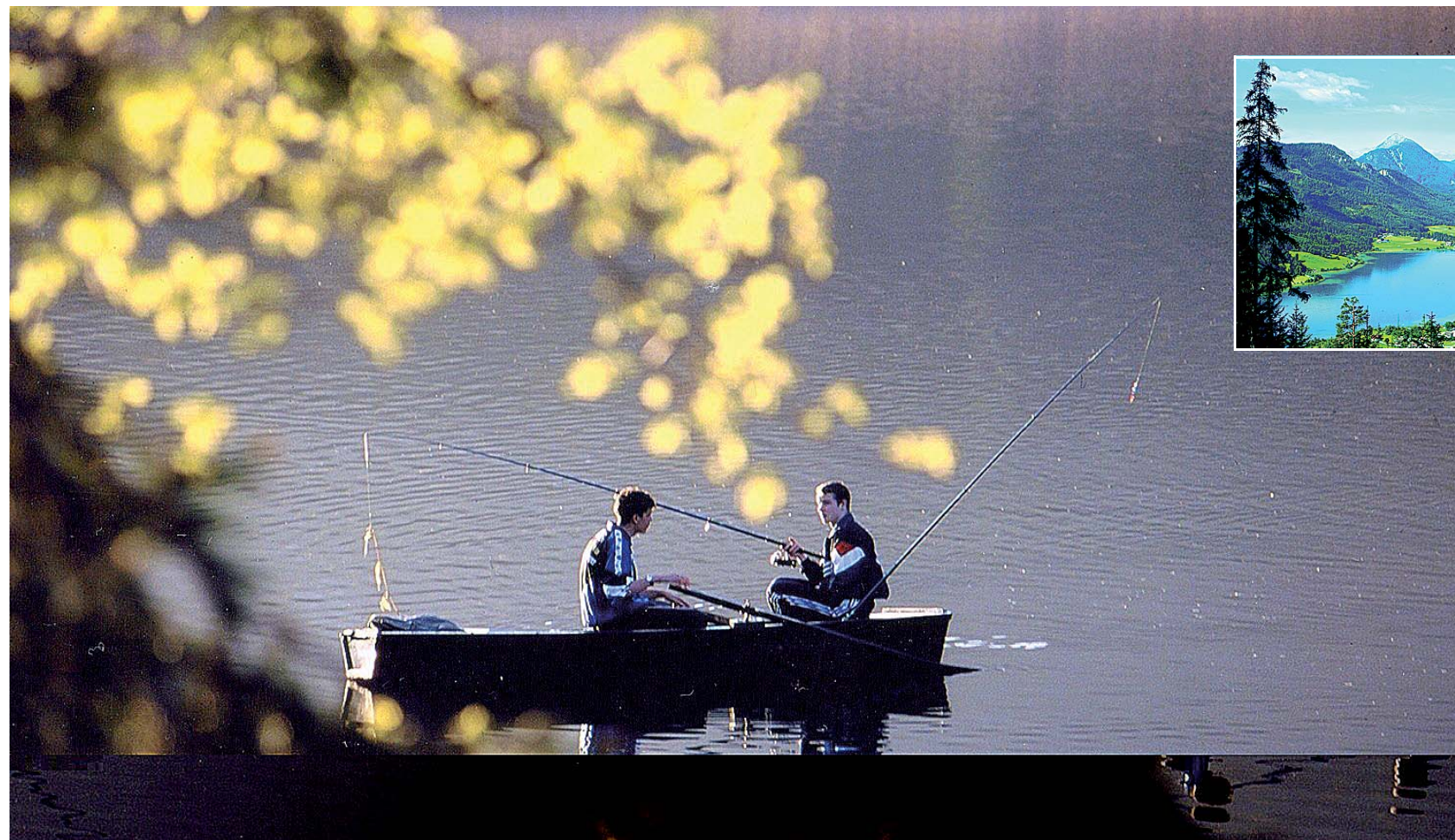




Weißensee Touristik (4)

Fischökologe, Limnologe und Berufsfischer Martin Müller mit zwei Renken: „Bestände schwanken, das ist ein ganz natürliches Phänomen und pendelt sich wieder ein.“



Angeldorf Weißensee: Das Ufer des fjordähnlichen Gewässers ist zu zwei Drittel unverbaut, zudem kann man ohne Reviergrenzen fischen. Eine Fischerkarte gilt für den gesamten See. Zu erhalten ist diese u. a. bei der Weißensee-Information (Teichendorf), in den Gasthöfen Weißensee (Gatschach) und Dolomitenblick (Ostufer).



Krenn Verlag

Andreas Striemitzer (links) und **Hannes Müller** verfassten das Buch „Weißensee kulinarisch“.

Wo Reviergrenzen völlig unbekannt sind

Der Weißensee bietet Anglern Natur pur sowie eine Fischerkarte, die für den gesamten See gilt. Forellen-Bestand weiter im Aufbau begriffen. Renken sorgen für Diskussionsstoff.

WEISSENSEE. Der Weißensee ist anders – und dies in vielerlei Hinsicht. Das etwa 11,6 Kilometer lange fjordähnliche Gewässer – der höchstgelegene Badensee der Alpen – bietet nicht nur zwei Drittel unverbauter Ufer, sondern kann auch zur Gänze mit einer Fischerkarte beangelt werden. Was bekanntlich nicht selbstverständlich ist, die meisten anderen Kärntner Seen sind in viele kleine Fischrechte zersplittert.

