

Fischerei

DER FISCHER VOM WOLFGANGSEE



BERNHARD EBNER, DER FISCHER

Der See, der Fisch und der Bernhard – das gehört einfach zusammen. Schon seit über 430 Jahren fahren die Fürberger auf den See um frische Reinanken, Saiblinge, Seeforellen und Hechte zu fangen. Chef Bernhard Ebner macht das freilich noch nicht ganz

so lange, aber einige Jahrzehnte sind es trotzdem schon. Fast jeden Tag fährt er in den Sommermonaten mit seinem Traundl hinaus auf den See. Nur Sonntags hat Bernhard frei. Und die Fische auch. An allen anderen Tagen wirft der Fischermeister am späten Nachmit-

tag seine Grund- und Schwebenetze aus. Am nächsten Morgen werden die Netzte mit einem kräftigen Zug ins Boot gezogen und der Fang entnommen. „Eigentlich fängt sich der Fisch also selber“, schmunzelt er. Was schließlich im Netz zappelt, kann durch die Maschenweite und



VOR DEM RÄUCHERN UM 1930

die Fadenstärke der Netze vorab gut bestimmt werden. So werden nur gewisse Fischarten und –größen gefangen, um eine nachhaltige Fischerei zu gewährleisten. Auch wird die maschenweite so gewählt, dass der gefangene Fisch mindestens einmal abgelaicht hat – ebenfalls ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Wie viele Fische Bernhard Ebner fängt, liegt auch in Gottes Händen. Denn das hängt von so unterschiedlichen Faktoren wie Wetter, Mond, Jahreszeit, Wassertemperatur und



TROCKNEN DER BAUMWOLLFISCHNETZE UM 1900

Strömung ab. Aber natürlich zählt auch die Erfahrung. Und da kann Bernhard Ebner auf einen reichen, über 400 Jahre alten Familien-Erfahrungsschatz zurückblicken. Früher wurde mit Baumwollnetzen, Reusen und Zugnetzen gefischt. Was ins Netz ging, kauften die umliegenden Händler. Heute wird in Fürberg nur noch für den eigenen Restaurantbedarf gefischt. „So bekommen unsere Gäste fast jeden Tag fangfrischen Fisch in verschiedensten Zubereitungsar-

ten auf die Teller“, unterstreicht Bernhard Ebner. „Und unsere Fische schwimmen ja bekanntlich in kristallklarem Wasser mit geprüfter Trinkwasserqualität.“ Nach dem Laichfischfang im Herbst werden im darauffolgenden Frühjahr wieder Jungfische in den See eingesetzt. Im Winter ruht die Fischerei. Jetzt ist Zeit, um die Netze zu reparieren und neue anzufertigen. Ein ewiger Kreis, der dank nachhaltiger Fischerei und vorausschauendem Denken jedes Jahr aufs Neue beginnt.

VOM SEE

FISCHERMEISTER UND FÜRBERG-CHEF BERNHARD EBNER IM INTERVIEW.

AUF DEN TISCH



WOHER KOMMT DER FISCH?

Reinanken, Seesaiblinge, Hechte und Seeforellen fangen wir fast täglich frisch aus dem Wolfgangsee, der Trinkwasserqualität hat. Die Regenbogenforellen und der Bachsaibling stammen aus heimischer Zucht, die ausschließlich mit Quellwasser gespeist wird.

WAS HAT DER FISCH GEFRESSEN?

Reinanken leben vom Plankton im See, Hechte und Seeforelle leben räuberisch, der Seesaibling frisst sowohl Plankton als auch andere Jungfische. Die Zuchtfische werden mit streng kontrolliertem und mit Zertifikat ausgestatteten Futter zugefüttert.

WIE FRISCH IST DER FISCH?

Fisch aus dem Wolfgangsee wird täglich frisch gefangen, ausgenommen und am gleichen Tag verwertet. Zuchtfische werden kurz vor der Zubereitung geschlachtet, so kann jederzeit absolute Frische garantiert werden.

WIE HOCH IST DER FETT- UND VITAMINGEHALT UND DER ANTEIL AN SPURENELEMENTE?

Bei Reinanke und Seeforelle liegt der Fettgehalt über 5 Prozent, bei Saiblingen, Regenbogenforellen und Hechte um die 1,5 Prozent. Diese Fische sind reich an A-, D-, E- und B₁-Vitaminen. Was die Spurenelemente betrifft, so überwiegt der Anteil an Kalium und Kalzium.

WARUM IST FISCH SO VERTRÄGLICH UND GESUND?

Die Besonderheit des Fischfleisches ist der hohe Anteil an Eiweiß und der niedrige Anteil an Bindegewebe. Deshalb hat der Fisch so ein zartes Fleisch, eine leichte Verdaulichkeit und die wenigen Kalorien im Vergleich zu anderen Fleischsorten. Nicht zu vergessen sind die lebenswichtigen Aminosäuren.