

# Fische für Salzburg

## Von Bauermärkten und Kräuterleben

Das Salzburger Seenland ist für seine kulinarische Vielfalt bekannt. Viele der regional-typischen Köstlichkeiten werden gerne auch ab Hof verkauft. Während des Salzburger Bauernherbstes locken im Seenland zahlreiche Bauernmärkte mit einer Vielfalt an Spezialitäten und Veranstaltungen.

### Kulinarische Kräuterlebens-Tage vom 1. bis 4. Oktober

„Kräuter bereichern jede Speisekarte“, so das Motto von Bauernherbst-Wirtin Antonia Gerbl vom gleichnamigen Gasthof in Neumarkt.

Im Korndoblhof in Obertrum legt Resy Strasser Wert auf saisonale Kräuter im selbstgebackenen Brot.

Die zwölf Kräuterlebens-Gastronomen im Seenland bieten vom 1. bis 4. Oktober eine besondere Auswahl verlockender Kräutergerichte an. Und das entsprechende Rezept fürs Nachkochen in der eigenen Küche gibt es auch gleich dazu. Infos im Internet unter: [WWW.SEENLAND-KRAEUTERLEBEN.AT](http://WWW.SEENLAND-KRAEUTERLEBEN.AT)

### Bunter Herbst im Salzburger Seenland

Am 31. Oktober führt TEH® Praktikerin Claudia Dimberger durch den „Magischen Kräutergarten“ am Thurerhof in Seeham und erzählt dabei über die Bedeutung der einzelnen Mond- und Sonnenfeste.



ANZEIGE

Der Salzburger Sportfischerei Verein züchtet in Gezing Forellen, Äschen und Nasen für den Besatz der heimischen Gewässer.

MARTINA MOSER

**SEEKIRCHEN.** „Damit Sie nicht im Trüben fischen.“ Das ist der Leitspruch des Salzburger Sportfischerei Vereins (SSFV), der seit 1982 stolzer Eigentümer der Fischzuchtanlage im Seekirchner Ortsteil Gezing ist. In einer kleinen Senke liegt die ein Hektar große Anlage, die auch „Die Ranch“ genannt wird. Sie umfasst sieben Teiche, wobei der größte eine stolze Länge von 70 Metern aufweist, ein „Bruthaus“ und mehrere kleine Sortierbecken.

Die Fischzuchtanlage wird von Werner Schörghofer (Obmann SSFV) und seinen fünf ehrenamtlichen Mitarbeitern betreut. Der Salzburger Sportfischerei Verein zählt insgesamt 500 Mitglieder.

In den Teichen der Zuchtanlage Gezing tummeln sich Regenbogenforellen, Bachforellen, Äschen und seit kurzem auch Nasen. Der Standort der Anlage ist für die Aufzucht aller dieser Fischarten optimal. Die Becken werden mit reinem Trinkwasser aus einer eigenen Quelle und einem kleinen Fließgewässer in der Nähe gespeist. Die Wassertemperatur beträgt dabei zwischen 9 Grad und 12 Grad Celsius. Das schnell fließende Wasser ist sehr sauerstoffreich. Für die Tierhaltung optimal ist, dass alle Teiche reine Naturteiche sind. Das bedeutet, dass ein natürlicher Lebensraum geschaffen wurde, ohne Ecken und Kanten an denen



Obmann Werner Schörghofer mit einer Regenbogenforelle.

sich die Tiere verletzen könnten. Die Fische werden drei Mal am Tag gefüttert, die „Brutfische“ – also die frisch geschlüpften Jungtiere – sogar alle zwei Stunden.

Zweck dieser Anlage ist nicht etwa, Gewinn aus dem Verkauf von Speisefisch zu erzielen, sondern die Aufzucht von Jungfischen und der Besatz von gefährdeten Fischarten in vereinseigenen Gewässern.

Obmann Werner Schörghofer: „Um weiterhin gute nachhaltige Fischerei und großen Artenreichtum zu garantieren, muss auf die Qualität des Fisches geachtet werden. Beim Einkauf sollte deshalb auf heimischen Fisch zurückgegriffen werden.“

Seit 2001 werden auch die heimischen Äschen erfolgreich gezüchtet. Für die Laichgewinnung werden dafür Mutterfische aus

Nebengewässern der Salzach verwendet. Um dem befürchteten Aussterben dieser Art entgegen zu wirken, werden die Fische in der Anlage aufgezogen und später wieder in die Gewässer entlassen. Vergangenen Herbst wurden 4000 „zweisömmrige“ (also zweijährige) Äschen in die Salzach und ihre Nebengewässer ausgewildert. Seit diesem Jahr findet man auch die Nasen, eine ehemals häufige heimische Fischart, in der Fischzuchtanlage Gezing. Die Nase gehört zu den besonders schützenswerten Fischarten. Sie ist Fisch des Jahres 2015. Alle Fische bleiben mindestens zwei Jahre in der Aufzuchtanlage. Die Regenbogenforellen sogar mindestens drei Jahre. Die Größe der Anlage ermöglicht es dem SSFV die Fische über einen langen Zeitraum zu beherbergen. Sie können, ohne den Einsatz von Mastfutter, langsam wachsen. Das kommt vor allem dem Menschen zu Gute, denn das Fleisch dieser langsam wachsenden Fische ist besonders fest und schmackhaft.

Die Kosten der Aufzuchtanlage oder der Fisch-Besatzungsprojekte werden durch den Verkauf von Fischerkarten und aus den Mitgliedsbeiträgen gedeckt. Der SSFV hat 50 km Salzach und 17 Hektar Teiche, in Salzburg und Oberösterreich, gepachtet.



