

Fische essen am Neusiedler See

Dr. Peter Nuschei

Pannonische Impressionen

Im Osten Österreichs beginnt es »flacher« zu werden: das Tullner Feld, das Weinviertel, das Marchfeld, das Wiener Becken. Das Leithagebirge, die Hainburger Berge und der Spitzer Berg sind letzte »Inseln«. Nördlich hievon die Kleinen Karpaten, südlich der Neusiedler See, der Seewinkel und die große ungarische Tiefebene.

Assoziationen zu der Region Neusiedler See: große Ebene, wenig Regen, heiße Sommer, viel Wind. Das »Meer der Wiener« mit einer riesigen Wasserfläche, Schilf und Segelbooten und am Abend in die Pusztaschenke mit Zigeunermusik und frischem Fisch aus dem See ...

Die Geografie und der Neusiedler See

Der See blieb zurück, als vor 20 Mio. Jahren durch tektonischen Einbruch die pannonische Tiefebene entstand: Je nach Wasserstand ca. 320 km² groß (240 km² in Österreich, 80 km² in Ungarn), 36 km lang, 6 bis 14 km breit. Leicht erhöhter Salzgehalt des Wassers. Der Schilfgürtel ist mit Ausnahme des Podersdorfer Strandes rund um den See zusammenhängend und wird zu 10–15% von Landwirten und professionellen Schilfschneidern geerntet. Der Nationalpark bietet einer einzigartigen Tierwelt, insbesondere Vögeln, den Lebensraum.

Komplizierter Wasserhaushalt

Im Laufe der Jahrhunderte steigt und fällt der Seespiegel ständig.

Fakten: maximale Tiefe 1,8 m, während des Jahres 60–80 cm Schwankungsbreite. Niederschläge speisen zu 80%, 20% durch den Fluss Wulka und weitere kleine Zuflüsse. Der Wasserverlust entsteht zu 90% durch Verdunstung, weshalb auch im August die niedrigsten Wasserstände gemessen werden (Pegel Neusiedl/See). Natürlichen Abfluss gibt es nicht. Seit 1775/1780 gibt es den Hansag-Kanal, 1885 war sogar an eine völlige Trockenlegung (gänzliche Ablassung des Sees) gedacht. Seit 1965 gibt es österreichisch-ungarische Verträge zur Stabilisierung und Steuerung des Wasserhaushaltes über den sog. »Einser Kanal«. Ortskundige behaupten, dass der niedrige Wasserstand 2003 auf illegale Wasserableitungen nach Ungarn zurückzuführen war.

Andere Projekte blieben bis heute im Planungsstadium (Kanal-Zuleitungen von Donau und Leitha), obwohl der »Klimawandel« heiße Sommer und weniger Niederschläge erwarten lässt. Die Unterschiede in der Wasserzusammensetzung (Donau hat weniger Salzgehalt und mehr Nährstoffe) sind das Haupthemmnis.

Die Wassertemperatur passt sich rasch an die umgebende Lufttemperatur an (im Sommer 22–30 Grad). Die Wasserqualität wird durch die Biologische Station Neusiedler See (Illmitz) seit 1972 ständig überwacht.

Die pannonische Küche

Hans Haider hat sich in seinem Buch »Esskultur am See« (Eisenstadt 2006) mit dem Gestern und Heute ausführlich auseinandergesetzt. Man aß aus der gemeinsamen Schüssel, der Löffel als einziges Besteck, nur bei Gästen gab es auch eine Gabel. Erdäpfel, Buchweizen (Heiden), Bohnen und gekochtes Rindfleisch sowie gebackene Schnitzel als Festtagspeisen waren üblich. Die alte pannonische Küche ist deftig und schwer sowohl von den Rohstoffen her als auch vom verwendeten Schweineschmalz. Der »Sautanz« (aus hauseigener Schlachtung) war überall anzutreffen.

Einige regionale Besonderheiten sind heute das ungarische Graurind (aus den Herden im Seewinkel, Fleischerei Karlo in Pamhagen), das Mangalitzza-Schwein mit seiner schwarzen Wolle (Waba in Podersdorf), das Biolamm (Hautzinger in Tadten) und die Weidegans (Stekovics in Frauenkirchen). Auch Gourmetkennern ist meist unbekannt, dass es seit 1992 besondere Spargel auf sand- und humusreichen Böden gibt (Haider in Illmitz). Der private Konsument kann hier direkt einkaufen oder im lokalen Landgasthaus Köstlichkeiten versuchen – nach traditionellen Rezepten oder nach »neuer pannonischer Küche«!

