



Seefischerei Hallstätter See der ÖBf AG, Forstbetrieb Bad Ischl

Der Hallstätter See wird von den Bundesforsten in Eigenregie bewirtschaftet. Ein wesentliches Standbein der Seebewirtschaftung ist die Berufsfischerei.

Die Fischerei Hallstatt kann sich auf eine jahrhundertalte Tradition stützen und ist als Teilbetrieb des Forstbetriebes Bad Ischl im Unternehmen integriert.

Zu den Aufgaben der Fischerei Hallstatt gehören neben dem Ausfang von ca. acht Tonnen Naturfischen auch die Versorgung der Koppentraun und zahlreicher kleinerer Pachtgewässer mit autochthonen, d. h. ortsangepaßten, Besatzfischen aus eigener Produktion. Moderne Hilfsmittel und Methoden werden bewußt nur in ganz behutsamer Form eingesetzt. Die Ursprünglichkeit und Qualität unserer Naturfische sind uns den Aufwand wert.

Darüber hinaus gilt es die Nachhaltigkeit der Fangergebnisse zu erhalten, in das empfindliche Gleichgewicht der heimischen Fischfauna möglichst wenig einzugreifen und die

natürliche Artenzusammensetzung zu bewahren.

Die Fischerei Hallstatt bemüht sich, die Ansprüche unserer heutigen Zeit, wie z. B. die Ausübung des Tauchsportes oder die Befahrung des Sees mit Elektrobooten, in das richtige Verhältnis zur Belastungsfähigkeit des Sees zu setzen.

Sie unterstützt laufend Forschungsprojekte, die sich mit der Erhaltung einer stabilen Lebensgemeinschaft von heimischen Fischarten und ihrer natürlichen Nahrungsbasis befassen.

Bedeutende Institute interessieren sich für uns, weil der Hallstätter See von menschlichen Eingriffen noch vergleichsweise unbeeinflusst ist. Dabei handelt es sich nicht nur um ein naturschützerisches Allgemeininteresse, sondern um ein Gut, das unmittelbar für die Bundesforste wirtschaftlich umsetzbar ist.

Es kommt nicht von ungefähr, daß Karstgebiete, wie das Innere Salzkammergut, die »Trinkwasserhoffnungsgebiete« der Zukunft sind. Die Ergiebigkeit des Karstquellwassers ist unübertroffen. Tausende dieser Karstquellen speisen neben der Traun den Hallstätter See, der mit 560 Mio. m³ Wassereinhalte einer der größten natürlichen Trinkwasserspeicher der Alpen ist. Das Wasservolumen des Hallstätter Sees erneuert sich zweimal jährlich. Davon profitieren auch unsere Speisefische.



Das Wasser ist sehr rein, d. h. arm an Schmutzstoffen, aber reich an mikroskopisch kleinen Lebewesen – dem Plankton –, das als Nahrungsgrundlage für die Coregonen dient. Die Coregonen gehören der formenreichen Gruppe der Salmoniden an. Die Coregone (Reinanke) ist auch zu 95% Anteil unser Brotfisch. Sie wird ohne weiteres Zutun vom See produziert und mit Netzen ausgefangen. Unser Fisch ist daher ein hochwertiges Naturprodukt. Die beschriebenen Lebensbedingungen unserer Reinanken unterstreichen ihre Qualität als Gesundheitsnahrung und erheben sie in Verbindung mit der begrenzten Verfügbarkeit ihres Vorkommens in unserer Region in den Rang einer besonderen Spezialität.



Nun noch einige Daten über den Hallstätter See

Der Hallstätter See ist ein fjordartiger See, der in der letzten größeren Eiszeit, vor ungefähr 15.000 Jahren, entstanden ist. Er hat eine Fläche von 8,6 km², seine größte Tiefe beträgt 125,2 m und seine größte Breite 1,4 km.

Der Hallstätter See wird nachweislich seit dem 15. Jahrhundert fischereiwirtschaftlich genützt und war teils in klösterlichem und teils in kaiserlichem Besitz.

Der See wurde seit jener Zeit bis ins heutige Jahrhundert mit Baumwollnetzen befischt. Erst nach dem 2. Weltkrieg, mit Aufkommen der Kunststoffstoffe, wurde die Fischerei auf Kunststoffnetze umgestellt.

Der Hallstätter See beherbergt 13 Fischarten: Reinanke, Maräne, Bachforelle, Seeforelle, Regenbogenforelle, Saibling, Hecht, Aalrutte, Barsch, Döbel, Rotauge, Koppe, Elritze.

Die erwerbsmäßige Befischung des Hallstätter Sees erfolgt zehn Monate im Jahr, ausgenommen November bis Dezember, da der Hauptfisch (Reinanke) zu dieser Zeit Schonzeit hat.

Die Angelfischerei beginnt am 1. Mai und endet am 31. Oktober. Es stehen 13 Fischarten zur Auswahl, die befischt werden können. Weiters besteht auch die Möglichkeit, in

einem der schönsten Fließgewässer Österreichs (Koppentraun) die Fliegenfischerei auszuüben.

Morphometrische und hydrographische Daten über den Hallstätter See

Volumen	557×10 ⁶ m ³
Einzugsgebiet	646,5 km ²
Seehöhe ü. NN	508 m
Fläche	8,58 km ²
Größte Tiefe	125,20 m
Mittlere Tiefe	64,90 m
Größte Breite	1,4 km
Umfang	22,0 km

Zur Person:

FM Peter Wimmer
Leiter der Fischerei Hallstatt
im Forstbetrieb Bad Ischl

Lizenzen erhalten Sie bei:

Dachstein-Sport-Janu
Hallstatt (Zentrum)

Waffen Struger
Bad Goisern

Forstbetrieb Bad Ischl d. ÖBf AG

Fischerei Hallstatt
Seestraße 169
4830 Hallstatt
Tel. 06134/8204 oder 0663/874137

BACHFISCHEREI BAUMGARTNER

**Besatz- und Speisefische aus naturbelassenen Gewässern!
Zustellung frei Haus! Angeln mit der ganzen Familie!**

Ab-Hof-Verkauf von Dienstag bis Samstag
(oder nach telefonischer Vereinbarung)

5230 Mattighofen, Höpfingerweg 2–4, Tel. 07742/3450, Fax 3450-4
Mobil 0664/401 24 70, e-mail: fischerei.baumgartner@aon.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [52](#)

Autor(en)/Author(s): Wimmer Peter

Artikel/Article: [Seefischerei Hallstätter See der ÖBf AG, Forstbetrieb Bad Ischl 218-219](#)