



# ES SCHMECKT SO *GUT*, *DORNAU*

IM SÜDEN VON WIEN BETREIBT FERDINAND TRAUTTMANSDORFF  
EINE FISCHZUCHT SEHR IM EINKLANG MIT DER NATUR.  
DIESER UMSTAND SOWIE JAPANISCHE KUNSTGRIFFE  
GARANTIEREN BESTE QUALITÄT.

János rumpelt mit dem blauen Traktor außerhalb der Gutsmauern über den langen Schotterweg, der die beiden großen Teiche trennt, und bleibt schließlich in der Nähe zweier Fischer stehen. Die haben es sich in Campingstühlen bequem gemacht, trinken Tee aus einer Thermoskanne, warten in sich versunken auf den ersten Biss des Tages und schenken János kaum Beachtung. Zwei Angeln haben sie ausgelegt, beide auf Grund, denn heute wollen sie Karpfen fangen. Und sollten Schleien beißen, wären

sie auch zufrieden. Dann schwingt sich János artistisch auf den Anhänger, greift zur großen Schaufel und beginnt mit der Fütterung. „Biologisches Getreide aus der eigenen Landwirtschaft“, ruft er vom Anhänger herunter, während die Körner in hohem Bogen durch die laue Luft fliegen und dann gleich einem Platzregen auf die Wasseroberfläche niederprasseln. Eben noch spiegelglatt, wurt es schon Sekunden später gewaltig, da nun die Fische Kirchtage haben.



<sup>101</sup> Teichwirtschaft seit 1630 und heute ein Vorzeigebetrieb – das ist Gut Dornau.

Wir befinden uns rund 30 Kilometer südlich von Wien. Gut Dornau heißt der Zucht- und Verarbeitungsbetrieb in Schönau an der Triesting, der sich seit über 300 Jahren im Besitz der Familie Trauttmansdorff befindet. Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Teichwirtschaft auf dem Gut bereits im Jahre 1630, und heute sind es rund 70 Hektar Wasserfläche, die sich aus zwölf Zucht- und Aufzuchtteichen zwischen 3.000 Quadratmetern und 25 Hektar zusammensetzen. Darüber hinaus steht dem Unternehmen eine großzügige Halteranlage zur Verfügung, bestehend aus 21 Erdteichen und 16 Betonbecken zum sogenannten Auswässern der Fische. Herr über all das ist Ferdinand Trauttmansdorff,

Jahrgang 1970, der böhmisch-reichsfürstlichen Linie der hochadeligen Familie entstammend und seit dem Jahr 2000, als er das Gut von seinem Vater übernahm, mit Marie, Prinzessin von und zu Liechtenstein, verheiratet, mit der er vier Kinder hat.

Möglichst naturnahe – so wird hier gearbeitet. Und das betrifft nicht zuletzt die eingangs beschriebene Fütterung mit dem gutseigenen Biogetreide. „Bei uns kommen kaum Antibiotika zum Einsatz, synthetisches Futter überhaupt keines und darüber hinaus finden die Tiere viel natürliche Nahrung im Wasser. So einfach kann das sein“, sagt der Gutsherr und beschreibt einen wesentlichen Grund für den



<sup>102</sup> Wenn die Fische im 25 Hektar großen Teich Hunger haben, braucht's mehr als eine Handvoll Futter. Dann fährt János mit dem Traktor vor und greift zur großen Schaufel. Und zwar mehrmals...



<sup>103</sup> Störe, wem Störe gehören. Feinschmeckern zum Beispiel. Das Steirereck vertraut daher auf die Qualität aus den trauttmansdorffschen Teichen.

Unterschied zwischen gutem Fisch und exzellentem. „Wir haben das Glück, dass wir aus einem sauberen Fluss, der Triesting, versorgt werden und nicht aus einer Quelle. Das bringt gleich einmal noch mehr Nährstoffe in die Teiche.“ Die Anlage der Trauttmansdorffs ist nicht nur ob ihrer Größe imposant. Innerhalb der Gutsmauern, wo sich die Erdteiche und Betonbecken und Fließwasseranlagen für Forellen und Saiblinge befinden und unglaublich mächtige alte Bäume längst aufgehört haben, noch weiter in den Himmel zu wachsen, erinnern Mauerreste an das einstige Schloss der Familie. Aber auch das neue Gutshaus und das Nebengebäude brauchen sich nicht zu verstecken – zwei prachtvolle Bauten.

