

Fisch kam, noch hartgefroren, gut in Köln an.

Mit dem Fischerurlaub in Kanada ging für mich ein jahrelang gehegter Traum in Erfüllung.

Inzwischen habe ich – jetzt 75 Jahre jung – Kanada sechs Mal besucht und das schöne Land vom Atlantik bis zum Pazifik über 6000 km bereist, aber immer wieder zog es mich zurück in die Fischer camps in der Ungava-Region. Das Camp Jamin ist inzwischen besser ausgebaut worden. Die Hütten haben dichte Holzwände erhalten und man kann jetzt warm duschen. Das Plumpsklosett, wo ein Fischer mal Bärenbesuch hatte, ist durch ein Spül-WC ersetzt worden. Die Köchin, in Quebec-City zu Hause, beherrscht die französische Küche. Doch die Wildnis und die Abenteuerromantik sind geblieben.

Kurz über meine Lachsfänge:

- 1973 wie geschildert, 6 Lachse
- 1974 in 1½ Tagen 10 Lachse; meine Freunde 6 und 9 Lachse
- 1976 3 Lachse, dann in die kanadische Tundra zur Jagd, wo ich einen Karibou-Hirsch schoß
- 1979 6 Lachse
- 1981 3 Lachse (Reise durch Kanada bis Vancouver)
- 1984 7 Lachse, die meisten davon mit der Fliege gefangen.

Zu empfehlen: Camp Jamin – Lachsfang und 2-3-Tagestour zum Außencamp Arjay Lake, Tagestour zum Boose River auf Saibling. Camp Falaise – gut für Saibling und Binnenlachs.

Ausrüstung:

Lange Stiefel, Regenzeug, festes Schuhwerk, warmes Unterzeug, Badehose. Mückennetz, Fliegenspray (kann in Schefferville gekauft werden), eine Spinnrute mittelsteif, für Lachs oder Seeforelle rot-weiße Löffelbinker, 6–8 cm, für Binnenlachs, Renke und Saibling kleine Löffelbinker, FZ und Meps, eine leichte Fliegenrute für Saibling, Renke etc., Maifliegen, graue, braune Fliegen Größe 10 bis 14. Eine steifere Fliegenrute für Lachs mit 40 m 30er Unterschnur, weite Würfe nicht erforderlich, da die Fliege abtreibt. Nicht zu große Lachsfiegen, grau, braun und blau-grau.

Anfragen für 1986 bitte richten an:

Fritz Gregor, P. O. Box 1372,
St. Catharines, Ont. L 2 R, 7 J 8, Canada.

Fritz Merwald

Kurioses und Absonderliches um den Hecht

Wäre ich einmal vor die Wahl gestellt worden, entweder in fernblauen Tropengewässern auf märchenhaftes Schuppenwild zu waidwerken oder in heimischen Gewässern auf brave Hechte, ich hätte keinen Augenblick gezögert und wäre zu Hause geblieben. Denn alle Barracudas, Makkohaie, Conger und Riesenlachse bedeuten mir nicht soviel wie ein guter Hecht im heimatischen Aurevier. Ist er doch nicht nur über fünfzig Jahre der Vordergrundheld meines Waidwerks, sondern darüber hinaus auch der Fisch, über den ich viel gelesen und auch manches über sein Verhalten und seine Lebensweise selbst beobachtet habe. Ich muß allerdings gestehen, daß die von mir erbeuteten Hechte immer nur brave Durchschnittsfische waren, denn Rekorde irgendwelcher Art habe ich nie angestrebt. Ich halte nämlich alles übertrieben Große für krankhaft und lehne daher Bestleistungen fischereilicher Art, wie die Gier, möglichst große und schwere Fische zu fangen, als Entartungserscheinung vollkommen ab.

