

01.07.2015

## 9 Bundesländer, 9 Restaurants: Das sind die Wildfang-Gastronomen

### **Bundesforste und Slow Food küren die neun nachhaltigsten Gastronomen Österreichs**

Sie zählen zu den kostbarsten Lebensmitteln Österreichs: Die Original WILDFANG-Fische der Österreichischen Bundesforste (ÖBf), die im Salzkammergut gute vier Jahre langsam heranwachsen, bevor sie aus den kristallklaren Salzkammergut Seen (Hallstätter See, Toplitzsee und Grundlsee) in alter Tradition mit Stellnetzen und Holzplätten gefischt werden. Da die Gesamtmenge des jährlich fischbaren Wildfangs nur für einige wenige Restaurants reicht, haben die Bundesforste in Zusammenarbeit mit Slow Food ein bundesweites Auswahlverfahren gestartet. Zunächst konnten alle Fisch- und Wildfang-LiebhaberInnen die nachhaltigsten Restaurants des Landes nominieren. In einem zweiten Schritt wurden die regionalen Slow Food Gruppen (sog. Convivien) gebeten, aus den nominierten Gastronomen eine Shortlist für jedes Bundesland zu reihen. Als letzte Instanz kontrollierte noch eine Gourmet-Jury bestehend aus Severin Corti (News/Rondo), Angelika Deutsch (Kulinarischer Salon), Peter Gnaiger (Salzburger Nachrichten) und Kathi Wolschner (Rolling Pin) die kulinarische Exzellenz der Spitzenreiter in jedem Bundesland und einigte sich schließlich auf die Preisträger.

Neun Restaurants sind als Sieger aus dem österreichweiten Selektionsprozess hervorgegangen. Je ein Gastronom pro Bundesland wird während des Sommers 2015 die raren und wertvollen Wildfang-Fische aus den kristallklaren Salzkammergut-Seen der Österreichischen Bundesforste beziehen dürfen. Es sind dies:

<b>Bundesland</b>	<b>Restaurant</b>	<b>Website</b>
Burgenland	Gut Purbach, Purbach	<a href="http://www.gutpurbach.at">www.gutpurbach.at</a>
Kärnten	Biohotel Der Daberer, Dellach	<a href="http://www.biohotel-daberer.at">www.biohotel-daberer.at</a>
Niederösterreich	Gastwirtschaft Floh, Langenlebarndorf	<a href="http://www.derfloh.at">www.derfloh.at</a>
Oberösterreich	Mühlthof, Neufelden	<a href="http://www.muehlthof.at">www.muehlthof.at</a>
Salzburg	Restaurant Obauer, Werfen	<a href="http://www.obauer.com">www.obauer.com</a>
Steiermark	Gasthaus Thaller, Vogau	<a href="http://www.gasthaus-thaller.at">www.gasthaus-thaller.at</a>
Tirol	Blaue Quelle, Erl	<a href="http://www.blauequelle.at">www.blauequelle.at</a>
Vorarlberg	Restaurant S'Schulhus, Krumbach	<a href="http://www.schulhus.at">www.schulhus.at</a>
Wien	Labstelle, Wien	<a href="http://www.labstelle.at">www.labstelle.at</a>

Darüber hinaus war das Restaurant Steirereck (Wien) als zehntes Restaurant von Anfang an fix, da sich Heinz Reitbauer aus eigener Initiative stets um den Wildfang bemüht hat und schon seit Jahren Wildfang bezieht und serviert.



v.l.n.r.: Leiter ÖBf-Fischwelten Matthias Pointinger, Steirereck-Chef Heinz Reitbauer, Slow Food Wien Obfrau Barbara van Melle, ÖBf-Vorstand Georg Schöppl  
Foto: Christian Husar



Wildfang-Äsche mit Goldrübe, Götterfrucht, Kapern und Kren  
Quelle: Christian Husar



