Ein Griff in den See

Seit Jahrhunderten treffen sich Fischer und Fischerinnen zum Lechfischen im Ausseerland. Auch die größte Fischzucht der Gegend setzt auf die altbewährte Methode. Versprochen wird Einklang zwischen Mensch und See. Doch kann es den überhaupt geben?

WENN VOM SAIBLING DIE REDE IST

Zur Familie der Saiblinge gehören mehrere Arten, die rund um den Globus in Seen und Teichen vorkommen. Spricht man im Ausseerland vom Saibling, ist damit vor allem der Seesaibling gemeint. Ein enger Verwandter des Seesaiblings ist der Bachsaibling. Dieser kommt auch im Salzkammergut vor, ist im Gegensatz zum Seesaibling aber kein einheimischer Fisch der tiefen Voralpen- und Alpenseen, sondern war ursprünglich in amerikanischen Seen beheimatet. Durch die nahe Verwandtschaft lassen sich Seesaiblinge und Bachsaiblinge kreuzen. Daraus entstand der Elsässer Saibling.

Tritt man durch die hölzerne Tür von Otto Kalß' Hütte am Ufer des Altausseer Sees, betritt man auch ein Stück seiner Geschichte. An einer Wand hängen Bilder aus dem 20. Jahrhundert. Auf ihnen sieht man Kalß' Vorfahren, in Schwarz-Weiß und in Lederhosen. Auf der anderen Wand zeigt ein eingerahmter Kalender, wie die ansässigen Familien sich das Fischen untereinander Woche für Woche aufgeteilt haben. Seit Jahrhunderten sind die Fischereirechte am Altausseer See elf einheimischen Familien vorbehalten. Sie werden, wie die Tradition des Lechfischens, von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Fischer entnehmen dabei den Muttertieren zur Laichzeit im November ihre Eier, befruchten sie und ziehen die jungen Tiere groß, um sie dann wieder in den See freizulassen. „So gibt man dem See etwas zurück und tut etwas für den Saiblingsbestand", erklärt der 84-jährige Kalß das Prozedere, das schon seine Eltern und Großeltern so gemacht haben. Der Saibling gilt bereits seit dem Mittelalter als wertvollster Speisefisch in der Region. „Im Grunde mache ich es genauso wie sie damals. Nur war das Becken früher aus Holz und nicht aus Metall", sagt er und zeigt auf den kleinen Pool, in dem sich Tausende Jung-Saiblinge drängen. Kalß holt dafür das Wasser mit einer Pumpe direkt aus dem Altausseer See. Jährlich im Mai, wenn die Saiblinge groß genug sind, werden sie in ihren natürlichen Lebensraum entlassen.

Wildfang vs. Wildkultur

Die Fischerei Ausseerland hat die Tradition übernommen. Sie wurde 2018 gegründet und ist Teil der Dietrich-Mateschitz-Gruppe. Gemeinsam mit den Bundesforsten hat sie einen Pachtvertrag und damit ein exklusives Fischereirecht für den Grundlsee, Toplitzsee und Hallstätter See. „Wir haben das Patent auf die sogenannte Wildkultur", erklärt Geschäftsführer Christian Kohlmayr. Das funktioniert so: Zur Laichzeit entnehmen Berufsfischer*innen der Bundesforste den Muttertieren ihre Eier. Diese werden anschließend der Fischerei Ausseerland übergeben und befruchtet. Danach werden die Mutterfische wieder in den See freigelassen. Die Jungfische wachsen hingegen in den Anlagen und in Naturbecken heran, bis sie groß genug sind, um gegessen zu werden. Das dauert im Schnitt drei bis vier Jahre. Durch das Lechfischen und die Wildkultur, so betont es die Fischerei Ausseerland, würden sie „wilde Gene" in die Zucht bringen.

Kurt Pinter sieht hinter dem Begriff „Wildkultur" allerdings sehr viel Marketing-Strategie. Er forscht am Institut für Hydrobiologie und Gewässermanagement der Universität für Bodenkultur in Wien. Für ihn ist fraglich, inwieweit ein Aufwachsen in einer Fischzucht der Entwicklung in der Wildnis gleicht. Entscheidend für die Qualität des Fisches sind seiner Ansicht nach die Aufwachsbedingungen – also die Nahrung, die Lebensdauer, der Lebensraum, die Fischdichte –, und weniger die genetische Abstammung.

