

daß das den Wolf verlassende fertige Futtermisch weder zusammenklebt noch im Wasser zerfällt.

Bei sehr starkem Besatz eines Mutterfischteiches wird sich eine Zufütterung auch im Sommer notwendig erweisen. Je größer ihr Anteil in der Gesamternährung des Fisches, desto heikler und genauer auch da wieder die Futterzusammensetzung. Wo es möglich ist, ist die Einbringung von Nährtieren in das betreffende Gewässer die beste, weil natürlichste Art der Fütterung. Die Aufstellung von Madenkisten hat sich darum auch gut bewährt, wo sie mit Rücksicht auf die Umgebung möglich ist.

Zum Ende sei nochmals festgehalten:

Eine ausschließliche Ernährung von Mutterforellen mit Kunstfutter ist in keiner Form, selbst bei sorgfältigster Zubereitung möglich. Das von solchen Fischen produzierte Eimaterial ist ganz minderwertig.

Zu gewissen Zeiten aber ist die künstliche Ernährung der Mutterforellen nicht nur vorteilhaft, sondern oft sogar notwendig.

Fritz M e r w a l d, Linz

„Steckerfische“

Wer kennt sie nicht, die allbekanntesten und allbegehrtesten „Spießgebratenen“, diese auf dünnen Holzstäben im beißenden Qualm glösenden Holzfeuers geräucherten Weißfische? Ist es nicht wirklich ein eigenes Vergnügen, so einen knusprigen, goldbraunen, nach Rauch duftenden Näsling an dem weißen „Steckerl“ zu halten und mit dem Finger schön behaglich und genußvoll das Fleisch von den Gräten zu lösen? Vielleicht ist es eine Gemahnung aus längst versunkenen und überlebten Zeiten, die uns jenes reine und kindliche Vergnügen bereitet, vielleicht ist es auch die Freude, die den Menschen einer überzivilisierten Zeit alles Einfache, Unverbildete und Naturhafte bereitet. In jedem von uns steckt doch, übertüncht von den Vorurteilen der sogenannten höheren Bildung, ein Stück Urmensch, der manchmal mit bloßen Füßen im Wasser patschen, Fische fangen, Holz hacken, Feuer machen und nach Urväterart mit den bloßen Fingern essen möchte.

Das starke Hochwasser des Juni hat uns unerwartet reiche Beute beschert. Kaum zu verwerten ist dieser reiche Segen, der jetzt in den großen Kaltern schwimmt, die schwerfällig in der leichten Strömung der „Rinnenden Lacke“ schaukeln. So haben denn wir drei, der Fischereipächter, der taube Hans und ich gestern abends beschlossen, die Hauptbeute unseres Fischfanges, die Näslinge, im dicken Qualm glimmenden Holzfeuers zu räuchern.

Jetzt ist leise, weiche Dämmerung des jungen Morgens und die Au duftet schwer nach frischem Grün, nach Fisch, Feuchtigkeit und Fäulnis, nach Werden, Zeugen und Vergehen. Ich habe die Kalter geleert und all das zappelnde, zuckende, schnellende, schnappende Leben, das die dunklen, viellocherigen Holzgehäuse barge, mit gefühllosen Händen getötet. Nun aber müssen alle die vielen Fische erst abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen werden, eine mühsame und genaue Arbeit, die mich noch Stunden beschäftigen wird.

Schon liegt erster Sonnenschein auf dem jenseitigen Grabenufer und lenzsüßer Vogelsang erfüllt das Auland. Ich hocke auf dem breiten Sitzbrett der Zille und bin so grundtief in meine Arbeit versunken, daß mich des tauben Hans Gruß und Zuruf fast

erschrecken. Ich reiche ihm meine ruderschwierige, nasse Hand, die rot ist von dem kalten Wasser und an der silbernschimmernde Schuppen und blaßrötliches Blut kleben, und mache ihm Platz neben mir. Ein Weilchen setzt er sich und erzählt weitschweifig und umständlich eine seiner schon unzählige Male gehörten Geschichten von den fast sagenhaft reichen Fischzügen und Spießbrattagen seiner Jugendzeit, dann aber beginnt auch er seine Arbeit. Bald prasselt im Spießbratofen das Feuer und dicker Rauchqualm zieht über das Wasser.

