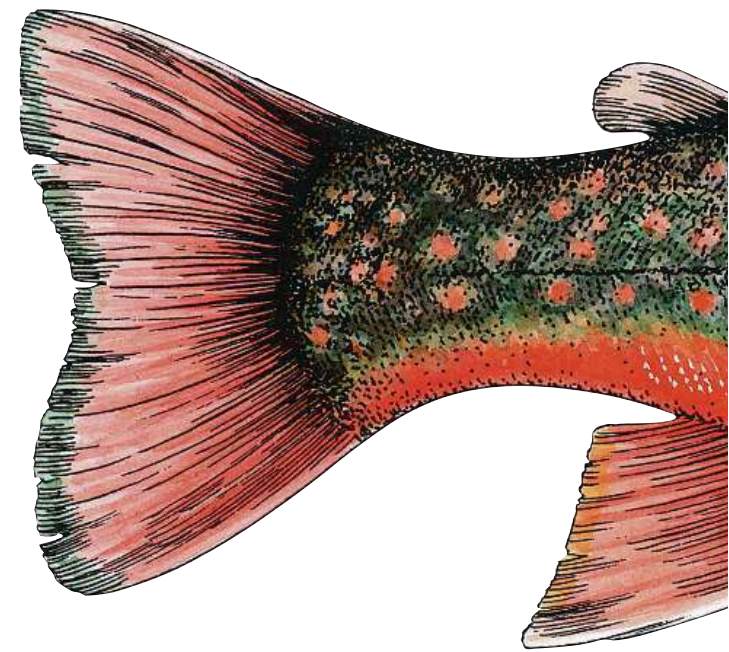


Lang gewachsen

In der Ruhe liegt die Kraft: Nachhaltiger Fisch aus Österreich hat lange Zeit zu wachsen, bis er als Speisefisch auf dem Teller landet. Das wirkt sich auf Geschmack und Qualität aus.

TEXT • ALEX STRANIG



Es wirkt fast ein bisschen wie Liebhaberei, wenn Friedrich Bleier vor seinen drei Rundbecken am Fuße des Schneebergs im niederösterreichischen Rohrbachtal steht und erläutert, worauf es bei der nachhaltigen Fischzucht ankommt. Am wichtigsten sei die Wassertemperatur. Dieser Sommer sei sehr hart gewesen. Das Wasser dürfe nicht mehr als 14 Grad erreichen. Dann würde es laut Bleier kritisch für die Fische. Acht Tonnen des isländischen Eismeersaiblings verkauft der Landwirt jährlich – vor allem an die Spitzengastronomie.

Die Qualität der Fische mit ihrem feinfasrigen Fleisch kommt gut an. „Wir könnten noch viel mehr produzieren. Ich bin in der glücklichen Lage, dass die Nachfrage größer ist als das Angebot“, sagt Bleier stolz. So groß möchte er aber gar nicht werden, und schnell wird klar, dass es sich bei seinen Fischen um kein Massenprodukt handelt. Die Fische haben Zeit, um in Ruhe zu wachsen. Der vielzitierte Genlachs aus den USA soll bereits nach 16 bis 18 Monaten ausgewachsen sein und ein Gewicht von bis zu 18 Kilogramm auf die Waage bringen. Bei Bleier dürfen sich die Fische drei Jahre im Becken bewegen, bis sie schließlich einzeln von

Hand geschlachtet werden. Dabei durchlaufen sie alle drei Becken, die hintereinander angeordnet sind. „Wenn der Fisch eine gewisse Größe erreicht hat, kommt er ins nächste Becken“, sagt Bleier und erklärt, dass das alles per Hand mit Kescher und Netzen passiert. Die Rundbecken sind wichtig, damit die Fische in Bewegung bleiben und gegen die Strömung schwimmen können. Das verleiht ihnen das unverwechselbar zarte Fleisch und den typischen Fischgeschmack. Aber auch das Futter spielt eine wichtige Rolle bei der Qualität des Fisches. Gefüttert wird ausschließlich Biofutter. Das liegt wohl auch daran, dass das Futter von der Marke Alpenlachs, für die Bleier unter anderem produziert, entwickelt wurde.

