

KWELL-SAIBLING: EINE REGIONALE SPEZIALITÄT

GEORG MAIR STELLT UNS DIE FISCHZUCHT-FAMILIE MAIR IN TRINS VOR

Fotos: AMTirol



Georg Mair ist 27 Jahre alt und arbeitet als Maschinenbau-Konstrukteur. Er ist aktives Mitglied in der JB/LJ Trins und produziert den schmackhaften Kwell-Saibling mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“. Gemeinsam mit seinem Vater Peter Mair hat er die Fischzucht aufgebaut und betreibt nun leidenschaftlich sein neu gewonnenes Hobby. Im Gespräch erzählt er uns über die Fischzucht und gibt uns einen Einblick in die täglichen Arbeiten der Fischproduktion.

Georg, was hat dich dazu bewegt Fische zu produzieren?

Für meine Mutter und meinen Vater war eine ausgewogene Ernährung schon immer von großer Bedeutung. Beim Einkauf der Lebensmittel wird stets darauf geachtet, dass die Produkte aus der Region kommen, auch kurze Transportwege und keine künstlichen Zusatzstoffe sind uns wichtig. Vor allem beim Fisch sind die Wege vom Gewässer bis in unsere Küche oft sehr lang, darum haben wir uns entschieden in die Fischzucht einzusteigen und damit dem Konsumenten ein Produkt aus unserer Region anbieten zu können.

Wer arbeitet in der Fischzucht noch mit?

Beim Aufbau der Fischzucht hat mich die gesamte Familie begleitet. Vor allem mein

Vater Peter war in der Anfangsphase stark involviert. Schulungen, Teichplanung, Wassermessungen und Entscheidungen zum Fischbestand waren wesentliche Meilensteine, die wir gemeinsam umgesetzt haben. Auch jetzt hilft mir mein Vater noch bei vielen Tätigkeiten. Ich bin sehr dankbar, dass mich meine Familie von Beginn an so tatkräftig unterstützt hat.

Welche Aufgaben gibt es bei der Fischproduktion? Was ist aus deiner Sicht bei der Fischzucht besonders wichtig?

Die Aufgaben in der Fischproduktion sind sehr vielfältig. Täglich füttere ich die Fische, dabei mache ich auch immer eine Bestandskontrolle. In regelmäßigen Abständen wird die Gewichtszunahme der Fische überprüft und anschließend nach der Größe sortiert. Gemeinsam mit

meinem Vater habe ich auch einen kleinen Landschaftsteich mit verschiedenen Fischen angelegt, der ebenfalls viel Pflege benötigt. Die Arbeit geht nie aus, dennoch ist sie ein erholsamer Ausgleich zum Büroalltag. Die Sortierung der Fische nach Größe ist besonders wichtig. Die größeren Fische erreichen leichter das Futter und wachsen schneller. Wenn wir die Fische separieren, haben alle die Möglichkeit stressfrei zu fressen und wachsen gleichmäßig heran.

Was macht dir an deinen Aufgaben besonders viel Spaß?

Die Fischzucht ist für mich ein großartiges Hobby, da ich nicht nur ein tolles Produkt erzeugen, sondern auch in der Natur sein kann. Nach der Arbeit fahre ich zur Teichan-



DER GLOVENAUNER BACH DIENT DER FISCHZUCHT VON GEORG MAIR ALS GEBIRGSQUELLE.

lage, wo ich die frische Luft genießen und neue Kraft tanken kann. Zudem macht mir der direkte Kontakt zum Kunden sehr viel Freude. Die Konsumenten wünschen sich ein regionales Produkt, wo auch die Herkunft transparent ist. Bei uns können sie die Fischzucht besuchen und sich vor Ort, selbst ein Bild von der artgerechten Haltung der Fische machen.

Was macht das Fleisch vom Kwell-Saibling so besonders?

Um einen qualitativ hochwertigen Fisch zu erzeugen, ist eine einwandfreie Wasserqualität entscheidend. Das Wasser für unsere Fischzucht kommt direkt aus einer nahegelegenen Gebirgsquelle. Die Fische wachsen in dem kühlen Quellwasser langsam heran, was sich in der einzigartigen Fleischqualität widerspiegelt. Auch das gentechnikfreie Futtermittel und die naturnah gebauten Teichanlagen sind besondere Merkmale für den Kwell-Saibling.

Wie genießt du den Kwell-Saibling am liebsten?

Ich schätze vor allem die Vielfalt an Zubereitungsarten beim Kwell-Saibling. Ob roh oder gebraten, der Saibling kann für die verschiedensten Gerichte verwendet werden. Am liebsten esse ich den Kwell-Saibling aber knusprig gebraten vom Grill. Besonders jetzt wenn die Grillsaison wieder beginnt, ist er eine willkommene Abwechslung zum Grillfleisch.

Infobox

Alle Bezugsquellen für den Kwell-Saibling mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ findest du unter: <http://amtirol.at/produkte/kwell-saibling>.

Kwell-Saibling vom Grill

Zutaten:

1 Kwell-Saibling
1 Zitrone
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1) Den Kwell-Saibling im oberen Drittel, wo das Fleisch dicker ist, auf beiden Seiten leicht einschneiden um ihn gleichmäßig garen zu können. Anschließend die Bauchhöhle gut salzen und pfeffern und mit der Petersilie füllen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, diese halbieren und ebenfalls in den Bauch des Saiblings geben.

2) Um zu verhindern, dass der Saibling beim Grillen am Rost kleben bleibt, eine Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel pressen, das Olivenöl angießen, alles gut miteinander verrühren und den Fisch von bei den Seiten damit bestreichen.

3) Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten (die durchgeglühten Kohlen nur auf einer Seite des Grills) und den Fisch in die Mitte des Rosts legen. So bekommt der Fisch genug Hitze, verbrennt aber nicht. Den Deckel schließen und den Fisch für ca. 4-5 Minuten pro Seite garen. Zum Wenden am besten zwei Pfannen verwenden, damit die Haut nicht reißt.

Rezept von www.cookwithme.at



REGIONALITÄT UND EINE HOHE QUALITÄT IST FÜR GEORG MAIR ENTSCHEIDEND IN DER FISCHPRODUKTION.

