

Die Aalrutte

Die Forelleneier, die sich im Bach- oder Flußbett entwickeln, sind vielerlei Gefahren ausgesetzt. Als ihre größten Feinde unter den Fischen sind Koppen und Aalrutte zu nennen, weil sie mit großer Gier die Eier vertilgen, die nicht durch Kies abgedeckt sind. Die Aalrutte selbst laicht von November bis März, also genau in der Schonzeit der Salmoniden. Auch wenn eine Aalrutte für Feinschmecker etwas Besonderes ist (vor allem wegen der großen und wohlschmeckenden Leber), müßte auf den Ausgang dieses größten Räubers in einem Salmonidengewässer besonderer Wert gelegt werden. Nach den neuesten Ausfangmeldungen findet sich im Stadtgebiet von Salzburg in Flüssen, wo jahrzehntelang keine Aalrutte ausgefangen wurde, jetzt wieder die Aalrutte. Die Beweisführung gelang durch Elektrofischung.

Die Aalrutte wandert nach Einbruch der Dunkelheit schwarmweise auf Raub aus und ist zu dieser Zeit besonders freßlustig. Man darf daher zur früheren nächtlichen Stunde auf ein Fangergebnis hoffen. Es gibt keine besonderen Fangbeschränkungen und auch kein Brittelmaß. Gerade deshalb sollte die Aalrutte im vermehrten Maße gefangen werden. Es ist nach den verschiedenen Luftdruck- und Klimaschwankungen sicherlich verschieden, aber wenn die Rutte ihre Wanderung zu den Laichplätzen der Salmonide beginnt (Oktober bis November), dann wird man in der Regel Erfolg haben.

Die Aalrutte hat einen langgestreckten Körper, vorne walzenförmig, hinten seitlich zusammengedrückt. Der Kopf ist breit und etwas abgeplattet (von oben nach unten zusammengedrückt). Das Maul ist etwas unterständig, die Maulöffnung weit und besetzt mit Kurzbarteln am Seitenrand der Nasenlöcher. Die Schuppen sind rundlich, klein und zart. Die Grundfärbung ist braun bis gelboliv. Die Seiten sind heller und der Bauch und die Kehle sind schmutzigweiß bis gelblich. Dunkle, oft verwaschene Marmorierungen auf Kopf und Körper, vor allem auf der Oberseite. Junge Ruten haben eine dunklere Färbung. Das Fleisch und – wie schon oben gesagt – die Leber sind wohlschmeckend. Fleisch sollte jedoch gut gekocht oder gebraten werden, da die Rutte oft mit dem breiten Bandwurm (*Dibotriocephalus latus*) infiziert ist. Für den Sportfischer ist freilich die Aalrutte nicht so sehr von Bedeutung. Allerdings sind kleine Ruten vorzügliche Köder für Hechte und Huchen.

Aus „Fisch und Fang“, Heft 2, Februar 1981, Jahrgang 22

Die Forellen der Fischa

Wenn sich die Angler an den Ufern der Fischa bei der Pirsch auf die Rotgetupfte, auf Regenbogenforelle oder Äsche treffen, bekommt man so manchen Stoßseufzer zu hören, und einige kommen ins Schwärmen, wenn sie vom Fischreichtum der Fischa in vergangenen Tagen erzählen.

Klarer Fall, damals war alles besser. Die Industrie verschmutzte noch nicht weite

Strecken des Forellenwassers, damals gab es auch viel weniger Fischer als heute – und natürlich auch viel mehr Fische. Trotzdem, die immer wieder gehörte Klage, jetzt gäbe es nur noch „Kleine“, stimmt nicht. Jedes Jahr werden von einigen Könnern, die keine Mühe beim

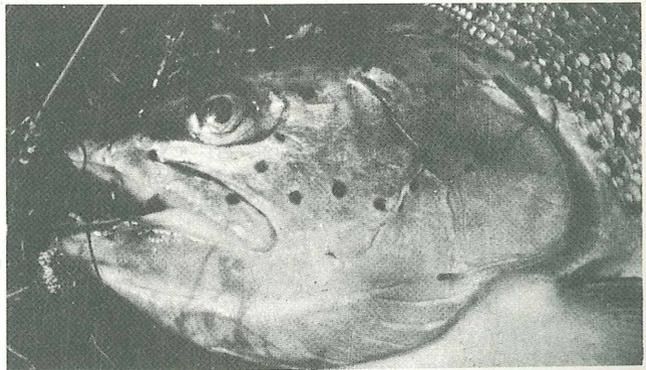


Photo: privat

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1981

Band/Volume: [34](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Die Aalrutte 73](#)