Der Lachs, der ein Saibling ist • Das Unternehmen Alpenlachs verkauft mit seinen Lizenzpartnern und den eigenen Anlagen im Kärntner Gailtal rund 100 Tonnen nachhaltigen Speisefisch pro Jahr. Diesen gibt es dann als Frischfisch, als Filet gebeizt oder natur und geräuchert zu kaufen. „Unsere Lizenzpartner müssen einige Auflagen erfüllen, um für uns zu produzieren. Wassertemperatur und

Wasserqualität spielen hier eine große Rolle. Bei sieben Grad wächst unser Fisch am besten. Wichtig ist auch die Durchlaufmenge des Wassers“, erklärt Alpenlachs-Geschäftsführer Johannes Ambros.

Dass die Nachfrage nach regionalem und nachhaltigem Fisch steigt, zeigt auch der Lebensmittelbericht des Landwirtschaftsministeriums. Als Grund wird dabei auch die Überfischung der Meere angeführt. Genau deshalb setzt man in Österreich auf den Ausbau der Aquakultur. Der Versorgungsgrad von Süßwasserfischen soll bis 2020 von 34 auf 60 Prozent gesteigert werden. Das Ministerium hat dazu gemeinsam mit dem Bundesamt für Wasserwirtschaft und den Fischereiverbänden ein Maßnahmenpaket erarbeitet. Dazu gehören unter anderem Beratung, Ausbildungen und eine einheitliche rechtliche Auslegung. Das betrifft sowohl die Binnenfischerei als auch Aquakulturen.

Die österreichischen Bundesforste bieten gleich beides an. Einerseits Wildfangfische und andererseits die Wildkultur, ein Seesaibling, der ebenfalls in Rundbecken gezüchtet wird. Rund zweieinhalb Jahre darf sich der Fisch im Becken bewegen, ehe er als herrlich leichtes und schmackhaftes

TIPPS

SONNENTOR



Damit das Christkind das richtige Geschenk bringt!

Aufgeregt warten wir schon jetzt darauf, dass endlich die vierte Kerze brennt und alle Türen des Adventkalenders geöffnet sind. Damit dieses wunderbare Kribbeln auch Ihre Lieben erfüllt, haben wir weihnachtliche Stimmung für Sie eingepackt. Vom sinnlichen Tee-Genuss über leckere Naschereien bis hin zu wertvollen ätherischen Ölen ist alles dabei, um den festlichen Zauber zum Erstrahlen zu bringen. Wir wünschen ein frohes Fest!

Besuchen Sie unseren Online-Shop auf:
www.sonnentor.com

MAK



Todsünden & Tugenden im MAK Design Shop

Sagmeister on Loos: Mit den sieben Todsünden und den sieben himmlischen Tugenden sorgen die von Stefan Sagmeister weiterentwickelten Becher des Trinkservices No. 248 von Lobmeyr für reichlich Gesprächsstoff bei Tisch oder zum Cocktail.

Dienstag 10–22 Uhr, Mittwoch bis Sonntag 10–18 Uhr

Erhältlich im MAK Design Shop
1., Stubenring 5
www.MAKdesignshop.at

DER ÖSTERREICHISCHE FILM



Kult. Klassiker. Kostbarkeiten

Alle 265 DVDs im Handel und auf

derStandard.at/oeofilm



Gericht am Teller landet. Anders als bei Alpenlachs kommt hier sogar das Eimaterial des Fisches aus Österreich.

Vom Ei zum Fisch • Ende November, wenn es kalt genug ist, zieht es die Seesaiblinge des Salzkammerguts zu Tausenden an eine bestimmte Stelle im See, um dort abzulaichen – also ihre Eier abzulegen. Behutsam werden die Fische dann von den Fischern mit Netzen aus dem See geholt, um das Eimaterial vorsichtig aus ihnen herauszumassieren. Was sich anhört wie eine Wellnesskur für Kiemenatmer, ist entscheidend für den Fortbestand der Wildkultur. Danach dürfen die Fische wieder zurück in den See.

