



Schmusen im Schlick

Es sind zwei Mordskerle, der Bio-Fischzüchter Heinrich Holler und sein Wels, der Ottl. Die beiden 43-Jährigen führen eine besondere Beziehung. **TEXT: AGNES FAZEKAS / FOTOS: GREGOR QUADE**

Jetzt herrscht erst mal Krieg im Karpfenteich. Wie jedes Jahr im Spätherbst auf Gut Hornegg, in Preding bei Graz. Zuckende Schuppenleiber, verzweifelt schnappende Münder, dazwischen dreckverkrustete Gesichter, Gummistiefel, die gegen den saugenden Schlick kämpfen – und am Ufer der Kommandant dieser nebligen Novemberschlacht: Heinrich Holler, Bio-Fischzüchter. Er nennt das Spektakel „Haupternte“. Aber der Höhepunkt des Tages wird der Augenblick sein, auf den Holler sich Jahr für Jahr freut: Das Wiedersehen mit seinem alten Freund Ottl, dem Wels. 2,12 Meter lang, zwei Zentner schwer, milchäugig und breitmäulig wartet der Riesenfisch irgendwo da unten im Schlamm auf seinen Auftritt. Ottl ist der Star von Gut Hornegg.

Aber beginnen wir vorne, am Morgen, als Holler seine hellblauen Augen über die Menge schweifen lässt, den Jägerhut richtet und sich auf eine Holzpalette stellt. Wie der Burgherr vor dem Ansturm des Feindes verteilt er die Rollen. Der rotblonde Hüne dort drüben soll später seinen Körper hinter einem Gitter gegen die Wucht der zappelnden Fische pressen, den ganzen Tag im eisigen Wasser verbringen. Der junge Leo, Lehrling im dritten Jahr, einen Kescher nach dem anderen in das große Sieb von Hollers Bulldog schaufeln. Die Rosa, Teenager mit zartem Gesicht, behält den Überblick am Sortiertisch. Der Bub im Grundschulalter, ein englischer Feriengast, wird mit roten Backen am Beckengrund die letzten Fische einsammeln, während die anderen Kinder im silbrigen Gewusel die seltenen Exemplare mit bloßen Fingern herausangeln, Karpfen wie Baby-puppen vor der Brust in kleinere Teiche schleppen. Holler kann jede Hand brauchen.

Haupternte, das heißt, der große Teich wird ausgelassen. Die Fische werden sortiert. Wer groß genug ist, wird in den nächsten Monaten direkt vom Hof verkauft oder landet in den Töpfen von Österreichs besten Restaurants und Hotels. Die anderen werden in kleinere

Teiche umgesiedelt. Der wertvollen Schlammschicht tut es gut, wenn sie über den Winter austrocknen und sich regenerieren kann. Außerdem müssen die Abflüsse des komplizierten Gefälle-Systems zwischen den 27 Teichen einmal im Jahr kontrolliert werden.

Der große Teich, das sind 18 Hektar Fläche, 7000 schillernde Brocken leben hier, im Verhältnis zu konventionellen Fischzuchten unter Luxusbedingungen. Elegante Räuber wie der Hecht, der torpedoförmige Amur, die silbrige Rotfeder und vor allem: Karpfen. Gegen das Wort „plump“ wehrt sich Holler, er kämpft für das Image des unterschätzten Tiers. Aber jetzt geht es nicht um Imagepflege, sondern um Leben und Tod: Wie bei einer gewaltigen Badewanne wird der Stöpsel gezogen. Statt ins Abflussrohr aber spült das Wasser die Tiere durch einen Tunnel in ein Betonbecken mit Gittern, in dem sie herausgesiebt werden. Kluges Taktieren ist gefragt. Fische, die sich dem Sog des Strudels entziehen, bleiben auf dem Trockenen zurück. Sterben ohne Sinn.