„Meine Großeltern kamen ursprünglich aus Tschechien“, erzählt Trauttmansdorff. „Aber nachdem sie von den Kommunisten enteignet worden waren, haben sie sich hier angesiedelt und das komplett zerbombte Dornau mehr oder weniger von Grund auf neu aufbauen müssen. Die Russen-Besatzung hat hier sehr nachhaltig gewütet...“ Damals wurden lediglich ein paar Karpfen verkauft und die Landwirtschaft wurde betrieben. „Mein Großvater hat versucht, die 25 bis 30 Leute, die auf dem Gut beschäftigt waren, so gut wie möglich zu erhalten. Es gab zu dieser Zeit ja keine Versicherungen und Ähnliches, man wurde also bis zum Tode von der Gutsverwaltung versorgt. Einen Fischereibetrieb wie heute gab es noch nicht.“ Heute sind praktisch alle verwertbaren Arten von Fried- und Raubfischen vertreten, von Karpfen über Saibling, Forelle und Wels bis hin zu Hecht und Stör.

Heinz Reitbauer vom Steirereck hat schon vor Jahren aufgehört, seinen Gästen vorrangig Meeresfische aufzutischen und setzt viel lieber und daher auch in erster Linie auf regionale Produkte, wobei er Karpfen, Waller und Stör vom Gut Dornau bezieht. Diesen verstärkten Trend zum Regionalen ortet auch Ferdinand Trauttmansdorff bei immer mehr Gastronomen. „Wohl auch deshalb, weil der Kunde den Betrieb kennt. Weil er weiß, wo er liegt, wer dahintersteckt und wie gearbeitet wird. Es ist alles viel transparenter. Bei einer Banane, die aus Afrika kommt, hab' ich hingegen keine Ahnung, unter welchen Bedingungen sie produziert wurde. Früher haben Wirte damit argumentiert, dass es ja Tiefkühlfish geben würde, doch sehr viele haben nicht zuletzt im Hinblick auf gesündere Ernährung umgedacht.“ Und auch Tradition und Nachhaltigkeit sind neben der Regionalität Werte, die aus Sicht des Gutsherrn von enormer Bedeutung sind. „Wir versuchen, Vergangenheit und Gegenwart mit der Zukunft zu verbinden.

Das bedeutet, wir bauen auf der Vergangenheit auf, setzen es in der Gegenwart um und arbeiten für die Zukunft.“ Wobei Trauttmansdorff in der Zukunft durchaus auch ein paar Probleme ortet, „denn schon jetzt merken wir den Klimawandel, etwa bei Wassertemperatur und Wasserstand. Dem werden wir uns also mehr und mehr zu stellen haben, um weiterhin optimale Bedingungen zu schaffen. Denn die sind der Schlüssel zum Erfolg.“

Optimale Bedingungen in den Teichen sind auch für die besonders sensiblen Flusskrebse, die es auf dem Gut inzwischen ebenfalls gibt, von besonderer Wichtigkeit. Und so ein Teich ist weit mehr als einfach ein in den Boden gegrabenes Loch mit Wasser drin. „Der Teichbau ist eine Wissenschaft“, erklärt Trauttmansdorff. „Unser Vorteil: Wir haben hier in zwei Metern Tiefe eine dichtende Lehmschicht. Zunächst tragen wir den Humus und den



<sup>104</sup> So viele Karpfen auf einem Fleck? Ja, aber nur, wenn sie abgefischt werden.

