

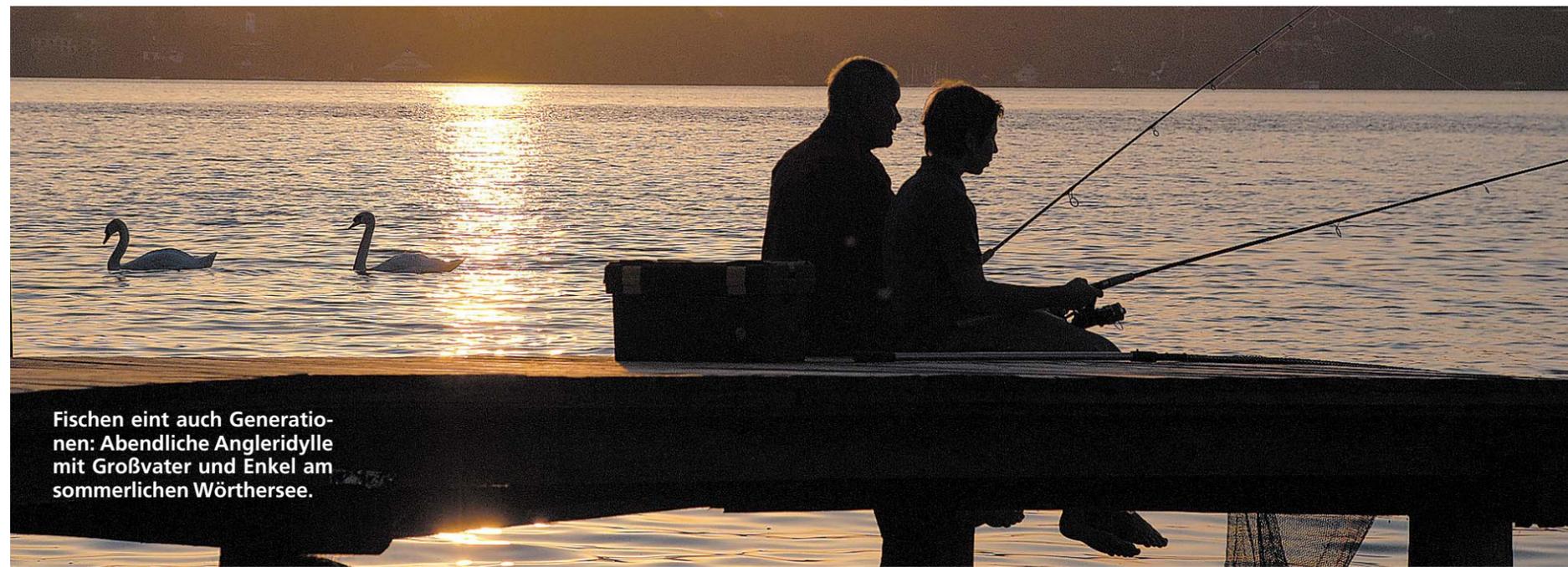


Die KTZ taucht erneut ein ins Reich der Petrijünger

Kärntens Petrijünger sowie Gewässer stehen einmal mehr im Mittelpunkt einer Serie der neuen „KÄRNTNER TAGESZEITUNG“. Über 25 Folgen zu jeweils einer Doppelseite tauchen wir

ein ins Reich der Petrijünger und widmen uns einzelnen Fischgewässern. Selbstverständlich kommt auch die Kulinarik nicht zu kurz – mit Lokaltipps, aber auch Rezepten heimischer Meisterköche.

KK



Fischen eint auch Generationen: Abendliche Angleridylle mit Großvater und Enkel am sommerlichen Wörthersee.

Fischen in Kärnten: Eine Liebeserklärung

Eduard Blatnik, Obmann der Landesfischereivereinigung, im Interview. Über die gesellschaftliche wie wirtschaftliche Bedeutung der Angelfischerei in unserem Bundesland, über Petrijünger als Naturschützer und Wasserökologen sowie die Ingredienzen, die Fischer- und Fischerinnenherzen höher schlagen lassen.

KLAGENFURT. Anlässlich des Serienstarts von „Angelparadies Kärnten“ sprach die KTZ mit dem Obmann der Landesfischereivereinigung, Prof. Mag. Eduard Blatnik. Unser Bundesland wird als Dorado für Petrijünger gepriesen. Was fasziniert die Fischer und Fischerinnen so?

