©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

verursacht. Die chronische Form der IBW, mit Geschwüren einhergehend, neuerdings als Erythrodermatitis bezeichnet, ist bakterienbedingt. Es liegen also zwei verschiedene Krankheiten vor.

Das in Österreich aus einem Erythrodermatitis-Fall isolierte Bakterium dürfte nach BERGEY's Manual 1974 in Part 17 „Actinomycetes and related Organisms" einzuordnen sein und dem Genus Arthrobacter nahestehen.

LITERATUR:

(1) FIJAN, N.: Infectious dropsy in carp – a disease complex. Symp. zool. Soc. London (1972) Nr. 30, S 39-51

(2) FIJAN, N.: Carp. erythrodermatitis – a review. EIFAC / T 17 (Suppl. 2) (1973) S 113-118

(3) BOOTSMA, R., FIJAN, N. und BLOMMAERT, J.: Isolation and preliminary identification of the causative agent of carp erythrodermatitis. Veterinarsky Arhiv 47 (1977) S 291-302

(4) BOOTSMA, und CLERK, J. P. M.: Columnaris disease of cultured carp Cyprinus carpio L. Characterization of the causative agent. Aquaculture 7 (1976) S 371-384

Anschrift des Verfassers:
Dr. O. Kölbl, Bundesanstalt für Virusseuchenbekämpfung bei Haustieren, 1231 Wien, Emil-Behring-Weg 3

Fritz Merwald

Rutten

Selbstverständlich ist man kein Bratenfischer sondern ein waidgerechter Angler. Aber eine Forelle blau, ein panierter Hecht oder ein gedünsteter Saibling sind Köstlichkeiten, die man doch nicht gut verschmähen kann. Zu den schmackhaftesten aller Geschuppten unserer Heimat aber gehört, wenigstens nach Ansicht meines Neffen, der mich als junger Student öfter bei meinen Fischzügen begleitete, eine mit Butter, Petersilie und Zitronensaft zubereitete Rutte. Ich gestehe, daß ich dieser kulinarischen Einschätzung nicht widersprechen kann.

Die Rutte, auch Aalrutte, in Vorarlberg Trüsche und im nördlichen Deutschland Quappe genannt, ist der einzige Fisch der Dorschfamilie, der zu Beginn des Quartärs in das Süßwasser eindrang. Ihr langgestreckter, im Vorderteil walzenförmiger, hinten seitlich zusammengedrückter Körper ist mit so winzigen Schuppen besetzt, daß sie allgemein, aber zu Unrecht, als schuppenlos bezeichnet wird. An dem breiten Kopf mit dem sehr weiten Maul sitzen an den Nasenlöchern Kurzbarteln und am Unterkiefer ein wesentlich längeres Bartel. Die Färbung schwankt zwischen gelboliv, braun und grünlich, wobei die Seiten heller sind, der Bauch und die Kehle aber eine gelbliche bis grauweiße Färbung haben. Kopf und Körper sind vor allem auf der Oberseite dunkel marmoriert. Rutten werden bei uns 40 bis 60 Zentimeter lang, können aber in skandinavischen und sibirischen Gewässern sogar ein Gewicht bis zu acht Kilogramm und eine Länge von einem Meter erreichen. Ihre Lebensräume, Seen und Fließgewässer Europas und Asiens, erstrecken sich in Höhenlagen bis zu 2.000 Metern. Als ausgesprochene Bodenfische sind sie tagsüber meist versteckt und ziehen erst nachts auf Nahrungssuche aus, wobei sie als sehr gefräßige Räuber oft erstaunlich große Fische hinabschlingen aber auch ihrem Laich nachstellen. Zwischen November bis März legen sie ihre einen Durchmesser von 0,8 bis 1,6 Millimetern erreichenden Eier ab. Diese sind, im Gegensatz zu den ihrer im Meer lebenden Verwandten, untergetaucht und werden an Steine oder Wasserpflanzen geklebt.

