

Fische lieben das Wasser der Oos

Rund 100 000 Tiere tummeln sich in den Teichen der Forellenzucht im Gaisbachtal

Von Yvonne Deck

Baden-Baden – „Platsch!“ – Jörg Richter ist nass. „Macht nix“, sagt er und wischt sich die Hand an den Jeans ab. Dass „seine“ Forellen recht lebhaft sind, ist er gewohnt. Gerade hat er ein paar der Fische mit dem Kescher aus einem Teich geholt, um sie in einen anderen umzusetzen. In der vierten Generation wird die Forellenzucht Baden-Baden von Richter und seiner Familie betrieben.

Der Name „Forellenzucht“ täuscht eigentlich. Hier geht es nicht ausschließlich um *Oncorhynchus mykiss* (so lautet der lateinische Name der Regenbogenforelle), in den 14 Teichen auf dem weitläufigen Gelände im Gaisbachtal tummeln sich auch Saiblinge, ein paar Aale und Lachsforellen. Je nach Saison, werden auch Karpfen oder russische Störe darin gehalten. „Alles, was eben gut schmeckt“, meint der 39-Jährige lachend. Die Bestimmung der Fische – auf der gesamten Anlage befinden sich rund 100 000 davon – ist klar: Sie werden gezüchtet, um danach verspeist zu werden. Richter liefert seine Ware an Krankenhäuser, Gastronomiebetriebe oder Feinkostgeschäfte, ein Teil davon wird auch entweder roh oder verarbeitet im eigenen „Forellen-Schlemmer-Läden“ verkauft.

Das Wasser des Oosbachs, der durch die Teiche fließt, eignet sich laut Richter besonders gut, um die Fische darin aufzuziehen. „Klares Bergwasser wie das hier mögen sie besonders gern. Forellen benötigen sauerstoffhaltiges Wasser zum Leben“, erklärt er. Wichtig sei, dass das Wasser fließt und nicht in den Teichen stehe. Deshalb hat jedes Becken auch einen Überlauf, ein Rohr lässt ständig neues Wasser nachfließen. Damit Forelle und Co. gut gedeihen, werden sie jeden Morgen mit einem speziellen Granulat gefüttert. Im Becken selbst sind die Tiere nur schwer zu entdecken, das Wasser ist nach den Regengüssen der vergangenen Tage recht trüb. Ab und zu springt aber eine Forelle oder ein Saibling hoch – lebhaftige Tiere eben.

Ausgezogen werden die Fi-



Jörg Richter, Geschäftsführer der Forellenzucht, holt einige Tiere aus einem Becken. Im Gebäude im Hintergrund werden die Fische im Buchenrauch geräuchert.

Foto: Deck

sche in speziellen Stationen und gelangen dann, wenn sie etwa zehn Zentimeter groß sind, nach Baden-Baden. Richter und seine 20 Mitarbeiter setzen sie dann in einem der Teiche aus. Sortiert nach ihrer Größe werden sie danach in die anderen Teiche verteilt – bis sie schließlich groß genug zum Schlachten sind.

Apropos Schlachten: Dazu werden die Tiere zunächst mit einem Zugnetz aus dem Becken gefischt – etwa 1 000 Stück am Tag landen allein im Räucherofen. Hinzu kommt die Frischware, die beispielsweise an Restaurants in der Region ausgeliefert wird. Das Herausfischen wird bei der Forellenzucht morgens erledigt. Danach geht es ans Schlachten. „Wir bemühen uns, das Ganze so kurz und schmerzlos wie möglich zu machen“, sagt Richter und erläutert. „Die Fische kommen in ein Becken,

durch das Strom fließt. Sie sterben quasi an einem elektrischen Schlag.“

Stippvisite



Als nächstes werden die Fische ausgenommen. Wendelin Siegel schneidet gerade einen Fisch auf und hält eine Art „Ministaubsauger“ in die Öffnung. „So werden die Eingeweide entfernt“. Schwache Nerven sollte man hier nicht haben. Der Fischgeruch ist extrem – und auf dem gekachelten Boden sammeln sich Blut und Innereienreste.

Manche der geschlachteten Forellen werden nun über Nacht in Salzlake gelegt und dann am nächsten Morgen in den Räucherofen gehängt. Der ist Richters ganzer Stolz. Am hinteren Ende des Geländes

der Forellenzucht dampft es nämlich aus einem kleinen Häuschen ganz gewaltig. „Das ist Buchensägemehl, das man hier riecht“, erklärt der Fachmann. Und in der Tat: Der Rauch riecht nicht einfach nur nach Qualm, sondern er hat eine feine Note – offenbar die von Buchenholz. Zwei Stunden lang bleiben die Fische in diesen computergesteuerten Öfen, nach zwei Stunden im Ofen sind sie fertig, werden filetiert und verpackt.

Die Fische, die nicht geräuchert werden, verarbeiten Richters Mitarbeiter entweder zu Forellencreme, -frikadellen oder anderen Waren, die im Laden verkauft werden, oder sie filetieren sie für den Verkauf. Edmund Jochim benötigt gerade mal 20 Sekunden, um eine Forelle geschickt zu zerlegen. „Jahrelange Übung“, grinst der Chef. „Wir machen das hier eben schon eine Weile.“