

Fischers Fritz fischt frische Fische

Ruhe, Natur, Entspannung, Gaumenfreude - Fischen boomt. Wir haben über das Warum, über die Vielfalt der heimischen Fisch-Fauna, aber auch über aktuelle Probleme mit Experten vom Landesfischereiverband gesprochen. Außerdem finden Sie in diesem Beitrag Fischrezepte von „Bootshaus“-Koch Lukas Nagl, dem wahrscheinlich besten Fisch-Koch des Landes.



Fischereifachberater Klaus Berg beim Fliegenfischen. Auch er findet dabei Erholung und Entspannung, sein Lieblingsfisch am Teller: „Der Selbstgefangene“.

GERINGER SELBST- VERSORGUNGSGRAD

Der Eigenversorgungsgrad bei Fisch ist in Österreich traditionell gering und liegt aktuell bei 6,29 Prozent. Dieser gesamte Selbstversorgungsgrad beinhaltet auch Meeresfische und Meeresfrüchte.

An erster Stelle beim Import steht der Lachs (frisch oder geräuchert). Betrachtet man nur die Süßwasserfische (Forellen, Karpfen, Welse, Zander usw.) so kann dieser Bedarf in Österreich zu ca. 35 Prozent abgedeckt werden, Tendenz leicht steigend. Ebenfalls leicht steigend ist der Pro-Kopf-Verbrauch bei Fisch. Ab jeder Österreicher 1995 im Durchschnitt fünf Kilogramm Fisch im Jahr, so waren es 2019 bereits 7,88 Kilogramm. Die gesamte Produktion von Speisefisch lag in Österreich 2011 bei knapp 3000 Tonnen, diese stieg bis zum Jahr 2019 auf 4250 Tonnen.

„Am Fischen fasziniert mich der Aufenthalt an den unterschiedlichen Gewässern und das Beobachten der Fische, Tiere, Insekten und Pflanzen in der Natur. Diese Begeisterung teilen wohl die meisten Fischerinnen und Fischer“, sagt Oberösterreichs Landesfischermeister Siegfried Pilgerstorfer. Und derer gibt es viele. Allein in Oberösterreich sind 40.000 Männer und Frauen (rund 14 Prozent) im Besitz einer Fischerkarte, der OÖ Landesfischereiverband vergibt pro Jahr durchschnittlich 2500 neue Fischerkarten. Ein Drittel davon

an 12- bis 15-Jährige, unter den frischgebackenen Petrijüngern befinden sich aber auch immer mehr Senioren.

Und wo werfen Angler im Land ob der Enns ihre Köder aus und welche Fische zappeln dann – hoffentlich - am Haken? „Die Möglichkeiten reichen hier von kleinen und mittleren Fließgewässern über die Donau bis hin zu Baggerseen, Teichen und den großen Seen im Salzkammergut“, erklärt Klaus Berg, Fischereifachberater beim Landesfischereiverband OÖ.

Tipp

DIE APP „FISCHE OÖ“

Der Landesfischereiverband Oö. präsentiert auf seiner eigenen App „Fische OÖ“ alle heimischen und die wesentlichen nichtheimischen Fischarten in Oberösterreich. Ebenfalls auf dieser App (kostenlos für iOS und Android) abrufbar: Aktuelle Schonzeiten, die Brittelmaße der Fische aus Oberösterreich auf einen Blick, hochwertige Bilder und detaillierte Informationen zu jedem Fisch.



Die Freude über den Fang ist nicht zu übersehen.

DER KOI IN DER TRATTNACH

Renate G. traute ihren Augen nicht. Beim Spaziergang entlang der Trattnach in Wallern (Bezirk Grieskirchen) entdeckte sie im Fluss knapp unter der Wasseroberfläche einen Fisch mit frappanter Ähnlichkeit mit einem Koi. Konnte das sein?

„Das kann sein. Leider“, sagt dazu Landesfischermeister Siegfried Pilgerstorfer. Immer wieder komme es vor, dass verbottenerweise Zierfische – durchaus in guter Absicht - in Flüssen, Teichen oder Seen ausgesetzt werden. „Das ist zum einen falsch verstandene Tierliebe, zum anderen sind derartige Zierfische wie Koi oder Katzenwels eine Gefahr für die heimische Fisch-Fauna“, so Pilgerstorfer.



