



DER MARIAZELLER WILDSAIBLING – Trinkwasserfische aus der Fischzucht Quester

Bereits als Dreijähriger hatte Alexander Quester seinen ersten Fisch an der Angel. Eine Leidenschaft, die ihn zum Glück für Fischgenießer nie mehr loslassen sollte. In seiner Fischzucht in Mariazell züchtet er "sportliche Trinkwasserfische" für Fischgenießer. Das Steirerock – Magazin besuchte den „Fischzüchter aus Leidenschaft“, um mehr über seine einzigartige Zuchtmethode sowie Wissenswertes über die Delikatesse „Mariazeller Wildsaibling“ in Erfahrung zu bringen.

„Ohne Liebe zur Natur, speziell zur Gegend rund um den Hochschwab, wäre Fischzucht aus Leidenschaft nicht möglich. Von Beginn an war es mir deshalb wichtig, dass meine Fischzucht im Mariazeller-Land Produkte hervorbringt, die so einzigartig und natürlich sind, wie diese Landschaft selbst: Trinkwasserfische.“

Die Sportler unter den Zuchtfischen
Das Um und Auf bei der Qualität der Fische ist das Wasser in dem sie gezüchtet werden. Die Zuchtanlage von Alexander Quester speist aus diesem Grund eiskaltes, glasklares Trinkwasser aus dem Hochschwabmassiv. Durch dieses wörtlich genommene „Lebenselixier“ erfahren die Fische ein langsames Wachstum als in üblichen Zuchtbecken.

Genauso wichtig aber wie die Wasserqualität ist auch das Umfeld, in dem die Fische aufgezogen werden. Statt einem üblichen Zuchtbecken hat sich der „Fischzüchter aus Leidenschaft“ für eine Variante entschieden in der die Saiblinge, wie auch in freier Wildbahn, ständig in Bewegung sind – ein Hauptgrund, warum sie sich sehr fettarm und somit besonders wohlschmeckend präsentieren. Mit anderen Worten: So wild wie möglich und so kontrolliert wie nötig. Ein kleiner aber feiner Beitrag gegen die Überfischung auf unserem Planeten.

Der sehr natürlich angelegte Fließkanal ist 220 Meter lang, 6 Meter breit und weist eine Tiefe von 1,40m auf. „Viele meinten, dass eine solche Tiefe nicht zu bewirtschaften sei – der Mariazeller Wildsaibling jedoch braucht diese Tiefe, um sich wirklich wohl zu fühlen.“ Nach nun zwei Jahren hat das Ergebnis das Wagnis bestätigt - aus einem Versuch wurde ein voller Erfolg. Die geschmackliche Qualität ist hervorragend. Ein sehr feiner Eigengeschmack

gepaart mit einer angenehm festen Textur des Fleisches (durch die ständige Bewegung der Fische) garantieren ein kulinarisches Erlebnis für jeden Fischliebhaber.

Omega-3 -Fettsäuren im Mariazeller Wildsaibling

Herz- Kreislauf- Erkrankungen sind für die Eskimos auf Grönland, ein Fremdwort. Erstaunlich, essen sie doch sehr fettreich und kaum frisches Obst und Gemüse. Das Gesundheitsrezept der Eskimos ist der hohe Fischkonsum. Denn im Fischöl stecken wertvolle Fettsäuren, die Herz und Kreislauf schützen. Entscheidend ist der Gehalt an langkettigen mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren, allen voran Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA). Ein Schutzeffekt lässt sich bereits nach wenigen Wochen nachweisen. Der Körper kann diese Omega-3-Fettsäuren

nicht selber herstellen. In größeren Menge findet man diese nur in Kaltwasserfischen. Durch das glasklare kalte Bergwasser der Hochschwabregion, hochwertigstes Futter und spezielle zugeschnittene Lebensbedingungen der Fische, gelingt es Quester einen sensationell hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren im Mariazeller Wildsaibling nachzuweisen. Quester: „Bevor ich mein Projekt umsetzte, habe ich mir viele andere Betriebe angesehen. Derartig gute Bedingungen zu finden ist sehr schwer, im Mariazellerland ist es gelungen.“

Mariazeller Wildsaibling – das Flaggschiff

Sowohl von der Optik, als auch von der Fleischkonsistenz und dem Geschmack her betrachtet, handelt es sich bei dieser Sorte um das „Non plus Ultra“ für Fischgenießer. Er ist auch der „gesündeste“ Speisefisch des Betriebes, betrachtet man seinen Anteil an Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren. Wohltuend für Herz und Kreislauf und ebenso ein Wundermittel für Anti-Aging.

Huchen – der Unzählbare:

Früher war er als Donau-Lachs bekannt und vor allem in den 60er und 70er Jahren weit verbreitet. „Ich empfinde ihn nicht nur als schön anzusehen, sein Fleisch lässt sich kaum mit dem von anderen Fischen vergleichen. Am ehesten noch mit dem von Thunfischen, sein Eigengeschmack ist sehr neutral und so stehen einem in der Küche irrsinnig viele Möglichkeiten in der Zubereitung offen.“

Bachsaiibling – der Allrounder

Sein Fleisch eignet sich besonders gut zum Räuchern, als „geräucherter Bachsaibling“ ist er mittlerweile als Spezialität bekannt. Aber auch fürs Braten und Garen entpuppt er sich als wahre Delikatesse.



WANN IST DER FISCH FRISCH?

Wird der Fisch aus dem Fließkanal gefangen, wird er noch am selben Tag ausgeliefert. Heinz Reitbauer rät zum „Frischetest“: „Man nimmt den Fisch bei den Kiemen und hebt ihn vorsichtig hoch. Wenn er sich dabei nicht abbiegt, handelt es sich um wirklich frische Qualität! Als weitere Merkmale sind klare Augen anzuführen und natürlich die Konsistenz des Fisches. Drückt man mit dem Finger auf ihn, soll die Druckstelle wieder verschwinden.“

„Der Süßwasserfisch hat eine steile Karriere vor sich!“, so Heinz Reitbauer, „nicht zu letzt durch Alexander Qvester.“

Fischzucht Alexander Qvester
Fischereibetrieb: Fallenstein 5
8632 Gußwerk
www.wildsaibling.at
office@wildsaibling.at