Schotter ab, dann wird der eigentliche Teich gegraben. Er muss ein Gefälle besitzen, damit das Wasser ablaufen kann. Wenn man da nicht aufpasst und statt Lehm Sand verbaut, sickert das Wasser aus und man weiß gar nicht, weshalb. Der Humus wird dann wieder eingebracht und gibt Nährstoffe für das Plankton. Je mehr Nährstoffe in den Teichen natürlich vorkommen, desto weniger muss ich zufüttern.“ Auch mit dem Besatz der Teiche könne man sich einem natürlichen Kreislauf gut annähern. „Schleien, Karpfen, Welse, Zander – wenn ein natürliches Gleichgewicht herrscht und der Lebensraum nicht überbevölkert ist, bleiben die Fische gesünder und ich brauche viel weniger Antibiotika. Daher gibt es ein paar Räuber wie Zander und Hechte, die die anderen

in Bewegung halten.“ Freilich kommt es auch in diesem Betrieb hin und wieder vor, dass ein Fisch erkrankt. „Ein Züchter, der anderes behauptet, der lügt. Aber ich kann jedem meiner Kunden guten Gewissens versichern, dass es bei uns keine Epidemien gibt, die wir bekämpfen müssten.“



<sup>105</sup> Feierabend. Raus aus den Stiefeln. Die Arbeit auf Gut Dornau ist kein Spaziergang. Aber ein erfolgreicher Weg.

<sup>106</sup> Flusskrebse sind sensible Tiere. Auf Gut Dornau finden sie perfekte Bedingungen vor.



*So ein Teich ist weit mehr als ein in den Boden gegrabenes Loch mit Wasser drin. Ein Teich ist eine Wissenschaft.*

Zu Trauttmansdorffs erklärten Lieblingsfischen zählt übrigens der Karpfen. So kann er auch nicht wirklich nachvollziehen, dass dieser Fisch hauptsächlich rund um Weihnachten Konjunktur hat. „Die Vorurteile, zu fett und zu schlammig, haben sich in den Köpfen vieler Esser festgesetzt, die den Karpfen mit der Sau in Verbindung bringen, die quasi alles frisst. Dabei hat sich der Fettgehalt der Karpfen in den vergangenen bald 20 Jahren durch eine gezielte Futterumstellung nahezu halbiert. Und Schlamm ist eine für Fische absolut natürliche Umgebung. Im Gegensatz zu einem betonierten Becken mit glasklarem Wasser. Außerdem kommen die Karpfen, jedenfalls unsere, vor dem Schlachten in ein sogenanntes Absetzbecken, in dem sie den Schlamm loswerden, den wir in weiterer Folge als Humus für unsere Landwirtschaft verwenden.“ Und wieder wären wir bei der Nachhaltigkeit, auf die Trauttmansdorff so großen Wert legt. Zum natürlichen Kreislauf zählen freilich auch Dinge, die dem Landwirt und Fischzüchter ein Dorn im Auge sind, gegen die er aber quasi machtlos ist. „Wir haben Probleme mit Reiher und Kormoranen. Ein Kormoran etwa frisst ein halbes Kilo Fisch am Tag, und wenn dann zweihundert

Kormorane einfallen, sind gleich einmal hundert Kilo Fisch weggefressen. Da diese Tiere aber keine natürlichen Feinde haben, dürfen sie auch nicht geschossen werden.“

Hundert Kilo Fisch. Klingt viel, ist es auch. Auf Gut Dornau sind es allerdings gleich mehrere hundert Kilo, die täglich verarbeitet werden. Schlachten, Schuppen, Ausnehmen, gegebenenfalls Filetieren – all das passiert hier in reiner Handarbeit und in einer unglaublich professionellen Blitzartigkeit. Die Tiere kommen übrigens lebend in diesen Raum. Und damit wären wir bei einem Thema, das einfach dazugehört. Beim Thema Töten. Das geschieht hier mit dem seit Jahrhunderten bewährten, effektiven und ethisch einwandfreien, blitzschnellen Schlag mit einem Knüppel auf

den Kopf des Fisches. Allerdings gibt es beim Stör und beim Waller Ausnahmen, wie der Journalist und Autor Severin Corti vor einigen Jahren „aufgedeckt“ hat. Und Heinz Reitbauer spielt in diesem Zusammenhang eine ganz wesentliche Rolle.