Die Regenbogenforelle gehört in Österreich zu den beliebtesten Forellenarten. Auch deshalb liegt sie der Forellenerzeugung mit 50 Prozent Anteil klar voran.



Der Fischer mit Fliege.

WASSER ERSTER GÜTERKLASSE

In den Fließgewässern des Landes wie zum Beispiel Alm, Traun, Steyr oder Enns würden sich Bachforellen, Äschen und Huchen wohlfühlen. Auch in der Großen Mühl - Lebensader des Oberen Mühlviertels - fließt Wasser der ersten Güteklasse, darin tummeln sich Bachforellen, Äschen und Aitel. Hinter großen Urgesteinsbrocken haben sich tiefe Gumpen gebildet - ein idealer Unterstand für kapitale Fische.

In künstlichen Gewässern wie Teichen und Baggerseen schwimmen - je nach Wassertemperatur - Forellen, Karpfen und Raubfische wie der Hecht. „Die Forelle mag kaltes Wasser, Karpfen und Raubfische fühlen sich im wärmeren Wasser wohl“, weiß Berg. Der artenreichste Fluss im Lande ist die Donau. In ihr schwimmen 60 bis 70 verschiedene Fischarten, 55 davon sind heimische Fischarten. „Für den Fischer ist jedoch nur ein Drittel interessant. Darunter Karpfen, Nase, Hecht, Zander, Wels und Barbe“, erklärt Pilgerstorfer. Und in den Salzkammerngut-Seen fangen die Angler (und auch Berufsfischer) vor allem Reinanke und Seesaibling beziehungsweise deren jeweiligen lokalen Arten.

WENIGER LEBENSRAUM

Aber leider ist in Oberösterreichs Fisch-Fauna nicht alles eitel Wonne. „Durch Verbauungen an den Bächen und Flüssen wurden der Lebensraum und damit auch die ‚Kinderstuben‘ für die Fische in den vergangenen Jahrhunderten sukzessive zurückgedrängt. Wir haben die Gewässer zur Land- und Energiegewinnung verändert. In vielen Fließgewässern ist daher zusätzlicher Fischbesatz notwendig“, erklärt Landesfischermeister



„Von den 60 bis 70 in der Donau lebenden Fischarten ist für den Angler nur rund ein Drittel interessant.“

Siegfried Pilgerstorfer
OÖ Landesfischermeister

Pilgerstorfer im Interview. Beeinflusst wurde und wird der heimische Fischbestand auch durch Hochwasser sowie den Klimawandel und die dadurch ausgelösten heißen und trockenen Perioden. „Abhilfe kann hier durch Uferbepflanzung zur Beschattung des Gewässers geschaffen werden“, ergänzt Klaus Berg. Und nicht zuletzt sorgen seit etlichen Jahren Fressfeinde wie Fischotter, Fischreiher und Kormorane für hohe Verluste. Ein heißes Eisen, wie Pilgerstorfer sagt. „Das Problem ist, dass Fischotter oder Kormorane keine natürlichen Feinde bei uns haben. Früher waren das der Luchs, der Bär, der Wolf und der Seeadler. Dazu haben wir die Gewässer verändert. Und dann haben wir NGOs, die nicht verstehen, dass es unter der Wasseroberfläche auch noch Leben gibt“, kritisiert der Landesfischermeister. Er fordert deshalb, den Schutzstatus einzelner Arten zu überdenken: „Wir wollen den Fischotter ja nicht ausrotten. Unser Ziel ist eine Schon- und eine Schusszeit.“

EIN LIEBESNEST FÜR DEN FISCH DES JAHRES

Die Europäische Äsche, Fisch des Jahres 2021, ist vor allem in den kühlen und sauerstoffreichen Flüssen und Bächen des Alpenvorlandes zu Hause. In den letzten Jahrzehnten sind die Bestände allerdings drastisch geschrumpft – die Äsche zählt heute zu den gefährdeten Fischarten in Österreich. Grund dafür ist unter anderem der Verlust an geeignetem Lebensraum durch Verbauungen an den Bächen und Flüssen. Die Bundesforste haben deshalb in der Traun bei Ohlsdorf auf einer Fläche von rund 5000 Quadratmetern mit einem Spezialrechen, befestigt an einem Baggerkopf, den stark verdichteten Traun-Grund wieder aufgelockert. So gelang es, die feinen Sedimente und Verschlammungen mit Hilfe der Wasserströmung wieder aus dem Schotterbett auszuspülen. Danach wurden rund 175 Tonnen gewaschener, grobkörniger Kies aus dem Einzugsgebiet der Traun in das Gewässer eingebracht, um wieder ein durchlässiges und damit sauerstoffreiches Gewässerbett für den Fischnachwuchs zu schaffen.