Vielfältiger Fischbestand – vielfältige Fischerei

Die Fische und die Fischerei sind hier so alt wie der See selbst. Viele Bewohner der Seegemeinden wie Neusiedl, Weiden, Podersdorf, Illmitz, Mörbisch, Rust etc. sehen ihren »Seefisch« als wichtiges Nahrungsmittel an: Der **Zander**, hier auch Fogosch genannt, ist grätenarm, mager und hat weißes, aromati-



Zander und Wels aus dem Neusiedler See

sches Fleisch. Auffällig sind die mittleren und hohen Gewichte der gefangenen Fische – sie sind »dicker« als in anderen Gewässern (40% Mengenanteil, 60% Wertanteil).

Der **Wels**, auch Waller genannt, ist der Großfisch der Region. Kleine Exemplare sind zart, schmackhaft und nicht fett und werden im Stellnetz gefangen. Waller im Zugnetz haben 30–50 kg!

Hechte haben hier kleine bis mittlere Größe und weißes und mageres Fleisch, 1–3 kg.

Karpfen kommen als Schuppen- bzw. Spiegelkarpfen vor und wiegen meist 2–3 kg.

Aale sollen laut Bewirtschaftungsplan zurückgedrängt werden, seit 10 Jahren kein Besatz mehr. Beim Schied (Rapfen) soll es Bestände geben. Auch Schleien, Brachsen und andere »Weißfische« sind vorhanden. Amur und Toltolob stammen aus Besatzmaßnahmen.

Die Angelfischerei ist im Neusiedler See eine beliebte Tätigkeit. Eine amtliche Karte ist nötig, Prüfung gibt es keine. Anstelle der Gastkarten gibt der Burgenländische Fischereiverband in Oggau bzw. geben die Tourismusbüros am See selbst die Karten aus. Die Tageskarte kostet € 13,-, die Jahreskarte € 350,-.



Emmerich Varga sen. und jun. mit frischem Fang

Es gibt auch 11 Berufsfischereibetriebe (14 Personen), die im »Burgenländischen Fischereiverband Reg.Gen.m.b.H. Oggau« registriert sind und mit Reusen und Zugnetzen vom 1. Mai bis Mitte Februar sowie mit Netzfischerei (mindestens 300 m vom Ufer entfernt) aktiv werden (Abfischen im Herbst).

Die Namen Augsten in Rust, Täubel und Varga in Gols und Schwarz in Oggau sind als Fischer weithin bekannt und profiliert.

Als Züchter hochwertiger Speisefische in angrenzenden Schotterseen ist Weinhandl in Apetlon zu empfehlen. Für den Direkteinkäufer von Karpfenfilets ist die »maschinelle Schröpfung« besonders interessant!

Fischrezepte gestern und heute

Die Fischsuppe nach ungarischer Art (Halaszle), der einfach gebratene, gekochte oder gebackene Seefisch und der geräucherte Aal waren lange allgegenwärtig. Der bekannte »Steckerlfisch« ist heute immer eine Makrele vom Holzkohlenrost (Fachleute sagen: Diese Fischart eignet sich hierfür am besten, z. B. Safak an der Straße bei Weiden). Karpfen und Zander »Serbische Art« sind berühmt geworden (Achtung: »serbisch« ist mit Mehl, Speck, Paprika und Sahne, ohne Knoblauch).



Gebratener Hecht

Der Fischliebhaber wählt die Fischart aus und entscheidet sich für eine Zubereitungsart: blau, gedämpft, gegart (im Ofen oder in der Salzkruste), gebraten oder gegrillt, Kleinfische auch frittiert.

Was kann die moderne pannonische Fischküche bieten, welche Überraschungen haben kreative Köche bereit?

Einige schmackhafte Beispiele:

- marinierte Kleinfische aus dem See
- Welsröllchen mit Blattspinat und Safransauce

- Hechtnockerl auf Erbsensauce
- Wallerkotelett mit jungen Zwiebeln und Paprika
- Zanderfilet mit Pastinakencreme
- Wildkarpfenschnitte mit Rieslingrisotto und roten Rüben
- Kleine Lauben, frittiert

Die »Partnerwirte Neusiedlersee« bieten als Gastronomen primär Wildfang aus dem See auf ihren Speisekarten an (Patronanz: Fritz Tösch), www.genuss-region.at.

