Das Quellwasser garantiert die beste Qualität bei den Fischen

Braunauer Warte am Inn

MATTIGHOFEN. Bei Ulrike und Heinz Baumgartner dreht sich alles um Fische. Die Wassernot, unter der das Unternehmen mal litt, ist vorbei.

Artikel
10. Dezember 2009 - 00:04 Uhr
Drucken Versenden
Facebook Twitter

Von Gerd Rabe

Bild vergrößern

Heinz Baumgartner beherrscht den Schnitt. Bild: oön-rabe

Seine Fischspezialitäten erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, stellt Heinz Baumgartner fest. Das ist kein Wunder, denn seine Gattin Ulrike zaubert ständig neue Köstlichkeiten.

Seit seiner Kindheit ist Fischen das Hobby von Heinz Baumgartner. Sein ursprünglicher Brotberuf war Optiker bis er vorerst 1972 hobbymäßig die Fischzucht pachten und später erwerben konnte.

Die Bachfischerei am Kühbach verdient ihren Namen. „Der Bach entspringt 400 Meter oberhalb unserer Fischerei, wir haben reinstes Quellwasser in Trinkwasserqualität und bewirtschaften rund 1,7 Hektar Wasserfläche", erzählt er. Kein Wunder also, dass sich Forelle, Saibling und Co wohlfühlen. Neben dem Naturfutter bekommen die Fische biologisches Fischfutter.

Die Wasserpflege beschreibt Baumgartner als Landschaftspflege. Und direkt neben dem Bach werden die Fische nach rund drei Jahren, wenn sie gut 60 Deka schwer sind, geschlachtet und weiterverarbeitet. Alles passiert per Hand, das Töten per Elektrizität lehnt er ab.

„Das Veredeln ist heutzutage das Wichtigste, nur den blanken Fisch wollen viele Konsumenten nicht mehr kaufen", sagt Gattin Ulrike, die ständig neue Rezepte ausprobiert und neue Produkte anbietet. Die Palette reicht vom Räucherfisch über Filets, Spießchen, Fischpfanne, Salate bis hin zu verschiedenen Strudeln, Salaten Aufstrichen und Pasteten.

Bei Fisch ist Frische oberstes Gebot. „Das heißt, was morgen auf dem Markt ist, wird heute hergestellt, frischer geht es nicht, alle Gewürze sind lactose- und glutenfrei, Geschmacksverstärker und Haltbarkeitsmacher sind tabu", so die Chefin. Fünf fleißige Mitarbeiter stehen ihr zur Seite, um immer rechtzeitig auf dem Markt zu sein.

„Aus der Region, für die Region", so ihr Motto. Ulrike Baumgartner fährt auf den Schrannenmarkt und den Markt in Lehen nach Salzburg, nach Neumarkt am Wallersee, nach Freilassing und verkauft ab Standort Mattighofen an jedem Mittwoch, „so sind wir echte Nahversorger, auch für die Gastronomie."

Kein Wunder, dass viele Produkte schon mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden. Mit der Mattigtalforelle sind Ulrike und Heinz Baumgartner mit fünf Partnern bei der Innviertler Genussregion dabei, ebenso bei „Gutes vom Bauernhof".

Der Fortbestand des Betriebes scheint gesichert, auch wenn sich der Sohn des Hauses derzeit noch lieber mit Technik beschäftigt.