



Die Idylle des Fischzüchters: Seit vielen Jahren arbeitet Peter Brauchl in Gutenstein an der Aufzucht von Fischen mit langkettigen Omega-3-Fettsäuren.

# Schwimmendes Slowfood

Peter Brauchl gilt als Doyen der österreichischen Slowfood-Bewegung. Bei einem Besuch an seinen Zuchtteichen in Gutenstein erzählt er, wie seine Fische zu einem Flagship-Dish der heimischen Spitzengastronomie wurden und warum es sinnvoll ist, eine Forelle nicht zu braten, sondern zu bügeln

Text: Martin Betz

**O**range schimmern die Eier der Bergforelle. Konzentriert streift Peter Brauchl die Fischeier von einem Weibchen ab. Rundum ist alles still an seinen Zuchtteichen bei Gutenstein, die harmonisch in die Natur eingebettet sind. Die befruchteten Fischeier sind das Gold des Fischzüchters, auch wenn erst nach frühestens zwei Jahren daraus ein Produkt – ein Speisefisch – wird.

Zu Gold scheint auch alles zu werden, was Peter Brauchl (73) anfasst. Dabei war ihm die Fischzucht nicht in die Wiege gelegt. In den 80er- und 90er-Jahren war er noch einer der erfolgreichsten Bauunternehmer des Landes. Das Brauchl-Haus, das erste Fertigteilhaus aus Naturbaustoffen, verkaufte sich in Österreich 8.400-mal. Bis Brauchl ein Haus für einen Herzchirurgen baute – der lud ihn für eine Vorsorgeuntersuchung in seine Praxis. Das Ergebnis: Brauchl war in einem lebensbedrohlichen Zustand und musste sich in der Folge mehreren Herzoperationen unterziehen. Von einem Tag auf den anderen verkaufte er seine gesamte Unternehmensgruppe, stellte seinen Lebensstil und die Ernährung um. Als Hobbyfischer wusste er von Fischen mit langkettigen Omega-3-Fettsäuren in den Nordmeeren, die eine positive Wirkung auf die menschlichen Blutgefäße haben. Da aber solche Fische in Österreich nicht zu bekommen waren, begann Brauchls neue Mission – die Zucht von ernährungsphysiologisch hochwertigen Fischen in Gutenstein.

## Gewagtes Unternehmen

Brauchl brachte befruchtete Fischeier des Eismeersaiblings nach Österreich, „doch zu wirklich guten Ergebnissen bin ich nicht gekommen“, erzählt er. „Nach zwei Jahren hatten wir zwar wunderschöne, große Lachse, aber diesen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren wie im Eismeer hatten diese Fische nicht.“ Doch Brauchl gab nicht auf und forschte gemeinsam mit Universitäten und Instituten, um das Milieu des ursprünglichen Lebens-



Peter Brauchl beim Überprüfen der Setzlinge.

*„Die Schule des Geschmacks ist jene Aufgabe, bei der ich am meisten gefordert bin.“*

PETER BRAUHL



Schwarzauger Bergforellen mit ihren markanten roten Punkten.



Befruchtung der Fischeier.

raums der Fische herstellen zu können. Er entwickelte Futter ohne synthetische Zusätze mit Astaxanthinen, die die Fettsäuren und Proteine des Fisches ins richtige Verhältnis brachten. „Dann ging es darum, dass wir den Fischen viel mehr Bewegung anboten.“ Die Anlagen wurden so gebaut, dass die Fische dauernd schwimmen mussten. „Das Schwierigste war, dass das Wasser so klar und rein bleibt, wie es von den Bergen herunterkommt. Wir haben – vereinfacht gesagt – die Anlagen so gebaut, dass ich täglich eine ‚Klosettpülung‘ betätigen kann, damit ich die Fäkalien aus dem Wasser herausbekomme.“ Zehn Jahre und „einen Berg voll Geld“ später hatte Brauchl erreicht, was er wollte: einen Fisch, der sehr hohe Anteile an Omega-3-Fettsäuren aufweist und damit heimischen Fischen überlegen war. Brauchls Entwicklung, der „Alpenlachs“, trat sogleich seinen Siegeszug durch die österreichische Gastronomie an.

