

DER REIZ DES FISCHENS AM HAKEN

STOLZ UND FRISCHE. WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS SICH MIT FREUNDEN EINEM GUTEN MAHL ZU WIDMEN – BESONDERS DANN, WENN MAN DIESES NUR STUNDEN ZUVOR SELBST AUS DEM WASSER GEZOGEN HAT. FISCHEN VERBINDET DAS ERLEBNIS DES ERFOLGES MIT DEN GENÜSSEN, DIE UNS DIE NATUR BIETET.

TEXT: FLORIAN FUCHS



Die wenigsten „Landratten“ werden – im Gegensatz zu waschechten Petrijüngern – den Namen Charles Ritz mit etwas anderem in Verbindung bringen als mit den weltberühmten Hotels. Sein Buch „A Fly Fisher’s Life“ kann gut und gerne als eine Fibel des Fliegenfischens betrachtet werden. Was das aber alles noch dazu mit den außergewöhnlichen und wundervollen Fliegenfisch-Revieren in Österreich zu tun hat, ist leicht erklärt: Neben dem Hotelier waren im 20. Jahrhundert auch weitere Kapazunder wie der ehemalige US-Präsident Dwight „Ike“ Eisenhower und Mitglieder des englischen Königshauses an der Traun zu Gast, um ihrem reizvollen Hobby, dem Fliegenfischen, nachzugehen. Sogar der begnadete Angler und Lebemann Ernest Hemingway – der Ritz „einen der besten Fliegenfischer, die ich kenne“ hieß – soll hier einmal mit diesem die Rute geschwungen haben.

Den enormen Reiz des Fliegenfischens macht schlichtweg die Besonderheit dieser Form aus. Es gehört einiges an Hingabe und

Übung dazu, um die Würfe zu beherrschen, die erforderlich sind, um den Köder – die sogenannte Fliege – den Fischen gezielt zu „präsentieren“. Die Beschleunigung beim Werfen erfolgt hier nicht wie bei anderen Angeltechniken durch das Gewicht am vorderen Teil der Schnur oder des Köders selbst. Stattdessen reicht ob des geringen Gewichts der oft auch selbst aus Federn oder Fell gebastelten Fliegen die Schnur an sich, um ein Werfen zu ermöglichen. Oft bis zum Bauch im Wasser stehend und werfend, kann man bei dieser Art des Fischens auch eine besondere Verbundenheit mit der Natur spüren. Obwohl in nahezu jedem Gewässer möglich, sind österreichische Fliegenfisch-Reviere wie an der Salza oder Pielach über die Staatsgrenzen hinaus als traumhafte Gegenden bekannt.

JEDEM DIE GEWÜNSCHTE RUTE

Ist das Schwingen der Fliegerrute nicht jedermanns Sache, gibt es mannigfaltige Möglichkeiten, sich auf andere Arten dem Fischfang zu widmen. Die besonders an Teichen sehr



Für die „Königsdisziplin“ Fliegenfischen sind sowohl Know-how und die richtige Ausrüstung als auch Passion vonnöten.

ORTE DES FISCHENS

BESONDERE WIE UNTERSCHIEDLICHE PLÄTZE IN ÖSTERREICH, UM DEM ANGELN ZU FRÖNEN.

WEISSENSEE IN KÄRNTEN. Das 6,5 km² umfassende, fjordähnliche Revier bietet 22 Fischarten ein Zuhause und mit Wassertiefen von 5 bis rund 99 Metern für jede Angelvorliebe das passende Terrain. Zahlreiche Gasthäuser mit Seezugang und/oder Booten ermöglichen das Fangen von Seeforelle über Hecht bis hin zu Reinanke. Besonders macht dieses Revier noch dazu der Service – egal ob Frühstück vor der Morgendämmerung oder die Möglichkeit zum Einkühlen des Fangs, hier ist für alle Fischer-Angelegenheiten bestens gesorgt.

- + **Verbindung mit einem Familienurlaub, bestes Service**
- **Für eine Tagesfahrt eher weit entfernt**

ALTE DONAU IN WIEN. Dieses überaus beliebte Revier zieht sich von Floridsdorf bis zum Seestern – inklusive Wasserpark (Schongebiet) sowie Kaiserwasser – und beinhaltet somit das ganze alte Donaubeck. Aufgrund des großen Einzugsgebietes und der außergewöhnlichen Lage inmitten einer Großstadt sind Karten enorm begehrt und es ergeben sich oft sehr lange Wartezeiten. Auf ca. 156 ha können zahlreiche Fischarten wie Welse, Karpfen, Aale oder Rotfedern sowohl vom Boot als auch vom Ufer aus gefangen werden.

- + **Artenvielfalt, kapitale Fänge, besondere Lage in der Stadt**
- **Wegen Beliebtheit womöglich sehr lange Wartezeiten**

MUR IN DER STEIERMARK. Das vor allem Regenbogen- und Bachforellen sowie Äschen beherbergende Revier erstreckt sich auf einer Länge von ca. 25 km von Thalheim bis Knittelfeld. Drei unterschiedlich beschaffene Abschnitte machen einen besonderen Reiz aus; neben der Tatsache, dass sich hier eines der letzten Huchenreviere natürlicher Population befindet. Ein Huchen pro Jahreskarte darf entnommen werden.

- + **Wunderschönes (Fliegenfisch-)Revier mit drei Abschnitten, Huchenvorkommen**
- **Längere Anreise**

TEICHE IM WALDVIERTEL. Versteckt inmitten der dem Namen des Gebiets alle Ehre machenden Wälder befinden sich der kleinere Stadlteich (1,8 ha) und der größere Mühlteich mit 10 ha Fläche im kleinen Grenzort Reingers. Als Friedfisch ist hier der Karpfen, als Räuber der Zander dominant. Wunderbare Uferplätze und Übernachtungsmöglichkeiten in unmittelbarer Umgebung zeichnen die Teiche aus.

