

# Salzkammergut Reinanken

Fischerei wurde von Menschen in Pfahlbautensiedlungen bereits etwa 3000 vor Christus betrieben. Das älteste historische Dokument, das sich auf die Fischerei am Attersee bezieht, wo die Reinanken noch heute weit verbreitet sind, dürfte um 894 nach Christus entstanden sein und stammt von Kaiser Arnulf von Kärnten (850 bis 899 nach Christus).

Die ältesten systematischen Beschreibungen von Fischen aus Salzkammergutseen, die der Gattung *Coregonus* zugeordnet wurden, finden sich in den Archiven des Naturhistorischen Museums in Wien aus den Jahren 1842 bis 1890.

Der Ursprung der Reinanken (*Coregonen*) liegt in der Eiszeit. Es wird angenommen, dass sie mit den Schmelzwasserströmen am Ende der letzten Eiszeit vom Norden her bis zu den Alpen gelangten. Ein Weiterwandern gegen Süden wurde durch die Alpen jedoch verhindert. Beim Zurückweichen des Eises blieben große, von Gletschern ausgeschürfte, Seebecken über. Diese mit Süßwasser gefüllten Seebecken bildeten mit großer Wahrscheinlichkeit den ursprünglichen Lebensraum der *Coregonen*.

Reinanken oder Renken ist eine in Österreich übliche Bezeichnung für Fische der Gattung *Coregonus* aus der Familie der Forellenfische (*Salmonidea*). Die Gattung gilt als eine der formenreichsten unter den Salmoniden deren Formen und Bezeichnungen vielfältig und regional unterschiedlich ausfallen. Heute gelten zahlreiche Reinankenarten als ausgestorben beziehungsweise mutmaßlich ausgestorben, gefährdet, stark gefährdet beziehungsweise vom Aussterben bedroht.

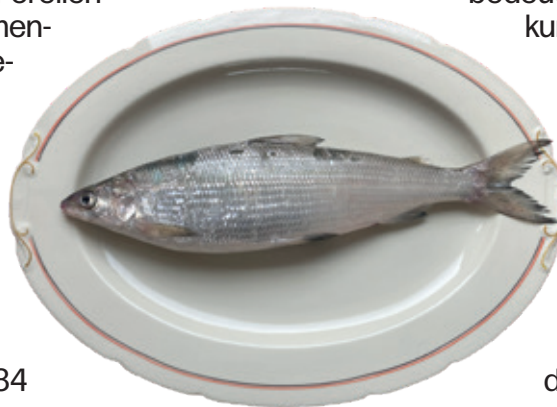
Salzkammergut-Reinanken sind in den alpinen Seen Attersee (46 Quadratkilometer), Traunsee (24,5 Quadratkilometer), Mondsee (14,2 Quadratkilometer), Fuschlsee (2,7 Quadratkilometer), Wolfgangsee (12,84 Quadratkilometer) und Hallstättersee (8,55 Quadratkilometer) heimisch. Wasserqualität sowie Sauerstoffgehalt der Salzkammergutseen sind hervorragend und für Reinanken besonders geeignet. Neben Österreich sind Süddeutschland (Bodensee) und Schweiz die Hauptverbreitungsgebiete der Reinanken.

Reinanken haben einen lang gestreckten und oft seitlich zusammengedrückten Körper mit tief eingeschnittener Schwanzflosse und kleiner Mundspalte. Der Rücken des Fisches ist blaugrün gefärbt. Die Schuppen sind relativ groß und silbern glänzend. Salzkammergut-Reinanken erreichen eine Größe zwischen 35 bis 40 Zentimeter.

Reinanken sind Kaltwasserfische, die Sauerstoff benötigen und im Schwarm in kalten, tiefen Alpenseen leben. Die Nahrung der Reinanken setzt sich aus Plankton, kleinen Bodentieren sowie aus im Wasser lebenden Insektenlarven, Würmern und gelegentlich auch kleinen Fischen und Fischlaich zusammen.

Die Laichzeit fällt in die Wintermonate und setzt bei Wassertemperaturen unter 7 Grad Celsius ein. Das Laichgeschehen passiert zumeist über Sand- oder Geröllgrund. Die Eier können sowohl im freien Wasser, als auch in Ufernähe abgelegt werden. Sie sinken zu Boden oder bleiben an Wasserpflanzen haften. Die Eizahl liegt bei circa 30.000 Eier pro Kilogramm Rogner und der Eidurchmesser circa 2,5 Millimeter. Die Larven schlüpfen je nach Wassertemperatur nach zwei bis vier Monaten.

