

## Lachs und Tümmler

Die Lachsfänge der schwedischen Ostseefischer sind gewissen Schwankungen unterworfen, wie die Fänge praktisch in jedem natürlichen Gewässer der meisten Gebiete auf der Welt. So wurden nach S. J. Sjögren (LFI Meddelande 9/1962) von der schwedischen Meeres- und Küstenfischerei im Jahre 1957 340 to Lachse angelandet, 1958 288 to, 1959 358 to, 1960 425 to und 1961 536 to; dazu kommen noch die Fänge aus den elf wichtigsten schwedischen Flüssen, die in die Ostsee münden, aus den entsprechenden fünf Jahren mit 132 to, 107 to, 114 to, 114 to und 209 to.

Daß man sich Gedanken darüber machte, was solche Schwankungen im Fang (und auch Bestand) verursachen könnte, ist auch nicht verwunderlich, und die Fischer hatten auch bald einen Sündenbock zur Hand, der ihrer Meinung nach der Missetäter und Konkurrent beim Lachsfang sei: Der Tümmler oder Schweinswal. Der zu den Zahnwalen gehörige „Kleine Tümmler“, der in der Ostsee hauptsächlich vorkommt, ist unter den Walen, zu welcher Ordnung bekanntlich die größten und gewichtigsten Säugetiere gehören, geradezu als Zwerg zu bezeichnen, denn er wird ausgewachsen nur etwa 1,80 m lang und 50 bis 60 kg schwer.

Auf Grund der Vermutungen der Fischer wurden im Jahre 1961 probeweise einige Tümmler gefangen und der Inhalt von 60 Tümmlermägen untersucht: Außer bereits stark verdauten Fischresten, die nicht mehr identifiziert werden konnten, wurden in erster Linie noch bestimmbare Reste von Heringen und Sprotten, kleinen Dorschen und Glasgrundeln (kleine durchsichtige Meeresgrundeln) gefunden, jedoch kein einziger Lachs.

Außerdem wurde festgestellt, daß die Tümmler kaum größere Fische fressen als solche bis etwa 30 cm. Dies ist auch der Grund, warum die Lachse relativ ungefährdet sind: Der Junglachs beginnt sein Meeresleben etwa im Mai–Juni mit einer Größe von etwa 15 cm, wächst aber im Meer sehr rasch und über-

schreitet die Größe des „Tümmlerportionsfisches“ bereits Ende desselben Sommers, in dem er ins Meer kam.

Der ursprüngliche Vorschlag der Fischer, im Kleinen Belt, den alten Tümmlerjagdgründen, etwa 2000 Tümmler zu fangen, um die Lachserträge zu steigern, ist somit als überflüssige Maßnahme zu bezeichnen, da sich allein durch die Untersuchung des Mageninhaltes der gefangenen Tümmler die Unhaltbarkeit der These erwies, wonach die Tümmler für die schwankenden Lachsbestände in der Ostsee verantwortlich seien.

(Laxforskninginstitutet Meddelande 1/1962: Arne Lindroth, Laxen och Tummlaren.)

\*

In früheren Jahren wurden auch viele Tümmler für den Markt gefangen, da besonders das Fleisch der jüngeren Tiere zart und wohlschmeckend gewesen sein soll. Viele Wiener erinnern sich vielleicht noch an die unmittelbare Nachkriegszeit, als in Wien Walfleisch auf den Markt kam, um unsere Fleischversorgung etwas aufzubessern. Dieses Fleisch stammte zwar nicht von Tümmlern, sondern von jungen Walen, die im Nordatlantik um Island gefangen worden waren.

Der je nach Zubereitung stärkere oder schwächere Trangeschmack des Walfleisches dürfte sicher auch dem Tümmlerfleisch anhaften, weswegen diese Tiere auf einer kontinentalen Speisekarte heute auch kaum mehr zu finden sein werden. In Island wird Wal allerdings auch heute noch geschätzt und in den Restaurationen kann man überall sein „Walschnitzel“ oder „Walragout“ bekommen.

Wie ich mich vor Jahren persönlich überzeugen konnte, ist der Wal — speziell mit Hilfe heimischer, isländischer Rezepte — zwar wesentlich besser als sein Ruf in der Wiener Küche, aber echtes „Schwein“ ist mir trotzdem noch lieber als „Schweinswal“!

Dr. Hensen

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Hemsén Jens

Artikel/Article: [Lachs und Tümmeler 131](#)