



Neueröffnung Chiemseefischer in Prien – 400 Jahre Tradition

Beitrag

In der Marktgemeinde Prien in der Alten Rathausstraße hat nach umfangreichen Umbauten die Chiemseefischerei Stephan neu eröffnet. Das Fischereihandwerk am Chiemsee ist seit mehr als 400 Jahren in der Familie Stephan verankert. Bereits 1612 finden sich erste Aufzeichnungen zur Familiengeschichte. Auch als zweitgeborener Sohn wollte Max Stephan (1930-2012) es seinem Bruder Hans gleichtun und die Fischerei zu seinem Handwerk machen. So siedelte er in den 1950er Jahren gemeinsam mit seiner Frau Centa in den Ortsteil Bruck um und gründete 1959 mit frisch erworbenem Meisterbrief in der Tasche die heutige Chiemseefischerei Stephan auf dem Oberlechener-Anwesen in Prien z'Bruck.

Von 1989 bis 2019 führten Sohn Engelbert Stephan – ebenfalls Fischwirtschaftsmeister – und seine Frau Bernadette die Fischerei. In dieser Zeit wurde die Chiemseefischerei Stephan dank dem großen Engagement von Sohn Dominik Teil des Rosenheimer Herbstfestes: Seit 2009 ist sie als Partner von AuerBräu Rosenheim und Prinzipal Catering für die Fischverkostung in der Inntalhalle zuständig. Die heimische Renke gilt dabei in allen Varianten als einzigartiges Wiesn-Schmankerl. Aber nicht nur auf dem Herbstfest, sondern auch im hauseigenen Fischerstüberl verwöhnen die Stephans ihre Gäste seit vielen Jahren mit schmackhaften Gaumenfreuden, die teils aus der Not fehlender Absatzmärkte heraus entstanden. Ein Geheimtipp unter Einheimischen und mittlerweile auch Urlaubern ist der Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade, der nur Freitagmittag serviert wird. So gelang es Bernadette und Engelbert bereits früh, ein einzigartiges und uriges Fischlokal zu schaffen und ihren Gästen die regionalen Chiemseefische schmackhaft zu machen.

2019 übernahmen Verena Stephan und Lebensgefährte Martin Schönleitner – beide gelernte Fischwirte und studierte Betriebswirte – den Betrieb nach über 60 Jahren Firmengeschichte und bauten im letzten Jahr mit Unterstützung der Eltern, die nach wie vor für das Räuchern (Bernadette) und Fischen (Engelbert) zuständig sind, das kleine Fischlokal, das bereits seit Jahren aus allen Nähten zu platzen drohte, zu einem größeren Fischgeschäft mit erweiterter Räucher- und Frischfischtheke mit bewährtem Backfisch-Freitag und neu entstehendem Mittagsbistro um.

Als eine der 17 alteingesessenen Fischerfamilien am Chiemsee will die junge Generation altes wahren und neues wagen. So bleibt das bestens bewährte Angebot der Chiemseefischerei Stephan in Prien,

das neben frischen und frischgeräucherten Fischspezialitäten im Ganzen oder als Filet, Fischsalaten, saisonbedingt auch Matjes, Graved Lachs und Kaviar umfasst, bestehen. Wie gewohnt gibt es Freitagmittag den beliebten Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade. Ergänzt wird das bestehende Angebot um eine variierende Auswahl köstlicher Fischzubereitungen sowie neuen, wechselnden Mittagsgerichten, die im Bistro vor Ort verzehrt oder abgeholt werden können. Die Fische kommen dabei – in saisonal bedingt schwankender Art und Menge – aus dem Chiemsee und werden um klassische Süßwasserfische wie Forelle, Saibling oder Karpfen, die lebend von heimischen Teichwirten aus der Region geliefert und in weitläufigen, hochmodernen Becken gehältert werden, ergänzt. Das Tierwohl zu garantieren ist Martin und Verena genauso wichtig wie die gleichbleibend hohe Qualität der frischen Produkte zu erhalten. Zu den Chiemseefischen zählen klassisch die Renke, der Hecht, die Brachse, die Schleie oder der Zander. Aber auch Aal, Rutte, Waller, Flußbarsch und Wildkarpfen gehen hin und wieder in die Netze der Fischersfamilie.