Fischer beim Einholen des Netzes am Grundlsee  
Quelle: Wolfgang Simlinger

### **Exklusivität und begrenzte Verfügbarkeit**

Georg Schöppl, Vorstand der Bundesforste, zum Ergebnis der Initiative: „Für die Österreichischen Bundesforste war bei der Initiative wesentlich, dass für die Gastronomie-Betriebe Qualität und Nachhaltigkeit wichtig sind, der Begriff der Nachhaltigkeit stammt ja ursprünglich aus der Forstwirtschaft und entspricht sozusagen unserer DNA. Original-Wildfang-Fisch wird nur in den Sommermonaten bis zur Laichzeit gefischt. Insgesamt stehen jeden Sommer nur etwa 4.000 Kilo dieser Wildfang-Fische zur Verfügung, denn es wird den Seen nur soviel entnommen, wie von alleine wieder nachwachsen kann. So wird der nachhaltigen Bewirtschaftung Rechnung getragen.“

### **Hohes Verständnis für Qualität**

Mit der nur begrenzten Verfügbarkeit von Juli bis September und dem Kilopreis von 29 Euro braucht es von Seiten der Gastronomen ein hohes Verständnis für beste Qualität. Josef Floh, Wildfang-Gastronom in Niederösterreich, zum Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie: „Wir bemühen uns, fair und umweltfreundlich zu wirtschaften. Deswegen verwenden wir respektvoll angebaute oder aufgezogene Naturprodukte, die gesund sind. Nachhaltig nennt man das heute. Für uns ist es einfach der einzige Weg, wie wir leben, kochen und arbeiten wollen.“

### **Artenvielfalt und Ausblick auf 2016**

„Mit der Initiative haben wir dem heimischen Fisch, der biologischen Artenvielfalt in unseren Gewässern und dem traditionellen Lebensmittelhandwerk eine Bühne geboten, von der sie nicht mehr verschwinden sollten. Wir von Slow Food freuen uns natürlich schon auf eine Wiederholung der Aktion im nächsten Jahr“, so Barbara van Melle, Obfrau von Slow Food Wien. Im Rahmen der Initiative werden für jede Wildfang-Saison neue Wildfang Gastronomen gewählt, damit diese Auszeichnung wie ein Wanderpokal auch andere Gastronomen motiviert, nachhaltig zu arbeiten und die Wertschätzung des heimischen Fisches weiter gesteigert wird.

## Was bedeutet „Original WILDFANG“?

Die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) pflegen, schützen und bewirtschaften die natürlichen Ressourcen der Republik Österreich. Darunter auch die kristallklaren Seen im Salzkammergut wie der Hallstätter See, Toplitzsee und Grundlsee, in denen wilde Forellen, Saiblinge und Reinanken heranwachsen. Sie leben von Menschenhand unberührt in freier Wildnis, ohne Einflussnahme auf ihre Fortpflanzung, ihre Ernährung, ihr Verhalten im See oder auf ihr Wachstum. Frühestens im Alter von 4 Jahren werden die Fische dem See entnommen. Und selbst dann nur ganz wenige. Keinesfalls mehr, als jährlich natürlich nachwachsen. Das entspricht dem Verständnis von Nachhaltigkeit, wie es in allen Bereichen der Österreichischen Bundesforste gelebt wird. Das bedeutet, dass es jährlich nur eine sehr kleine – dafür aber umso begehrtere – Menge an Original WILDFANG-Fischen gibt.

Die Shortlists der nachhaltigsten Gastronomen in den neun Bundesländern sind nachzulesen unter [www.wildfang-gastronomen.at](http://www.wildfang-gastronomen.at).

### [Pressefotos](#)

#### **Rückfragehinweis:**

Österreichische Bundesforste  
Mag. Pia Buchner, Pressesprecherin  
Tel. 02231-600-1520  
E-Mail [pia.buchner \[AT\] bundesforste \[.\] at](mailto:pia.buchner@bundesforste.at)

Wine&Partners  
Caroline Derler  
[c.derler \[AT\] wine-partners \[.\] at](mailto:c.derler@wine-partners.at)  
T: +43 1 369 79 9014