„Nicht so nah ran, das stresst die Fische!“, brüllt Holler den vier Männern zu, die sich im Ganzkörpergummi mit Keschern durch das noch hüft hohe Wasser schieben, um die Tiere zusammenzutreiben. „Vorsicht! Der Schlamm ist heimtückisch ...“ Und: „Die Masse müssen wir kriegen, das ist wie in der Gesellschaft, die Einzelkämpfer schaffen’s schon irgendwie allein.“

Fische sind uns fern, sie leben in ihrem eigenen Element, wirken kühl und stumpf oder gar abstoßend auf uns Menschen. Doch Holler, der Nüchterne, hat zu seinem Teichbewohner Ottl eine besondere Beziehung aufgebaut. 43 Jahre ist er alt. Wie Heinrich Holler. Dessen Vater hat ihn zu seiner Geburt aus Ungarn geholt. Einen fetten Firmungsbraten sollte er einmal abge- ➤

Es wird der Höhepunkt des Tages sein, der Augenblick, auf den Holler sich Jahr für Jahr freut: das Wiedersehen mit Ottl

Stumme Freundschaft: Einen würde Fischzüchter Holler niemals verkaufen – seinen Teichpatron, den Wels Ottl.



1/ Schlamm Schlacht: Männer treiben die Fische aus dem Teich durch einen Tunnel ins Sammelbecken.

2/ Auf der Rutsche sortieren Helfer die abgefischten Karpfen, Hechte und Zander nach ihrem Gewicht.



ben. Aber der Wels überlebte das Festessen und auch die Familienfeier zu Hollers 18. Geburtstag. Es konnte sich einfach niemand dazu entschließen, ihn zu schlachten. Und irgendwann, keiner weiß mehr, wie es dazu kam, hieß er Ottl. Nun ist sein Fleisch zu tranig, um noch zu schmecken – und Hollers Herz hängt an seinem nasskalten Teichpatron. So sehr, dass er eines Sommers seine Hofgäste stehen ließ, aus der Hose schlüpfte und in den Teich sprang, weil er dachte, der Wels sei in Lebensgefahr. Steif ragte die gewaltige Flosse aus dem Wasser. Aber kaum war Holler herangekommen, tauchte Ottl ab. Wahrscheinlich war er nur damit beschäftigt gewesen, Beute herunterzuwürfen. Sein eigenes Körpergewicht futtert der Ottl an manchen Tagen. Er mag alles: Bisamratten, Enten und seine Leibspeise: Schleien. „Wirtschaftlich ist der Ottl Schwachsinn“, sagt Holler, „aber er ist natürlich schon mein Herzilein.“ Er zieht die Mundwinkel nach oben, halb schelmisch, halb ironisch. Der Wels ist schließlich die beste Werbung für Gut Hornegg. Und für rührselige Gedanken ist jetzt sowieso keine Zeit. Die Zander sind schon unterwegs.

Anders als ihre Teichgenossen schwimmen sie mit dem Strom, und so schießen die Tiere seit dem frühen Morgen durch eine Röhre ins Auffangbecken. Während die anderen Fische dem Strudel erst folgen, wenn der Wassermangel sie zwingt. Holler klettert hinab in die düstere Schleuse aus Beton, die an einen Höllenschlund erinnert, aber „Mönch“ genannt wird. Schon die Mönche nämlich, die hier im Mittelalter Fische züchteten, ließen auf diese Weise den Teich ab.

Holler löst ein weiteres Verschlussbrett. Die Fischtreiber in der Pfütze, die vom Teich übrig geblieben ist, sehen inzwischen aus wie Moorsoldaten. Zwischen ihren Beinen zucken ehemals silbrige Sechspfänder, braun von Matsch. Im Sommer hat Holler sie dreimal wöchentlich vom Boot aus mit Bio-Getreide verwöhnt, das er selbst anbaut. Ein Jahr lang war der große Teich ihr gemütliches Wohnzimmer. Die einzige Gefahr war der Ottl mit seinem Appetit. Heute ist der stressigste Tag ihres Lebens. Das kalte Wasser und der aufgewühlte Algenschleim steigern die Dramatik auch in den Gesichtern der Arbeiter, die meisten Freunde und Bekannte von Holler, die für das Spektakel gern die harten Männer geben. Holler brüllt in die Nebelsuppe überm Teich: „Redet's ihnen gut zu, ein bisserl motivieren halt!“ Es ist ein heikler Moment, die Fische sollen nicht in Panik geraten, während sie von den

Männern eingekesselt werden. Einige Fische schaffen es nicht mehr über die Holzbalken, die den Trichter in den Tunnel bilden. Die Männer bücken sich, um die schlagenden Flossen zu packen, klatschend strudeln die Fische in die Tiefe.