Über einen so bekannten und vom Angler so vielbegehrten Fisch, wie es unser Hecht ist, werden immer wieder die ungewöhnlichsten, nicht selten als Sage und Mär einzustufenden Geschichten erzählt. So zum Beispiel über sein hohes Alter, das er erreichen soll. Da wird von hundertjährigen und noch älteren Fischen erzählt, wie von einem Hecht aus Heilbronn. Der bei dem Wissensstand seiner Zeit zweifellos sehr erfahrene Naturforscher Konrad Gessner berichtet in seinem 1563 erschienenen Buch »Historia animalium« von diesem Fisch, der im Jahre 1497 im Böckingersee bei Heilbronn gefangen wurde und bei einer Länge von beinahe sechs Metern 140 Kilogramm Gewicht auf die Waage gebracht haben soll. Ein Ring in seinem »Ohr« trug die Inschrift: »Ich bin der erste Fisch, der in dieses Wasser gesetzt worden ist mit den Händen Frederice II. Röm. Kaisers im Jahre unseres Heilands Geburt 1230«. Schenkt man dieser Angabe Glauben, so müßte der Hecht im Jahre 1497, in dem er gefangen wurde, das wahrlich sagenhafte Alter von 267 Jahren erreicht haben. Diesen Methusalem unter den Fischen brachte man, wie berichtet wird,

nach Heidelberg, wo er begreiflicherweise als große Sehenswürdigkeit bewundert wurde. Sicherlich sind Gewichte und auch Längenangaben ähnlicher Art, wie auch das erwähnte Alter, gewaltig übertrieben. Sicher belegt sind nur Gewichtsangaben bis zu fünfzehn, zwanzig Kilogramm und ein Alter bis zu zwanzig Jahren. Diese Angaben stammen aber von Fischen, die in Teichen, also unter günstigsten Lebensbedingungen, gehalten wurden. Geradezu märchenhafte Vorstellungen herrschen auch über die täglichen Futtermengen, die von Hechten benötigt werden. So wird berichtet, daß ein erwachsener Fisch pro Tag soviel an Futter verzehren soll, daß es abgewogen das Gewicht seines Körpers erreicht. Nach nüchternen wissenschaftlichen Untersuchungen sind solche Angaben natürlich unzutreffend. Es ist nicht verwunderlich, daß sich auch die alte Volksmedizin in ihrer oft sehr wundergläubigen Hexenküche mit dem Hecht befaßte. Zwar zählt er nicht zu den mehr als wunderlichen Bestandteilen, die zur Erzeugung von Freikugeln in der Wolfsschlucht erforderlich sind, wie das linke Auge eines Wiedehopfes, das Herz einer Fledermaus oder Blei von Kirchenfenstern, vermag aber bei Krankheiten verschiedenster Art – sofern man an seine Wirksamkeit glaubt – wesentliche Hilfe zu bringen. So soll die Asche der Kieferknochen eines Hechtes Nierensteine beseitigen und sogar Geschlechtskrankheiten heilen. Eine mehr als eigenartige Anwendung wird gegen Wanzen empfohlen. Man soll sie mit einem blutigen Hechtkopf betupfen und diesen dann unter der Traufe einer Dachrinne vergraben. Ob dies bei Nacht und Nebel und außerdem noch beim Schrei eines Käuzchens geschehen muß, wird nicht angegeben. Wenig erfreulich erscheint ein Abführmittel, das aus dem Herz und der Galle des Hechtes gewonnen werden soll. Gegen Rippenfellentzündung und Seitenstechen hilft die Asche aus seinen Kieferknochen, wenn man sie mit Blättern der Steineiche vermischt und an das Rezept dann auch glaubt. Gibt man noch Hechtleber dazu, so ergibt sich ein Mittel gegen Geisteskrankheiten. Wer unter Schlaflosigkeit leidet oder von einem heftigen Husten befallen ist, den heilt das Schmalz eines Hechtes. Dieses soll aber auch die Schwindsucht in einer Geldbörse beseitigen und bleibenden Reichtum beschern. Darüber hinaus ist es sogar imstande, seinem Besitzer die Eigenschaften eines angenehmen und beliebten Menschen zu verleihen.

