

Bachforelle war und ist ein heimischer Fisch



Noch bis zum 10. April werden im Rahmen einer kulinarischen Schwerpunktaktion der Zukunftsinitiative altmühlfranken die „Altmühlfränkischen Bachforellen-Tage“ mit ausgewählten Gastronomen angeboten. Die Köche der Betriebe haben sich dafür in einem eigens dafür durchgeführten KreativWorkshop vorbereitet.

Regionalmanager Dieter Popp sieht in dem umfassenden Angebot von über 10 verschiedenen Bachforellengerichten einen Beweis für die vielfältigen Zubereitungsformen unserer einzigen heimischen Forellenart (*Salmo trutta*). Die Bachforellentage sollen daher auch die Heimkehr der Bachforelle in ihre angestammten Gewässer vorbereiten.

Knapp 20 % der Fließgewässer in altmühlfranken - vorwiegend Zuflüsse zur Altmühl auf dem Jura und im Bereich Hahnenkamm sowie im Rezat-Einzugsgebiet - zählen zu den sog. Forellenregionen mit schnell fließenden, sauerstoffreichen und kühlen Gewässern. Früher waren hier die Bachforelle eine willkommene Spezialität und Bereicherung des Küchenwarenangebots.

Der Bachforelle wurde zunächst die Gewässerqualität zum Verhängnis. Das aggressivere Revierverhalten der Regenbogenforelle, welche 1882 aus Nordamerika künstlich eingebürgert wurde, hatte zur Folge, dass dann auch noch die letzten heimischen Bachforellen verdrängt wurden.

Eine Rückkehr der Bachforelle, auch als Indikator gesunder Gewässer - im Hinblick auf Gewässergüte und Gewässerstruktur - ist aber heute wieder möglich und erklärtes Ziel der Zu-

kunftsinitiative altmühlfranken. Zum einen weil dies die Gewässergüte wieder erlaubt und zum anderen auch deshalb, weil genügend Bachforellen aus guten Zuchtbetrieben - auch in altmühlfranken - zur Verfügung stehen.

Andere Regionen haben es bereits vorgemacht. Die Rhön, der Spessart oder die Tauberregion zeigen, dass dies möglich ist wenn konsequent die Regenbogenforelle durch die Bachforelle ersetzt wird. Sicher wird es in altmühlfranken anfänglich auch notwendig sein, das eine oder andere Fließgewässer von eingetragenen Sediment aus der Landwirtschaft zu räumen, um wieder ein forellenfreundlicheres Substrat mit hoher Oberflächenrauheit zu fördern.

Die Altmühlfränkischen Bachforellen-Tage sind der Auftakt einer längerfristigen Bewusstseinskampagne, um dieser heimischen Fischart wieder den Boden zu bereiten.

Dabei ist eine Profilierung über die Bachforelle als Leitart unserer Forellenregion ebenso sinnvoll, wie z.B. der Flussbarsch als Leitart der Brachsenregion im Bereich der Altmühl bzw. wichtiger die Bestände regulierender Fisch unserer heimischen Seen.

Und auch die küchenfertige Aufbereitung der Weißfische stellt eine wichtige Zukunftsaufgabe unserer Region dar, für die in Kürze ebenfalls ein Kreativ-

Workshop mit einem Experten angeboten wird.

Die Zukunftsinitiative altmühlfranken ist sich sicher, dass alle diese neuen Schwerpunkte zu ähnlichen Erfolgen führen werden, wie die derzeit laufenden „Fränkischen Fischwochen“, die bei den beteiligten Gastronomen zu einer überdurchschnittlichen Nachfrage nach heimischem Fisch geführt haben.

Damit wurde dann auch das Ziel erreicht, die Region stärker mit Fisch als ein die Landschaft prägendes Produkt zu profilieren.