Diese Geschichte, schrieb Corti, spielte sich so ab: Trauttmansdorff erhielt einen Anruf von Reitbauer, der wissen wollte, ob dieser schon einmal von „ike jime“ gehört hatte, einer Tötungsart, die ihm, Reitbauer, beim Besuch des Tokioter Fischmarkts Tsukiji aufgefallen war. „Ich hatte keinen blassen Tau, wovon er spricht“, erinnert sich der Züchter. Ein YouTube-Video war aber rasch gefunden, und was Trauttmansdorff da sah, faszinierte ihn. „Da hab ich angefangen, nachzuforschen.“ So erfuhr er, dass ike jime von japanischen Fischern entwickelt wurde, um ihren Fang in bestmöglichem Zustand zum Markt zu bringen – speziell zu den Auktionen in Tsukiji, wo die Preise in schwindelerregende Höhen klettern. Mittels ike jime getöteter Fisch weist nicht nur bessere Konsistenz und ungleich süßeren Schmelz als konventionell getöteter auf, er ist auch ungleich länger haltbar. Dazu hat sein Fleisch die erstaunliche Eigenschaft, während der Lagerung zu reifen – und damit, ähnlich wie bestes Rindfleisch, noch an Qualität zu gewinnen. Im Fall von Reitbauer waren es auch konkret die Konsistenzprobleme beim von ihm so hochgeschätzten Waller und Stör. „Beide haben großartiges weißes Fleisch, werden nach Einsetzen der Totenstarre aber buchstäblich hart wie ein Brett und sind frühestens nach zwei bis drei Tagen wieder so entspannt, dass an eine Weiterverarbeitung zu denken ist. Da wollte ich nach Verbesserungsmöglichkeiten suchen und habe ike jime gefunden.“



<sup>107</sup> Handarbeit ist Programm. Schuppen – wie hier bei Forellen nicht nötig –, Ausnehmen und bei Bedarf Filetieren. Und jeder Fisch wird erst unmittelbar vor dem Verarbeiten getötet.



„ike jime“ heißt die japanische Tötungsart, die Stör und Waller wie Rindfleisch nachreifen lässt.

Im Grunde werden mit der Technik drei Ziele verfolgt: erstens, den Fisch schnell und respektvoll zu töten; zweitens, ihn so gründlich wie möglich ausbluten zu lassen, um das vom Stress mit Milchsäure versetzte Blut nicht im Körper zu belassen; drittens schließlich, die Zeit bis zum Eintritt der Totenstarre so lang wie möglich hinauszuzögern. In der Praxis sieht das nun so aus: Statt des Schlages auf den Kopf wird wenige Zentimeter hinter den Augen ein gezielter Stich gesetzt und der Fisch stirbt durch Hirntod. „Das ist ein heikler Moment, bei dem meine Mitarbeiter ruhig, entschlossen und gelassen sein müssen“, erklärt Trauttmansdorff. Das Ziel des gründlichen Ausblutens wird mit einem Schnitt durch den oberen Bereich der Kiemen erreicht, wo die Hauptarterie des Fisches verläuft. Der dritte Schnitt durchschneidet schließlich die Wirbelsäule knapp vor dem Schwanz, ohne diesen aber vom Körper zu trennen. Um die Totenstarre, also das letzte Zusammenziehen der Muskeln, hinauszuzögern, wird nun ein stabiler Draht oberhalb der Wirbelsäule durch den Rückenmarkskanal geführt. „Die Nervenfunktion, die die Muskelaktivität steuert, wird so außer Kraft gesetzt“, sagt Reitbauer. Tatsächlich erzittert der Körper des längst toten Tiers wie elektrisiert. Nach dem Filetieren zeigt sich schließlich weißes, sehr elastisches Fleisch. Beim konventionell getöteten Waller oder



108+09 Ehe der Stör ausgenommen wird, wird ein Draht durch den Rückenmarkskanal geführt.

Stör wäre es vergleichsweise dunkel und ohne Elastizität. „Sicher würde auch dieser Fisch ein sehr gutes Essen ergeben, wenn die Totenstarre einmal aufhört und die Enzyme am Arbeiten sind“, sagt Reitbauer. „Aber im direkten Vergleich wird er niemals dort hinkommen, wo der andere uns hinführen kann.“

Wenn der Vergleich Sie nun sicher machen soll, kosten Sie nach im Steirereck. Dort heißt es „Ferdinands Fischlein deck dich“ und in weiterer Folge „Es schmeckt so gut, Dornau“.

#### DER HAUSHERR

110 Ferdinand Trauttmansdorff liebt und lebt Fisch und leitet seit 2000 die Geschicke des Gutes.