Auch im Kontext des traditionellen Lechfischens appelliert er zum vorsichtigen Umgang mit den natürlichen Prozessen. „Die künstliche Befruchtung und die hohen Überlebensraten im Zuchthaus stellen eine Einflussnahme auf natürliche Selektionsprozesse dar. Fische suchen sich natürlicherweise ihre Partner ganz bewusst und nach bestimmten Kriterien aus. Das Eingreifen in diesen Prozess kann negative Folgen auf die Fitness der Nachkommen und damit auch auf die Population haben", so Pinter. Der Umgang mit der Natur verlange ein sorgsames Handeln, damit dem Gedanken, dem See etwas zurückgeben zu wollen und den Saiblingsbestand zu hegen, ausreichend Rechnung getragen wird.

(Zu) große Nachfrage

Bei der Fischerei Ausseerand sind 70 Prozent der jährlich gezüchteten 100 Tonnen Fisch ebenfalls Saiblinge. Fünf Prozent davon sind Seesaiblinge, der Rest „Wildkultur-Saiblinge", welche eine Kreuzung aus dem Grundlseer Seesaibling und einer Bachsaibling-Art aus dem Murtal sind. 95 Prozent der Kunden der Fischerei Ausseerland kommen aus der Kernregion Salzkammergut, sagt Kohlmayr.

Das bedeutet: Ein Großteil der Saiblinge, die im Salzkammergut gegessen werden, sind Zuchtfische der Fischerei Ausseerland. Aus dem Altausseer See fangen die Fischerfamilien rund 1,5 bis zwei Tonnen Wildsaiblinge pro Jahr – gezüchtet werden hingegen 100 Tonnen.

Ob den Menschen klar sei, dass sie meist Zuchtfisch und nicht Wildfang essen, auch wenn es der Name „Wildzucht" so suggerieren könnte? „Natürlich glauben das viele, auch wenn wir allen unseren Kunden Informationen mitgeben und es draufschreiben", sagt Kohlmayr. „Aber wenn jeder Fisch aus Wildfang kommen würde, hätten wir in fünf bis zehn Jahren keine Fische mehr in den drei angesprochenen See."

WUSSTEST DU...

… dass Seesaiblinge auch heute Kälte bevorzugen und Wassertemperaturen von über 21 Grad Celsius für sie lebensbedrohlich sein können?

… dass Seesaiblinge wie Forellen und Lachse zur Familie der Salmonidae, also zu den Lachsfischen, gehören? Sie ernähren sich von Larven, Muscheln und von kleinen Fischen wie Elritzen.

… dass in europäischen Gewässern ursprünglich nur der arktische Wandersaibling vorkam? Aus ihm hat sich in Österreich die beständige Form entwickelt. Sie wurden schon früh auch gezüchtet. Daher kommt der Name „Seesaibling".

… dass Saiblinge als Relikt der letzten Eiszeit gelten? Als vor circa 10.000 Jahren Seen im heutigen Österreich entstanden, wanderten sie aus dem Norden ein.

… dass der Seesaibling, auch SALVELINUS UMBLA genannt, bis zu 40 Jahre alt, bis zu 75cm lang und bis zu 10kg schwer werden kann?

LESERBRIEF:

Spürt ein Fisch sein Aussterben?

Zum Verfasser: Elias Grimm arbeitet als Künstler in Bad Aussee. Für die Ausstellung „Acta Liquida" beschäftigte er sich mit den Arten- und Lebensraumwandel in den mitteleuropäischen Süßgewässern aufgrund klimatischer und anderer menschengemachter Veränderungen.

Seit der Entstehung unseres Planeten sind ein überwältigender Teil aller jemals aus der Evolutionsgeschichte hervorgegangenen Arten ausgestorben. Die Chance, dass dieses Schicksal eine Art früher oder später ereilt, ist also denkbar hoch. Dementsprechend müsste man sich also keine großen Gedanken machen, wenn nach und nach auch unsere zeitgenössischen Arten diesem ewigen Kreislauf zum Opfer fallen. Andererseits stelle man sich auch einmal vor, was es bedeutet, das letzte Individuum einer Art zu sein.