Franz Rieder, Obmann Werner Schörghofer und Gewässerwart Michael Nestelbacher (v. l.) sind stolz auf ihre Anlage. BILDER: MARTINA MOSER

# Mit dem Fahrrad durch ganz Wals-Siezenheim

Zum siebten Mal findet am Sonntag, 20. September, 14 bis 18 Uhr, der Familien-Radttag statt

BIRGIT KALTENBÖCK

**WALS-SIEZENHEIM.** Heuer wird erstmals der Familien-Radttag eine Fahrt durch das gesamte Gemeindegebiet umfassen. „Es wird das Radwegenetz entlang der Gemeindegrenzen abgefahren“, sagt Norbert Lurger, Obmann des RC Wals-Siezenheim. Dem Verein gehören 250 Mitglieder an, davon 50 Kinder.

In Zusammenarbeit mit der Gemeinde gibt es vier Einstiegs-punkte, an denen Alt und Jung zwischen 14 und 18 Uhr starten können, und zwar beim Abfallwirtschaftszentrum, Saalachstüberl, Gasthof Laschensky und beim Gasthof Kamml.

Mit der Startkarte, die es an diesen Punkten gibt, müssen folgende weitere Stationen angefahren werden: Gasthof Grünauer, Hotel Königsgut, Lindenhalle Göt-



Kinder und Erwachsene des Radclubs Wals-Siezenheim freuen sich schon auf den Gemeinde-Radttag am kommenden Sonntag. BILD: KABO

zinger, Porsche AG, Salzburg AG, Blumenland Brugger.

Bei jeder dieser Stationen erhält der Radfahrer einen Klebe-

punkt auf die Karte. Ganz egal wie lange man für die Etappen braucht, gibt es bei Passieren von mindestens sechs Stationen die

Walser Birnenmedaille in Silber, bei allen elf Stationen jene in Gold. Zielpunkt und Abschluss ist ab 17:30 Uhr beim Abfallwirtschaftszentrum, wo ein Geschicklichkeitsparcours mit acht Stationen aufgebaut ist und Elektroautos und E-Bikes zum Testen bereit stehen. Auf der Strecke lockt eine Hüpfburg bei der Lindenhalle, und bei Königsgut Obstgarten gibt's flüssige Erfrischungen. Alle Teilnehmer haben auch heuer die Chance, bei der Tombo-la tolle Preise zu gewinnen, als Hauptpreise winken drei Mountainbikes.

Im Zusammenhang mit dem Radtag steht das 1. Energiefest der Gemeinde Wals-Siezenheim auf dem Plan. Besucher können sich über Elektromobilität erkundigen, ihr Wissen bei einem Quiz testen oder sich einen Solarkocher vorführen lassen.

# Das Gute liegt so nah: Feines aus der Region

**Heimische Spezialitäten genießen. Dazu Zeitung lesen und mit ein bisschen Glück attraktive Preise gewinnen.**

Ob Brot, Eier, Fleisch, Honig, Schnaps oder Nudeln. In den Salzburger Lagerhäusern kommen viele Produkte direkt aus der Region. Das Salzburger Lagerhaus ist nämlich nicht nur Lieferant für Bauern aus der Region, sondern auch deren Direktvermarkter. In Zeiten sich häufender Lebensmittelskandale und Diskussionen über gentechnisch veränderte Lebensmittel bekommen regionale Produkte eine immer größere Bedeutung. Sämtliche Erzeugnisse der Marke „Feines aus der Region“ stammen von Bauern, Bäckern und Metzger ganz aus der Nähe. Verbundenheit mit der Region - Ein

Grundsatz, den das Lagerhaus Salzburg lebt. In den Lebensmittelabteilungen erhalten Sie hochwertige Produkte heimischer Bauern und Produzenten. Die Belieferung sämtlicher Erzeugnisse von den Produzenten erfolgt in gleichbleibend hoher

Qualität mehrmalig pro Woche. Mit dem Kauf von Lebensmitteln aus der Region stärken Sie die heimische Wirtschaft und schonen die Umwelt.

Feines aus der Region liefern auch die Ausgaben der „Salzburger Nachrichten“ und der „Flach-

gauer Nachrichten.“ Besuchen Sie uns zu den nachstehenden Terminen in Ihrem Lagerhaus in der Nähe. Lesen Sie die „Salzburger Nachrichten“ inklusive „Flachgauer Nachrichten“ acht Wochen lang am Donnerstag kostenlos und Sie erhalten zusätzlich einen Lagerhaus-Gutschein im Wert von 10 Euro. Gleichzeitig nehmen Sie am Gewinnspiel teil.

### Die Gewinne

– Brennstoff im Wert von 500 Euro  
– 100 Liter Henndorfer Apfelsaft  
– 150 Kilo Lungauer Eachtling  
oder einen von sieben Warengutscheinen im Wert von 100 Euro.

**Besuchen Sie das SN-Team am**  
18. + 19.9. im Lagerhaus Eugendorf oder Steindorf.  
25. + 26.9. im Lagerhaus Hallein.  
2. + 3.10. im Lagerhaus St. Johann oder Altenmarkt.  
9. + 10.10. im Lagerhaus Tamswea.



Martha Baumgartner und Anna Schaumburger mit regionalen Spezialitäten im Lagerhaus in Eugendorf. BILD: GEORG FINK

ANZEIGE