

*Ernährungs-Trend*

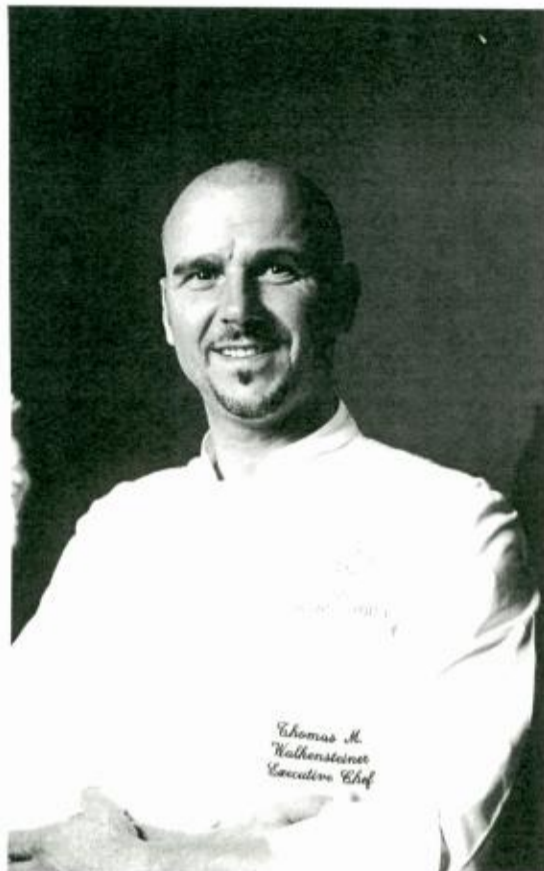
M/S



**GREENPEACE SCHLÄGT ALARM:** *Die Situation der weltweiten Meeres-Fischbestände ist dramatisch. Immer mehr heimische Züchter versuchen auf hohem Niveau der Natur nun ein Schnippchen zu schlagen. Ein Playdoyer für den heimischen Süßwasserfisch*

*Court de F(r)isch*

FOTOS: SORAWIA, QUESTER, DÖLLERER, SCHLOSS FUSCHL RESORT, STOCES, STEIGENBERGER HOTEL HERRENHOF



„Die Nachfrage  
beim Fisch ist  
im Steigen“

THOMAS M. WALKENSTEINER

**W**enn Thomas M. Walkensteiner ein schönes Produkt aus dem Wasser für eines seiner tollen Gerichte sucht, bekommt er es quasi einen Steinwurf entfernt. Der Küchenchef hat seine Wirkungsstätte im Hotel Schloss Fuschl Resort direkt am Fuschlsee nahe Salzburg. Doch nicht jedem wird das Glück zuteil, einen schlosseigenen Fischer zu haben, der einen noch dazu 6 Tage pro Woche – in der Hochsaison auch täglich – beliefert.

„Ich verarbeite Renken, arktische Saiblinge, Regenbogenforellen, Zander, Hecht und Lachsforellen“, zählt Walkensteiner seine Tour de Fisch auf. Und die Gäste geben ihm Recht. „Die Nachfrage beim Fisch ist im Steigen. Ich bemerke auch eine gewisse Sensibilität beim Gast – einerseits, auch in einem Binnenland für mehr Fisch endlich bereit zu sein, und andererseits auch weg vom Meeresfisch zu gehen.“ Als Koch jedoch muss er offen zugeben, dass „auch Meeresfisch Spaß macht.“ Mit Hummer und Jakobsmuscheln möchte man dem Gast das Beste

geben. Mit der Kreativität von Fisch-Gerichten sei das so eine Sache: „Schließlich liegt es immer an der Phantasie und der handwerklichen Ausbildung des Koches.“ Walkensteiner bevorzugt dabei „nicht logische Kombinationen“, wie er sie nennt. Ein Beispiel? Würfel vom arktischen Saibling, gepaart mit asiatischen Kräutern und hochwertigem Olivenöl. Walkensteiner, der selbst zweimal pro Woche Fisch isst, sieht vor allem im Lebensmittelhandel noch Aufholbedarf. Bei seinen Kochkursen und seinem „Anti Aging Kochbuch 3“, das er gemeinsam mit dem Mediziner Dr. Markus Metka verfasst hat, ist Fisch überall mit dabei.

