

Die Forellenzucht von Lillafüred

Die Forellenzucht von Lillafüred

Die Zucht von Forellen und das Angeln haben eine große Tradition in Lillafüred. Otto Hermann hat schon im Jahre 1906 der „Überregionalen Fischerei-Aufsichtsbehörde“ den Vorschlag unterbreitet, im Tal des Szinva-Baches eine fachgerechte Forellenzucht aufzubauen. Aber aus verschiedenen Gründen wurde dieser nicht verwirklicht. 1932 hat man 80% des Forellenbestandes im Hámori-See verloren. Da erinnerte man sich an Otto Hermanns Plan, aber dort konnte dieser nicht verwirklicht werden. Deshalb fiel die Wahl auf das Garadna-Tal, wo die Margit-Quelle ein sauerstoffreiches Wasser mit gleichmässiger Temperatur liefert. Dies ist hervorragend geeignet zum Rogenausbrüten und zur Versorgung der Fischteiche. Die „Ungarische Königliche Forstwirtschaft“ hat im Herbst 1932 mit dem Aufbau begonnen. Zuerst wurde eine 32m² grosse Brutanstalt aus Holz gebaut. Dann wurden 4 Fischteiche am rechten Ufer des Garadna-Baches angelegt. Der erste Rogentransport ist am 1. März 1933 aus Traismauer (Niederösterreich) angekommen, danach ein zweiter aus Zníóváralja (Slowakei). Zur gleichen Zeit kam auch István Vásárhely zur Forellenzuchtstation. Mit Leib und Seele stürzte er sich in die Arbeit. Bis zu seinem Tod im Jahre 1968 hat er seine große Erfahrung eingebracht und sein Wissen ständig erweitert. Er stellte unschätzbare Forschungen über Fische, Schnecken, Insekten und kleine Säugetiere an, die in mehr als 500 Artikeln in ungarischen und ausländischen Fachzeitschriften veröffentlicht wurden. An der Wand seines ehemaligen Hauses kann man ein Relief zur Erinnerung sehen. Sowohl der Zustand der Zucht als auch der Anlagen hatte sich nach 1968 sehr verschlechtert. 1980 bis 1982 konnte man hier jährlich etwa 120 000 Stück Fischrogen und 1 bis 1,2 Tonnen Speiseforellen erwirtschaften. 1983 bekam die Forellenzucht mit György Hoitsy und Ágnés Rieger, nach István Vásárhely wieder eine fachmännische Leitung. Abhängig von der jeweils verfügbaren Wassermenge erreicht die Produktion heute 16 bis 24 Tonnen Speiseforelle und eine halbe Million Fischrogen. Zur Zeit befinden sich auf einer Fläche von einem Hektar 18 Fischteiche und Becken mit einer Wasserfläche von 3700m². Im kristallklaren Wasser der Zuchtbecken werden Bachforellen, Regenbogenforellen und Bachsaiblinge gezüchtet. Die einheimische Urforelle wird in Ungarn nur hier in größeren Mengen gezüchtet und ein Mindestbestand als Genbank erhalten. Es gibt hier 3 Arten der Regenbogenforelle: die Stahlkopf-Forelle, die Kamloops-Forelle und die Goldforelle, die in Ungarn nur hier gezüchtet wird. Jährlich werden hier 10- bis 50 000 Bachsaiblinge gezüchtet. Ebenso die Tigerforelle, ein Hybrid von Bachforelle und Bachsaibling. Die Forellenzuchtstation umfasst sämtliche Bereiche der Zucht, von der Fortpflanzung bis zum Verkauf. Das wichtigste Profil ist aber die Herstellung der Speiseforelle. Diese köstliche Fischspezialität wird hier in kleiner Menge, aber mit bester Qualität angeboten. Das Geheimnis des hervorragenden Geschmacks und der ausgezeichneten Fleischqualität liegt im kristallklaren Quellwasser, in der herkömmlichen Zucht und dem Futter mit bester Qualität. Dazu kommt, dass unsere Kunden immer frisch gefangene Forellen bekommen.

Vom 1. Mai bis zum 30. September kann man unsere frisch gefangenen Forellen in unserer kleinen Wald-Fischbraterei probieren. Diese Forellen werden mit einer Mischung von 2 Mehlsorten und 8 Gewürzen paniert und in der Pfanne knusprig gebraten. Unsere Gäste können auch unsere geräucherte Forelle kosten, die wir seit 20 Jahren nach eigenem Rezept zubereiten: nachdem die Forelle einen Tag in einer Marinade mit zwölf verschiedenen Gewürzen eingelegt war, wird sie auf Buchenholz und Sägemehl im kalten Rauch goldgelb geräuchert und warm serviert. In unserem Betrieb können wir unsere frischen, ausgenommenen und gesäuberten Forellen, und auch die Räucherfische zum Transport vakuumverpacken. Der Garadna-Bach mit 20 bis 100 cm Tiefe und 1,5 bis 2,5 m Breite bietet durch seine Stromschwellen und umgestürzten Bäume eine gute Gelegenheit zum Angeln. Die Angelerlaubnis kann in der Forellenzucht erworben werden. Neben der Züchtung von Speiseforellen führen wir Fütterungs- und Kreuzungsforschungen, sowie ökologische Erhebungen von natürlichen und Angelgewässern durch. Zur Fachberatung stehen wir stets zur Verfügung. Wir freuen uns auf unsere Gäste und Geschäftspartner György Hoitsy und Ágnés Rieger