

WW

Wie saftig schmeckt die Urforelle?

In Bächen zwischen der Enns und dem Almtal haben sich Bachforellen besonders ursprünglich erhalten. Das ergaben Untersuchungen des Bundesamtes für Wasserwirtschaft und der Universität Wien.

Mag. Reinhard Haunschmid arbeitet am Institut für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde in Scharfling. Er schildert uns, was sich tut in den Bächen um den Nationalpark.

Das schwimmt im Bach

Erhoben wurden die Fischbestände am Großen Bach, am Weißenbach, Schwarzen Bach, Haselbach, Sitzenbach, Saigerinbach, an der Krumpfen Steyrling und am Hinteren Rettenbach.

Zumeist kommen hier drei Fischarten vor – Bachforelle, Koppe und die aus Nordamerika eingebürgerte Regenbogenforelle. Im Großen Bach findet sich zu-

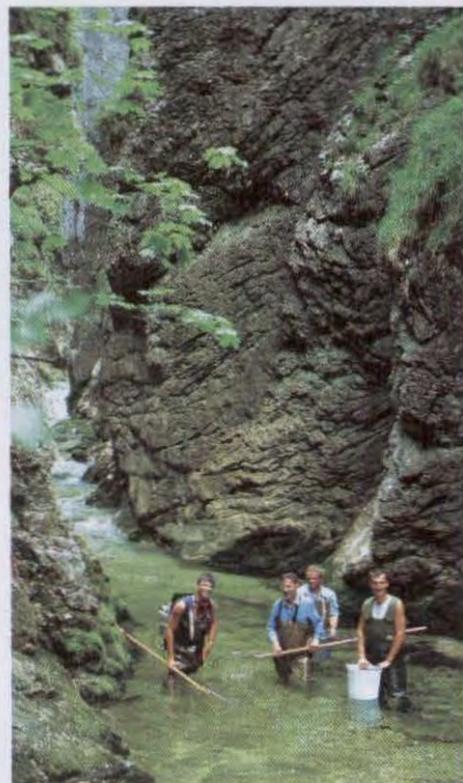
sätzlich die Äsche. Nur an zwei Bächen wurden keine Regenbogenforellen gefunden.

Sonst entspricht die Menge der Regenbogenforellen oft jener der Bachforellen. Und offensichtlich können sich die Regenbogenforellen hier auch selbst fortpflanzen. Selbst tief drin in der scheinbar so ursprünglichen Haselschlucht.

Bachforelle ist nicht Bachforelle

An vier Gewässern wurde die Genetik der Bachforelle untersucht: In Österreich gibts grob gesagt zwei Typen von Bachforellen – donau-stämmige und atlantische. Die mit atlantischem Stamm waren ursprünglich nur im nördlichsten Mühlviertel verbreitet – in Bächen, die zur Moldau hin ziehen und in Vorarlberg, im Einzugsgebiet des Rheins.

Künstlich besetzt wurde aber in ganz Österreich mit Bachforellen aus Dänemark – auch in Bächen, die heute zum Nationalpark gehören. Haben sich diese Besatzfische vermischt mit den ursprünglichen Bachforellen?





In drei der vier untersuchten Bäche war das nicht der Fall. Und an einem Bach wurde sogar ein neuer „Donaustamm“ entdeckt. Diese Forellen blieben wohl mehrere tausend Jahre genetisch unverändert. Sowas wie „Urforellen“.

Donaustamm 25

Die Urforelle aus dem Nationalpark hat einen ganz nüchternen Namen bekommen: DA25. Und ganz so sensationell, wie manche Medien meinen, ist die Entdeckung nicht: Es wurden eben bisher in Europa erst sehr wenige Gebiete genetisch gut untersucht. Gerade in Osteuropa dürften noch dutzende „Donau-stämme“ unentdeckt sein.

- Links: Elektrofischung zu Forschungszwecken im Reichraminger Hintergebirge
- Oben: Bachforelle
- Rechts oben: Bachforelle (rote Tupfen mit weißem Rand), Regenbogenforelle (gleichmäßiges Muster)
- Rechts unten: Koppe, ein typischer Bodenfisch.

Wie schmeckt DA 25?

Und wie schauts mit dem Züchten aus? Das waren die ersten Reporter-Fragen an Reinhard Haunschmid. Die Antwort zum Thema Geschmack – wohl wie jede wildlebende Forelle aus sauberem Wasser. Und zum Thema Züchten: Da wissen wir noch zuwenig. Die genetische Untersuchung liefert Informationen zur Ursprünglichkeit der Forellen. Nicht dazu, wie anpassungsfähig oder fit solche Tiere sind.

Überhaupt dürfen wir unseren Geschmacks-Sinn bei Fischen noch verfeinern: Der durchschnittliche Österreicher verbraucht im Jahr knapp sechs Kilogramm Fisch, davon sind vier Kilo Meeresfische. Vom Rest ist mehr als die Hälfte Konservenkost und Fertigware.

Übrigens: Im Nationalpark sind alle Fische streng geschützt und dürfen nicht gefangen werden.

Text: Reinhard Haunschmid
Franz Xaver Wimmer
Fotos: Wolfgang Hauer