Früher kamen Reinanken in den österreichischen Alpenseen in großen Mengen vor. So waren etwa im Zeller See schon im 14. Jahrhundert Reinanken so häufig, dass die Fischer neben dem eigenen Verbrauch jährlich 27.000 Renken abliefern konnten. Schon damals galt die geräucherte Reinanke als eine Delikatesse und ließ sich gut verkaufen. Auch eine Fischordnung aus dem Jahre 1486 berichtet von einem enormen Reichtum des Zeller Sees an Reinanken. Um den See besser auszunutzen zu können, ließ man sogar eigens Seegenfischer (Zugnetze) vom Chiemsee (Deutschland) kommen. Diese Art der Fischerei fand bei den heimischen Fischern großen Anklang, woraufhin sich bald jeder eine Seegen anschaffte und damit fischte. Als Folge ging der Bestand an Reinanken zurück. Daraufhin beschlossen die Seegeninhaber den See drei Jahre lang ruhen zu lassen und den Fischfang erst nach Ablauf dieser Zeit wieder aufzunehmen. Fortan sollte gemeinschaftlich und nur noch vom Kathreinstag



(25. November) bis zum Zufrieren des Sees (um Heilige Dreikönige) gefischt werden. Der Bestand an Reinanken stieg daraufhin wieder an.

Im 19. und 20. Jahrhundert wurden die Bestände wieder stark überfischt. Darüber hinaus brachen im Laufe der Zeit aufgrund der Konkurrenz mit faunenfremden Fischarten sowie Gewässerverschmutzung die Bestände zusammen.

Im 21. Jahrhundert erfolgt die Abfischung von April bis Oktober. Die Fische werden mit Schweb- oder Grundnetzen gefangen, die abends ausgelegt und morgens wieder eingeholt werden. Die Maschenweite der Netze wird so gewählt, dass nur Reinanken, welche zwischen 3 bis 4 Jahre alt sind (mindestens ein- bis zweimal gelaicht) und ein Lebendgewicht von rund 3 Kilogramm besitzen, gefangen werden. Salzkammergut-Reinanken haben im Winter (1. November bis 31. Jänner) Schonzeit und stehen daher nicht ganzjährig zur Verfügung.

Die Region „Salzkammergut“ befindet sich am Nordrande der Alpen, liegt in drei österreichischen Bundesländern (Oberösterreich, Salzburg und Steiermark) und umfasst 54 Gemeinden. Der Name „Salzkammergut“ bedeutet „Besitz der Salzkammer“. Er wurde erstmals 1656 urkundlich erwähnt und bezieht sich auf das reiche Salzvorkommen in einem „Kammergut“, was einen direkten Besitz des Landesherrn bedeutete, in diesem Falle des Hauses Habsburg.

In der Vergangenheit wurden Fische aus den Salzkammergutseen vorwiegend an den Klerus, den Adel und reiche Bürger verkauft. Reinanken wurden unter anderem neben Hausen, Karpfen, Forellen, Saiblingen, Barschen etc. am Hohen Markt in Wien angeboten. Das gemeine Volk konnte sich Fisch aufgrund des hohen Preises kaum leisten.

Fische, die nicht direkt verkauft wurden, wurden für die längere Aufbewahrung in Hälterungsteiche („Kalter“) überführt. Tote Fische wurden auch in „Eiskellern“ gelagert. Für diesen Zweck wurden im Winter Eisblöcke aus speziellen Teichen geschnitten und in Kellern gespeichert. Dies ermöglichte die Kühlung bis zu dem darauffolgenden August.

Die Reinanke war etwa für die Bodenseefischerei schon immer der „Brotfisch“. Noch heute sind Reinanken in erster Linie für die Berufsfischerei von großer Bedeutung. Daher werden vermehrt Besatzmaßnahmen durchgeführt.

Die Fischerei von Salzkammergut-Reinanken ist das Ergebnis traditionellen Wissens, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Traditionelles Wissen und Erfahrung der Seenfischerei mit Netzen (Know-how der Fischer, Schlachtung, Transport), Know-how der Schlachtung, Know-how der Weiterverarbeitung.

## Bibliographie/Referenzen

- <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/fisch/reinanke.html>
- KOTTELAT, M., 1997. European freshwater fishes. *Biologia* 52, Suppl. 5:1-271 page 114-115
- RITTERBUSCH-NAUWERCK, B. Fischer und Fischerei am Mondsee-ein Bericht aus Erfahrungen. In: *Oberösterreichische Heimatblätter*, 46. Jahrgang, Heft 4, 1992, Seite 412 bis 421
- WALLNER, J. Beiträge zur Geschichte des Fischereiwesens in der Steiermark. 1911
- Die Fischartengemeinschaft der großen österreichischen Seen. Vergleich zwischen historischer und aktueller Situation. *Fischökologische Seentypen Schriftenreihe des Bundesamts für Wasserwirtschaft*. Band 18, 2003.
- Alles fischt
- Coregonus*
- Die Fischerin vom Attersee
- Reinanke
- Salzkammergut
- Schonzeiten und Mindestfangmaße der OÖ. Fischereiverordnung Unter dem Traunstein
- Wetterstation Dachstein
- Wolfgangsee Fischerei Höpflinger
- Wörz, H. Die Geschichte der Fischereiwirtschaft am Attersee Zeller See
- Die letzte Änderung aller Internetreferenzen erfolgte am 12.03.2024.
- Autoren: Mag.a Doris Reinthaler, Mag.a Eva Sommer, Dr. Erhard Höbaus

**Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft**