

Bachforellen besiedeln schnell fließende, sauerstoffreiche, kühle und klare Gewässer mit Kies- oder Sandgrund. Forellen sind schnell schwimmende Jäger und nehmen gerne vorbeitreibende Beute auf.



Sie sind standorttreue Fische. Sie leben nur an einem Platz, und nach Störungen kehren sie an ihre angestammten Plätze zurück. Die erwachsene Bachforelle beansprucht ein eigenes Revier.

Tagsüber ist die Bachforelle im Uferschatten verborgen, mit dem Kopf gegen die Strömung.

Ihr Rücken ist oliv-schwarzbraun und silbrig blau. Es ist die perfekte Tarnfarbe für den Kiesboden des Bergbachs. Am Bauch treten rote Flecken auf.

In der Regel wird die Bachforelle zwei Kilo schwer. Je nach Nahrungsangebot erreicht sie eine Länge von 20 bis 80 Zentimetern. Sie wird bis zu 18 Jahre alt. Laut der „Südostschweiz“ wurde das grösste Exemplar 1970 im Inn bei St. Moritz gefangen. Diese Bachforelle wog 8,4 Kilogramm.

Da der Fleim sehr sauberes - also nahrungsarmes - Wasser aufweist, treten die Forellen oberhalb des Brigelser Sees nur als sogenannte Steinforellen auf und sind meist unter 30 Zentimeter lang.

Fangmass: mindestens 24 cm. Max. Tagesfang: 6 Edelfische. Tagespatente können bei den Fischereiaufsehern gelöst werden (z.B. in Zignau oder in Waltensburg). Am Montag, Mittwoch und Freitag darf in Fliessgewässern nicht gefischt werden.

Die klassische **Zubereitung der Forelle** ist Forelle Meunière (Müllerin Art, Forelle gebraten), die mit Petersilienkartoffeln und einem grünen Salat serviert wird. Ausgenommene Forellen innen und aussen kalt abspülen und vorsichtig abtrocknen. Forellen mit etwas Zitronensaft beträufeln, innen und außen salzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln. In einer beschichteten Bratpfanne Butter erhitzen. Forellen auf mittlerer Temperatur braten. Auf jeder Seite etwa sechs Minuten. Wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt, ist die Forelle gar. Sonst noch ein paar Minuten weiterbraten. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Nach Belieben mit anderen Kräutern ergänzen (Salbei, Kerbel, Dill, Estragon. - Dazu passt: Mayonnaise, Hollandaise, Zitronensauce, Trockenreis, Salzkartoffeln usw.

Die Forelle kann auch **über heisser Glut grilliert** werden. Nicht zu nahe an die Glut, sonst verbrennt der Fisch! Grillstäbe einölen, um das Ankleben zu vermeiden. Wenn möglich nur einmal wenden. Eine Fischzange kann nützlich sein. Es gibt spezielles Gewürz, das man von Zeit zu Zeit in die Glut schüttet und das dem gebratenen Fisch durch Räuchern einen ausgezeichneten Geschmack verleiht.

