



Frisch gefangen, die richtige Größe, höchste Qualität des Wasser, von Menschen nicht gefüttert. Das ist Wildfang in bester Qualität.

Fotos: I. Ehm

Salzkammergut-„Sushi“ aus dem See

Für fünf Tage wurde der Hallstättersee in einen Ort der aufgehenden Sonne verwandelt. Die Bundesforste und die Feldküche veredelten Delikatessen des Sees auf exotische Art.

Von Philipp Braun

Forelle blau, gebratene Reinanke, oder Hecht, gespickt mit Räucher-speckstreifen. So kennen wir heimischen Fisch. So mögen wir ihn.

Doch so köstlich diese Speisen auch sind, sie sind nicht auf Ewigkeiten verankert. Genuss lebt vom Wechselspiel von Gewohntem und Modernem. Der tägliche Speiseplan verändert sich auf dem Fundament von Traditionen und wird durch den Austausch aus anderen Kulturen bereichert. Manchmal dauert es länger, manchmal geht es schneller. Eine Linzer Torte ohne Zimt und Gewürznelken wäre heute keine Linzer Torte, wenn es damals den Gewürzhandel nicht gegeben hätte. Und genauso zeigen sich viele andere kulinarische Einflüsse beim Mittagstisch, Abendessen und im Kühlschrank.

Rohkost

Nur der Fisch, wie er in Japan, Peru oder Hawaii liebend gern zubereitet wird – nämlich roh – hat sich in Österreich kaum durchgesetzt.

Die Bundesforste griffen gemeinsam mit dem Kochkollektiv „Feldküche“ fünf Tage lang die unterschiedlichsten Nationalküchen

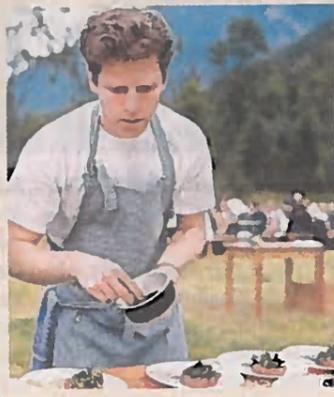
■ DIE FELDKÜCHE VEREINT NATUR, HANDWERK UND KULINARIK

Die Lebensmittel für die Feldküche findet man in der Natur. „Neben der Region und den lokalen Zutaten ist das Zusammenreffen und Vernetzen von Menschen eine Grundzutat“, sagt Gründer Martin Fetz. Gemeinsam mit den Bundesforsten lud man fünf Tage lang zu Fisch- und Wildworkshops, zu Street Food am See und zu Fine Dining in Hallstatt, um die Zusammenhänge zwischen Ökologie und Genuss schmeckbar zu machen.

feldkueche.squarespace.com

auf, und vereinten sie am Hallstättersee. Im Zentrum stand wilder Fisch, verarbeitet zu Traunforellen-Sashimi, Saiblingsgyoza oder Reinanken-Ceviche.

„Fisch gibt es beinahe in jeder Kultur“ sagt Pia Buchner, Pressesprecherin der Österreichischen Bundesforste. „Wildfang dient als kulinarische Brücke zwischen dem Salzkammergut und dem Bosphorus. Was für Berlin die Currywurst, ist für Istanbul das Balik Ekmek – der berühmteste Fisch-Snack der Stadt.“ Rudolf Freidha-



„Naturbursch“ Edi Dimant A. Knie

ger, Bundesforste-Vorstand will mit dieser Initiative einen Zugang zu einem der ursprünglichsten Lebensmittel – Fisch aus heimischen Alpenseen – schaffen.

Wildfang

Seit Anfang Juni werden in den klaren Gewässern des Hallstättersees, Grundlsee oder Topfsee die Netze ausgeworfen. Die Seefischerei greift damit auf eine jahrhundertalte Tradition (seit 1280) zurück. Auch wenn durch steigende Temperaturen und Extremwet-

tereignisse die Fischbestände gelitten haben, die Bestände von Seesaiblingen, Bachforellen oder Reinanken sind stabil.

Sashimi statt Sushi

Einen Teil davon verarbeitete der 41-jährige Edi Dimant. Der gebürtige Deutsche betreibt in Wien das japanische Restaurant Mochi, und ist seit seinem 15. Lebensjahr von der japanischen Küche fasziniert. In seinen Lokalen verwendet er hauptsächlich Meeresfisch, es spricht aber nichts gegen Süßwasserfisch. „Frisch muss er sein. Von der Konsistenz nicht zu fest, mit geschmeidigem Abgang. Und der Fisch soll einen Wiedererkennungswert besitzen“, sagt der besonnene Koch, der seine Speisen zu Wort kommen lässt.

Und die sprechen eine Hochsprache: Traunforellen werden als Sashimi in zarte Scheiben geschnitten und roh mit Holunder und angeflamten Petersilwurzeln serviert. Zart, fein und elegant im Geschmack. Mit den Wurzeln ein komplexes Genussvergnügen. Danach Saiblingsgyoza im Räucherdashi, oder Reinanke im Zedernholz. Die Sonne strahlt über Hallstatt. Schöner kann eine Esstradition nicht beginnen.