

A  
5. Forellenzucht in Lintgen

## Abreißkalender.

So um das Jahr 1915 herum wird in Lintgen der Großvater den Enkeln erzählen:

„Ja, Kinder, sollte man's glauben, es gab einmal eine Zeit, wo in Lintgen keine Forellenzucht war...“

„Ah nein, Großvater,“ sagt der jüngste Enkel, „erst war die Forellenzucht und dann wurde Lintgen drum herumgebaut.“

Der Großvater wird lächelnd den Kopf schütteln und weiter erzählen:

„Als ich aus der Schule kam, es war kurz nach dem großen Krieg, da dachte in Lintgen kein Mensch an Forellenzucht. Bis der Dr. Schulz kam ...“

„Ist das der alte Herr, der noch heute in der Villa am Walde wohnt?“

Zwoohl, derselbe. Damals, vor fünfzig Jahren, war er jung und gertenschlank. Der kam und stampfte die ganze Forellen- und Krebs- und Karpfenzüchterei, wie sie heute da liegt, einfach aus dem Boden. Und dann kam sein Sohn und führte den Betrieb weiter — — na, Ihr seht ja, was daraus geworden ist. Erst schüttelten die Leute in Lintgen und Zugemburg die Köpfe, verhielten sich skeptisch, wie gewöhnlich. Als dann im ersten Jahr die Anstalt gleich 80 Zentner Forellen auf den Markt brachte, und im zweiten Jahr 600 Zentner, da stand auf einmal in den Zeitungen, was dies Unternehmen für eine weittragende volkswirtschaftliche Bedeutung hätte. In Lintgen, hieß es, ist eine neue Werteschoffungsstätte entstanden, neue Reichtümer wachsen aus der Luft, aus dem Schoß der Natur. Und die Fischfreuler sind ausgeschaltet, freuten sich die Angler, der Dr. Schulz kann billiger, besser, regelmäßiger liefern, niemand will mehr mit den Fischdieben zu tun haben. Und überall war zu lesen, daß hier endlich einmal ein solcher Betrieb auf Grund wissenschaftlicher Unterlagen entstanden war. Und viele stellten geschichtliche Erwägungen an, zeigten auf, wie überall die Zunahme des Bevölkerungscoeffizienten und des Kulturniveaus zu Knappheit der natürlichen Genussmittel führt, also daß der Natur mit Kunst und Tüde nachgeholfen werden muß, so auch mit den Forellen.

Also wie gesagt, da kam der Dr. Schulz und machte Lintgen berühmt. Es hatte schon seine Kohlensäurefabrik, seine Orgelfabrik, seine Gießerei, sein Emailierwerk usw., nun bekam es seine Fischzucht. Und es dauerte nicht lang, so entstand über der Anlage des Dr. Schulz, am Waldbesrand, ein Forsthaus, in dem es förmliche Forellen und Krebse zu essen gab. Drei weitere Jahre, und es wurde klar, daß das Forsthaus nicht mehr genügte, da wurde das Hotel gebaut, das heute noch besteht und längst die Gäste nicht mehr saft, die jahraus jahrein dort Einkehr halten.

„Ah, Kinder!“ seufzt der Großvater, „es ist wunderschön geworden, aber schön war es doch auch damals, als ich noch so'n Springinsfeld war, wie Ihr. Ich weiß es noch, als sei es gestern gewesen, wie mich damals der Dr. Schulz mit in den großen, hochdurchrauschten Dachpappe-Schuppen nahm, gleich unter dem Platz, wo heute seine Villa steht. Ordentlich andächtig wurde einem da zumut; denn da wurde das Geheimnis der Fischzucht im Großen der Natur andächtig und künstvoll nachgemacht. Ich erinnere mich genau, wie damals der Dr. Schulz mit einer Pinzette aus einem Brutkasten sorgfältig ein Ei aufschaubte und mir den schwarzen Punkt zeigte, der eines der beiden Augen der werdenden Forelle war, wie in einem andern Kasten kaum ausgeschlüpfte Forellchen, groß wie Stubenfliegen, mit ihrem Dotterfleck vergnügt herumwimmelten, wie mir der Doktor erlaubte, in einen der Teiche die Angel zu werfen, wie es auf einmal ausfrösche und in einem Knäuel von dunklen Rücken und blinkenden Bäuchen sich um den Röder wälzte, rausende Delphine!“

Und die Augen des Großvaters blicken sehnsüchtig ins Weite, und da es grade ein schulsferner Nachmittag ist, führt er die Enkelshar den Berg hinauf und hinunter ins Hotel „Zur Bachforelle“. Und nach gehaltemem Schmaus durchstreifen sie den herrlichen Wald und der Großvater wird wieder einmal vierzehn Jahre alt.

Handi 2.3. 1924