

Mehr Fisch auf dem Tisch

Die Österreicher lieben Fisch, doch in den heimischen Seen schwimmen zu wenige. Darum investiert Lebensmitteldiskonter Hofer nun in ein Zuchtprojekt am Mondsee.

SUSANNA BERGER

ST. LORENZ, ST. GILGEN. Wie viel Tonnen Fisch in Österreichs 450 Hofer-Filialen jährlich verkauft wird, will das Unternehmen nicht verraten. Doch es könnte noch weit mehr sein, vor allem heimischer. Denn die Österreicher lieben Fisch, die Nachfrage könne bei Weitem nicht gestillt werden, lässt die Zentrale in Sattledt verlautbaren und stellt gleichzeitig ein neues Projekt vor.

Hofer investiert in den kommenden drei Jahren knapp 87.000 Euro in die Aufzucht der Aalrutte in der Fischzucht Kreuzstein des Bundesamts für Wasserwirtschaft am Mondsee. Der auch als Süßwasserdorsch bekannte Fisch mit dem – so Fischermeister Manfred Kletzl – „unglaublich köstlichen Fleisch“ ist nämlich das Sorgenkind der heimischen Fischzucht. Seine Aufzucht sei kompliziert und aufwendig, die Population in Österreich sehr

überschaubar. „Das liegt auch daran, dass die Aalrutte bei den Fischern lang einen miserablen Ruf hatte“, sagt Franz Lahnsteiner vom Bundesamt für Wasserwirtschaft. Die Aalrutte sei als Laichräuber verschrien gewesen. Auch die Verbauung der Flüsse habe ihr stark zugesetzt.

„Die Aalrutte hatte über viele Jahre einen wirklich miserablen Ruf.“

Franz Lahnsteiner,
Bundesamt für Wasserwirtschaft

Die Fischzucht Kreuzstein tüfelt seit Jahren an der Aufzucht des Fisches und freut sich über die Unterstützung des Lebensmitteldiskonters. Problematisch ist die Fütterung der nur ein Millimeter großen Larven, die im Februar schlüpfen. Sie bekommen Lebendplankton, das mit Spezialnetzen aus dem Mondsee ge-

fischt wird. Später steht ein in Kreuzstein entwickeltes Spezialfutter auf dem Speiseplan. Die nächste Hürde, die genommen werden muss, ist, die Fische an herkömmliches Trockenfutter zu gewöhnen, um die Wirtschaftlichkeit der Aufzucht zu gewährleisten. Ein schweres Unterfangen, angesichts der heiklen Fische. Lahnsteiner: „Diese Fische haben ein kompliziertes Verdauungssystem und können nicht jedes Futter zu sich nehmen.“ 2013 konnten 300 Aalrutten auf industriell gefertigtes Futter umgestellt werden, heuer sollen es schon 4000 sein.

Vor wenigen Wochen wurden in Salzach, Enns, Raab und Traun insgesamt 12.000 Jungtiere ausgesetzt. Mit dem Ziel, die Aalrutte wieder vermehrt in geeignete heimische Gewässer zu bringen. Bis die Aalrutte in den Kühlregalen des Lebensmitteldiskonters landen wird, dürften allerdings noch ein paar Jahre vergehen.

„Mercedes unter den Fischen“



Aalrutten

zählen zu den Knochenfischen aus der Familie der Quappen. Die Winterlaicher bevorzugen Flüsse, Seen und Bäche mit kühlem Wasser. Ihr Bestand ist seit Jahren gefährlich niedrig. Die Aalrutte wird zwischen 30 und 50 Zentimeter groß.



Minilarven

Die Larven der Aalrutte zählen zu den kleinsten aller Süßwasserfische. Bei der Aufzucht benötigen sie spezielles Futter. Das haben Manfred Kletzl (l.) und Franz Lahnsteiner vom Fischzuchtbetrieb Kreuzstein am Mondsee entwickelt.



Laichräuber

Oberösterreichs Landesfischermeister Siegfried Pilgerstorfer: „Die Aalrutte galt lang als Laichräuber, aber heute ist sie schon so selten, dass wir Fischer das Projekt von Hofer sehr begrüßen.“



Werner Schörghofer, Obmann des Salzburger Sportfischereivereins, setzte die jungen Aalrutten in die Salzach ein. BILDER: SN/HOFER (2), BERGER (2)