



„Ich bin glücklich, das machen zu dürfen, was ich mache“

Fischzucht ist für Walter Grüll mehr als ein Beruf, sie ist seine Leidenschaft. Bereits mit zwölf Jahren züchtete er seine ersten Fische im elterlichen Lehrerhaushalt, mit 18 machte er sich selbstständig. Mittlerweile seit 36 Jahren ist sein Unternehmen erfolgreich auf dem Markt.

Begonnen hat alles 1981 mit dem ersten Geschäft. Zuerst wurden Forellen und Saiblinge gezüchtet. Dann kam der erste eigene Räucherofen dazu, und vor 14 Jahren hat er sich auf Kaviar spezialisiert. „Meine Vision war, echten Kaviar von in Österreich gezüchteten Stören anbieten zu können“, sagt Grüll. Der Kaviar der Grüll GmbH wird von Grödig in die ganze Welt verschickt und erringt bei Blindverkostungen immer wieder Platz eins – weltweit.

In den speziell angelegten Naturteichen hat jeder Stör die

nötige Zeit bis zur perfekten Eireifung zur Kaviargewinnung – das dauert zwischen 14 und 20 Jahre. „Gib dem Tier die Zeit zu leben, gib dem Tier die Zeit zu gehen und nimm dir die Zeit, das Produkt sorgsam zu verarbeiten“, sagt Grüll. Die Liebe zum Produkt, die Freude am Tun und den Respekt vor den Tieren merkt man Grüll und seinen 20 Mitarbeitern an.

Nachdem der Kaviar von einem der Störweibchen entnommen wurde, werden alle Teile verarbeitet. Das Fleisch genießt man frisch oder geräuchert, die Haut wird zu Störleder verarbeitet und die Knorpel kommen in die Suppe. Im Geschäft in Grödig gibt es seit fünf Jahren ein Mittagsrestaurant, das fast täglich ausgebucht ist. Und es ist weit über die Grenzen Salzburgs hinaus bekannt. „Wir haben ein hohes Qualitätsdenken – wollen aber,

dass unserer Produkte leistbar für alle sind. Und so treffen sich hier Topmanager genauso wie Handwerker und Landwirte.“

Immer wieder neue Ideen

„Ich mag ausgeflippte Sachen“, sagt Grüll und überrascht immer wieder mit neuen Produktideen. So hat er im Laufe der Zeit Thunfisch-Chips, Laxfurter oder Pralinen mit Kaviar entwickelt.

Es gelang ihm auch, aus seinem frischen Saiblings- und Forellenkaviar durch Dehydrierung Kaviar in Pulverform herzustellen: Trottarga. Der Vorteil von Trottarga liegt in der deutlich längeren Haltbarkeit gegenüber dem frischen Produkt, nämlich bis zu einem halben Jahr (frischer Kaviar sollte innerhalb von zwei Monaten verzehrt werden).

„Besonders stolz sind wir jedoch darauf, dass uns auch die Züchtung von zwei weißen Störarten – Albino-Stören – gelungen ist, von denen weltweit jährlich nur geringe Mengen weißer Kaviar geerntet werden können.“

www.gruell-salzburg.at

Fotografiert wurde Walter Grüll von Cornelia Krispler aus Hallein. Die Absolventin der Modefachschule ist seit 2013 als Fotografin tätig und macht viele Porträtshootings.

www.ck-fotografie.at

GAME-CHANGER #2



wks-game-changer.at
walter-gruell/

Eine Kooperation von

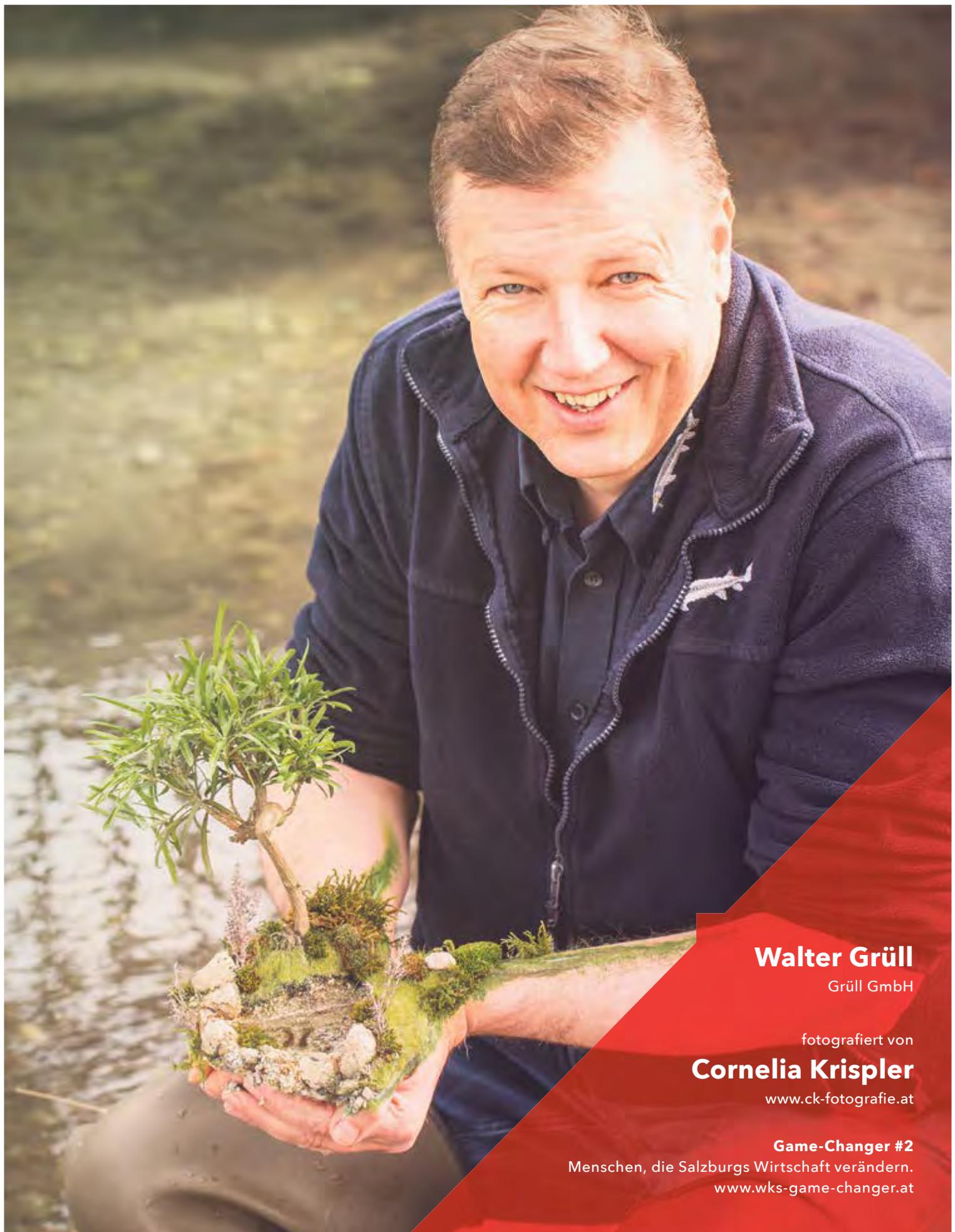
 **STARTUP SALZBURG**



WKS 
Die Berufsfotografen

 **LAND SALZBURG**

Unterstützt durch



Walter Grüll

Grüll GmbH

fotografiert von

Cornelia Krispler

www.ck-fotografie.at

Game-Changer #2

Menschen, die Salzburgs Wirtschaft verändern.

www.wks-game-changer.at