Gerade diesem Geheimmittel sei voller Erfolg beschieden.

So man altehrwürdigen Schriften Glauben schenkt, hilft unser heilkräftiger Hecht noch gegen manch andere Leiden. Das Kreuz in seinem Kopf, auch Kreuzbein genannt, soll Epilepsie heilen und, gleich einem Schmuckstück am Hals getragen, auch ein Glücksmittel gegen Unbill aller Art sein. Auch möge der Herr der Schöpfung, so er ein Nachlassen seiner Manneskraft verspürt, keineswegs verzagen und nachstehendes mehr als wunderliches Mittel anwenden. Er entleere, sicherlich nicht zur Freude des Versuchstieres, seinen Urin in das Maul eines lebenden Hechtes und setze diesen dann wieder in sein Wohngewässer. Wie angegeben wird, möge der Heilungssuchende dann, auf das Wundermittel vertrauend, geduldig seine Wirkung abwarten. Wir hoffen, daß sie sich einstellen und der Hecht die für ihn sicherlich nicht erfreuliche Behandlung überstehen möge.

Aber nicht allein dem kranken Menschen brachte der Hecht, wie ja ausführlich dargestellt, vielerlei Nutzen, auch die Tierheilkunde befaßte sich mit dem so vielseitig verwendbaren Fisch. So wird angegeben, daß ein Pulver aus seinen Knochen, vermischt mit verbrannten Schuhsohlen und mit Knochen vom Schwein, einen Bruch bei einem Pferd heilen soll. Sein vielseitig verwendbares Kreuzbein hilft auch, wenn man es mit Teer am Genick oder an der Schwanzquaste einer kranken Kuh befestigt.

Schon seit Urväterzeiten befaßte sich auch die Kochkunst mit dem, wie man bald feststellte, sehr vorzüglich schmeckenden Hecht. Briet ihn der Pfahlbausiedler wohl anfangs nur über Holzglut, so erfand man später allerlei Möglichkeiten, um ihn möglichst geschmackvoll und der jeweiligen Kochmode entsprechend, zuzubereiten. So lese ich in einem »Vollkommenen Kochbuch« aus dem Jahre 1706 allerlei sehr absonderliche, zum Teil sehr anregende, zum Teil aber auch abschreckende Anleitungen, wie Hechte »auf unterschiedliche Arten zuzurichten sind«. Der Merkwürdigkeit wegen soll aber vorerst, wenn auch etwas vom Thema abschweifend, angeführt werden, daß die »curieuse Köchin« die Fische in »zwey Teile« unterteilt, nämlich in die ausgesprochenen Wasserbewohner und in solche, so »auf dem Land und im Wasser leben«. Zu letzteren werden erstaunlicherweise die »Krebse, Schild-Krötten, Frösche und Schnecken« gezählt. Erheiternd wirkt auch die allge-

meine Feststellung: »Insgemein sind die Fische kalt und feuchter Natur/ doch einer mehr als der andere«.

Über die Hechte sagt das Kochbuch zunächst, daß sie » das ganze Jahr gut sind/ allerdings nicht zur Laichzeit«. Auch unterscheidet es zwei Arten, und zwar die im Hornung gefangenen und die »im Mertz/ so die Frösche fressen«. in dem Absatz »Allerlei Fisch-Werck« werden die Monate genannt, in denen Hechte verspeist werden sollen. Es wird angegeben, daß man sie »im Jenner und Hornung« sowie vom Oktober bis Dezember essen soll. Ausdrücklich wird vor alten Fischen gewarnt »weil sie hart zu verdauen sein«.

