

FRISCH AUS REICHEM FANG

Flußkrebse und Karpfen, Zander, Blaufelchen und sogar Süßwasserlachs: Was Alpenfischer an Land ziehen, ködert jeden Feinschmecker

FEINE KREBSE

Sechzig Krebse für einen Pfennig – das war am Anfang des Jahrhunderts ein typisches Dienstbotenessen. Heute kostet die gleiche Menge dieser Süßwasserdelikatesse rund 600 Mark. *Astercus astercus*, der Flußkrebs, und *Pacifastacus*, der Signalkrebs, sind kostbar geworden, seit Überfischung, Pilzerkrankungen und verschmutztes Wasser die Bestände so dezimiert hatten, daß nur wenige Exemplare in den kalten Alpenbächen überlebten. Ökologisch orientierte Züchter wie Reinhard Pekny in Lunz, Niederösterreich, und Franz Neuwirth in Zell am See, Salzburg, haben sich dieser fast vergessenen Spezies angenommen: Flüsse, Bäche und Teiche sind wieder Lebensraum für Süßwasserkrebse geworden. Ihr Fleisch ist so fein und empfindlich, daß es nicht tiefgefroren werden kann. Fischhändler und Köche lassen die Tiere deshalb bis zum Verzehr in Halterbecken. Genießen garantiert das Frische und kurze Wege bis zum Teller.

Österreich ist mit glasklaren Gewässern immer noch reich gesegnet: Sprudelnde Gebirgsbäche, stille Bergseen in den Alpen und verwunschene Teiche im Waldviertel bieten gesunden Lebensraum für Süßwasserfische. Die Bewohner von Flüssen und Seen reagieren sensibel auf die Verunreinigung des Wassers, und dem gewachsenen Umweltbewußtsein ist es zu verdanken, daß in Österreich heute wieder anspruchsvolle Arten wie der Ausseer Saibling und Flußkrebse gedeihen können. Eine Bereicherung ist auch ein Zuchtlachs, der im Süßwasser heimisch wurde (siehe Kasten).

In den tiefen Seen der Voralpen gehen den Fischern silbrig glänzende Anken (Felchen) ins Netz, und auch die sauerstoffreichen, rauschenden Gebirgsbäche sind gute Jagdgründe – für Bachforellen erster Güte. Der Neusiedlersee im Burgenland wiederum ist die Heimat des Zanders, den Österreicher wie Ungarn Fogosch nennen. Dieser hechtähnliche Raubfisch, der auch in der Donau zu Hause ist, hat weißes, zartes Fleisch mit einem milden Geschmack.

Im Waldviertel im nördlichen Österreich legten ursprünglich nur Klöster und Stifte Zuchtteiche an, um den Karpfen für das Festessen zu Weihnachten zu züchten. Heute sind die Fische aus den Moorteichen des Waldviertels eine landesweit renommierte Spezialität, die von den besten Köchen Wiens sogar direkt vor Ort abgeholt wird. Chefkoch Reinhard Gerer vom Restaurant „Korso“ im „Hotel Bristol“ bereitet seinen Waldvierteler Karpfen zum Beispiel in einer Rotweinsauce mit schwarzem Pfeffer zu.

LACHSZUCHT

Aus der Not machten findige Züchter eine Tugend: Da in Österreichs Flüssen keine wilden Lachse zum Laichen Station machen, haben Peter Brauchl und Jan-Odorich Abel nach einer Alternative gesucht. Die beiden Gourmets, bis dahin nur erklärte Liebhaber schottischer Wildlachs, züchteten im niederösterreichischen Piestingtal Lachse, die ohne salzhaltiges Meerwasser auskommen. Fünfzehn Jahre hat es gedauert, bis es dem Augenarzt Abel aus Baden bei Wien und dem Biohausfabrikanten Brauchl gelang, reine Süßwasserlachs zu kultivieren und in den Handel zu bringen. Inzwischen haben die beiden Fischfarmer bis zu 50 000 Lachse in ihren Teichen. Die Fische werden mit einem speziellen Lachsfutter aufgezogen und im Alter von drei Jahren an die umliegenden Gasthäuser und an Privatleute verkauft. Der Alpenlachs unterscheidet sich übrigens weder in der lachsroten Farbe noch im Geschmack von seinen seewassererfahrenen Verwandten.



Österreich hat wieder sauberes Wasser in Bächen, Flüssen und Seen – und reiche Fischbestände

ADRESSEN FÜR FISCH E UND KREBSE

MATTIGHOFEN (OÖ)

Bachfischerei

Baumgartner

Höpflingerweg 2, PLZ A-5230,

Tel. und Fax 07742-34 50.

*Geöffnet: Mo-Fr 9-11 Uhr und
nach Voranmeldung.*

Angebote: Saiblinge, Forellen,
Karpfen, Lachs