

Forelle und Lachsforelle für Genießer



Walter Geiger (links) und sein Mitarbeiter Ludwig Mey (rechts) präsentieren zusammen mit Clemens und Emma Baader, Heiligenberg, sowie Steffen Brahner von den Markgräflichen Weingütern (4. von rechts), was bei der neuerlichen Aktion von "Salemertal genießen" im Mittelpunkt steht: Forelle und Lachsforelle.

Salem/Heiligenberg (as) Im Heiligenberger Silencehotel "Baader" wurde die erste Aktion dieses Jahres von "Salemertal genießen" eröffnet. Dabei wurde ein gastronomischer und ein heimischer Zulieferbetrieb vorgestellt: Das Hotel "Baader" selbst und der Fischbetrieb Geiger aus Salem-Neufrach.

Annähernd 50 gastronomische und landwirtschaftliche Betriebe aus Salem, Frickingen und Heiligenberg haben sich mittlerweile dem vor sechs Jahren ins Leben gerufenen Agenda-21-Projekt "Salemertal genießen" angeschlossen. In diesem Jahr sind wieder einige neue Betriebe dazugestoßen. Abgestimmt auf die Fastenzeit, steht die erste von sieben Aktionen dieses Jahres unter dem Motto "Forelle und Lachsforelle". Die beiden Fische unterscheiden sich durch die Farbe ihres Fleisches. "Die Forelle hat weißes, die Lachsforelle, daher ihr Name, hat rosafarbenes Fleisch", macht Walter Geiger, der aus einer alten Landwirts- und Fischerfamilie stammt, den Unterschied deutlich. 1992 hat er sich in Neufrach mit einer Fischhandlung niedergelassen, die sich im Laufe der Jahre zu einem Groß- und Einzelhandel mit einer breiten Angebotspalette entwickelt hat. Sie konzentriert sich auf heimische Produkte, das heißt Bodenseefische und Fische aus den zahlreichen Teichwirtschaften der Region. Dabei kann der Fischspezialist im 30-Kilometer-Umkreis von Salem auf rund 30 Teichwirtschaften zurück greifen. Teils unveredelt, teils veredelt zu Fischfilets oder Fischsalaten beliefert die Fischhandlung Geiger außerhalb ihres Ladengeschäfts die Gastronomie und beschickt Wochenmärkte und ist darüber hinaus auf Party-Service eingerichtet.

"Die Direktbelieferung klappt sehr gut", sagt Clemens Baader, Chef des Heiligenberger Silencehotels. Der Feinschmeckerkoch, der zugleich auch Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes im Salemertal ist, führt dieses Haus in dritter Generation. Sein Großvater, Karl Baader, hat sich 1923 als Bäcker und Konditor niedergelassen und hat ein Jahr später auch ein Café eingerichtet. Auflage der Heiligenberger Wirte war jedoch, dass kein Alkohol ausgeschenkt wird. Das änderte sich erst 1933. Etliche Jahre wurde Karl Baader zum Kriegsdienst einberufen. Seine Frau Barbara hielt sich indessen mit Zimmervermietungen über Wasser. Die von der nationalsozialistischen Herrschaft ins Leben gerufene Aktion "Kraft durch Freude" brachte auch Gäste nach Heiligenberg. 1955 wurden An- und Umbauten für weitere Zimmer und ein Restaurant vorgenommen. Zehn Jahre später hat Sohn Wilfried, der zuvor in renommierten Hotels in der Schweiz gearbeitet hat, den Betrieb übernommen und bewies 1970 mit der Einrichtung eines Schwimmbads und einer Sauna frühzeitig gastronomischen Weitblick. Seit 1989 führt Clemens Baader, der schon mehrfach durch innovative Aktionen von sich reden gemacht hat, das Haus.