



V.l.n.r.: Haubenkoch Markus Kuchner, Alpenlachs-Geschäftsführer Johannes Ambros und „Marias Land“-Eigentümer Friedrich J. Bleier vor den Naturteichen der Eismeersaiblinge.

# Österreichs wertvollster Fisch

Bei einer exklusiven Pressereise ins malerische „Marias Land“ am Fuße des Schneebergs erfuhren eine kleine Gruppe an wissbegierigen Journalisten, was den Alpenlachs von allen anderen Fischarten unterscheidet.

Autorin: Sabine Sperk

Die Fahrt ins Rohrbachtal am Fuße des Schneebergs erinnert an die Schwarz-Weiß-Bilder der Eltern und Großeltern: Unberührte Natur trifft auf Gebäude aus der k. u. k. Zeit und lässt erahnen, wieso die Wiener so gerne ihre Sommer- oder Winterfrische in diesem kleinen Paradies verbracht haben. Inmitten dieser bezaubernden Alpinkulisse liegt „Marias Land“, benannt nach der Mutter von Eigentümer Friedrich J. Bleier, der einer von sieben Lizenzpartnern der Marke „Alpenlachs“ ist. Doch mit herkömmlichem Lachs hat der Alpenlachs nichts am Hut. Er ist vielmehr ein Eismeersaibling, der als Ei aus Island geholt wird und friedlich zwei bis drei Jahre im Schneeberger Hochquellwasser in speziellen Naturteichbecken gegen den Strom schwimmt, bis er auf den Teller kommt.

## Acht Tonnen im Jahr

„Wir sind von den Ressourcen her stark limitiert und produzieren nur acht Ton-

nen im Jahr. Dass die Fische gesund überleben, ist eine Herausforderung und wir sammeln seit vielen Jahren Erfahrungen. Der trockene, heiße Sommer war schwierig, das Wasser darf im Sommer nur sechs bis acht Grad haben. Weniger Wasser bedeutet in unserem Fall



Haubenkoch Markus Kuchner vom Gasthaus Apfelbauer demonstriert, wie einfach man rohen Fisch selbst beizen kann.

auch weniger Fische“, erklärt Friedrich Bleier. Gefüttert werden seine Schützlinge ausschließlich mit hochwertigem Biofutter, das zertifiziert ist.

## Erhältlich in Spezialgeschäften

Alpenlachs-Geschäftsführer Johannes Ambros erklärt, warum der Eismeersaibling kaum im Handel erhältlich ist: „Wir können nur verkaufen, was wir produzieren und kaufen auch keine anderen Fische zu. Der Alpenlachs wird einerseits in der hochwertigen Gastronomie verkocht und ist in limitierten Mengen beim Merkur am Hohen Markt, beim Eurospar in Neunkirchen sowie in einigen Reformhäusern in Wien und Niederösterreich erhältlich.“ Der Eismeersaibling hat durch seine speziellen Lebensbedingungen ein enormes Speichervermögen für Omega-3-Fettsäuren, mehrfach ungesättigte n-3-Fettsäuren, EPA und DHA im Fleisch – im Vergleich zur heimischen Bachforelle sprechen wir hier von etwa dem zwanzigfachen Omega-3-Fettsäuregehalt. •

Fotos: Stefan Gergely