Für die Eier geht es dann ins Bruthaus. „Sechs bis acht Wochen dauert es, bis die Jungfische schlüpfen. Die Bruthäuser werden mit frischem Quellwasser gespült. Wenn die Fische groß genug sind, kommen sie in die jeweiligen Teiche und Becken. Die Anlagen sind möglichst naturgetreu gebaut“, erklärt Andrea Kaltenecker von den österreichischen Bundesforsten. Dass die Mengen begrenzt sind, liegt irgendwie auf der Hand. Ist man doch auch hier – wie in der Natur – von vielen Faktoren abhängig. Medikamente sollen näm-

Der Seesaibling gehört wie der Lachs zu den Salmoniden. Typisch sind seine kleinen Schuppen und die hellen Punkte an der Seite. Unten: Am Fuße des Schneebergmassivs lebt Friedrich Bleier mit tausenden Fischen und einigen Angusrindern.

FOTOS • Wildkultur, Stefan Gergely



lich laut Kaltenecker keine verwendet werden. Wichtigster Faktor ist die Wassertemperatur. Ist es zu warm, kommen die Fische zum Laichen nicht weit genug nach oben. „Letztes Jahr war es kritisch. Unsere Fischer mussten mit den Netzen sehr weit nach unten tauchen, um an die Fische zu kommen“, sagt die Expertin.

Dieses Jahr sei die Ausbeute sehr gut gewesen, sodass es in zweieinhalb Jahren wohl einige frische Wildkulturfische geben wird. Und das, obwohl der November so mild war. Grund dafür könnten laut Kaltenecker die kühlen Tage im Oktober gewesen sein, sodass der Grund des Sees bereits kühl genug war und sich die Wasserschichten nicht mehr so stark vermischt haben. Das sei aber nur eine Vermutung. Die Natur ist eben unberechenbar. Hat man in der Vergangenheit vor allem die Gastronomie mit Wildkulturfischen beliefert, wird es sie heuer zum ersten Mal im Rahmen einer Weihnachtsaktion im Supermarkt geben. Damit kommt wohl in vielen Haushalten dieses Jahr statt Karpfen österreichischer Seesaibling auf den Weihnachtstisch. Gut so. ❀

www.alpenlachs.at, www.wildkultur.at

TIPPS

SKY - DAS NEUE TV-ERLEBNIS



Holen Sie sich jetzt das ultimative Sky Angebot!

Erleben Sie die neuesten Kinofilme und US-Serien als Erster im TV. Einfach auf Abruf – ob zu Hause oder unterwegs. Wahlweise auch in Originalfassung.

Jetzt neu: Serienfans genießen mit den Sky Box Sets die beste Auswahl an kompletten Staffeln der größten Serien ganz bequem auf Abruf.

Jetzt Paketkombination auf sky.at zum halben Preis bestellen!

DARBO



A. Darbo AG, Stans/Tirol

Darbo Fruchtikus – zwischendurch ein Fruchtgenuss

Darbo Fruchtikus ist ein fruchtiger Snack zum Löffeln – reich an Frucht und Vitaminen. Die erlesenen Fruchtcompositionen im hübschen 125-g-Glas sind der ideale Snack für zwischendurch. Egal ob zu Hause, im Büro oder in der Schule – mit Darbo Fruchtikus gönnt man sich eine fruchtige Auszeit und genießt Löffel für Löffel erlesene Früchte in vier köstlichen Variationen: Rote Früchte, Mango-Marille, Erdbeer-Vanille und Tropic. Im Sommer und Winter überraschen für kurze Zeit zwei zusätzliche Kreationen in limitierter Auflage den Gaumen. Da ist für jeden Fruchtliebhaber was dabei. Die feinen Köstlichkeiten findet man übrigens im Kühlregal und viele weitere auf www.darbo.at. Viel Spaß beim Genießen!

www.darbo.at

FREDERIQUE CONSTANT



Frederique Constant Ladies Automatic

Die Kollektion Ladies Automatic von Frauen für Frauen entworfen. Klassisch und elegant, feminin und technisch ausgefeilt. Verführerisch in jedem Detail. Die hochwertigen mechanischen Zeitmesser werden mit Leidenschaft entwickelt.

UVP EUR 2.375,-

www.frederique-constant.com