



Hobbyzüchter mit großer Ambition: Josef Holzapfel (l.) und Haubenkoch Helmut Schinwald.



Gebatene Bachforelle auf Belugalinsen,

DER KOCH als Zuchtmeister

Der Salzburger Haubenkoch und Wirt des Restaurants „Riedenburg“, Helmut Schinwald, betreibt mit einem Freund eine eigene Fischzucht. Aus Liebhaberei ist ein professioneller Zuchtbetrieb geworden, der das Fischgeschäft im Restaurant enorm ankurbelte.



Gezüchtete Forellen, Saiblinge und Äschen.



Küchenfertig: so landet der Fisch im Restaurant Riedenburg.

Über die vergangene Sommersaison gerät Helmut Schinwald jetzt noch ins Schwärmen: „Wir hatten teilweise Gäste, die kamen viermal in der Woche zum Fischessen, ohne Scherz.“ Den sprunghaften Anstieg der Fischqualität verdankt der Haubenkoch vom Restaurant Riedenburg einem reinen Zufall.



Kleine Filetierkunde: Vom Kopf schwanzwärts schneiden.



Gefühlsvolles Handwerk: das Abstreifen des Rogens, der dann mit dem Milchner befruchtet wird.



Und danach innen die Gräten mit flexibler Klinge heraus schneiden.



Gegebenenfalls verbliebene Gräten mit der Pinzette zupfen.



Selleriecreme und Pinienkernbutter.

Die Erledigung einer Gartenbaustelle führte den Koch mit dem befreundeten Handwerker Josef Holzapfel zusammen. Dieser erzählte ihm von einem Bauern, der ihm, Holzapfel, eine Fischzucht zum Weiterbetrieb angeboten habe, weil am Hof niemand mehr Interesse dafür zeigte. Beim Thema Fisch wurde Schinwald sofort hellhörig. Gemeinsam nahmen sie die Bassins in Augenschein. Im Gemeindegebiet von Pöndorf (im oberösterreichisch-salzburgischen Grenzgebiet) speist der Überlauf der Gemeindequelle dieses Fischwasser mit höchster Trinkwasserqualität.

Schnell waren sich die Freunde Holzapfel und Schinwald einig: Der Wirt garantiert dem Hobbyfischer, den Löwenanteil der Menge abzunehmen. Holzapfel wiederum achtet auf die Einhaltung höchster Qualitätskriterien. Auch der Eigentümer ging darauf ein, die Pacht in Naturalien – sprich Fisch – abgegolten zu bekommen. „Hätten wir das nicht übernommen“, so Holzapfel zu HGV PRAXIS, „hätte der Bauer die Zucht wahrscheinlich zugeschüttet.“

In sechs Fischbecken und drei Aufzuchtbecken wachsen Saiblinge, Bach- und Regenbogenforellen, Goldforellen und Äschen heran. Bei der Aufzucht wird nichts dem Zufall überlassen und auf höchste Qualität geachtet. Einmal im Jahr – gegen Ende November –

werden die weiblichen Fische abgestreift, das heißt vom Rogen befreit. Hierzu kommen sie kurz aus dem Wasser und werden mit geübten Handgriffen von den Fischeiern befreit. Danach werden die Eier händisch durch den Milchner mit dem Samen befruchtet. Das braucht großes Fingerspitzengefühl und muss schnell gehen. Man darf nicht zu viel Wasser verwenden und innerhalb von 45 Sekunden nach dem Abstreifen muss der Rogen befruchtet werden. Die Fischeier wandern dann in die Aufzuchtbecken, wo sie bei einer Temperatur von zehn Grad 45 Tage bis zum Schlüpfen brauchen.

Sind sie geschlüpft, brauchen Saiblinge rund vier Jahre, bis sie küchenreif sind. Meisterkoch Schinwald bevorzugt Exemplare mit 30 bis 50 Deka. Forellen wachsen schneller und sind oft schon nach zwei Jahren zum Abfischen bereit. Die Wasserqualität der Zucht ist so gut, dass es im Zulauf von Bachflohkrebse nur so wimmelt, was für die Zuchtfische eine perfekte natürliche Futterquelle darstellt. Darüber hinaus wird mit einem hochwertigen Bio-Granulat – nur, wenn nötig – zugefüttert.

Im Restaurant Riedenbrug hat sich die hausgemachte Fischqualität schnell herumgesprochen. Pro Woche werden gut 40 Stück zubereitet. Macht im Schnitt zwanzig Kilo Frischfisch, die von Josef Holzapfel je nach Bedarf geliefert werden. Im Jahr wird über eine Tonne zubereitet. Wobei Schinwald neben klassischen Zubereitungsarten wie Braten oder Dämpfen zunehmend auch das Kalträuchern für sich entdeckt hat. Die Filets werden zuerst in einer Mixtur aus geschroteten Whiskyfässern und Kiefernzapfen mit diversen Kräutern und Gewürzen eingebeizt und danach für 17 Minuten bei exakt 42 Grad im Kombidämpfer gegart. Heraus kommt ein wunderbarer Fisch von butterweich-glasiger Konsistenz, der, mit zarten Raucharomen angereichert, ein echtes kulinarisches Highlight ist.

-sax-



Kalt geräucherter Saibling auf einem getrüffeltem Kräuterrührei.

FÜR ALPHA- KÖCHE.

Feuer und Flamme seit 1875.

Zuverlässigkeit, Funktionalität und ganz viel Leidenschaft. Das sind unsere Zutaten für die Herstellung solider und robuster Kochwerkzeuge, mit denen Profis weltweit arbeiten. Heiß auf mehr?

www.feuer-und-flamme-seit-1875.de

Schon
Feuer gefangen?

 **INTERGASTRA**
20.-24.2.2016 | Messe Stuttgart

Halle 1-E 20

