

Regionalität und Genuss – Bachforelle trifft auf Alpengarnele

So einzigartig wie die Alpen – die Alpengarnele



Fotos: Alpenaquafarm, Tirol GmbH

Der Weißkunig, Kaiser Maximilian I., war ein Genießer par excellence. Er hätte garantiert große Augen bekommen, angesichts des Zuchterfolgs des 21. Jahrhunderts. Handelt es sich doch um die White Tiger Garnele aus seiner Lieblingsregion Tirol. Weißkunig und White Tiger – eine gedankliche Assoziation. Der Weißkunig steht als unvollendeter Heldenroman für das Leben des großen Imperators. Die White Tiger Garnele – eine heldenhafte Meisterleistung zweier Tiroler Langschwanzkrebzüchter. Echt aus Tirol. Weiß, wie der Schnee der Alpen und von höchster Qualität!

Von der Bachforelle, übrigens Fisch des Jahres 2020, zur Alpengarnele spannt sich ein großer zoologischer Bogen, eine lange Angelschnur! Wer war zuerst da? Der Fisch oder das Krebstier? Nein, so weit wollen wir an dieser Stelle nicht ausholen. Die vorliegende Ausgabe steht nämlich ganz im Zeichen von „Fisch“ aus heimischen Gewässern

und „Genuss“ aus der regionalen Gastronomie. Wir werfen Angel und Netz aus und wollen wissen, ob die Fische und Krebstiere unser würdig sind.

Seit 2015 hat sich in Tirol neben den heimischen Fischarten auch ein exotischer Vertreter niedergelassen. Die Alpengarnele hat in Hall in Tirol ein passendes Zuhause gefunden. Hall, ehemals Solbad Hall, gehörte zu den bedeutendsten Städten der habsburgischen Herrschaften. Die Wichtigkeit der ehemaligen Salzgewinnung im Halltal zeigt sich auch im Stadtwappen – zwei Löwen, die eine Salzkufe tragen. Die „Tigers“ haben in Hall jetzt offensichtlich die Löwen abgelöst.

Alpengarnelen-Geburtshelfer sind Daniel Flock und Markus Schreiner. Die zwei Väter der „White Tigers“, die heldenhafte vollbracht haben. Von der Idee, Exotisches und „Sauberes“ auf die Beine zu stellen, pardon in die Becken zu bringen, wurde ein florierender Geschäftszweig. Die

Gastronomie steht Schlange, nein, Garnele.

Die Anforderungen lauten: Bestes Tiroler Quellwasser, mit Salz angereichert, ohne chemische Zusätze und frei von Antibiotika. Ein Lebensraum, den eigentlich nur die heimische Fischwelt der Alpenbäche kennt, sauerstoffreich und mit kristallklarem Wasser. Das Urmeer Tethys liegt in der prähistorischen Vergangenheit Tirols. Stehen die Alpengarnelen so ein bisschen für „zurück in die Zukunft“?! Krebstiere gibt es ja seit Urzeiten? Das weiße Gold Tirols und die Meeresfrucht der Exotik zwei Ingredienzien mit g'schmackig g'sunder Zukunft aus der Genussregion Tirol?! Daniel Flock und Markus Schreiner züchten sehr erfolgreich, und ihre Alpengarnelen sind Wasser auf den Mühlen der heimischen Spitzgastronomie.

Lesen Sie nicht nur das Interview mit Geschäftsführer Zacharias Schähle vom Tiroler Fischereiverband zu den hei-

mischen Fischvorkommen, sondern auch die Entstehungsgeschichte der Alpengarnele.

„Der Fisch muss schwimmen“, heißt es. Das gilt für die Alpengarnele genauso. Am Ende findet sich der Genuss am Teller. Kostbar mit der korrespondierenden Weinbegleitung! Schwimmen Sie mit!



Foto: Toni Anzenberger

Gerda

Gerda Gratz
Chefredaktion

gerda@zillertalerheimatstimme.at