

sind die Punkte noch deutlich zu erkennen, wie auf dem Foto ersichtlich ist. Diese Markierungsart wurde auch bei Rußnasen erfolgreich eingesetzt und war dort sogar nach sechs Jahren noch gut zu sehen (Kainz und Uiblein, 1994).

- Äschenmilchner nehmen vermutlich erstmals in der Altersklasse 5+ am Laichgeschehen in der Taugl teil.
- Die Verwendung von autochthonem Material für die Zucht (Salzach-Äsche) bewährt sich in Kombination mit einer naturnahen Aufzucht (adaptierter, ehemaliger Salzach-Altarm mit einer Abfolge von Still- und Fließgewässern). Diese Methode garantiert am ehesten, dass Besatzäschen in den Laichgewässern der Salzach-Äsche erfolgreich reproduzieren.

Um die Besatzeffizienz besser dokumentieren zu können, ist geplant, die Markierungsexperimente in größerem Umfang weiterzuführen. Jedenfalls bestätigen die bisherigen Ergebnisse, dass derartige Äschenprojekte einen sinnvollen Beitrag zum Schutz einer gefährdeten Fischart leisten können.

Bernhard Schmall, Universität Salzburg, Fachbereich Organismische Biologie, E-Mail: [bernhard.schmall@sbg.ac.at](mailto:bernhard.schmall@sbg.ac.at)  
Peter Dioszeghy, FV Hallein, E-Mail: [fvh@aon.at](mailto:fvh@aon.at)

#### LITERATUR

Enser, K., 1999. Gebetsroither Äschenschutz- und Aufzucht. Angel-Spezi 4: 5.

Kainz, E. und F. Uiblein, 1994. Wiederfang einer vor sechs Jahren markierten Rußnase aus der Zeller Ache/Mondsee. Österreichs Fischerei 47: 270.

Schmall, B., 2004. Das Äschenschutz- und Aufzuchtprojekt des Halleiner Fischereivereines. Salzburgs Fischerei 35 (2): 17–19.

## »Fantasiepreise« für Glasaale

Einst verfütterte man entlang der französischen Atlantikküste die im Überfluss ankommenden Glasaale an die Schweine – in dieser Fangsaison konnte man für zehn Kilo der Winzlinge rund ein Kilo Gold kaufen.

»Die Chinesen zahlten bis zu 1150 Euro für das Kilo«, ist von einem Händler in Frankreich zu erfahren. Dafür erhielten die Züchter im Reich der Mitte und andere asiatische Aal-farmer die begehrten, fast durchsichtigen Jungtiere, von denen etwa 3000 Stück auf ein Kilo gehen, lebendig per Luftpost. Die europäischen Aalzüchter konnten sich nur noch einen Rest leisten, immerhin mussten sie dafür in Südengland oder eben an der französischen Atlantikküste um die 950 Euro pro Kilo hinblättern. Selbst für tote Glasaale, die vor allem von Restaurants in Spanien gekauft werden, waren noch über 200 Euro pro Kilo zu zahlen.

Betrug der Gesamtfang im vergangenen Jahr noch rund 150 Tonnen Glasaale und kündigten die Fischereibehörden der EU auch strenge Fangbeschränkungen für Europas Küsten an; auch in der heurigen Saison – sie dauert je nach Wetter und Gezeiten von Dezember bis April – rückten die Glasaalfänger aus. In Frankreich erhalten nur noch Berufsfischer Berechtigungen zum Fang der »civelles«, in England ist der professionelle Fang

der »elvers« oder »glasseels« verboten, Amateure erhalten aber gegen ein paar Pfund weiter eine Lizenz. Traditionen werden von den Briten nicht so leicht über Bord geworfen. In Frankreich wird mit feinmaschigen Netzen meist in den großen Flussmündungstrichtern gefischt. Dies hat zur Folge, dass durch den Druck in den von Motorbooten gezogenen engmaschigen Netzen viele der filigranen Jungtiere – bis zu zehn Prozent – auch durch größeren Beifang stark geschädigt oder getötet werden. Die Engländern liefern durchschnittlich die bessere Qualität; dort ist professioneller Fang verboten. Die Glasaalfischer dürfen schonender nur Handnetze benutzen und liefern ihre Fänge kleinweise an die Sammelstellen der Händler.