Äschen beim Laichen: das Männchen mit der rot gefärbten Flosse legt dabei direkt die Flosse über das Weibchen.

Fischrezepte mit Lukas Nagl

Seit acht Jahren leitet der Executive Chef Lukas Nagl die Küchenteams von Familie Gröllers Traunsee-hotels (Seehotel Das Traunsee mit Restaurant Bootshaus, Hotel Post mit Wirtshaus Poststube 1327 und Catering auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen).

Nagl wird immer wieder als „bester Fischkoch des Landes“ bezeichnet.

Täglich wird das Bootshaus Team mit reinem Salzkammergut Wildfangfisch von Traunsee Fischern beliefert, dabei sind auch immer besondere Gusto-Stückerl, die so nach Petri Heil den Gästen noch mehr Vielfalt aus den heimischen Seen bieten.

Im Frühjahr 2020 ist Nagls Kochbuch „Salzkammergut“, geschrieben mit der Autorin Katharina Seiser, im Brandstätter Verlag erschienen. Aus diesem Buch stammen auch die beiden Rezepte in diesem Beitrag.



Rezepttipp



WILDFANG ZANDER ROSA ERDÄPFEL – ACKERKRESSE – RADIESCHEN

Rezepte Menü Vinaria:
Je für 4 Personen / als Menüportion

Zutaten:

4 Zanderfilets á 60 g
4 kleine rosa Erdäpfel
50 g Ackerkresse
25 g Butter
2 Bund Radieschen
100 ml Nussbutter
Verbeneöl, Salz, weißer Balsamessig

Zubereitung:

Die rosaroten Erdäpfeln gut abbürsten und waschen und in Salzwasser sehr weich kochen, abtropfen und mit der Schale grob zerstampfen. Mit 2 El Nussbutter mischen und abschmecken.

Die Zanderfilets salzen in die 55 °C warme Nussbutter legen und glasig garen.

Für die Sauce die Kresse mit 1 Bund Radieschen entsaften und erwärmen und die Butter einmontieren. Abschmecken.

Die anderen Radieschen hobeln und mit dem Essig und dem Verbeneöl marinieren.

Anrichten:

Die gestampften Erdäpfeln mittig platzieren, den Fisch darauflegen und mit Kräutern



Rezepttipp

SEEVICHE VOM SAIBLING MIT RHABARBER, RADIESCHEN UND SÜSSERDÄPFELN

Zutaten:

600 g Saiblingsfilet ohne Haut
1 Bund Radieschen
(ca. 16 kleine Stücke) mit Grün
1 großer Süßerdäpfel (ca. 500 g)
40 ml Dillöl
(Grundrezepte grüne KräuterÖle)
1 rote Zwiebel

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Süßerdäpfel für ca. 1 ½ h darin im Ganzen weich garen.

Für die Marinade alle Zutaten und auch die Blätter der Radieschen mit den Eiswürfeln in einem Standmixer sehr fein mixen.

Die Marinade mit Salz und Limettensaft kräftig sauer abschmecken. Den Saibling cm große Würfel schneiden. Die rote Zwiebel in eine Ringe schneiden gut mit Wasser durchwaschen und in Eiswasser geben. Für 5 Minuten darin belassen, dann herausnehmen. Die Radieschen mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln und ebenso in das Eiswasser geben.

Die Fischwürfel mit der roten Zwiebel und der Marinade mischen und nur kurz ziehen lassen.

Die Süßerdäpfel halbieren und aus der Schale kratzen. Mit einer Gabel grob zerdrücken und mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Anrichten:

Jeweils einen gehäuften Esslöffel Süßerdäpfelstumpf in die Mitte eines Tellers geben, darauf den marinierten Fisch und die Zwiebeln geben und auch etwas Marinade rundherum. Mit den gehobelten Radieschen belegen und mit Dillöl umgießen.