Mit einem selbst stirbt dann jegliches Verständnis für die Kultur der Art aus. Jegliche Errungenschaft, ob physischer oder geistiger Natur, womöglich von den Vorfahren über Jahrtausende mühsam erlernt, wird schlagartig wertlos. Alle Mühen des eigenen Lebens, all die Arbeit, die man sich für sein Erbe angetan hat, sind umsonst. Nichts davon hat mehr für jemanden in der Nachwelt eine Bedeutung. Es ist ein Gefühl der unglaublichen Einsamkeit. Und ja, selbst ein vermeintlich primitives Wesen, wie ein Fisch, bemerkt, wenn der Lebensraum schwindet, wenn das Nahrungsangebot knapper wird, wenn er keine Artgenossen mehr für die Paarung findet. Wenn seine Instinkte dahingehend nicht mehr befriedigt werden, spürt auch ein Fisch womöglich ein Gefühl der absoluten Leere. Und dieses Schicksal ereilt momentan – vor allem durch die Klimakrise – jährlich hunderte Arten weltweit.

Auch das Säugetier Mensch hat das Aussterben übrigens schon getroffen. Aber weil von dem Neandertaler kein Individuum überlebt hat, um davon zu erzählen, ist vermutlich auch das Maß an Mitgefühl, welches wir Homo sapiens sapiens generell für das „Aussterben" aufbringen können, ziemlich klein. Vernichtend klein.

AKTUELL IM AUSSEERLAND:

29.6., 19:30	Stanzer Weg: Wie geht intelligente Gemeindeentwicklung? Winterstall, Bad Aussee
28.6., 21:00	Blickpunkte, Grundlsee
28.-30.6.	Das vermutlich beste Hotel der Welt, Dorfplatz Bad Mitterndorf
29.6., 14:00	Get Together, Bahnhof Bad Aussee
30.6., 11:00	Zukunftsblatsg - Markt der Zukunft Salzkammergut, Kurpark 1, Bad Mitterndorf
6.7., 17:00	New Salt Session, Gössler Wand, Grundlsee
6.7., 14:00	Mittelton Festival, Kammerhofmuseum, Chlumecky-platz in Bad Aussee
9.7., 18:30	Neueröffnung Literaturmuseum Altausee, Literaturmuseum Altausee
10.7., 10:00	Literarischer Dorfspaziergang, Fischerndorf 61, Altausee
13.7., 19.30	Schall und Rauch – East End Salzkammergut, Wolkersteil, Bad Mitterndorf
14.7.	KinderUni Salzkammergut, Kur- und Congresshaus Bad Aussee
14.-7.	Art Your Village, Katrina Hallburga, Grundlsee
EMPFEHLUNG:	Gravity and Growth, Alpengarten Bad Aussee
Bis 20.8.	Ausstellung HM Profil, Hauptstraße 51, Bad Aussee
Bis 30.8.	Zeitreise – zwischen gelebter Tradition und Küchee, Vereinsmarkt Essen, Grundlsee
Bis 31.10.	Ähn'liss, Outdoor-Quelen in Kurpark, Bad Aussee
Bis 3.11.	Verborgen im Fels, Steinbergbaus Salzwiesen, Altausee
Bis 3.11.	Wolfgang Gurlitt, Kammerhofmuseum, Bad Aussee

culture project of salzkammergut 2024 — European Capital of Culture Bad Ischl Salzkammergut

NARZISSENPOST
Was uns blüht – Ein Littafilsukermagazin für das Ausseerland
Ausgabe #3 — Der Seesaibling
28.06.–18.07.2024

SALVELINUS UMBLA

Hauptsponsoren:
ALTAUSSEE Gemeindeamt
BAD AUSSEE Kurhauszentrum
BAD MITTERNDORF ARGE Mattigprojekt
GRUNDLSEE Grundlseeler Grundlsee Off

Verantwortliche Ausgabe #3 | Der Seesaibling:
Nina Kuzmanic

Grafik und Illustration:
ONAIZ studios

Lektorat:
redaktionsbüro@sprachkerne.at

Redaktion:
Laura Anna Bauer, Lukas Bauer, Katharina Engelhalter, Nina Kuzmanic, Verena Mischitz, Gerlinde Pirker, Clara Ponsi, Thomas Wallinger (Korrekt, Projektleitung)

Die Redaktion fährt sich dem Klima Kodex des Netzwerks Klimajournalismus verpflichtet.

