

die Rutte zu Zeiten der Römer allerdings unter dem Namen *mustela*, was lat. Wiesel bedeutet (vgl. umgangssprachlich französisch *moustelo* = Aalrutte). Der Name *mustela* findet sich ebenfalls bei Plinius dem Älteren in seiner Beschreibung des Bodensees und in der »*Mosella*« des Decimus Magnus Ausonius (römischer Dichter, 4. Jh.). Ein aus der Leber der Aalrutte gewonnenes Öl wurde wie Lebertran als Arznei verwendet und hieß »*Liquor hepaticus Mustelae fluviatilis*« (Hartmann, 1899). Die Ruttenleber gilt als besondere Delikatesse. Und jemand der robust und gesund ist, kann als **ruttnsund** bezeichnet werden!

Dr. Regina Petz-Glechner, TB Umweltgutachten Petz  
Hallwanger Landesstraße 32a, 5300 Hallwang  
petz@umweltgutachten.at

ahd. – althochdeutsch  
ital. – italienisch

mhd. – mittelhochdeutsch  
lat. – lateinisch

md. – mittelniederdeutsch

#### LITERATUR

- Anonymus (1913): Die Fische des deutschen Mittelalters. Allg. Fischereizeitung 38:155–157.  
Bloch, M. E. (1780): Oeconomische Naturgeschichte der Fische in den Preußischen Staaten, besonders der Märkschen und Pommerschen Provinzen. Schriften der Berlinischen Ges. naturforsch. Freunde 1: 231–296.  
Gesner, C. (1670): Fischbuch. Nachdruck 1995, Schlütersche Verlagsanstalt und Druckerei GmbH & Co, Hannover.  
Grimm, J. & W. Grimm (1854–1971): Deutsches Wörterbuch. Nachdruck 1984, dtv, München.  
Hartmann, V. (1899): Fisch Kärntens. Jb. naturhist. Landes-Museums Kärnten 45/46: 1–48.  
Kluge, F. (2002): Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. De Gruyter, Berlin, New York.  
Koch, W. (1925): Die Geschichte der Binnenfischerei von Mitteleuropa. E. Schweizerbart'sche Verlagsbuchhandlung (Erwin Nägele) G.m.b.H., Stuttgart.  
Leonhardt, E. (1904): Streifzüge in das Gebiet der Etymologie der Fischnamen. Fischereizeitung 7: 521–524, 539–542.  
Petz-Glechner, R. (2005): Die Namen unserer Fische – eine etymologische Spurensuche. 12. Koppe. Österreichs Fischerei 8: 137–139.  
Riethe, P. (1991): Hildegard von Bingen. Das Buch von den Fischen. Otto Müller Verlag, Salzburg.  
Schmeller, J. A. (1877): Bayerisches Wörterbuch. Neudruck der 2. Ausgabe, 1983. R. Oldenbourg Verlag, München, Wien.

## Unterstützung natürlicher Zanderbestände durch Zandernester

CHRISTIAN MITTERLEHNER

### Einleitung

Seit 1983 bewirtschaftet die Österreichische Fischereigesellschaft den Donauarm Wallsee. Der Arm Wallsee hat eine Länge von 3,8 km und eine maximale Breite von 280 m und ist unterstromig, unterhalb des Kraftwerkes Wallsee-Mitterkirchen, mit der offenen Donau verbunden. Der Raubfischbestand setzt sich insbesondere aus Schied, Wels, Hecht und Zander zusammen, wobei Hecht und Zander in der fischereilichen Entnahme dominieren. Der Zander weist eine gute Population mit einem starken Jungfischbestand auf, der nicht zuletzt auf das konsequente Einbringen von Laichstrukturen, sogenannten Zandernestern, zurückzuführen ist.

### Methodik

Seit fast 10 Jahren erfolgt die fischereiliche Bewirtschaftung des Zanders im Donauarm ausschließlich durch das Einbringen von Zandernestern. Ursprünglich wurden die Zandernester aus Ästen und Reisig gebunden, was aber mühsam war. Mittlerweile werden zum Zandernesterbau ausschließlich »Christbäume« verwendet, wobei durch Mithilfe der Lizenznehmer vorwiegend unverkaufte Bäume, die nach Weihnachten kostenlos erhältlich sind, eingesammelt werden. Weit über hundert Bäume werden so jährlich zusammengetragen und hochwassersicher direkt neben dem Gewässer gelagert, wo sie sehr lange frisch bleiben.



