

# Mit Fisch, Salz und Holzstaberl

**Salzkammergut.** Die Bewohner der tiefen Seen schmecken hier besonders gut. Egal, ob gegrillt oder als Sushi

**LUST AUF ÖSTERREICH**  
 REISEN UND GENIEßEN MIT DEM KURIER

VON INGRID TEUFL

Sie machen es den vielen Besuchern nicht einfach, die Menschen im Salzkammergut. Nicht einmal mit den einfachsten Gerichten. Steckerlfisch, zum Beispiel. Gesalzener Fisch, gegrillt am Holzstaberl. Kann eigentlich nichts schief gehen. In Gmunden aber einen Steckerlfisch zu ordern, offenbart verlässlich, kein Insider zu sein. Da hilft es, vor Ort selbstsicher einen Stanglfisch zu ordern. Anderswo im Salzkammergut, etwa am Attersee, spricht man lieber vom Steckerlfisch.

Außer im steirischen Teil. Etwa am Grundl- oder Aussee. Dort gibt es weder

Steckerl- noch Stanglfisch. Erwähnen Sie hier am besten den „Lechfisch“. Den gibt es allerdings nur einmal im Jahr – im Herbst, wenn die heimischen Saiblinge kurz vor dem Abbläichen gefangen werden, die Eier für den Fischbestand im nächsten Jahr abgestreift werden. Lechfischen heißt das im Ausseer Dialekt. Die auf Stäbe gesteckten Fische werden traditionell rund um ein großes, offenes Feuer herum angeordnet. Fast wie ein Spalier schaut das aus. Steckerl- oder Stanglfisch legt man waagrecht über eine Glut.

## Elementare Teile

Fisch, Wasser und natürlich Salz, diese elementaren Bestandteile des Salzkammerguts eignen sich das ganze Jahr über für Erkundungen, inklusive Grenzüberwindungen. Über drei Bundesländer (Oberösterreich, Salzburg, Steiermark) und acht Regionen (von Attersee-Attergau bis Wolfgangsee) erstreckt sich die Region, und der Blick über den Tellerrand eines Bundeslandes lohnt sich allemal. Überhaupt, wenn die kulinarischen Highlights geballt daherkommen. Beim Genussfestival „Salz in der Suppe“ kann man sich, getreu dem Triumphvirat Wasser, Salz und Fisch, im Mai durchkosten.

Der Blick hinter das Bekannte lohnt da besonders, etwa in Bad Ischl. Ein Besuch in der Kur-Konditorei Zauner und K.-u.-K.-Atmosphäre sind schließlich nicht alles. Im 17. Jahrhundert, vierhundert Jahre alten Weinhaus Attwenger tischte Tobias Fers mit seiner Frau Nadine etwa gelegentlich „Aqua Pazza“ auf, in „Meerwasser“ werde der Fisch nach dieser traditionellen, italienischen Zubereitungsart gegart, heißt es auf der Speisekarte. In Fers' Neuinterpretation kommt das Salz selbstverständlich aus der Gegend, ist handgeschöpft und unjodiert, „weil es milder ist“, und der Fisch aus dem Salzkammergut. Mit den auf Holz gespießten Fischen ist auch in Ischl zu rechnen. Anlässlich des Genussfestivals erledigt das Fischer Markus während des Wochenmarkts am Freitagvormittag. Im Rest des Jahres bringt er die Fische geräuchert mit, aus seiner Zucht bei Gmunden.

Dort, nahe dem Schloss Ort, landen bei „Fisch und Pasta by Parzer“ derzeit Reinanken als Stanglfisch auf glühenden Kohlen. Typisch für den Traunsee wäre zwar der Riedling, erzählt Fischspezialist Johann Parzer. Der sei aber bis ins Jahr 2028 wegen Überfischung zum Fang ge-



In seiner „Bierschmiede“ am Attersee braut Mario Scheckenberger mit Leidenschaft

sperrt. Gewürzt wird jedenfalls nur mit „ganz normalem Bäckersalz“. Das „weiße Gold“ gibt es heuer im Salzkammergut auch in flüssiger Form – als Bier. Mario Scheckenberger hat in seiner „Bierschmiede“ in Steinbach am Attersee lange getüftelt und ein Salzbeer gebraut. Überraschend rund schmeckt es, ein zarte Koriandernote verleiht dezente Würze, das Salz Vollmundigkeit. „Man darf nur nicht zu viel Salz erwischen“, sagt er.

Getüftelt hat auch Dominik Edlinger. Im elterlichen Hotel „Bergrose Hideaway“ in Strobl am Wolfgangsee setzt er mit seinen „SeeSushi“ auf japanischen Einfluss und internationale Akzente – aber

der Fisch dafür, der kommt konsequent aus der Region. Statt Lachs verarbeitet er Wolfgangseer Lachsforelle zu Nigiri und Maki, die Ausseer Seeforelle wird zu feinst filetiertem Sashimi und geflämter Waller macht sich statt Thunfisch gut als Sushi.

## Fischzucht vom Ei weg

In geräucherter Form sind die regionalen Fische allerdings keinesfalls zu verachten. Spätestens, wenn man in einer der originalgetreu nachgebauten, historischen Zillen über den Hallstättersee gleitet und bei Fisch, Käse, Wein oder einem Frühstück die mystische Stimmung dieses Gewässers genießt. Der servierte Fisch kommt aus der Ausseer Fischzucht in der Nähe vom Grundlsee. Rund hundert Tonnen Fisch werden hier jährlich gezüchtet, von der Befruchtung bis zum ausgewachsenen Tier. Dazu kommen noch Fische aus Wildkultur. Das reichlich vorhandene, kalte Wasser im Ausseerland liefert ideale Bedingungen, sagt Fischzucht-Chef Christian Kohlmayr. Und dass man hier, im steirischen Teil des Salzkammerguts, vor allem den Saibling schätzt, merkt man nicht nur, wenn er sein Wissen bei Führungen weitergibt. Als „Lechfisch“ im Herbst sowieso.

Während des Genussfestivals geht es bei „Plättlenroas“ am Altausseersee mit der Zille zu Kulinarikstationen. Zum Jagdhaus Seewiese etwa, das „James Bond“ Daniel Craig im Film „Spectre“ besuchte. Ob der Spion auch Saibling verspeiste, ist nicht bekannt. In der Jausenstation Kahlseck wird er den Teilnehmern dafür ganz sicher serviert. Die sogenannten Saiblingspatzen hier sind legendär.

## Info

„Salz in der Suppe“ Genussfrühling im Salzkammergut bis 28. Mai. [salzindersuppe.at](http://salzindersuppe.at), [salzkammergut.at](http://salzkammergut.at)

**Anreise**  
 Das Salzkammergut ist mit der Bahn von Attnang-Puchheim (OÖ) oder Stainach-Irdning (Stmk.) aus gut erreichbar. [oebb.at](http://oebb.at)

**Übernachten**  
 – Gmunden: Hotel zum Goldenen Hirschen [hirschengmunden.at](http://hirschengmunden.at)  
 – Strobl: Bergrose Hideaway [bergrose.at](http://bergrose.at)

FOTOS: GÖTTOURISMUS (3), INGRID TEUFL (2)



**Auf der Zille am Hallstätter See Fisch genießen (oben links) oder zu ebener Erd' in Bad Ischl einen Steckerlfisch, den Fischer Markus eigenhändig am Wochenmarkt zubereitet (oben)**



**„SeeSushi“ mit regionalem Fisch am Wolfgangsee (links). Im Ausseerland werden Saiblinge gezüchtet (oben)**