Für den Inhalt verantwortlich:
Kulturhauptstadt Bad Ischl – Salzkammergut, Auracherstraße 4, 4820 Bad Ischl

In Kooperation mit:
Ankünder GmbH, Netzwerk Klimajournalismus, Sun Mies.

Top Partner: Raiffeisen
Gemeinsam Partner: salzkammergut
Offizielle Partner: Gmundner Keramik, Salzburg Milch
Partner: ÖBB, SCHACHNER
Project Partner: NARZISSENPOST

Cool eibenl

Er ist einer der bedeutendsten Fische des Ausseerlands. Doch steigende Temperaturen, invasive Arten, aber auch der Mensch bedrohen zunehmend sein nasses Wohnzimmer.

Fantasiegeschichten. Das ist das Wort, das Alexander Edlinger-Scheck benutzt, wenn er an die Erzählungen seines Vaters zurückdenkt. Geschichten davon, wie der Grundlsee noch jeden Winter komplett zugefroren war. Geschichten davon, wie das gesamte Ufer des Sees mit Elritzen, einer winzigen Fischart, bedeckt war. Geschichten, die sich mit der heutigen Realität kaum noch decken.

Edlinger-Scheck ist am Grundlsee aufgewachsen. Als studierter Biologe und Experte für Fischerei beobachtet er die Entwicklungen der letzten Jahre sehr genau und kritisch. „Wir kriegen nur einen geringen Teil mit von dem, was tatsächlich passiert", sagt er besorgt. Auch der Saibling – Wappentier von Bad Aussee und ein Fisch, der wie kaum ein anderer für die Region steht – bereitet ihm Sorgen. Denn seit den 1960er Jahren häufen sich die Gefahren für den beliebten Speisefisch.

Es wird heißer

Da wären zum einen die ansteigenden Temperaturen: Der Saibling liebt kaltes Wasser. Temperaturen über 21 Grad Celsius machen ihm das Leben schwer, sind gar lebensbedrohlich. Doch durch den Klimawandel wird es immer wärmer. Auch die Seen bleiben nicht verschont. Seit 1975 hat die mittlere Jahres-Oberflächentemperatur von heimische Seen um 1,4 bis 2 Grad Celsius zugenommen. Das zeigen Daten des Instituts für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft in Scharfling am Mondsee (siehe auch Interview rechts).

Auch eine internationale Erhebung warnte vor einigen Jahren: Durch das sich erwärmende Klima könnten viele Arten aus ihren ursprünglichen Lebensräumen verdrängt werden. Dafür wurden 32 Millionen Temperaturdaten an 139 Seen weltweit in einem Zeitraum von mehr als 30 Jahren gesammelt.

Umgekehrt bieten sich neue Lebensräume für andere – mit teils ungewollten Folgen, wie Edlinger-Scheck erklärt: „Eine Folge dessen, dass der See nicht mehr zufriert, ist auch, dass Kormorane nun den ganzen Winter hier bleiben können, weil es genug Futter für sie gibt." Er schätzt, dass um die 50 Vögel am Grundlsee überwintern. „Ich habe mal versucht auszurechnen, wie viele Fische 50 Kormorane so essen. Laut meinen Schätzungen sind es um die vier Tonnen jährlich", sagt Scheck. Auch am Altausseer See erzählen die Einheimischen, sie hätten Kormorane beobachtet. Diese belasten die Fischpopulation massiv, wie eine 2022 veröffentlichte Studie für die Traun nachweisen konnte. Dort wurde fast die Hälfte der Äschen von Kormoranen gefressen, schlussfolgerte das Institut für Hydrobiologie und Gewässermanagement der Universität für Bodenkultur Wien.

