

NT / 9

# Fishermen's Friends

**UNTERNEHMER.** Immobilien, Investments – und jetzt auch noch Fisch. Hanno und Erwin Soravia steigen in die Lebensmittelbranche ein. Von Ulrike Moser Foto: René Prohaska



„Mit unserem eigenen Fisch,  
Hühnern und Hochlandrindern  
werden wir zumindest sicher  
nicht verhungern.“  
Erwin (li.) und Hanno Soravia

**A**ls Hanno und Erwin Soravia vom Koch des Restaurants ihres noblen Hotel Schloss Seefels in Pörtschach am Wörthersee wissen wollten, woher er denn genau die angebotenen Fischspezialitäten bezog, war die Freude am Genuss derselben nicht mehr ganz so groß. „Die Fische kamen alle von der Nordsee – nicht dem Meer, sondern dem Händler in Villach. Und das, obwohl wir großartigen heimischen Fisch direkt vor der Tür haben. Da habe ich gewusst, dass sich daran etwas ändern muss“, erzählt Hanno Soravia.

Er und sein Bruder Erwin, beide seit ihrer Kindheit passionierte Fliegenfischer, suchten nach einer Möglichkeit, heimische Fischarten abseits von Karpfenteichen und Steckerlfischhütten auch der Nobelgastronomie schmackhaft zu machen. Seeforellen, auch bekannt als Kärntner Lachs, der bereits um die Jahrhundertwende per Eisenbahn täglich frisch an den Wiener Kaiserhof geliefert wurde, Barsch, Schleie oder Reinanke sollen künftig nicht nur in ihrem Restaurant auf dem Speiseplan stehen. Und dazu gründete das Brüderpaar nun kurzerhand einen eigenen Geschäftszweig.

Die Pläne der beiden umtriebigen Kärntner sind ehrgeizig. Ab 15. April steigen sie in die Gastroszene ein und bringen fangfrischen Fisch in die Küchen der Edelrestaurants. Allerdings: Unter die Fischzüchter werden die beiden Neo-Gastronomiezulieferer nicht gehen. Ausschließlich Naturfang soll die Herzen der Gourmets in Zukunft höher schlagen lassen.

Im heurigen Jahr sollen zwischen 15 und 20 Tonnen Wildfisch aus österreichischen Seen auf die Teller der Restaurants kommen, 2009 sind bereits 100 Tonnen geplant.

Die Seelehen (Fischereirechte) der Soravias machen bislang rund 160 Hektar aus, die nach und nach auf 1000 Hektar ausgeweitet werden. Gefangen werden sollen Huchen, Barsch und Co von Berufsfischern, aber auch Hobbyanglern, die sich auf diese Weise etwas dazuverdienen möchten. Private Seeleheneigentümer, etwa Hoteliers, sollen gleichermaßen angesprochen werden, jenen Fang, der über den Eigenbedarf hinausgeht, an eine eigens dafür eingerichtete Clearingstelle abzuliefern, die den Fisch ohne Unterbrechung der Kühlkette an die Gastronomie liefert. Erwin Soravia: „Wenn mehr Fisch als eigentlich benötigt gefangen wurde, war es bislang üblich, ihn an der Finanz vorbei und meist unter seinem Wert weiterzuverkaufen. Das soll so vermieden werden.“

Investiert wurden bisher rund zwei Millionen Euro. Von einem kostspieligen Hobby kann hier keine Rede mehr sein, planen Hanno und Erwin Soravia doch einen eigenen Geschäftszweig, der mithilfe versierter Berater, etwa Miguel Spitzzy vom Salzburger Gourmet-Express, in spätestens fünf Jahren Gewinne abwerfen soll. Nicht ganz einfach, da anders als in der Fischzucht nicht jederzeit auf die gewünschte Menge Fisch zurückgegriffen werden

## Petri Heil! Auch Alexander Quester und Alfred Riedl haben ihr Hobby professionalisiert.

Vor eineinhalb Jahren hat sich Ex-Baustoffhändler Alexander Quester nahe Gusswerk im Mariazeller Land den Traum von einer eigenen naturnahen Fischzucht erfüllt, die er neben seinem Brotberuf gemeinsam mit drei Mitarbeitern betreibt. Er investierte mehrere 100.000 Euro und errichtete eine Beckenanlage, die ausschließlich mit Hochquellwasser gespeist wird. Darin tummeln sich Wildsaibling, Elsässer Saibling, Huchen und Bachforellen, die ausschließlich mit eigens für Quester angemischtem Biofutter gefüttert werden. „Zusätzlich möchte ich Edelkrebse züchten, die wir aus einem Kärntner Wildbach geholt haben. Ich hoffe, sie überstehen den Mariazeller Winter“, so Quester. Geliefert wird in kleinen, aber feinen Mengen an die Edelgastronomie wie an das „Steirereck“ und Toni Mörwald.

Auch Alfred Riedl, österreichischer Gründer der Uhrenmarke Jacques Lemans, hat sich im Privatleben ganz der Landwirtschaft verschrieben. Er bewirtschaftet rund 65 Hektar Grund und züchtet Schafe, Hirsche, Fische und Flusskrebse. Derzeit allerdings noch zum reinen Eigenbedarf. „Ich habe mir für meine Familie und mich gesündere Ernährung gewünscht – ganz ohne Pestizide, Antibiotika und Hormone.“

kann: So dürfen beispielsweise Seeforellen erst ab einer Größe von 60 Zentimetern gefangen werden. Bis der Fisch die notwendige Größe erreicht hat, muss man sich in Geduld üben. Das gilt auch für das saisonale Angebot, denn Schonzeiten müssen – im Gegensatz zur Teichwirtschaft – penibel eingehalten werden. Hat die Gastronomie etwa im Dezember Bedarf an Seesaibling, kann der wilde Fisch trotzdem nicht geliefert werden. Er darf theoretisch erst wieder ab 1. März gefangen werden. Erwin Soravia: „Da gründelt er aber noch so tief im See herum, dass man ihn tatsächlich erst ein paar Wochen später an der Angel hat.“

Die ehrgeizigen Pläne, eine eigene Wildfisch-Marke zu etablieren, könnten tatsächlich aufgehen, zumal es mit den Österreichischen Bundesforsten, die seit dem vergangenen Jahr mit der Marke „Wildfang“ ebenfalls auf nicht gezüchtete und zugefütterte Tiere setzen, nur einen Konkurrenten am Markt gibt.

Die Gastronomen selbst scheinen sich den richtigen Umgang mit dem Seefisch erst aneignen zu müssen. Ein nicht ganz einfaches Unterfangen, denn nicht einmal bei einem Wiener Nobilitäner wusste man, wie man eine Kärntner Reinanke aus dem Millstätter See richtig zubereiten sollte, schmunzelt Erwin Soravia: „Während ein Branzino keinen Koch vor Probleme stellt, gehen nur wenige mit naturbelassenem heimischem Fisch wie Huchen routiniert um. Da braucht's einen anderen Umgang.“ Potenzielle Abnehmer für den Wildfisch gibt es aber bereits: Wiener Spitzenköche wie Christian Domschitz aus dem „Schwarzen Kameel“, Reinhard Gerer aus dem „Korso“ und Heinz Reitbauer aus dem „Steirereck“. Damit kann eigentlich nichts mehr schiefgehen. Und falls doch, „können wir immer noch autark leben“, lacht Hanno Soravia. „Mit unserem eigenen Fisch, Hühnern und Hochlandrindern werden wir zumindest sicher nicht verhungern.“