

DAS MATTIGTAL

Das Mattigtal liegt im Bezirk Braunau am Inn auf einer Seehöhe zwischen 430 und 460 m, entstanden durch den Salzach Voralpengletscher. Dieser östlichste große Alpengletscher formte das einzigartige Mattigtal.

Sanft eingebettet liegt es von Friedburg/Lengau zwischen dem Kobernaußerwald östlich und der Innviertler Seenplatte westlich zwischen Seen und Mooren, Hügeln mit Buchenwäldern, das Juwel einer unverwechselbaren Landschaft.

Als kleiner Bach entspringt die Mattig in Salzburg im Ursprunger Moor, mündet in Obertrum in den Obertrumer See um sich an der Salzburger Landesgrenze zu Oberösterreich in Perwang als Abfluß des Grabensees den weitgehend natürlichen und meandrierten Flußlauf bis zur Einmündung in den Inn (Braunau am Inn) zu bahnen.

Im sanften Gefälle fließt die Mattig mit vielen Gehölzen, die den Bach begleiten zur Innmündung. Hunderte kleine Quellen und Quellbäche - sogenannte kalte Zuflüsse - garantieren eine Gewässergüte, signifikant für den Lebensraum, die Fauna und Flora des Mattigtals. Ganz spezielles Vorkommen von verschiedenen auctochthonen Fischarten, wie Aitel, Elritze, Schneider und Güster, im Oberlauf (Barbenregion) ermöglichen als Wirtschaftsfische das Vorkommen der sehr seltenen Flußperlenmuschel.

Zwischen Mattighofen und Uttendorf münden die ersten Kaltwasserbäche, wie Brunnbach von Schalchen und Schwemmbach von Friedburg in die Mattig. Hier beginnt die Äschen- und Forellenregion und erstreckt sich auf den gesamten Unterlauf der Mattig bis Braunau am Inn. Seit altersher haben sich hier aufgrund der einzigartigen Lage und hydrographischen Gewässertypen Fischereibetriebe an den Quellbächen angesiedelt, um Fischzucht zu betreiben. Mit Bahn und Fuhrwerk wurden die Produkte bis nach Gastein gebracht.

Das besondere an diesen Quellbächen, die auch eine sehr hohe Wassertotierung aufweisen, ganzjährig von Schmutz und Wassertrübung verschont sind, ist die klare Trinkwasserqualität der Quellstuben.

Einige Betriebe sind spezialisiert auch Ei- und Setzlingsprodukte, andere produzieren Besatzforellen für nachhaltige Gewässerbewirtschaftung und Speisefische von höchster Qualität für Gastronomie und Direktvermarktung. Das INNVIERTLER MATTIGTAL mit seinen wasserreichen Quellen beheimatet die meisten Fischereibetriebe Österreichs, die Produkte reichen von Saibling- und Lachsforelle über Räucherfische, Aufstriche, Salate bis zu Fischgerichten und stehen für höchsten kulinarischen Genuss.

Die Schönheit der sanften Hügellandschaft, der Seegruppen und Moorlandschaften sowie die Sehenswürdigkeiten der Orte, die Vielfalt von landwirtschaftlichen Produkten, wie die "Mattigtaler Forellen" zeichnen dieses Genussland aus, machen es ergänzt durch eine Vielzahl von Rad- und Wanderwegen zur Erlebnisregion für Körper und Seele.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Mattigtaler Forelle wird im kristallklaren Quellen und Bächen vom Ei-Setzling-Besatz und Speisefisch aufgezogen. Die in Trinkwasserqualität aufgewachsenen Fische dürfen ohne Einsatz von Desinfektionsmittel, ohne Antibiotika und ähnlichen Substanzen, frei von sämtlichen Belastungen, fast als Bio-Fisch, natürlich heranwachsen. Bedingt durch die hohe Wasserqualität, das langsame Wachsen zu Setzling-, Besatz- und Speisefisch, ist das Fleisch von fester, feiner Struktur, zart und doch muskulös und geruchsneutral aufgrund des natürlichen Quellwassers. Die Mattigtaler Forelle ist ein höchster kulinarische Genuss und eignet sich zum Braten und Kochen für Heim und Gastronomie.