Zwischen Räubern und Parasiten

Doch Kormorane sind nicht die einzigen anderen Lebewesen, mit denen der Saibling zu kämpfen hat. Zu seinen natürlichen Feinden zählen auch Hecht und Flussbarsch. „Der Hecht wurde wahrscheinlich in den 1960ern von Sportfischern in den Grundlsee eingesetzt und der Flussbarsch in den 1980ern als Lebendköder für den Hecht", erklärt Scheck. Beide Arten haben sich seither massiv im Grundlsee und in anderen Seen des Salzkammerguts vermehrt. „Der Flussbarsch frisst gerne Fischlaich. Auch der Hecht ist ein Raubfisch.

Außerdem ist er Wirt des Hechtbandwurms, eines Parasiten, der schädlich für andere Fischarten wie den Saibling sein kann", skizziert Scheck das Problem. Die Bundesforste, welche die Fischereirechte am Grundlsee besitzen, fischen den Hecht deshalb massiv ab. „Viel mehr kann man auch nicht tun, wenn sich eine Art schon derart ausgebreitet hat", sagt Edlinger-Scheck.

Faktor Mensch

Ein weiteres Problem für den See und auch den Saibling sei der Mensch selbst. So erklärt Fisch-Experte Edlinger-Scheck, dass der Saibling vor allem ab den 1960er Jahren überfischt wurde und die Bestände gelitten hätten. Hier sei die Fischerei Ausseerland noch eine der besten Gegenmaßnahmen. Sie wurde im Jahr 2017 gegründet; Scheck arbeitete dort bis zu seiner Karenzierung. „Die Gastro würde mit wild gefangenen Saiblingen keine Woche auskommen. Von daher sind wir auf die Zucht angewiesen", sagt der Biologe.

Doch selbst wenn der Mensch die Saiblinge nicht verzehren würde, stelle er eine Gefahr für sie dar. „Wir haben von Jahr zu Jahr mehr Badetage. An vielen Badeplätzen befinden sich aber auch die Laichplätze. Wenn Menschen baden gehen, benutzen sie meistens Sonnencreme. Über den Ölfilm, der dadurch entsteht, sollte man sich längerfristig auch Gedanken machen", sagt Edlinger-Scheck. Die negativen Auswirkungen der chemischen Substanzen, die in vielen Sonnencremes enthalten sind, auf marine Ökosysteme sind in der Forschung schon länger bekannt. Für Seen gibt es hier allerdings noch wenige Untersuchungen und viele offene Fragen.

Genau solche Fragen müsse man aber stellen, wenn man „möchte, dass der Saibling auch in hundert Jahren noch da ist" – und die Geschichte vom Saibling nicht auch zur Fantasiegeschichte wird.

BUCHTIPP:

Die Gaben des Wassers – Naturerfahrungen zwischen Quelle, See und Wildfluss

„Was hat keine Form, kann aber jede Form annehmen, lässt sich berühren, aber nicht halten?", fragt Karin Hochegger zu Beginn ihres neuen Buches, in dessen Titel sich auch schon die Antwort des Rätsels verbirgt.
In „Die Gaben des Wassers", beschäftigt sich die Autorin, die hauptberuflich als Bezirksfliegenleiterin für Liezen des steirischen Naturschutzbundes tätig ist, mit so ziemlich allen Erscheinungsformen von Wasser: Quellen, Bächen, wilden Flüssen, Seen oder auch Mooren. Die Naturerfahrungen, die sie dabei macht, liefern Hochegger viele Anknüpfungspunkte, werfen aber auch Fragen auf. Die meisten haben mit uns, dem Menschen, zu tun – und wie wir mit den vielen Gaben des Wassers umgehen.

SALVELINUS

ein ling
mit weißem rand
an der vorderseite der flossen
kein ding
und doch besitz

schwimmt. in tiefen eiskalten gewässern
lebt: von insekten krebsen würmern schnecken muscheln
laicht: im sommer auf den steinböden der seen

ist dann vielleicht schon drei Jahre alt
nach hundert tagen schlüpfen larven
»wilder als bio«

und ich esse ihn
trotzdem
obwohl ich sonst keine tiere esse
obwohl ich ihn liebe weil ich ihn liebe
weil er nicht schreien kann
kein fell hat
bin inkonsequent wie alle lebendigen

Andrea Grill, geboren in Bad Ischl, ist promovierte Evolutionsbiologin und lebt als Dichterin und Schriftstellerin in Wien und Amsterdam.