Blatnik: Kärnten ist nicht nur sehr gewässer-, sondern auch sehr fischreich. Nachgewiesen sind 57 Fischarten, wobei 39 als heimisch einzustufen sind. Dazu kommen eine einmalige Naturlandschaft und die gastfreundliche Bevölkerung, sodass jedes Anglerherz einfach

höher schlagen muss. Gibt es Zahlen, die Kärnten als richtiges Fischerland ausweisen? **Blatnik:** Im vergangenen Jahr wurden in unserem Bundesland 10.396 behördliche Jahresfischerkarten und 18.030 Gastfischerkarten ausgegeben. Diese Zah-

len allein schon beweisen, dass sich die Fischerei größter Beliebtheit erfreut, und zwar unter Kärntnern ebenso wie unter Urlaubsgästen. Erfolge im Wasser, gibt es die auch für die Fischarten? **Blatnik:** Sowohl die Fischereiberechtigten als auch Angler bewirtschaften die Gewäs-

ser mit größter Umsicht, weil sie ja selbst Interesse an einer intakten Natur haben. So gesehen sind Fischer gleichzeitig Gewässerökologen und Umweltschützer. Und das auch deshalb, weil sie ständig am Wasser und damit die Ersten sind, die Schäden orten und Alarm schlagen.

Die Fischerei hat in Kärnten einen großen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Stellenwert ...

Blatnik: Ja, nehmen wir allein das Fischen um die „Goldene Forelle“ am Weißensee in der Vorsaison her oder das Angeln um die „Kristallrenke“ vom Millstätter See im Herbst. Das sind nicht nur höchst beliebte Veranstaltungen, sondern bedeuten auch eine entsprechende Verlängerung der Saison. Zu den Seen kommen noch die Möglichkeiten in den herrlichen Fließgewässern. Das ist schon Angeln pur und lässt den inneren Sparefroh leiser treten und die Brieftasche etwas weiter offen als sonst.

Fischen in Kärnten also als Liebeserklärung an unser Bundesland?

Blatnik: Das kann man durchaus so sehen. Naturgenuss, Abenteuerfeeling und Zusammengehörigkeitsgefühl – das sind Ingredienzen, die die Angelfischerei beliebt machen. Kärnten hat davon sehr viel zu bieten und ist deshalb wohl mit Recht als Angelparadies zu bezeichnen.

Zur Person

- **Prof. Mag. Eduard Blatnik** ist seit zehn Jahren Obmann der Kärntner Fischereivereinigung.
- **Diese umfasst** 56 Mitgliedsvereine mit mehr als 5000 Fischern.
- **Nähere Informationen** zur Vereinigung unter der Internetadresse www.kaerntner-fischerei.at.



Kärntens Fischer-Obmann Prof. Mag. Eduard Blatnik.

Genuss aus Tiefen der Kärntner Seen

VON LANDESRAT JOSEF MARTINZ

Kärntens Fischerei und Fischzucht erfreut sich nicht nur größter Beliebtheit. Sie ist auch die Grundlage für zahlreiche Gaumenfreuden. Ein besonderes Beispiel einer hervorragenden Vermarktungskette von traditioneller Kärntner Fischzucht über die Gastronomie bis hin zum Konsumenten ist die ARGE Oberkärntner Fisch mit einem Markenzeichen, dem Kärntner Lax'n. Ziel des Zusammenschlusses von fünf Oberkärntner Fischzüchtern war es, den heimischen Fisch wieder ins Bewusstsein zu rücken.

Das Besondere am heimischen Fisch wird leider vielfach vergessen: Er stammt aus saubersten Gewässern und wird nach strengsten Qualitätsstandards gezüchtet und verarbeitet, was dem Konsumenten die Sicherheit für seinen Genuss gibt. Der Kärntner Lax'n, eigentlich die Seeforelle, aus den Oberkärntner Seen wurde bereits im 14. Jahrhundert an den Kaiserhof nach Wien geliefert. Sein zartrosa und kräftiges Fleisch erfreute schon damals die Gaumen.

Die ARGE Oberkärnten, die sich sehr mit dem ursprünglichen Stamm der Seeforelle beschäftigt hat, züchtet den Fisch in Naturteichen und nach sehr strengen Hygienestandards. Damit ist es gelungen, eine in Kärnten fest verwurzelte Fischart nicht nur wieder anzusiedeln, sondern sie auch fest im Genussland Kärnten zu verankern – nämlich als bodenständiges, qualitativ hochwertiges heimisches Produkt unter dem Motto „Genuss von den Tiefen der Kärntner Seen auf unsere Teller“.



Eine Passion, bei der man die Seele baumeln lassen kann: Die Aufnahme dieses Fliegenfischers im Belly Boat entstand am Kleinsee.

@ jolanda.woschitz@ktz.at