



Frisher Fisch auf 1.300 Meter

Siegfried Grubers Fischzucht ist die höchstgelegene in Österreich. Durch die Naturverhältnisse auf dieser Höhe dauert die Aufzucht des Saiblings länger, was dem Fisch aber Spitzenqualität verleiht. Im Gasthaus „Zum Fisch Sigi“ werden die Gäste mit hausgemachten Delikatessen verwöhnt. Ein Geheimtipp für jeden Fischliebhaber und vielleicht das nächste Haubenlokal Kärntens?

Eigentlich sollte "SIGIS Natursaibling" eine kleine Fischzucht auf 1300 Metern Seehöhe mitten in den Nockbergen werden. Mit der Zeit wurde sie immer größer und ein Gasthaus mit mittlerweile 150 Sitzplätzen gebaut. Die Fische brauchen wegen des kalten Wassers länger zum Wachsen, bis sie die optimale Größe erreicht haben. Die Struktur des Fleisches ist durch die lange Aufzucht qualitativ hochwertiger und bei den Kunden sehr beliebt. Natürlich gibt es auch die Möglichkeit das Fleisch in verschiedenen Variationen zu kaufen und einen regionalen Hofladen, wo man sämtliche Produkte aus Kärnten findet. Für den Handel ist das Fleisch aber zu teuer. So werden die Fische täglich vor Ort mit regionalen Lebensmitteln frisch zubereitet.

1. Beschreiben Sie Ihr Unternehmen in 3-4 Sätzen!

Ich habe 2007 damit begonnen, eine Fischzucht in den Nockbergen aufzubauen. Sie ist die höchste, die in Österreich gemeldet ist. 2009 habe ich mich dann dazu entschlossen, den Fisch direkt von der Zucht auf den Teller zu bringen. Angefangen habe ich mit vier Sitzplätzen. Eigentlich war nicht geplant, dass ein Gasthaus daraus wird, doch die Nachfrage war so groß, dass wir mit den Jahren immer weiter ausgebaut haben.

2. Aus welchem Grund haben Sie sich gerade für diesen Beruf entschieden?

Nachdem ich 20 Jahre in Europa auf Montage war, habe ich mir gedacht: „Das kann nicht alles im Leben sein“. Ich wollte noch etwas anderes machen. Also habe ich mich dazu entschlossen, mein Hobby, die Fischerei, zum Beruf zu machen. Außerdem wurden zu dieser Zeit nur sieben Prozent der Süßwasserfische in ganz Österreich gezüchtet, die restlichen wurden importiert. Das hat mich sehr gestört, da wir ausreichend Ressourcen hätten.

3. Was macht es für Sie einzigartig, selbstständig zu sein?

Natürlich hat die Selbstständigkeit auch ihre Tücken, doch ich finde es super, wenn ich die ganze Arbeit selbst machen kann. Das hat wahrscheinlich auch mit meinem vorherigen Job zu tun, da ich auf Montage auch immer selbst entscheiden konnte und eigenverantwortlich war.

4. Wie heben sich Ihre Produkte/Dienstleistungen von denen der Konkurrenz ab?

Da die Aufzucht meiner Fische durch das kalte Wasser länger dauert, ist die Produktion zu teuer, um die Ware im Handel verkaufen zu können. Die Fische wachsen langsamer und dadurch hat das Fleisch eine ganz andere Struktur. Wir überzeugen unsere Gäste also mit einer Spitzenqualität und das ohne jegliches vorgekochtes Essen aus dem Tetra-Pack. Es kommt alles frisch auf den Tisch und wird mit regionalen Lebensmitteln zubereitet.

5. Was würden Sie als größten Erfolg Ihrer Unternehmerlaufbahn bezeichnen?

Dass ich die Kulinarik und die Regionalität hervorgehoben habe und das mein Name bereits sehr bekannt ist und für Qualität steht.

6. Und was als größte Niederlage?

Niederlage gab es in dem Sinn noch keine. Ich habe den Betrieb aber von Null aufbauen müssen und da das Gasthaus eigentlich nicht geplant war, ist mehr Geld in den Bau geflossen, als ursprünglich geplant. Heute bin ich aber trotzdem sehr froh darüber, da wir den Großteil der Einnahmen bereits über das Gasthaus machen.

7. Welchen Ratschlag würden Sie Menschen geben, die jetzt in die Selbstständigkeit starten?

Man muss sich vorab genau informieren, welche bürokratischen Hürden es zu meistern gibt. Je früher man die Selbstständigkeit antritt, desto besser ist es. Es ist wichtig, konsequent zu bleiben, seine Ideen zu verfolgen und an sich zu glauben.

8. Würden Sie heute etwas anders/besser machen als zur Zeit der Unternehmensgründung?

Ja, ich würde mich vorab besser informieren, auch wenn das in der Fischzucht sehr schwierig ist, weil es nicht viele Experten auf dem Gebiet gibt. Außerdem ist eine Fischzucht immer individuell und kann nicht verallgemeinert werden, da verschiedenste Faktoren eine wichtige Rolle spielen. So gab es auch bei mir einige Probleme und Ausfälle. Mein Fachwissen habe ich mir über jahrelanges Probieren angeeignet.

9. Was zeichnet einen guten Unternehmer aus?

In erster Linie der Unternehmergeist, mit dem man sich von der Masse abhebt. Es gibt kein Unternehmen, das vom Start-Up bis zum Ende gut läuft. Darum ist auch der Ehrgeiz sehr wichtig. Ein guter Unternehmer ist immer mit Liebe, Herz und Seele dabei - 24 Stunden jeden Tag.

10. Was sind Ihre Pläne/Wünsche für die Zukunft?

Ich wünsche mir, dass der Staat den Unternehmern das Leben wieder erleichtert und die Infrastruktur in Kärnten vorangetrieben wird. Mit den Jahren werden wir immer wieder kreative Sachen ausprobieren und wer weiß, vielleicht bekommen wir auch einmal eine Haube.

Rückfragen:

SIGIS Natursaibling

Siegfried Gruber

Winkl 64/ Nockalmstraße

9565 Ebene Reichenau

T 04275 23138

E info@natursaibling.at

W www.natursaibling.at



© SIEGFRIED GRUBER

Das könnte Sie auch interessieren



Einzigartig und beständig wie Leder

Ein Abfallprodukt lässt ihre Herzen höher schlagen: Albert und Renate Pflüger vom Lederhaus in Klagenfurt widmen ihre ganze Aufmerksamkeit dem Naturmaterial Leder und das in vierter Generation.

[➤ mehr](#)



Im stahlharten Geschäft seit 34 Jahren

Meinrad Zechner gründete und führt die beiden Betriebe „Edelstahl-Technik Zechner“ sowie

„Edelstahl-Flanschen+Fittings“. Zuverlässigkeit sowie Expertise im Bereich der individuellen und standardmäßigen rostfreien Edelstahlprodukte zeichnen die Betriebe aus. [➤ mehr](#)



Mit Huf-Pediküre im Galopp zum Erfolg

Das Glück dieser Erde liegt für Andreas Danciu nicht auf dem Rücken, aber an den Hufen der Pferde. Der junge Wernberger ist seit über einem Jahr mit seiner „Barhuferei“ als selbstständiger Hufpfleger unterwegs. [➤ mehr](#)