Die Schläuche einer Sauerstoffflasche hängen ins aufgewühlte Wasser des Auffangbeckens: Anti-Stress-Doping. Holler züchtet feinsten Bio-Fisch, gibt sich Mühe, den Fischen unnötige Aufregung zu ersparen, immer frisches Wasser einlaufen zu lassen und sie nicht wie andernorts in Container zu pferchen. Dennoch: Für Tierfreunde ist so eine Abfischung nichts. Während die ersten Tonnen Gourmetware noch mit viel klarem Wasser durch das Rohr gespült werden, gurgeln die letzten Tiere, teils bauchobers, in einer Schlammfontäne aus dem Rohr. Einige haben blutige Male, treiben mit glasigen Augen in der Masse. Ein paar kleinere stecken in den Fugen des Gitters fest. Zappeln um Wasser und Sauerstoff. Die Helfer schubsen Fisch um Fisch über die Sortierrutsche. Der Schlick, die Feuchtigkeit, die Kälte sickern allmählich auch ins Gemüt. Aber so spielt sich das Abfischen Jahr für Jahr ab, und selbst Holler, der es sonst gern anders macht als alle anderen, hat noch keine bessere Lösung gefunden als diese altbewährte.

Das Landgut Hornegg fand seine erste urkundliche Erwähnung 1220, schon im Nibelungenlied wurde das Geschlecht der Hornecker genannt. Im Barock hat die Teichwirtschaft das Chorherrenstift Stainz mit Fisch beliefert. Im Jahr 1937 schließlich kaufte Hollers Großmutter das Gut. Vor 18 Jahren übernahm Heinrich Holler den Hof wiederum von seinen Eltern und stellte zwei Jahre später auf Bio um. „Nicht weil die Fische so lieb sind, sondern weil ich Ressourcen sparen will und Bio-Betrieb einfach effizienter ist.“ 80 Prozent der Fische im Teich sind Karpfen, drei Sommer alt. Im ersten durchlaufen die Fische drei der 27 Teiche auf Gut Hornegg, weil sie sich so unheimlich schnell entwickeln: Die Brutfische sind zuerst so winzig, dass 7000 Stück gerade mal ein Kilo wiegen. Nach nur einem Monat bringt ein Fischlein schon fünf Gramm auf die Waage, und handlang landen sie schließlich im großen ➤

Die Helfer schubsen Fisch um Fisch über die Sortierrutsche. Der Schlick, die Feuchtigkeit, die Kälte sickern allmählich auch ins Gemüt



1



2



3

1/ Pfundskerle: Einer der Helfer hat den Liebling seines Chefs geschnappt: Riesenwels Ottli.

2/ Haupternte: Stundenlang sitzt Bio-Fischzüchter Heinrich Holler im Bulldog, zieht Netz um Netz aus dem Becken.

3/ Knochenjob im Wasser: Solch ein System aus Dämmen mit Gefällestopfen nutzte man schon im Mittelalter.

Teich, um dort manchmal innerhalb eines Jahres auf drei Kilo Erntegewicht zu kommen.

Raubfische wie Hecht und Zander lohnen sich für Holler kaum. Denn um selbst ein Kilo zuzulegen, müssen sie sieben, acht Kilo anderen Fisch füttern. Lieber sind dem Fischereimeister deswegen genügsamere alte Arten wie Rotaugen und Rotfeder. Als Biobetrieb verpflichtet er sich zwar, eine Polykultur zu halten, mit mindestens zwei Raubfischarten. Noch wichtiger aber ist, dass die Fische angemessen viel Raum haben. 500 Karpfen auf einen Hektar, das ist verträglich, sagen die Gutachter. Macht für 18 Hektar 9000 Fische. Das heißt für Holler: Viel mehr geht nicht. „Aber mehr Bio-Fisch kann ich sowieso nicht vermarkten.“

Dass das Ökosystem am Teich stimmt, zeigen Eisvögel, Haubentaucher und Silberreiher, die man am Ufer beobachten kann. Das Wasser stammt aus den Bächen des riesigen unbesiedelten Waldgebiets um Graz. Allerdings fließt immer weniger zu, Sommer für Sommer. „Teilweise ist der Teich nur noch halb voll. Da merke ich die Klimaveränderung ganz deutlich.“ Ein trockener Sommer hat den Ottli in jungen Jahren auch zum Witwer gemacht. Beziehungsweise, so ganz sicher ist sich Holler nicht, welches Geschlecht der Wels hat. Vielleicht ist er eine Otilie. Auf jeden Fall gab es noch einen zweiten Wels, den Hollers Vater damals, fingerlang, aus Ungarn hierher überführte.