„Der See selbst erfreut sich keiner anderen Fischart als der Forellen, aber diese sind ebenso gut wie schön.“ Dieses Zitat stammt selbstverständlich aus einer fernen Zeit, um genau zu sein, aus dem Jahr 1485 und der Feder des Italiener Paolo Santonino, der damals unser Bundesland bereiste. Im Weißensee, der heute 18 Fischarten beherbergt, waren die „schönen Forellen“ bis vor wenigen Jahrzehnten auch uneingeschränkt die Herrscherinnen. Sie starben in den 1980er Jahren aus. Glücklicherweise konnte mittlerweile ein geeigneter Forellensammelfisch gemacht werden – die Basis für den Aufbau eines neuen Bestands.

Doch ist es derzeit nicht die Seeforelle, die für Diskus-

sionen sorgt, sondern die Renken-Population (auch Reinanken, Maränen). Was ist

passiert? Mehrere Generationen gingen verloren. Ergo: Die Fangergebnisse sind



Seeforelle, Reinanke, Hecht, Karpfen, Zander, Seesaibling & Co.: Der Weißensee ist ein idealer Ort für einen Angelurlaub in Kärnten.

nicht mehr, wie sie es noch vor einiger Zeit waren, es hagelt infolgedessen von gegenseitigen Anschuldigungen. Doch sei das Problem komplexer, erklärt Martin Müller, Fischökologe vom Weißensee. Bis zum Anfang des neuen Jahrtausends hätten sich zu viele Renken im See getummelt, so dass das Futter nicht ausreichte. Die im Besitz der Fischereirechte stehende Agrargemeinschaft unter Obmann Johann Rindler setzte daraufhin das Mindestfangmaß von 40 auf 35 Zentimeter herunter. Starke Befischung – 90 Prozent der Angler entnehmen Renken, zudem wird mit Netzen gefischt – und vor allem (!) eine mangelnde natürliche Vermehrung in den vergangenen drei, vier Jahren hätten weiter zum Rückgang beigetragen. Der Experte be-

Info

Richtlinien

- **Am Weißensee verboden ist u. a.:**
- **mehr als** insgesamt drei Fische, die den Mindestmaßen entsprechen, pro Tag aus dem See zu entnehmen – ausgenommen Hechte und Flussbarsche;
- **mehr als** eine Reinanke mit einer Länge von 40–50 cm und eine Seeforelle (ab 70 cm) pro Tag aus dem See zu entnehmen;
- **offensichtlich besetzte** Forellen gezielt zu befischen;
- **das Fischen** mit mehr als zwei Stockangeln (mit je einem Köder);
- **das Fischen** von fahrendem Elektroboot.

ruhigt: „Dass Bestände schwanken, ist ein ganz normales Phänomen und wird sich wieder einpendeln.“ Unterdessen bleibt der auf 930 Meter gelegene Weißensee selbstverständlich weiterhin ein Dorado für Angelurlauber.

Specials für Petrijünger

Das Angebot ist dementsprechend mannigfaltig, zahlreiche Beherbergungsbetriebe bieten einen speziellen Service für Petrijünger an. Dazu gehören unter anderem der kostenlose Seezugang, meist mit eigenen Fischerbooten, das Frühauftaucherfrühstück, Einfriermöglichkeiten für den Fang sowie eigene Stammtische.

@ jolanda.woschitz@ktz.at

KOCHTIPP

Weißensee-Forelle in der Brotkruste

■ **Zutaten (für 4 Personen): für den Fisch:** 400 g Forellenfilet ohne Haut, 3 Scheiben hartes, trockenes Schwarzbrot, Salz, Senf, 1 Prise Koriander, 1 Prise Trockenfenchel, 1 Prise Anis (alle drei ganz), 1 Prise Zimt (gemahlen), 1 TL Sesam, Olivenöl zum Braten; **für das Carpaccio:** 300 g Rote Rüben, gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten, Salz, Zucker, Essig, Öl, Krenwurzel.

■ **Zubereitung: Schritt 1:** Für die Schwarzbrotkruste das Schwarzbrot zusammen mit sämtlichen Gewürzen in einem Küchencutter fein reiben. **Schritt 2:** Das Forellenfilet in gleichmäßig große Stücke schneiden und mit Salz sowie Senf würzen. Anschließend in der gemahlene Schwarzbrotwürze beidseitig wälzen und in Olivenöl glasig braten. **Schritt 3:** Die Rote-Rüben-Scheiben auf einem Teller auflegen und mit Salz, Essig, Öl und Zucker einmarinieren. **Schritt 4:** Die gebratenen Forellenfilets daraufsetzen und frischen Kren darüberreiben.

■ **Das Rezept** „Forelle in der Brotkruste auf Rübencarpaccio“ entstammt dem heuer im Krenn Verlag (Bibliothek für Genießer) erschienenen Kochbuch „Weißensee kulinarisch. Die Speise- und Landkarte einer Region“ von Hannes Müller und Andreas Striemitzer. Die beiden Jungköche haben die elterlichen Vier-Sterne-Betriebe „Hotel Forelle“ bzw. „Hotel Wiesenhof“ übernommen. Die Küche der beiden ehemaligen Villacher Hotelfachschüler ist eine bodenständige, international raffiniert verfeinert. Erfahrungen sammelte das Duo über Jahre in Topbetrieben weltweit.