Experten und Händler schätzen, dass heuer nur noch rund 80 Tonnen Glasaale an Europas Küsten gefangen wurden. 60 Tonnen davon gingen vor allem nach China, aber auch Korea und andere asiatische Länder. Die Züchter in Europa ergatterten etwa 15 Tonnen, der Rest waren tote oder geschädigte Tiere, die aber für die Küche reißenden Absatz finden. Für den Besatz in europäischen Gewässern sind Glasaale zu teuer geworden; vielfach wird auf die bereits größeren Farm-aale zurückgegriffen.

Mittlerweile schütteln selbst die europäischen



Am Servern in England darf jedermann, der für ein paar Pfund eine Lizenz löst, mit dem Handnetz vom Ufer aus den »glasseels« nachstellen

Foto: G. Grabher



Ein professioneller Glasaalfischer in der Loire. Frankreich erlaubt nur noch Berufsfischern den – mit Glück und Ausdauer – profitablen Fang der begehrten »civelles«.

Foto: G. Grabher





Glasaale mit „Beifang“ im Netz

Glasaale-Lieferanten die Köpfe über die Eier der Asiaten nach Aalen. Wie die Chinesen, die Aale zu hunderten Tonnen vor allem nach Japan exportieren und besonders in den Sonderwirtschaftszonen selbst über immer mehr zahlungskräftige Aalliebhaber verfügen, ist im Westen nicht ganz klar. Für die Japaner ist Aal offensichtlich eine unverzichtbare Delikatesse, den Chinesen eröffnet sich ein buchstäblich unersättlicher Markt. Zudem ist auch der Nachwuchs an japanischem Aal knapp geworden. Die US-Küsten melden ebenfalls einen starken Rückgang des Glasaalzuzugs. Chinesische Züchter behaupten aber, sie könnten die nur 7 bis 8 cm langen Glasale in nur 14 Monaten zu marktgängigen Silberaalen »hinaufmästen«. »Mit welchen Methoden auch immer«, haben die europäischen Sachverständigen ihre Zweifel, »aber dort fragt niemand nach Methoden oder gar Hormongaben ...«

Dank der hohen Preise haben die europäischen Glasaaalfischer auch heuer wieder »halbwegs« verdient, obwohl der Gesamtfang weiter zurückging. Längst ist aber die »Goldgräberstimmung« der neunziger Jahre an der französischen Küste vorbei; die Reihen der Neuanfänger, die mit Aalen das schnelle Geld machen wollten, sind längst durch Konkurse gelichtet. Immerhin erzielen aber noch an die 2000 französische Fischerfamilien einen Gut-

teil ihres Einkommens aus dem Fang der »civelles«. »Aber es kommen immer weniger«, sieht ein Fischer in der Vendée die Realität und fügt bitter hinzu: »Von den paar Kilo können wir nicht mehr leben, wir müssen uns etwas anderes einfallen lassen.« Das haben sie auch letztes Jahr gesagt. Und nächstes Jahr werden sie wieder auslaufen in die Mündungen der Garonne, der Loire oder des Lay und ihre »Gardinen« ins trübe Wasser ausfieren ...

Gernot Grabher

## REZEPTE

### Karpfenfilet süß-sauer

#### Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen, ca. 2 kg	1/2 l Wasser
2 große Zwiebeln	1/8 kg Mehl
1 roter Paprika	3 TL Zucker
5 Essiggurken	2 TL Salz
1/4 l 7-Kräuter-Essig	1 EL Dill

#### **Zubereitung:**

Den Karpfen ausnehmen, filetieren, enthäuten und die Filets in 6 mm breite Streifen

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2005

Band/Volume: [58](#)

Autor(en)/Author(s): Grabher Georg

Artikel/Article: [»Fantasiepreise« für Glasaale 174-176](#)