#### FISCH AUS DER HEIMAT

Nicht allzu viele Kilometer von Fuschl entfernt, lebt und arbeitet Andreas Döllner in Golling. Seine Devise beim Fisch lautet: „100% Bluntau.“ Das Bluntautal, ein wunderschönes Naturschutzgebiet in Golling, ist einer von Döllners Lieblingsplätzen: „Man kann Rad fahren, laufen oder wandern. Wir bekommen sämtliche



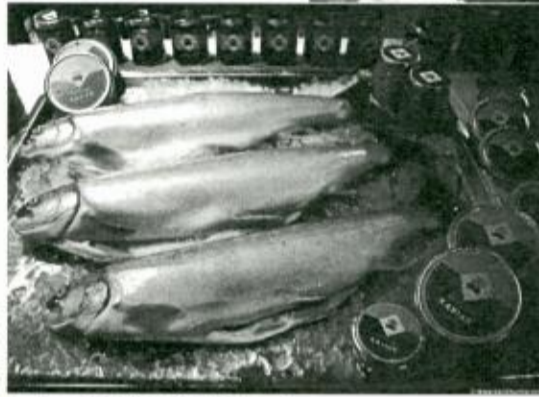
ANDREAS DÖLLNER MIT SIGI SCHATTEINER

Süßwasserfische und auch die Kräuter sammeln wir dort“, verrät der junge Koch-Virtuose in seinem „Neue Heimat Kochbuch“. Darin ist auch Sigi Schatteiner verewigt, der im glasklaren Wasser Forellen, Saiblinge, Waller, Störe, Hechte und Karpfen züchtet.

„Mit gesunden, frischen und vor allem mit Produkten aus Österreich möchte ich in meiner Küche arbeiten“, sagt Küchenchef Markus Trocki, der sich über das neueste Schmankerl auf der Speisekarte des Restaurants im Wiener Steigenber-



*Ernährungs-Trend*



HOTEL HERRENHOF KÜCHENCHEF  
MARKUS TROCKI MIT GM BARBARA  
HAMMERSCHMID-KÖVAR UND ALEX-  
ANDER QUESTER



„Nichts ist so entscheidend  
wie das Wasser, in dem die  
Fische aufwachsen“

ALEXANDER QUESTER

zonen für die Fische und einer Ausklei-  
dung der einzelnen Becken mit Tannen-  
holz werden die Fische möglichst ihrer  
Natur entsprechend großgezogen. Die  
ständige Bewegung der Flossentiere för-  
dert die Bildung der gesunden Omega 3  
Fettsäuren und steigert die Qualität von  
Saiblingen, Huchen und Bachforellen in  
besonderem Maße.

Alexander Quester setzt auch bei der  
Fütterung auf höchste Bio-Qualität und  
ein langsames, natürliches Wachstum.  
„Nichts ist so entscheidend wie das Was-  
ser in dem Fische aufwachsen. Zusam-  
men mit hochwertigen biologischen Fut-  
termitteln und regelmäßigen ärztlichen  
Kontrollen garantieren meine „Trinkwas-  
serfische“ ein exklusives und besonders  
gelungenes und gesundes Gaumener-  
lebnis“, so der Fischzüchter aus Leiden-  
schaft.

Die hat auch die Brüder Hanno und Er-  
win Soravia vor einigen Monaten gepackt.

**NEUES FISCH-IMPERIUM**

Mit der Gründung der Soravia Food Mar-  
ket GmbH und der Übernahme von Peter  
Brauchls „Alpenlachs“ erweiterte die  
Soravia Group ihre Tätigkeiten im Food-  
Bereich. Der Fokus liegt in der Aufzucht  
und im Vertrieb von hochqualitativen  
Speisefischen wie Schleie, Barsch und

KR PETER BRAUHL MIT HANNO SORAVIA UND GERT EDLINGER



Waller, die einerseits fangfrisch vorwie-  
gend aus dem Kärntner Millstätter See  
kommen. Andererseits setzt man bei  
Soravia auch auf Züchtung. Alpenlachs  
wurde in 25-jähriger Entwicklungsarbeit  
vom Zuchtfisch-Pionier Peter Brauchl  
aufgebaut und erzeugt mit österrei-  
chischen Franchisenehmern unter ökolo-  
gisch nachhaltigen und artgerechten Be-  
dingungen hochqualitative Speisefische  
für die Spitzengastronomie und den „ab  
Hof“ Verkauf. Grundlage für diesen Er-  
folg bildet das Alpenlachs-Hauptprodukt,  
der Eismeersaibling.

ger Hotel Herrenhof freut. Als modernes  
Stadthotel für qualitätsbewusste Gäste  
aus dem In- und Ausland, setzt man auch  
beim Essen auf niveauvolle, moderne  
Österreichische Küche mit Highlights  
wie den „Mariazeller Wild-Saibling“ oder  
Huchen, die im Trinkwasser des Hoch-  
schwabmassivs unter besten Vorausset-  
zungen und strengstens kontrolliert auf-  
gezogen werden.

Die Trinkwasserfische werden von Her-  
renhof-Küchenschef Markus Trockl auf die  
unterschiedlichsten Arten zubereitet: Ob  
kalt, ob warm, speziell gebeizt, geräu-  
chert, gebraten oder pochiert.

Anders als bei vielen Fischbetrieben,  
die in Kreislaufanlagen mit Sauerstoff  
künstlich angereichertes Wasser mehr-  
mals verwenden, fließt in der steirischen  
Fischzucht von Alexander Quester täglich  
glasklares Bergwasser durch die Anla-  
ge. Mit einer Fließgeschwindigkeit wie in  
Gebirgsbächen, 1,60 Meter tiefen Ruhe-