## Vielfalt als Erfolgsgeheimnis

Inzwischen ist die Marke verkauft – und Brauchl züchtet nach den bewährten Methoden die Schwarzauger Bergforelle in Gutenstein. Daneben schwimmen in den naturnahen Teichen Lachse, Huchen, Eschen und Fische, die vom Aussterben bedroht sind – ganz gemäß Brauchls Firmennamen „Vielfaltfisch“. Im Verantwortungsbereich von Sohn Christopher, studierter Biotechnologe, steht die Forschung und Entwicklung, die sich vor allem im Bruthaus abspielt. Auch hier geht es darum, durch möglichst naturnahe Aufzucht sehr resistente Stämme zu züchten. Die Selektion erfolgt in der Natur, weshalb auch Antibiotika in den Brauchl'schen Zuchtteichen ein Fremdwort sind. Im Sinne von Slowfood wird die Bergforelle ausschließlich regional verfügbar gemacht – auf Märkten im südlichen Niederösterreich und in einigen Radatz-Filialen in Wien.

Die Schwarzauger Bergforelle ist aber auch ein Flagship-Dish in Österreichs führendem Restaurant, dem Steier-

eck. Dort findet man sie immer wieder auf der Menükarte, mal roh und auch mal gegrillt. Heinz Reitbauer verwendet dazu ein spezielles Grillgerät, mit dem er der Forelle eine Art Branding verpasst. Roh wird die Bergforelle mit Limettensalz gewürzt und mit Honigmelone, gebeizter Gurke und Borretsch serviert. „Diese Forellenart hat ein besonders festes Muskelfleisch“, zeigt sich Heinz Reitbauer begeistert, „die Forelle schmilzt am Gaumen, da das Fest intramuskulär eingelagert ist.“ „Die Schule des Geschmacks ist jene Aufgabe, bei der ich am meisten gefordert bin“, sagt Peter Brauchl und meint damit die Vermittlung an die Konsumenten, dass in der Fischzubereitung die Gartemperatur das Um und Auf ist. „Wenn unsere Forelle auf gut österreichisch niedergebraten wird, dann ist

gleich einmal die Hälfte der Fett- und Aminosäuren im Pfandl drin, und nicht im Fischfleisch.“ Daher bemüht sich Brauchl, hier kreativ zu wirken, Vorschläge vom Forellen-Sushi über Fischtatar bis zum mit Gin gebeizten Fisch weiterzugeben bzw. auch schräge Ideen zu entwickeln. Zum Beispiel das Forellenfilet nicht zu braten, sondern zu bügeln. Richtig gehört. Forellenfilet würzen und einfach in ein in fettbestrichenes Backpapier einschlagen. Die Hautseite leicht zuckern, damit sie bei Hitze karamellisiert. Dann auf jeder Seite eine halbe Minute bügeln – servieren. Wir haben's probiert: Die Forelle ist wunderbar zart und behält dabei alle ihre geschmacklichen und ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffe.

[www.vielfaltfisch.at](http://www.vielfaltfisch.at)

**holliQUID**

**DIE NEUE DIMENSION DER TEXTILHYGIENE.**

Ein vollautomatisches Flüssigwaschsystem mit Kosten- und Qualitätskontrolle – für maximal effiziente Waschleistung.

**INTERESSIERT?**  
Hier geht's zum Video:  
[www.holliu.com](http://www.holliu.com)

Der Spezialist für Sauberkeit, Hygiene und Wohlbefinden.  
Julius Holleschek GmbH · A-6170 Zill · Salesstraße 6 · Tel. +43 5236 52800 · Fax -990 · [www.holliu.com](http://www.holliu.com)

Fisch: Thinkstock/hipphoto, Teich: Vielfaltfisch