**Abb. 1:** Vorbereiten der Zandernester



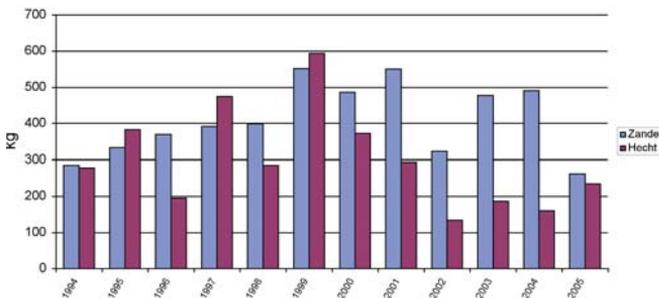
**Abb. 2:** Ein mit Eiern übersätes Zandernest

Zander laichen in etwa von April bis Mai ab einer Wassertemperatur von 10 °C. Erst wenn die Wassertemperatur des Altarmes in etwa diesen Wert erreicht, wird mit dem Einbringen der Zandernester begonnen, um eine Sedimentablagerung auf den Bäumen bestmöglich ausschließen zu können. Bis zu fünf Nadelbäume werden am Stamm zusammengebunden und mit vorbereiteten, entsprechend großen Betongewichten oder Steinen beschwert (Abb. 1). Mittels Zillen werden die Zandernester ausgebracht, wobei großes Augenmerk auf geeignete Stellen gelegt wird. Grundsätzlich werden schottrige Bereiche gewählt, die eine entsprechende Wassertiefe ab 1,5 m haben und somit auch bei Niederwasser nicht trocken fallen. Ein beim Einbringen verwendetes Echolot ist dabei hilfreich. Mittels Echolot konnte auch festgestellt werden, dass die Zandernester bereits unmittelbar nach dem Versenken als Fischeinstand angenommen werden. Um beliebte Angelstellen nicht zu Hängerfallen zu machen, werden diese Bereiche ausgespart. Einige Zandernester werden mit Bojen versehen, um die Annahme und das Abblachen kontrollieren zu können.

Die Eier des Zanders werden in Klumpen abgegeben, wobei ein Weibchen mehr als 200.000 Eier produzieren kann (Abb. 2). Beim Kontrollieren der Zandernester wird dieses oft von einem männlichen Zander begleitet, der das Nest bis zum Schlupf bewacht.

### Ergebnisse und Diskussion

Der Bruterfolg des Zanders unterliegt jährlichen Schwankungen, insbesondere bedingt durch Wassertemperatur und Nahrungsverfügbarkeit, die aber in natürlichen Gewässern nicht beeinflusst werden können. Gerade der Zeitraum unmittelbar nach dem Schlupf stellt einen äußerst sensiblen Lebensabschnitt dar, wo die Qualität und Quantität der Nahrungsorganismen entscheidend ist (Schlott & Gratzl, 2005). Um geeignete Jahre optimal nutzen zu können, werden



**Abb. 3:** Gegenüberstellung des jährlichen Ausfangs von Zander und Hecht in den Jahren 1994 bis 2005



**Abb. 4:** Jungzander

die Zanderester jährlich eingebracht, da die Qualität der Nester durch Abfallen der Nadeln und Ablagerungen abnimmt.

In Abbildung 3 ist der jährliche Ausfang von Zandern und Hecht im Donaurevier Wallsee-Mitterkirchen von 1994 bis 2005 dargestellt (Daten: Österreichische Fischereigesellschaft, gegr. 1880). Obwohl der Zanderbestand im Revier nicht wie beim Hecht durch Besatz gestützt wird, beträgt die durchschnittliche jährliche Entnahme an Zandern über 400 kg und liegt mittlerweile über jener des Hechtes. Naturgemäß unterliegt aber auch der jährliche Fangerfolg starken Schwankungen, wie zum Beispiel im Hochwasserjahr 2002.