Nach knapp neun Monaten Bauzeit ist der Verkaufswagen, in dem die Stephans den Sommer dank treuer und wachsender Stammkundschaft sowie der engagierter Mitarbeiter Maria, Beatrix, Anna und Jack gut überbrücken konnten, vom Hof verschwunden, so dass am Dienstag, den 12. Januar 2021 pünktlich zum neuen Jahr um 9 Uhr die Türen zum frisch renovierten Bistro & Verkauf öffnen können.

Mit viel Liebe zum Detail wurde die Renovierung des alten Betriebsgebäude geplant, um dessen eigenen Charakter zu wahren. Das ursprüngliche Baujahr des alten Hauses, das vormals als Stadel, Stall und Getreidelager für die Herren von Schloss Wildenwart diente, war nach dem Abtragen des Daches auf dem First nicht mehr ersichtlich, wird allerdings auf weit mehr als 100 Jahre geschätzt. Mit der neuen, schmucken Holzverkleidung und dem noch entstehenden Scheunentor vor der großen Verglasung auf der Ostseite des Gebäudes wird der Geschichte des Hauses gedacht. Im Inneren wurde durch den Ausbau des ersten Stocks mit Sichtdachstuhl der Gastraum erweitert, so dass nun nicht mehr nur 12, sondern bis zu 30 Personen Platz finden. Durch die entstandene Galerie gibt es viel zu sehen im neuen Bistro, angefangen beim regen Treiben rund um die große Verkaufstheke im Inneren. Wem das zu trübelig wird, kann sich während seines Mittagessens am herrlichen Ausblick ins Grüne und die Chiemgauer Bergwelt sowie ins Priener Zentrum erfreuen. Mit etwas Fantasie lässt sich hinterm Priener Seeberg auch der Chiemsee erahnen. Bei schönem Wetter dient die neu entstehende Terrasse als gemütliche Alternative. Im Küchen- und Verarbeitungsbereich wurden Laufwege vereinfacht und Prozesse durch neueste Geräte optimiert, so dass die gewohnt hohe Qualität auch für einen wachsenden Kundenstamm gewährleistet werden kann. Es sei dabei ausdrücklich festgehalten, dass die Chiemseefischerei Stephan alle Produkte in Handarbeit herstellt, angefangen vom Räuchern der Fische im Rauch des offenen Feuers über das Filetieren der Räucher- und Frischfische von Hand bis hin zum Herstellen und Verpacken der Fischzubereitungen oder zum Kochen, Schälen und Schnipseln der Kartoffeln für den Hausgemachten Kartoffelsalat.

Keine Angst vor der Zubereitung von Fisch: Die Stephans geben gerne ihre altbewährten Tipps preis. Außerdem finden sich Laden einige Kochbücher, die bei einer Tasse Kaffee jeden Interessierten zum Nachlesen und Schmökern einladen.

Öffnungszeiten: Di-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr, So-Mo ganzjährig Ruhetag

Anfahrt: Die Chiemseefischerei Stephan befindet sich im Ortsteil Bruck in Prien am Chiemsee. Von Prien kommend nehmen Sie dafür die dritte Ausfahrt am Kreisverkehr in Richtung Frasdorf. Sie finden die Fischerei auf der linken Seite.

Kontakt: Chiemseefischerei Stephan – Alte Rathausstraße 31b – 83209 Prien am Chiemsee

Tel.: +49 (0)8051 2423 – Mobil: +49 (0)176 34981042 – E-Mail: info@chiemseefischerei-stephan.de

Bericht: Chiemseefischerei Stephan – Fotos: Anita Berger









Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Chiemgau
2. Chiemsee
3. Chiemseefischer
4. München-Oberbayern
5. Prien am Chiemsee