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Die meisten Rutten werden mit Legangeln und Reusen gefangen. Wenig bekannt ist, daß sie auch auf waidgerechte Art mit der Angel erbeutet werden können. Freilich sind sie keine Fische für den bequemen, mit Klappsessel und Sonnenschirm ausrückenden Stoppler sondern verlangen von dem, der ihnen nachstellen will, eine gewisse Härte gegenüber winterlichen Kältegraden. Die Zeit, in der man sie mit guter Aussicht auf Erfolg befischen kann, sind nämlich die Monate Dezember und Jänner. Als Fischereimethode kommt für den ausgesprochenen Bodenfisch nur die Grundangelei in Frage. Es ist zu empfehlen, eine nicht zu schwache Angelschnur und einen kräftigen Haken zu verwenden. Angeködert wird mit großen, ja sehr großen Tauwürmern und mit toten, bis sieben Zentimeter langen Köderfischen. Auch in Streifen geschnittene Leber sowie kleine Fischstücke können mit Erfolg verwendet werden. Die beste Fischzeit sind die Winternächte um die Jahreswende, in denen die Rutten ihre Eier ablegen. Da sie ausgesprochene Laichräuber sind, genießen sie keine Schonzeit. Gute Erfolgsaussichten bestehen, wenn man einen geeigneten Angelplatz, meist eine Kehre oder Bucht mit Einständen, versunkenem Holz, unterhöhlten Ufern oder großen Steinen kennt.

In meinem Fischerleben habe ich sehr viele Rutten gefangen. Die meisten allerdings mit Drahtreusen, die an geeigneten Stellen ausgelegt wurden. Paßte dann, besonders zur Laichzeit der Fische, das Wasser, so habe ich erstaunlich gute Fänge erzielt. Oft aber haben wir den so schmackhaften Schuppenträgern auch mit der Angel nachgestellt. Bei dieser durchaus reizvollen Fischerei kam es uns sehr zu gute, daß wir unser Wasser genau kannten und daher an den aussichtsreichen Stellen die meist bitterkalte Ansitzjagd ausüben konnten. Meist ruderten wir zu zweit zu dem ausgesuchten Platz und stellten dort die Zille so auf, daß sie nicht wackeln konnte. Wir benützten vier Angelruten, meist ganz einfache, selbst mit Ringen und Rollenhalter ausgerüstete Bambusstöcke. Über die einzig richtige Angelzeit und die geeignetsten Wetterverhältnisse entwickelten sich oft ebenso hitzige wie langwierige, dabei aber oft erfolglose Fischergespräche. Da war der Lukas, der die seiner Meinung nach unfehlbar richtige Ansicht vertrat, daß man nur bei trübem Wetter und stockdunkler Nacht Aussicht auf Erfolg habe. Der Toni aber behauptete mit viel Stimmenaufwand und bezeichnenden Gesten, daß er einzig und allein bei Neumond fische, da dann die besten Erfolge zu erzielen seien. Mit meiner Ansicht, daß langsam steigendes, leicht „angestaubtes" Wasser zum Ruttenfang sehr günstig sei, heizte ich die bereits sehr heftige Debatte wesentlich an. Ein Ergebnis wurde, wie bei allen ähnlichen Streitgesprächen, nicht erzielt.

Viel gehörte mit zu Zauber und Stimmung dieser nächtlichen Fischzüge. Da war die Fahrt durch die eindämmernde Au mit dem leis klingenden Tropfenfall vom Ruderblatt und manchmal einem letzten Vogelruf aus winterkahlem Buschwerk. Und dann, nachdem wir die Zille befestigt und die mit fetten Tauwürmern bespießten Angeln ausgeworfen hatten, knöpfte man sich fest in den dicken Wintermantel, wickelte die Decke um die Knie und legte die Taschenlampe zurecht. Dann noch genüßlich die Pfeife gestopft und, das aufflammende Zündholz in der hohlen Hand gegen den Wind schützend, leis paffend angeraucht. Stille ringsum bis auf ein heimliches Gurgeln und molchiges Regen im Wasser, leises Tappen und Brechen im Gebüsch, fast unhörbare Schleichschritte geheimer Gegenwart. Bis dann ein dumpfer Eulenruf oder aufklatschender Einfall von Enten all die heimlichen Stimmen verschweigen ließ. Kälte schauerte aus dem Wasser auf, die Gedanken kamen und gingen. Und dann waren sie auf einmal weg, denn eines der Glöckchen, die wir an den Enden unserer Angelruten befestigt hatten, klingelte zart und bißanzeigend. Schnell die Hände aus den Manteltaschen, der Griff nach dem Bambusstock und das Warten auf den Zug des gehakten Fisches an der Angelschnur, um dann den Anhieb zu setzen. Denn man wußte ja, daß Rutten so gierig zupacken, daß ein Fehlbiß nur selten ist. Freilich konnte da unten in der schwarzen Tiefe des Wassers auch ein anderer Fisch an den Haken gegangen sein, ein Aal vielleicht oder ein Aitel. Wer freilich auf einen als fair und sportlich bezeichneten Drill Wert legt, wird beim

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Ruttenfang kaum auf seine Rechnung kommen. Denn oft verschluckt der gierige Räuber den Haken oder hängt sonst so gut, daß er mühelos gelandet werden kann.