Im Zuge einer Untersuchung der Fischfauna im Donauabschnitt zwischen Wallsee und Dornach wurde im Jahr 2005 der Altarm Wallsee beprobt (Zauner, 2006). Dabei war eine hohe Dichte juveniler Zander auffällig, welche beim Sommertermin im Mittel bei knapp 10 bzw. beim Herbsttermin bei 3 Individuen je 100 m lag. In günstigen flachen und mit Totholz oder Makrophyten strukturierten Uferzonen wurden Dichten bis zu 49 (!) Individuen pro 100 m nachgewiesen, was einem Zander pro 2 m Uferlinie entspricht.

Der Einsatz von Zanderestern als Laichhilfe stellt sowohl eine kostengünstige als auch fischökologisch sinnvolle Maßnahme zur Unterstützung vorhandener Zanderpopulationen dar, da auf das Einbringen gewässerfremder Fische verzichtet werden kann. Durch Markieren der Zanderester ist auch der Laicherfolg leicht kontrollierbar. Bei Einbindung der Lizenznehmer hat das gemeinsame Einbringen der Zanderester auch einen nicht zu unterschätzenden gemeinschafts- und bewusstseinsbildenden Charakter.

#### LITERATUR

Schlott, K. & G. Gratzl (2006): Nahrungsabhängige Produktion von einsömmerigen Zandern in einem Waldviertler Kleinteich. Österreichs Fischerei 59, Heft 2/3, 62–66.

Zauner, G. (2006): Studie zur Untersuchung der Fischfauna im Donauabschnitt zwischen Wallsee und Dornach (östliches Machland) unter besonderer Berücksichtigung der FFH-Schutzgüter. Im Auftrag der OÖ. Naturschutzabteilung und des OÖ. und NÖ. LFV.

Kontaktadresse des Autors:

Mag. Christian Mitterlehner, Wiener Straße 19, A-3350 Haag, Tel.: 0 67 6 / 88 59 12 21, E-Mail: [office@gewaesseroekologie.at](mailto:office@gewaesseroekologie.at), Web: [www.gewaesseroekologie.at](http://www.gewaesseroekologie.at)

## REZEPTE

### Karpfensalat mit Paprika (oder Joghurt-Sahne-Sauce)

*Zutaten für 4 Personen:*

4 Karpfenfilets à 200–250 g

*Für die Essigmarinade:*

1 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren,

8 Pfefferkörner, 2 EL Senfkörner, 2 EL Salz,

2 EL Zucker, 1 l Weinessig (5%)

*Für die Paprikamischung:*

250 g rote, grüne und gelbe Paprika,

2–3 große blaue Zwiebeln,

Weinessig, Öl, Zucker, Salz

*Für die Joghurt-Sahne-Sauce:*

2–3 große Zwiebeln, 2 große Äpfel,

6 Essiggurken, 1 Becher Joghurt,

1 Becher Creme fraîche oder Schmand,

1 Becher Sahne,

Essig, Zucker, Dill, Estragon, Salz, Pfeffer,

4–5 frische Basilikumblätter

#### *Zubereitung:*

Alle Zutaten für die Marinade mit Ausnahme des Essigs aufkochen lassen, nach dem Abkühlen Essig zugeben. Die Karpfenfilets in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in die erkaltete Marinade einlegen. Sie müssen gut bedeckt sein. 2–3 Tage in den Kühlschrank stellen, evtl. auch länger, bis die Gräten durch den Essig weich sind.

Für die **Paprikamischung** Paprika in 1,5 cm große Würfel und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprika mit Zwiebeln mischen und mit Essig, Öl, Zucker und Salz etwa 12 Stunden ziehen lassen.

Für die **Joghurt-Sahne-Sauce** die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit etwas Salz und Essig in einer Schüssel ziehen lassen. Creme fraîche oder Schmand mit Joghurt und Sahne vermischen und zu den Zwiebeln geben. Äpfel und Essiggurken würfeln und einrühren. Mit etwas Zucker abschmecken. Die marinierten Fischwürfel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikamischung bzw. der Joghurt-Sahne-Sauce vorsichtig vermengen und 2–3 Stunden ziehen lassen.

Auch andere heimische Süßwasserfische eignen sich für diese Zubereitung, z. B. Brachse, Aitel und andere Weißfische.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [60](#)

Autor(en)/Author(s): Mitterlehner Christian

Artikel/Article: [Unterstützung natürlicher Zanderbestände durch Zandernester 96-98](#)