

FISCHRESIDENZ am see

Er ist eine ganz besondere Spezialität aus Tirol: der Kwell-Saibling. Der Kwell-Saibling mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ lebt in frischem Quell- und Gebirgswasser. Daher auch sein einprägsamer Name. Im kühlen Nass wächst der Fisch langsam heran, das garantiert festes und geschmackvolles Fleisch.



Die Agrarmarketing Tirol startete das Speisefischprojekt im Jahr 2012. Mittlerweile produzieren fünf Betriebe den Kwell-Saibling, einige weitere sind in Planung. Einer dieser Betriebe ist die Fischzucht Seespitz von Mark Pirkner in Scheffau. Wir haben ihn dort besucht und uns die Teichanlagen sowie Tätigkeiten am Betrieb haut- bzw. „schuppen“-nah angeschaut. Wie der Name des Betriebes erahnen lässt, liegt die Fischzucht direkt an der Spitze eines Sees - dem Hintersteinersee in Scheffau am Wilden Kaiser. Gleich bei Ankunft wird man überwältigt von der puren Idylle, die rund um den Hof von Familie Pirkner herrscht. Die Mutterkühe weiden mit ihren Jahrlingen auf den umliegenden Wiesen und Feldern und das Plätschern

des Wassers der Teichanlagen gibt einem ein Gefühl von Ruhe und Entspannung. Seit 2017 betreibt Mark Pirkner gemeinsam mit seiner Frau und den beiden Söhnen seine Fischzucht. Die Spezialisierung auf Fisch war für die Familie naheliegend. Vor allem durch die Lage des Hofes direkt am See und aufgrund der Tatsache, dass der Hof eine eigene Quelle besitzt. Etwa 500 kg Fisch pro Jahr werden am Betrieb produziert und direkt vermarktet. Hauptsächlich kaufen Privatkunden bei Mark Pirkner den Fisch ein, aber auch einige Gastronomiebetriebe sind schon auf den Geschmack gekommen. „Wir informieren unsere Stammkundschaften über WhatsApp, sobald wir frischen Fisch anbieten können. Gefischt wird dann nur auf Bestellung. Das heißt, wir entnehmen nur je-

INFORMATION:

Fisch besteht bis zu 20 % aus hochwertigem Eiweiß. Dieses Nahrungseiweiß enthält eine ausgewogene Zusammensetzung an Aminosäuren, wodurch es leicht in Körpereiwweiß umgewandelt werden kann. Eine Fischportion von ca. 150 g deckt ein Drittel des Tagesbedarfs an Eiweiß. Das Fett im Fisch ist gut verträglich und besteht hauptsächlich aus Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Außerdem enthält Fisch viele Vitamine und Mineralstoffe, allen voran Jod. Dieses fördert die Gesundheit der Schilddrüse und hilft, Stoffwechselerkrankungen vorzubeugen. Diabetiker schätzen Fisch aufgrund des geringen Kohlenhydratgehaltes.

nen Fischbedarf, den es benötigt“, erklärt Mark Pirkner. Die Kwell-Saiblinge leben in naturnah angelegten Teichanlagen mit geringen Besatzdichten. So können die Fische ihr natürliches Verhalten ausleben und fühlen sich wohl. Die Teichanlagen werden durch die hofeigene Quelle, der Seespitzquelle, gespeist. Das Wasser, in dem die Fische aufwachsen, hat also Trinkwasserqualität und einen extrem hohen Sauerstoffgehalt. Im Becken herrschen fast bachähnliche Zustände. Besser geht's nicht. Ein Saibling entwickelt sich im kalten Wasser ideal. Er wächst zwar langsamer als andere Fischarten, hat dafür aber sehr festes Fleisch. Das macht ihn für Mark Pirkner zu etwas Besonderem, lässt er uns wissen. Zwar kann man so nicht mit der Masse mithalten, aber vor allem jene Konsumenten ansprechen, die Wert auf besondere Qualität legen.

ZUM KWELL-SAIBLING

Saiblinge gehören zur Familie der Lachsfische (Salmoniden). Mit ihren langgestreckten Körpern schwimmen sie in kühlen Gewässern bevorzugt gegen die Fließrichtung des Wassers. Im Sommer meiden sie die direkte Sonne und bleiben lieber im Schatten. Bedarfsgerechte Fütterung mit gentechnikfreien Futtermitteln ohne künstliches Carotin sowie der Verzicht auf künstlichen Sauerstoffeintrag halten die Fische stressfrei und schonen die Umwelt. Die Verabreichung



REZEPTTIPP: TATAR VOM KWELL-SAIBLING

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Kwell-Saibling Filets
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- Salz / Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Die Kwell-Saibling Filets von der Haut trennen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebel und den Koriander sehr fein hacken und gemeinsam mit dem Fisch in eine Schüssel geben.
2. Nun das Olivenöl und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Tatar auf 2 Tellern anrichten und am besten sofort genießen.

Rezept von www.cookwithme.at

von Hormonen oder Wachstumsförderern ist beim Tiroler Kwell-Saibling streng verboten. Durch das kühle Wasser und die schonende Haltung benötigen die Kwell-Saiblinge in Tirol circa 3 Jahre, bis sie sich vom Ei zum speisefähigen Fisch entwickeln.

