

Vier größere Erzeuger bieten in der Sächsischen Schweiz Forellen an

Hier Fisch essen, ist ein Muss

Wissen Sie noch, wie hier einst alles unter Wasser stand? Nein, nicht bei den schlimmen Hochwassern der letzten 13 Jahre. Gemeint ist die Kreidezeit vor rund 90 Millionen Jahren, als unsere Erde eine Wasserwelt war. Der Meeresspiegel war sehr hoch und große Teile der Kontinente überflutet. So auch das Gebiet, das wir heute als Elbsandsteingebirge kennen. Die Zuflüsse eines kreidezeitlichen Meeres lagerten über große Zeiträume hinweg Sand ab, welcher zu einer Platte sedimentierte. Irgendwann floss das Wasser ab, nur Flüsse, z.B. die Elbe, blieben übrig, die sich in die Sandsteinplatte grub. Das Wasser und Verwitterungserscheinungen schufen die heute bizarre Felsenwelt der Sächsischen und Bömischen Schweiz.

Flora und Fauna waren hier also vor zig Millionen Jahren stark durch das Wasser geprägt. Heute ist davon nicht mehr viel übrig - außer unsere einheimischen Forellenzüchter. Ich weiß, diese Kurve ist sehr weit hergeholt, aber schön.

Die vier größten Betriebe befinden sich in Langburkersdorf, Rosenthal-Bielatal, Kurort Rathen und Rathmannsdorf. Überall dreht sich das Hauptgeschäft um die Forelle und trotzdem hat jedes Unternehmen sein spezielles Profil.

Die Experten

Als die Experten kann man wohl die Forellen- und Lachszucht Ermisch in Langburkersdorf bezeichnen. Experten deshalb, weil hier die Regenbogenforellen sozusagen „geboren“ und aufgezogen werden. Die noch kleinen Setzlinge werden dann auch zur Aufzucht bis in „essbare“ Größe an die Partnerbetriebe verkauft.

„Die ‚Werkbank‘ des Fischzuchtbetriebes sind 43 Teiche mit einer Gesamtfläche von 17,5 Hektar. Zwei der Teiche fungieren als Angelteiche für jedermann, um hier auf Anmeldung und nach Einweisung ohne Fischereischein angeln zu können. In allen Gewässern zusammen tummeln sich bis zu 30 Fischarten u.a. Forel-

len, Saiblinge, Hechte, Schleien, Zander und Störe. Gezüchtet werden hier aber auch so genannte Biotopfische, das sind vom Aussterben bedrohte oder einfach in Vergessenheit geratene Fischarten wie Stichling, Bitterling oder Morderlieschen“, erklärt uns Inhaber Gunther Ermisch.

Natürlich werden viele der bei Ermischs aufgezogenen Fische auch im Betrieb verarbeitet, geräuchert und im Hofladen verkauft. Außerdem beliefert der Betrieb rund 80 Gaststätten in der Region mit Frischfisch. Interessenten können die Forellen- und Fischzucht auch bei Führungen kennen lernen.



Die Feinschmecker

sind mit ihrer Forellenzucht und Forellentrücherei nahe am Touristenstrom mitten im Kurort Rathen zu finden. Dort betreibt Uwe Knuth eine Forellentrücherei direkt am Grünbach, die mit einer gemütlich-urigen Gartengaststätte verbunden ist. Die frisch geräucherten Forellen kommen sofort auf den Teller der Gäste. Man kann seiner Forelle von der Brücke über den Bach aus beinahe buchstäblich in die Augen schauen, bevor sie auf dem Teller landet. Der Ansturm ist so groß, dass Uwe Knuth den Gastronomiebereich gerade um eine Terrasse mit bis zu 60 Plätzen und eine kleine Sitzcke für 12 bis 15 Personen erweitert hat.

Die Zuchtteiche von Uwe Knuth reichen bis zum Amselsee hinauf.

Die Naturliebhaber

Carsten Altenburg und seine Frau sind von der Forellenzuchtanlage her gesehen, der kleinste Anbieter des beliebten Speisefisches in der Region. Beinahe versteckt im Wald unterhalb einer Felswand betreibt Carsten Altenburg seine zwei Teiche, die ständig gut mit Quellwasser (übrigens

bei allen Züchtern) gefüllt sind. Jedes Jahr zieht er hier 800 bis 1000 Setzlinge der Regenbogenforelle und des Saiblings groß. Gefischt und geschlachtet wird aber nur, wenn entsprechende Bestellungen vorliegen. Reichen die eigenen Fische nicht aus, werden Lebendfische zugekauft, die dann vier bis sechs Wochen im klaren Quellwasser hältern. Seine frischen und geräucherten Fische liefern die Altenburgs auf Bestellung freihaus.

Die Allrounder

ein treffenderes „deutsches“ Wort fällt mir für die vier Gesellschafter der „Forellenzucht am Lachsbach GbR“ in Rathmannsdorf gerade nicht ein. Heiko Sieber, Axel Tanneberger, Peter Redo und Roland Hoffmann, jeder von ihnen züchtet, füttert, fängt, schlachtet, verarbeitet, räuchert, verkauft und liefert aus.

Bei dieser Aufzählung habe ich bestimmt noch einige Tätigkeiten vergessen. Fakt ist, dass die Rathmannsdorfer Forellen und anderen Fische wegen ihrer Qualität und Frische im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde sind. 80 Prozent der Hotels und Gaststätten der Region bieten Rathmannsdorfer Forellen und anderen Frischfisch aus der Zuchtanlage an. Gern gekauft wird auch Ostseefisch, Lachs, Makrele und Aal. Verkauft wird im eigenen Geschäft in der Forellenzucht, in Bad Schandau, Pirna und Sebnitz. Inzwischen haben die vier Herren schon eigene Rezepte für Salate und Marinaden kreiert, z. B. die Marinade für die Bismarckheringe. Geräuchert wird übrigens auch täglich frisch.

Regenbogenforelle ist Ausländer

So ganz rund wird die Geschichte trotz des „gelungenen Einstiegs“ doch nicht. Die heute verkaufte Regenbogenforelle hat hier keine Vorfahren in der Kreidezeit. Vielmehr stammt dieser Salmonide aus Nordamerika und wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in England als Speisefisch gezüchtet und ab 1882 durch Hofer auch in Württemberg teichwirtschaftlich erzeugt.

F: Carina Hoese T: Rolf Westphal

Forellenzucht am Lachsbach GbR



Forellen- und Lachszucht Ermisch