Von den vielen Anleitungen des Kochbuches, wie Hechte zubereitet werden können, sollen nur einige wenige, durch ihre Absonderlichkeit besonders auffallende und daher vielleicht zu einem Versuch anregende aufgezählt werden. Sollte vielleicht die Hausfrau Lust haben, einen »gesalzenen Hecht« in einer »Milch-Rahms-Brüh« zuzubereiten, so siede sie zunächst den Fisch und »gebe dann Milch-Rahm/ frische Butter/ Ingwer/ Pfeffer und Muscat-Blüh« dazu. Dann lege man den so zubereiteten Fisch zusammen mit in Schmalz gebähten Semmelschnitten in eine Schüssel und übergieße ihn mit der Lösung, in der er gesotten wurde. Sollte diese Kochanleitung nicht zusagen, so könnte man auch versuchen, kleine Hechte zu sieden. Man »vermischt zu diesem Zweck Wein und Wasser/ schneidet darein eine Zwiebel ganz klein/ thut darzu Butter/ Salz/ Näglein/ Muscatenblüh und lasse es dann mit den Fischen aufsieden«.

Beinahe nach Hexenküche gemahnt folgende Kochanleitung: Nach ihr soll man kleine Hechte sieden und dann – wie tatsächlich zu lesen – mit »Baum-Öl« bestreichen. Hierauf »nimmt man Kappern/ lässet sie sieden/ giesset Wein und Fleischbrüh/ thut auch Pfeffer und Ingwer dazu/ richtet es über den gebratenen Hecht«. Ich wünsche zu diesem Baumöl-Hecht guten Appetit. Um den Lesern den Magen nicht ganz zu verderben, sollen weitere Kochanleitungen wie »Ein herrliches Essen von einem gefüllten Hechtdarm« nicht angeführt werden.

In dem Kapitel »Was vor Fische zur Speise nütz- oder schädlich seyn« führt der Verfasser allerlei Richtlinien über die Verdaulichkeit der verschiedenen Fischarten an. Von dem Hecht heißt es, daß er » hart zu verdauen/ sonderlich so er alt.« Daher bezeich-

net er junge Hechte als Speisefische für besonders geeignet.

In dem Kapitel »Vom Tranchiren und Vorlegen nach heutiger Art und Gewohnheit« berichtet das Kochbuch, wie der gebratene Hecht zerlegt und dann vorgelegt werden soll: »Auf die ersten zwei Teller lege die halbzertheilte Leber mit zu/ dann den Kopff. Sind es kleine und zusammengebogene Fische/ so theile/ so es vonnöten/ jeden halb und präsentire«.

Ich wünsche zu all diesen Gesundheitsrezepten und Kochanleitungen viel Vergnügen!

Will Binder

Der große Fang

Der Angler am Fluß machte den Fang des Jahres. Ein kapitaler Fisch zappelte plötzlich an seiner Nylonleine. Dem Angler weitete sich das Herz und er konnte es nicht erwarten, seinen Neidern von seinem Glück zu berichten.

»Jetzt«, sagte der erste, »wirst du und deine Familie aller Fleischsorgen für einige Zeit enthoben sein!«

»Warum?« antwortete der Angler. »Ich fing den Fisch nicht für meine Speisekammer.«

»Sondern?«

»Ich verkaufte den Fang.«

»Dem Wirt › Zum goldenen Ochsen ‹?«

»Was sollte der Wirt › Zum goldenen Ochsen ‹ in der toten Saison mit meinem großen Fisch?«

»Dann verkauftest du den Fisch an die Konservenfabrik?«

»Auch die Konservenfabrik wollte nicht den Fisch.«

»Zum Kuckuck! Wer bezahlte dir den Fang?«

»Der Optiker.«

»Wozu wollte der Optiker deinen Fisch?«

»Das fragte ich mich auch. Aber er zahlte gut.«

»Den Fisch?«

»Das Quecksilber.«

Der Angler lächelte. »Nun, der Optiker behauptete, daß die Fische in unseren schmutzverseuchten Gewässern eine ganze Menge Quecksilber im Bauch bergen.«

»Und wozu braucht er das Quecksilber?«

»Er beteuert, daß er es zum Heil der erkrankten Menschheit verwenden wird. Genauer: Für die Herstellung von Fieberthermometern ...!«