

Kolumne

## Calamari am Traunsee, Dorade in St. Wolfgang...

**G**egrillte Calamari am Traunsee, Dorade und Garnelen in einem Restaurant am Wolfgangsee. Wo bleibt heimischer Fisch aus unseren Seen? Wieso kommt der manchmal gar nicht auf den Teller? Das fragt zu Recht eine Leserin, die von ihren kulinarischen Streifzügen im Salzkammergut berichtet.

Die gute Nachricht: Die Bundesforste bemühen sich, heimischen Fisch aus Wildkultur in der Gastronomie zu positionieren.

Was wie ein Widerspruch klingt, ist trotzdem logisch. Fischlaich wird „wild“ gewonnen und befruchtet, im Kinderzimmer

schlüpft er und wächst kontrolliert so weit heran, bis die Jungfische nach einem wilden Leben im Netz landen.

Das ist ein schöner Kompromiss, der auch kulinarisch etwas taugt. Denn Wildkultur-Saiblinge und -Forellen wachsen langsamer. Das macht sie geschmeidiger als Forellen aus Teichen, in die das Futter scheinbar vom Himmel fällt. Obendrein wollen Wirte Versorgungssicherheit, wenn sie Speisekarten schreiben.

Nun die schlechte Nachricht, die so schlecht auch wieder nicht



**SERVIERT**  
VON  
KARIN HAAS

ist. Denn Gutes kostet Geld. Schließlich ist es kein Pangasius, der aus Massenfarmen kommt.

Wildkultur ist teuer. Echter Wildfang ist sauteuer.

Es gibt aber einen feinen Kompromiss. Ich kenne da eine

Stanglfisch-Braterei in Altmünster am Traunsee, direkt am Wasser. Die wird regelrecht überlaufen. Immer voll, immer gut und obendrein preiswert. Die Fische kommen aus dem Traunsee und wachsen in Netz-Gehegen, nachdem sie vorher in Zuchtbecken waren.

Im Schweizerhof, ebenfalls in Altmünster, gibt's mit viel Glück die Riedlinge, eine echte Spezialität. Andere Wirte haben, ebenso lobenswert, normale Zucht-Forellen.

Aber, liebe Gastronomen und Köche mit Hauben, Gabeln, Sternen und Ambition auf mehr: Dorade und Calamari essen wir lieber am Meer.

Diese Kolumne schreiben zwei Autoren im Wechsel. Kulinarik-Redakteurin Karin Haas und Philipp Braun, Chef von Slow-Food Oberösterreich.

 [k.haas@nachrichten.at](mailto:k.haas@nachrichten.at)



**Bitte mehr  
Heimisches auf die  
Teller. Das Gute  
liegt so nah.“**