Kalt, oft erschreckend kalt war diese winterliche Fischwaid. Besonders empfand man dies, wenn man „Schneider" wurde, was manchmal der Fall war. Oft genug aber klappte es vielfach so gut, daß wir nicht selten beinahe ein Dutzend Rutten fingen. Dann achtete man vor lauter Begeisterung über den reichen Fang kaum mehr auf die froststeifen Finger und auf die Schauer, die über den Rücken liefen. Oft harrten wir dann mehrere Stunden lang aus, bis uns die Kälte doch zu arg wurde und wir zur Fischerhütte zurückruderten. Wenn die gefangenen Rutten versorgt waren, zündete ich die Karbidlampe an meinem Fahrrad an, befestigte den Rucksack am Gepäckträger und fuhr dann durch die stockdunkle Au und über die Donaubrücke nach Hause. Heute habe ich eine moderne Glasfiberrute und ein Auto – aber gefangen habe ich unvergleichlich mehr als ich noch mit dem alten Bambusstock fischte und mit dem Fahrrad fuhr.

Heute sind die Rutten in unserem Wasser beinahe selten geworden. Es mögen vor allem die Regulierungsbauten sein, die keine hohlliegenden Steine und keine eingeschwemmten Baumstämme mehr dulden, also den reinen Bodenfischen kaum mehr die für sie lebenswichtigen Unterstände bieten. Auch geeignete Laichplätze werden durch den Abbau von Innenwässern und durch andere wasserbauliche Maßnahmen immer seltener. Und so gehen die Bestände der Rutten leider immer mehr zurück. Die einzigen, die sich darüber freuen werden, sind die Besitzer von gutbesetzten Salmonidengewässern. Für sie waren die laichraubenden Grundfische schon immer ausgesprochene Schädlinge, die mit allen Mitteln bekämpft wurden. Wir bescheidene Donaufischer aber hatten immer eine Freude, wenn in der Garnreuse ein paar Rutten zappelten oder das Glöckchen an unserer Angelrute anzeigte, daß sich eine gefangen hatte.

Da wir mit dem Wohlgeschmack der Rutten diese Betrachtung begannen, soll sie auch mit einigen Anekdoten über ihn beschlossen werden. Schon der römische Naturforscher Plinius kannte die Gaumenfreuden, die der Genuß der Ruttenleber beschert und rühmte besonders die der Fische des Bodensees. Als eine „epicureische Lust" wird in dem Büchlein „Wohlbewährte Fischgeheimnüsse" die Leidenschaft einer Gräfin von Bäuchling bezeichnet, die an Ruttenlebern „die gantze Grafschafft Bäuchling verfressen" haben soll. Ähnlich erging es der Äbtissin eines Züricher Nonnenklosters, die durch den so begehrten Leckerbissen das gesamte Klostervermögen „verschleckte" Auch Kaiser Maximilian der Erste war ein besonderer Liebhaber der so köstlichen Fische, da er befahl, daß man allwöchentlich eine gewisse Menge von ihnen an seinen Hof zu Innsbruck senden möge. Das schlimmste Schicksal soll, soferne man dem Chronisten Glauben schenken darf, die Amme eines Fürsten in Schlesien erlitten haben, die „nichts anderes denn eitel Ohlruppen-Leber habe essen wollen" Der ob diesem nicht zu stillendem Heißhunger ergrimmte Fürst „habe die Amme in der Oder ertränken lassen und gesagt: Auf einen guten Bissen gehört ein starcker Trunk!"

Da nunmehr soviel von der Ruttenleber zu lesen war, soll zum Schluß aus einem Kochbuch des Jahres 1706 ein Rezept angegeben werden wie sie „auf das beste zuzurichten ist" Die Leber soll „ein wenig a parte abgesotten und in kleine Stücke geschnitten" werden. Dann nehme man geputzte und wohlgewaschene Morcheln, „setze sie in einem steinernen Topf zu dem Feuer / und lasse sie wol mit ein wenig Butter sieden giesse dann die Leber und die gedachte Morcheln in eine Schüssel / thue geriebene Semeln Muscat-Blumen / Pfeffer und Butter daran / und lasse sie ein wenig kochen auf einem Feuer-Beck / so ist es gut; wer Austern hat / kann auch welche darzu thun mit ein wenig Wein".

Ich wünsche Petri Heil auf Rutten und dann einen guten Appetit zu ihrer soviel gerühmten, tatsächlich gut schmeckenden Leber.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1978

Band/Volume: 31

Autor(en)/Author(s): Meerwald Friedrich (Fritz)

Artikel/Article: Rutten 205-207