- + **Ruhige Umgebung, gute Bestückung der Teiche**
- **Größtenteils Karpfen und Zander**

Weitere Informationen unter www.oefg1880.at, www.weissensee.com; für das Fischen in österreichischen Gewässern ist der Besitz einer amtlichen Fischerkarte für das jeweilige Bundesland erforderlich.



beliebte Variante des Grundfischens beispielsweise, bei der der Haken samt Köder mittels Schwimmer – eine Art kleine Boje, die auf dem Wasser treibt – auf einige Meter untertaucht. Beim Spinnfischen wird der Fisch durch die zappelnden Bewegungen und die grellen Farben des Köders beim Einholen der Schnur angelockt.

Bei aller Freude darf das Fischen nicht, wie in der Öffentlichkeit manchmal präsentiert, als Hetzjagd auf Sensationsfänge betrachtet werden, wie Tom Sebesta, Vizepräsident der Österreichischen Fischereigesellschaft, berichtet: „Für uns steht das wunderschöne Naturerlebnis im Vordergrund, die Erhaltung vieler Arten; wir legen auf Gewässerpflege sehr viel Wert. Der korrekte Umgang mit Natur und Kreatur ist uns immens wichtig.“

F[R]ISCH AUF DEN TISCH

Hat man das Objekt der Begierde auf das Boot respektive an Land befördert, nach Hause transportiert und gesäubert, ist es das Schönste, sich gleich den Gaumenfreuden



FISCHARTEN 1-0-1

WAS SICH IN HEIMISCHEN
GEWÄSSERN ZUM FANGEN
UND KOCHEN ANBIETET

BACHFORELLE. Der Fisch, den jeder kennt, zählt mittlerweile leider auch zu den gefährdeten Arten. Klassisch sind die roten Punkte, die in ihrer Ausprägung aber wie die Grundfarben stark variieren.



+ **Eignet sich für viele Zubereitungsarten**

- **Immer weniger Vorkommen**

ZANDER. Der in und um Europa vorkommende größte im Süßwasser lebende Barschartige ist durchschnittlich 40 bis 50 cm lang, begehrte Ziele von Sportanglern können auch über einen Meter Länge erreichen.



+ **Festes, weißes Fleisch**

- **Schwierig zu fangen**

FLUSSBARSCH. Der mit einem durchschnittlichen Gewicht von nur einem Kilo sehr leichte Fisch ist aufgrund seiner Fleischqualität ein sehr beliebter Speisefisch.



+ **Grätenarmes Fleisch**

- **Langsames Wachstum**

FISCH DES JAHRES 2015

DER FISCH DES JAHRES 2015.

Diese Auszeichnung hat heuer die in der Donau vorkommende **NASE** erhalten. Vor etwa 100 Jahren noch in riesigen Massen in der Donau anzutreffen, ist die Nase heute eine gefährdete Art.



Fotos: Getty Images, iStock by Getty Images, Österreichische Fischereigesellschaft (gegr. 1880)



1



1 Der Fang eines Huchens, auch Donaulachs genannt, ist ein besonderes wie seltenes Erlebnis. Im traumhaften Revier an der Pielach ist dies allerdings noch möglich. Untermaßige Fische werden schonend zurückgesetzt.

2 Frisch gefangen auf den Tisch erfreut der Fisch sowohl Gaumen als auch Gemüt. Sashimi ist vor allem im Sommer eine willkommene, weil erfrischende Zubereitungsart.

2

► hinzugeben. Denn was liegt näher, als die Frische des Fisches auszunutzen. Je nach Fischart ergeben sich gleich mehrere Möglichkeiten, den Wasserbewohner zuzubereiten. Prädestiniert für fangfrische Exemplare von Forelle, Lachsforelle oder Zander ist das rohe Servieren: entweder japanisch als Sashimi – in gleichmäßige Streifen geschnitten mit Sojasauce und Wasabi –, durch eintägiges norwegisches Beizen mit dem Fisch Flüssigkeit entziehender Marinade oder als italienisches Carpaccio. Hierbei wird der Fisch möglichst fein geschnitten und je nach Lust und Laune mit Salaten, Essig, Ölen oder Pasteten kredenzt. Eine besondere Methode der Zubereitung ist neben den Klassikern wie Pochieren, Braten oder Backen das Räuchern. Hat man keine Selch im Garten, ist noch nichts verloren: Ein großer Topf mit Dämpfeinsatz tut's allemal. Essenziell hierbei ist das voran-

gehende Marinieren in einer Salzlösung inklusive Gewürzen – anschließend kann mit Räuchermehl und Geschmacksverstärkern wie Schwarztee geräuchert werden. Je nach Größe benötigen die Fische etwa 30 bis 120 Minuten. Ein gewaltiger Vorteil dieses Verfahrens ist, dass sich auch hierfür Forellen besonders gut eignen – welch ein Glück, da diese Lachsfische zuhauf in österreichischen Gewässern anzutreffen sind.

Passend zum Sommer und eine willkommene Abwechslung zu Spareribs und Co. ist das Grillen der schwimmenden Delikatessen. Diese älteste aller Gar-Methoden sorgt mit einer gewissen Leichtigkeit und besonderen Geschmackserlebnissen für wahre sommerliche Gaumenfreuden. Ebenso eignet sich das modernere Smoken hervorragend dazu, Fische aller Art zuzubereiten. Mehr dazu auf der folgenden Seite. —