INTERVIEW:

„Möglich, dass der Saibling den Klimawandel nicht überlebt"

Was dem Liebling des Salzkammerguts zusetzt, erzählt Daniela Achleitner. Sie leitet seit 2023 das Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft am Bundesamt für Wasserwirtschaft.

In den letzten Jahren sind die Temperaturen rasant gestiegen. Welche Auswirkungen hat das auf Gewässer?

Vor allem auf die Seen hat es große Auswirkungen. Wir messen seit den 1970er-Jahren die Temperaturen von heimischen Seen. Inzwischen sehen wir an der Wasseroberfläche eine Temperaturzunahme des Jahresmittelwertes zwischen 1,4 und 2 Grad Celsius im Vergleich zu 1975. Das hat Folgen für das ganze ökologische System von Seen.

Welche genau?

Im Sommer haben Oberflächenwasser und Tiefenwasser von Seen aufgrund der unterschiedlichen Temperaturen und Dichten keinen Kontakt miteinander. Im Oberflächenwasser führen Algen in dieser Zeit Photosynthese durch. Im Tiefenwasser hingegen gibt es kein Licht und keine Algen, die Sauerstoff produzieren können. Aber es finden das ganze Jahr über Abbauvorgänge statt, indem organisches Material hinunter in die Tiefe rieselt und dort von Bakterien zersetzt wird. Diese Bakterien brauchen für den Abbau der organischen Substanz natürlich Sauerstoff.

Im Herbst und im Frühling hat der ganze See die gleiche Temperatur, wodurch eine Durchmischung des Wasserkörpers stattfindet und Sauerstoff in die Tiefe kommt. Da wir jetzt aber diese zwei Grad höhere Wassertemperatur an der Oberfläche haben, hat sich die Zeit verlängert, in der Oberflächenwasser und Tiefenwasser voneinander getrennt sind. Durch den Temperaturanstieg kommt es inzwischen im Frühling 16 bis 24 Tage früher zu dieser Schichtung und im Herbst dauert sie 11 bis 16 Tage länger. Sprich, es gibt einen Monat weniger Zeit, in dem Oberflächenwasser und Tiefenwasser in Austausch treten können. Während dieser Zeit verbrauchen Bakterien in der Tiefe aber weiterhin Sauerstoff. Dieser natürliche Sauerstoffmangel wird nun durch die Klimaveränderung verstärkt und verlängert.

Welche Folgen kann das haben?

Es ist damit zu rechnen, dass sich unsere Seen bei anhaltendem Temperaturanstieg noch stärker verändern und nur mehr einmal pro Jahr durchmischen werden. Es wird voraussichtlich zu Verschiebungen von Sauerstoff- und kälteliebenden Arten in den Seen kommen.

Auch der Saibling liebt die Kälte. Inwiefern ist dieser gefährdet?

Der Grundlsee, der Toplitzsee und auch der Ausseer See sind von Haus aus sehr kalt und sauerstoffreich, da besteht für den Saibling noch kein Problem. Aber in seichteren, wärmeren Seen könnte es künftig zu Veränderungen kommen. Da haben sich Saiblinge und Reinanken bisher den Lebensraum aufgeteilt. Saiblinge waren unten in der Wassersäule, Reinanken weiter oben, das ist bisher problemlos gegangen.

Zukünftig wird es aber vermehrt zu Sauerstoffproblemen im Tiefenwasser kommen. Deshalb müssen die Saiblinge weiter nach oben in den Lebensraum der Reinanken einwandern. Es wird voraussichtlich zur Konkurrenz zwischen diesen Arten kommen. Bei flacheren Seen war der Saibling womöglich immer schon am Rande seiner Existenzmöglichkeiten. Es ist durchaus möglich, dass er dort den Klimawandel nicht überleben wird, da es keinen Lebensraum zum Ausweichen gibt. Anderen Fischen, wie den Hechten oder Flussbarschen, kommt das wärmere Wasser wiederum sehr entgegen; Es, gibt also Verlierer und Gewinner im Klimawandel.