

Der Gosinga Saibling

Bei einem gemütlichen Flascherl Wein erzählte mir unser Stammgast der Robert, dass er sich in der Gosau als Hobby ein ganz tolles Fischwasser gepachtet hat. Es wimmelt dort nur so von Bachflohkrebsen, dadurch muss er nur ganz wenig zufüttern.

Darauf lamentierte ich darüber, wie schwierig es im Grosshandel, aber auch von heimischen Fischern ist, guten Fisch zu bekommen. Durch das professionelle Zutun des sehr angaschierten Fischzüchters Roland Wienerroiter aus Unterach entstand dann diese Kreuzung aus Eismeersaibling und Seesaibling der nun in dem wunderbaren Gebirgsquellwasser aufwachsen darf.

Der Seesaibling

ist einer der schönsten heimischen Fische und kommt in fast allen Alpenseen vor. Er ist ein Relikt der letzten Eiszeit und stammt aus dem Norden. Im Laufe der Zeit passten sich die Fische den einzelnen Seen an und veränderten aufgrund der verschiedenen Umwelteinflüsse ihre Lebensräume, ihr Aussehen, die Färbung und die Ernährung, wodurch sich unterschiedliche Größen entwickelten:

1. der so genannte „Schwarzreuther“ wird selten 20 cm
2. der „normale Saibling“ erreicht eine Größe von 25-35 cm
3. der für uns wichtige „Wildfangsaibling“ der sich zumeist räuberisch ernährt und ein Gewicht bis 5 kg erreicht

Der Wildfangsaibling ist der ideale Zuchtfisch der gut abwächst und ein entsprechendes Endgewicht bekommt. Er wird bei uns mit seinen Vorfahren, den Eismeersaibling, gekreuzt und wird somit perfektioniert. Durch seine runde und fleischige Form ergibt sich eine optimale Fleischausbeute, was für den Kunden ein großer Vorteil ist. Außerdem ist der Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (OMEGA 3) besonders hoch. Dieser Fisch ist gesund und leicht verdaulich. Dadurch ist diese Zuchtform des Seesaiblings einer der wertvollsten Speisefische in unserem Raum.

Durch die verschiedenen Zubereitungsarten dieses Fisches durch unsere Gastronomen in Verbindung mit saisonalen Produkten ist dieser Seesaibling ein kulinarischer Hochgenuss!

Der Gosinga Saibling auf der Rathlucken Hütte

In der Rathlucken Hütte kann man ab jetzt den Gosinga Saibling das ganze Jahr über in Verbindung mit saisonalen Produkten z.B. Bärlauchnudeln, Balsamicolinsen, Ggemüse, Salat, in der salzkruste usw. genießen.

Ein besonderes Highlight gibt es von Mai bis Oktober: jeden Freitag wird unser Hausbrot im Holzofen gebacken und aus der Gosau kommen um 16.00 Uhr die frisch geräucherten und noch lauwarmen Saiblinge. Ein Genuss je nach Verfügbarkeit auch zum mit nachhause nehmen, vorsichtshalber reservieren.

Die Rathlucken Hütte

Die Rathlucken Hütte wurde 1992 am Einstieg in die Ewige Wand und den Goiserer Sagenweg erbaut. Von der Terrasse hat man einen herrlichen Blick in das Goiserer Tal und auf die umliegenden Berge. Sie ist ganzjährig geöffnet, nur der Dienstag ist der Ruhe vorbehalten.

Kontakt:

Rathlucken Hütte
Norbert Gschwandtner
Wurmstein 2
A-4822 Bad Goisern

Telefon: +43 6135 6293

Mobil: +43 664 2312015

Email: office@rathlucka-huette.at

www.rathlucka-huette.at