



## MARKTGEFLÜSTER



## HANNES GEBETSROITHER FISCH. FRISCH. REGIONAL.

Seit über drei Jahrzehnten gehört er zum fixen Bild am Wochenmarkt in Attnang-Puchheim: Jeden Freitag verkauft Hannes Gebetsroither frische und geräucherte Fische. Was nach einem beschaulichen Beruf klingt, ist in Wirklichkeit ein intensiver Alltag mit frühem Aufstehen und einer tiefen Verbundenheit zur Natur.

Aufgewachsen in Roitham am Traunfall, war Hannes von klein auf von Wasser und Natur umgeben. Sein Vater, einst Ober-Fischereimeister an der Traun, war für die Fischereiaufsicht zuständig. „Eine gewisse Fisch-Vorbelastung hatte ich also schon“, schmunzelt er. Doch der Weg zu seiner Berufung führte ihn über Umwege: „Zunächst arbeitete ich als Großhandelskaufmann im Büro – bis ich das Selchen von Fischen entdeckt habe.“ Aus einem Hobby wurde Leidenschaft. Und bald darauf eine eigene Fischzucht.



Aus dem Quellbach direkt auf den Wochenmarkt nach Attnang-Puchheim: Bachforelle, Seeforelle, Bachsaibling, Regenbogenforelle (von rechts nach links).

Seit 1992 zieht Hannes Gebetsroither Bachforellen, Seeforellen, Bachsaiblinge, Regenbogenforellen und Karpfen auf – ausschließlich in fließendem Wasser. Der Vorteil liegt für ihn klar auf der Hand: „Fische aus dem Quellbach bewegen sich mehr und schmecken einfach besser.“ Das wissen auch seine Stammkundinnen und Stammkunden zu schätzen. Sie greifen vorrangig zu entgräteten Filets, die sich besonders einfach verarbeiten lassen.

### Der Tag beginnt um 2:30 Uhr

Fische aus dem Hause Gebetsroither kommen fangfrisch auf den Tisch – und das bedeutet für Hannes: Sein Wecker klingelt bereits um 2:30 Uhr – bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit. Wenig später steht er im eiskalten Wasser



und fischt den Tagesbedarf. Parallel dazu wird die Räucher- kammer geheizt, in der die Fische rund drei Stunden lang geselcht werden.

„Ich arbeite draußen, bei jedem Wetter. Ich sehe Sonnenaufgänge, Fische, Dachse. Das ist schon besonders – und manchmal auch richtig romantisch“, erzählt er. „Aber ja: Es ist hart. G’sund, aber hart. Diesen Beruf muss man lieben – sonst hält man nicht durch.“

### Fixpunkt am Wochenmarkt

Von Mittwoch bis Samstag ist Hannes vormittags auf unterschiedlichen Wochenmärkten unterwegs, der Freitagstermin in Attnang-Puchheim ist ein fixer Bestandteil seiner Arbeitswoche. Zeit für eine warme Mahlzeit bleibt meist erst am späten Nachmittag. Am Wochenende kommt häufig paniertes Karpfenfilet auf den Tisch – sein Lieblingsgericht mit Fisch.

Was Hannes Gebetsroither seit über 30 Jahren antreibt, ist nicht zuletzt die Wertschätzung, die er regelmäßig erfährt. „Das direkte Feedback am Markt ist das Schönste“, sagt er. „Wenn jemand sagt, dass mein Fisch hervorragend war – das bestätigt mir, dass sich meine Arbeit lohnt.“

