

## Artenvielfalt im Hochrhein



### ► Bestand:

Im Hochrhein gibt es derzeit rund 35 Fischarten. Laut Peter Weisser, Mitarbeiter der Staatlichen Fischereiaufsicht beim RP Freiburg, ist nach wie vor die Barbe die am häufigsten vorkommende Art. Daneben bietet der Rhein Lebensraum für Döbel, Flussforellen, Hechte, Zander, Rotaugen, Karpfen, Nasen, Brachsen, Barsche, Schleien, Schneider, Eschen und eine Vielzahl von kleinen Fischarten. Seit rund 15 Jahren hat sich der Wels zunehmend ausgebreitet. Der Aal ist derzeit vollkommen geschützt

► **Entwicklung:** Als der Rhein noch ein nicht unterbrochenes Fließgewässer war, kamen vor allem strömungsliebende Arten wie Eschen, Barben, Nasen und Forellen vor. Durch den Bau der Kraftwerke entstanden Staubereiche, die für diese Arten als Lebensraum eher ungeeignet wurden. Daher haben sich Arten angesiedelt, die vor allem in Seen vorkommen.

► **Ausblick:** Die Artenvielfalt nimmt laut Weisser wieder zu. Durch die Vernetzung über den Rhein-Main-Donau-Kanal sind Arten eingewandert, die im Rhein natürlicherweise nicht vorkommen. Zudem habe sich die Wasserqualität stark verbessert und Bestände aus kleinen Flüssen wie der Aare haben sich ausgebreitet. (mvö)

# Fisch direkt aus dem Wasser

**Aufgetischt:** In den Teichen der Tannenmühle werden Forellen mit viel Zeit groß und lecker

VON GUDRUN DEINZER

Basis der Tannenmühle zwischen Grafenhausen und Ühlingen-Birkendorf war von Anfang an die Forelle. Das Restaurant haben Fritz und Hildegard Baschnagel nach Ende des Mühlenbetriebes 1954 in dem idyllischen Taleinschnitt weitab von der Landesstraße aufgebaut. Die ersten Teiche legte Fritz Baschnagel 1961 an. Sein Sohn Guido ist dort aufgewachsen und mit der Forellenzucht groß geworden. „Mein Vater hat immer gesagt, wenn ich das hier einmal übernehmen will, sollte ich am besten Koch lernen.“ Das hat Guido Baschnagel getan und legte schließlich auch den Meister ab. Die Küche der Tannenmühle, die von der Forelle in unendlichen Variationen dominiert wird, zieht Gäste aus aller Welt an, vielleicht auch die Tatsache, dass die Gäste die Fischzucht unmittelbar beobachten können.

„Bei uns braucht es zwei Jahre, bis eine Forelle verzehrreif ist. Die Fische wachsen langsam durch die langen Winter und das kalte Wasser“, sagt Baschnagel. Dann haben die Regenbogenforellen ein Gewicht von 350 bis 400 Gramm. Sein Sohn Lorenz ist schon längst selbst Koch und hat als Meister in der Küche das Sagen. Er betont die gute Fleischqualität, die das langsame Wachstum mit sich bringt. „Es ist dann fest und saftig“, erklärt er. Auch gebe es bei ihnen keine Transportwege, die der Fleischqualität abträglich sind. Der Hinterausgang der Küche führt direkt zu den fangfrischen Forellen. Auch die Räu-

werden täglich frisch hergestellt.

Guido und Lorenz Baschnagel arbeiten im wahrsten Sinne des Wortes Hand in Hand. Der Vater ist vornehmlich mit Fischeaufzucht und allem anderen beschäftigt, was ein 50-Mitarbeiter-Betrieb mit Landwirtschaft und Restaurant erfordert, Sohn Lorenz Baschnagel ist vor allem in der Küche beschäftigt. Planvoll bewirtschaftet Guido Baschnagel, der inzwischen Hilfe von einem Fischwirt hat, seine 16 Teiche. In den Becken sprudelt das Wasser für genügend Sauerstoff. Gefüttert werden die Fische mit Pellets, die Soja, Fischmehl und -öle enthalten. „Die Fische müssen sich wohlfühlen“, sagt Guido Baschnagel. Dafür beobachtet er sie mehrfach täglich. Empfindlich reagieren sie beispielsweise auf lange Hitze oder auch bei Gewitter. „Wie sie sich fühlen, sieht man sofort. Ob sie hoch stehen oder unten, oder erschrecken, wenn man hinkommt.“ Im Zweifel müsse er belüften, Wasser zugeben oder Fische herausnehmen. Auch muss immer wieder sortiert werden. „Das Wachstum der einzelnen Fische ist sehr unterschiedlich“, erläutert er.

Angefangen hat der Forellenmeister noch unter Anleitung von Onkel und Vater. Die Jungfische, also Sömmerlinge, haben sie selbst großgezogen. Dafür wurde der Laich der weiblichen Forellen gestreift und in Becken im Brut-

keller ausgebrütet, bis sie eine Größe von acht bis zehn Zentimetern hatten. Seit einigen Jahren kaufen die Baschnagels die Sömmerlinge von zwei ausgewählten Züchtern aus Weilheim und Oberdorf.

Ein Sonderfall sind die Lachsforellen, die es auch in der Tannenmühle gibt. Entgegen landläufiger Meinung sind sie ursprünglich ganz normale Regenbogenforellen, die lediglich anders, nämlich unter Einsatz von Karotin, gefüttert werden, was schließlich zu der roten Farbe führt. Wenn sie auf den Teller kommen, sind sie drei bis vier Jahre alt und mit rund eineinhalb Kilo auch schwerer. Zudem haben sie mit mindestens sieben Prozent einen höheren Fettgehalt. „Der Geschmack gilt als feiner, denn das Fett ist ein guter Geschmacks-träger“, so Guido Baschnagel.

Bis zu 60 000 Forellen landen im Restaurant der Tannenmühle jährlich auf den Tellern der Gäste. Reine Wohnbevölkerung gibt es in dem beschaulichen Tal nicht. Dennoch haben die Tannen- und die Schlüchtmühle, die etwas weiter vorne im Tal ebenfalls von Familie Baschnagel betrieben wird, inzwischen allein durch das Gästeaufkommen infrastrukturelle Erfordernisse wie ein ganzes Dorf. Täglich werden bis zu 800 Essen zubereitet. „Uns ist es wichtig, nah am Gast zu sein“, sagt auch Lorenz Baschnagel. Und so haben es die Wirtsleute wohl auch geschafft, als bestes Lokal der Gegend in einem israelischen Reiseführer eine ganze Seite bekommen zu haben.



## Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Wo kommen sie her? Und was erwartet die Verbraucher in der Region? Im Rahmen der großen Serie „Aufgetischt“ geht der Rhyexpress einem Thema auf den Grund das alle beschäftigt. Das Bewusstsein für gute regionale Produkte, deren Ursprung man kennt, wächst in Zeiten von Massentierhaltung und neuem Bio-Bewusstsein. In den kommenden Ausgaben geht es jeweils um ein ganz bestimmtes Lebensmittel und seine Vielfalt und Besonderheiten in der Hochrhein-Region.

Weitere Infos im Internet:  
[www.suedkurier.de/genuss](http://www.suedkurier.de/genuss)