Ausgewachsen können Riesenwelse bis zu 250 Kilo wiegen, hundert Jahre werden sie alt und gelten als die Weißen Haie unserer Gewässer. Boulevardblätter berichten immer wieder von „Killerwallern“, die Dackel und ganze Schwanenfamilien verschlingen. Holler selbst hatte nur einmal Ärger mit dem Ottli, bekam seine Schwanzflosse mit voller Breitseite ins Gesicht. „Da war ich aber nicht böse“, sagt er. „Da ist die Abfischung nicht toll gelaufen, der Ottli musste lange im Schlamm liegen.“ Aggressiv seien höchstens Männchen während der Brutpflege, glaubt Holler. Welse sind nämlich emanzipiert, der Vater kümmert sich um die Kleinen.

Nun ist der Teich aber beinahe leer und keine Spur vom Wels! „Ach, der Ottli ist faul und lässt sich beim Abfischen immer erst ganz zuletzt blicken, der bewahrt

absolute Ruhe.“ Ein kleines Mädchen kräht: „Wo ist der große Fisch, Papa?“ Ein schmales Stück von einem glatten, grauen Rücken wird sichtbar. Da ist er. Unter der Oberfläche schwimmt noch eine Menge Ottli. Und der rotblonde Hüne stapft jetzt wie ein Bär durchs Wasser, umfasst den Wels mit seinen kräftigen Armen, ringt einen Moment mit ihm, lüpf schließlich den breiten Fischkopf aus der trüben Brühe. Die Barteln am Welsmaul sind regenwurmdick und kringeln sich in alle Richtungen. Der größte Süßwasserfisch Europas sieht aus wie eine Kreuzung aus schmerzbäuchigem Aal und Würgeschlange. Das Mädchen zu ihrem Vater: „Gell, der Mann traut sich was. Traust du dich des auch, Papa?“ Der Vater sagt nichts. Das Mädchen: „Gell, der ist cool, der Ottli.“

Endlich sieht sich auch Holler nach ihm um. Als ob er es sich vorher absichtlich versagt hätte. Drei Arbeiter schieben den sich bäumenden Fisch in eine eigens angefertigte Trage aus Netz. „Da ist er ja, mein Ottli“, sagt Holler. „Du bist aber gut beinander!“ Als Ottli im Wintergras abgesetzt wird, streichelt ihm Holler den Kopf: „Ach Ottli, du Blindschleiche.“ Tatsächlich halten es Welse eine ganze Weile ohne Sauerstoff aus. Zeit, die Holler nutzt, um mit ihm auf der Wiese zu fläzen und die Kiemen zu kraulen. Wenn der Ottli dann sein Maul ein paar Mal öffnet und schließt, kann man sich einbilden, es gefalle ihm ganz gut. Einmal wurde ein Zeitungsartikel über den Holler und seinen Wels geschrieben. Seitdem ist der Züchter eine lokale Berühmtheit, der Briefkasten war wochenlang voller Heiratsanträge.

Jetzt aber! Ein letzter Klaps auf den grauen Leib. Schon wälzt sich der Wels in Richtung Wasser, als hätte er nur darauf gewartet, dass Holler mit seinen Zärtlichkeiten zum Ende kommt. Wie eine überdimensionierte Kaulquappe robbt er in den kleinen Teich hinüber. Glitscht träge rein und taucht ab.

»Ja, der Ottli ist natürlich schon mein Herzlein. Der ist faul und lässt sich beim Abfischen immer erst ganz zuletzt blicken, der bewahrt absolute Ruhe«

Porträtfoto: Marcus Gruber



Agnes Fazekas
Unsere Redakteurin ließ sich zwar von der Aufregung um den charismatischen Wels mitreißen, war dann aber doch ganz froh, dass Heinrich Holler sie nicht aufgefordert hat, auch mit dem Ottli zu kuscheln.