Empfehlenswerte Adressen – Noten aus dem Falstaff Gourmet Guide 2008

Neusiedlersee-Tourismus und -Gastronomie sind seit Jahren im Aufschwung begriffen. Spezielle Fischlokale gibt es eigentlich nicht, sondern vielmehr Lokale, die auch guten Fisch anbieten. Auf Grund des beschränkten Angebots an Wildfang aus dem See muss jeder Gastronom auch Fische von burgenländischen und niederösterreichischen Teichwirtschaften führen, aber auch aus preislichen Gründen. So sind auch Saiblinge, Forellen und Meeresfische wie Dorsch, Goldbrasse und Angler zu finden, leider auch der Preisbrecher »Pangasius-Wels«.

Der regionsverbundene und qualitätsorientierte Fischgourmet kann unter folgenden Anbietern auswählen:

Gehobene Landgasthäuser – Hotelrestaurants

Presshaus Haider, Illmitz, Tel. 02175/2730 (85 Punkte)
Landgasthaus Tauber, Wallern, Tel. 02174/2214
Altes Brauhaus, Frauenkirchen, Tel. 02172/2217 (76 Punkte)
Zur Dankbarkeit, Podersdorf, Tel. 02177/2223
Varga, Gols, Tel. 02173/2231
Sifkovits, Rust, Tel. 02685/360



Schattiger Tisch bei Varga in Gols

Paulis Stuben Braunstein, Purbach, Tel. 02683/5513

Top-Restaurants

Taubenkobel, Schützen, Tel. 02184/2297 (96 Punkte), www.taubenkobel.at
Zur Blauen Gans, Weiden, Tel. 02167/7510 (89 Punkte), www.blaue-gans.at
Nyikospark, Neusiedl, Tel. 02167/40222 (89 Punkte), www.nyikospark.at
Mooslechners Bürgerhaus, Rust, Tel. 02685/6162 (90 Punkte), www.mooslechners.at



gegr. 1933

FISCHNETZE

in jeder Art und Form,
für alle Sparten der Fischerei und Fischzucht
vom Hersteller

Netzweberei Rudolf Vogt

Itzehoer Netzfabrik GmbH

D-25510 ITZEHÖE, Postfach 2023
Tel. 0049-4821/7017, Fax 0049-4821/78506

Neue Event-Lokale

Mole West, Neusiedl, Tel. 02167/20205
(79 Punkte)

Seejungfrau, Jois, Tel. 0699/12191626

Lassen Sie sich von den Kochkreationen des Sascha Huber, Alain Weißgerber, Walter Eselböck und Michael Mooslechner überraschen! Wer jedoch einen Abstecher nach Ungarn machen will, fährt bei Pamhagen über die Grenze und isst nahe bei Fertöd beim Polgarmester (Bürgermeister) ungarische Fischsuppe, Karpfenpörkölt etc. – gutes Fischessen, kleine Preise!

Ausblick

Die Region des Neusiedler Sees bietet viele Anlässe für einen Besuch: im Winter zum Spaziergang im Vogelparadies »Lange Lacke« (Graugänse) oder zum Eislaufen am unendlichen See. Im Sommer zum Baden, Segeln oder Tennisspielen. Wie wär's mit einer Rad-

tour rund um den See? Im Herbst gibt es »Sturm«, Jungwein und die Gänse zum »Martiniloben«. Im »Pannonischen Herbst« selbstverständlich: Fischessen am Neusiedler See! www.neusiedlersee.com

LITERATURHINWEISE

Hans Haider, Esskultur am See, Rötzer Verlag 2006
Falstaff Verlag, Neusiedler See Guide 2008/2009
Fisch & Wein, Bericht im Falstaff 4/2008 (Spezialberichte über österreichische Seen)

Der Autor Dr. Peter Nuschei, geb. 1942 in Wien, besucht seit vielen Jahren die Region rund um den See. Seine besondere Vorliebe gilt der gehobenen pannonischen Esskultur, insbesondere den Neusiedlersee-Fischen, nach traditionellen und modernen Rezepten zubereitet.

ACHLEITNER FORELLEN

robust, gesund und preiswert – ausschließlich aus eigenem Zuchtbetrieb die Mutterfische sind ab dem Jahre 1908 in Österreich heimisch geworden und bodenständig sowie ökologisch vollständig angepasst (autochthon).

**Heimische Besatzforellen, 1- und 2 sömmerig
Forelleneier und -brütlinge
Speiseforellen**

**Seit über
100 Jahren
virusseuchenfreie
Forellen
aus eigener Zucht!**



FORELLENZUCHT ACHLEITNER

A-5230 Schalchen bei Mattighofen, OÖ. • Häuslbergerstraße 11
Tel. 077 42/2522 • Fax 077 42/2522 33 • e-Mail: office@forellen.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2009

Band/Volume: [62](#)

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

Artikel/Article: [Fische essen am Neusiedler See 27-30](#)