Nun wird es wohl langsam Zeit, die Fische für die erste Lage zu richten. Ich schleppe einen Eimer voll abgeschuppter Näslinge und Rotaugen zu dem Tisch vor dem Spießbratofen hinauf, hole ein Bündel der dünnen Holzspieße und das kleine Salzgefäßchen aus der Hütte und beginne dann die Fische an beiden Seiten des Rückens leicht



Photo:
H. Wöhrl

Zurichten der Näslinge und Rotaugen fürs „Steckerl“

einzuschneiden, zu „schröpfen“, wie wir sagen, einzusalzen und schließlich auf die langen „Steckerl“ zu spießen.

Ganz vertieft bin ich in meine Arbeit und so genau und mit solcher Liebe verichte ich sie, als wenn unendlich viel von ihr abhinge. Es gibt eben Tätigkeiten, die, obgleich sie einfach und alltäglich sind, uns dennoch ganz erfüllen und im Grunde mehr fesseln als alle Höchst- und Bestleistungen der Menschen. Gerade das Einfache und Alltägliche spricht uns doch immer wieder am meisten an und rührt am stärksten unser Herz.

Das Feuer ist einstweilen niedergebrannt. Die glosende Holzkohle wird nun in der wannenförmigen Vertiefung des Spießbratofens verteilt und mit feuchten Holzstücken überdeckt, bis dichter grauer Rauch aufqualmt. Nun legen wir die aufgespießten Fische einen nach dem anderen über die Glut. Unsere ganze Aufmerksamkeit gilt jetzt dem Feuer, das nicht brennen, sondern nur glimmen und rauchen darf; flackert es an einer Stelle wirklich einmal auf, so müssen die Flammen sogleich durch Auflegen feuchter Aststücke oder Bespritzen mit Wasser erstickt werden. Droht aber die Glut zu erlöschen, so wird sie durch Zufächeln von Luft mit einem kleinen Blechstück wieder angefacht. Wenn sich die Fische an einer Seite zu bräunen beginnen, so werden sie sorgsam gewendet, damit schön gleichmäßig durchbraten. All diese Tätigkeiten

erfordern unsere volle Achtsamkeit, denn jedes Versehen würde sich sofort rächen. So sind wir sehr froh, wie nun auch Oskar kommt, denn die noch nicht vorbereiteten Fische müssen erst „geschrópft“, eingesalzen und aufgespießt werden.

Die Zeit vergeht bei diesen vielfachen Tätigkeiten wie im Fluge. Der runde Weidenkorb, der auf der Bank neben dem Ofen steht, ist bereits fast voll knusprigbrauner „Steckerlfische“, aber immer noch legen wir neue über die Glut. Einige Besucher sind nun auch gekommen, sie kaufen Fische, essen sie an Ort und Stelle, plaudern miteinander und sehen uns neugierig eine Weile bei der Arbeit zu.

Grauwirbelnd wólt und verweht der Rauch und langsam wandert die Sonne ihre urewige Bahn. Unaufhaltsam wie am Fließband geht unsere Arbeit fort, sie ist aber dennoch nicht eintönig und ermüdend, sondern voll Stimmung und Schönheit, wie jede Tätigkeit, die sich in der Natur abspielt.

Aber jetzt nehme ich mir auch einmal Zeit und esse zwei „Steckerlfische“ zu einem Stück Hausbrot. So, und nun einen herzhaften Schluck Bier — aber gleich aus der Flasche — und dann der Tabak! Ja, und nun könnte eigentlich einer der Unfehlbaren kommen und mir lang und breit erklären, daß „Spießbraten“ natürlich gar nichts mit dem edlen Fischsport zu tun hat, sondern nur nüchterner Beruf und Gelderwerb ist. Nun, mit dieser Behauptung hat zweifellos der recht, dem Fischen nichts anderes wie Fangen ist, wer in ihm allerdings mehr sieht, dem wird auch all das vielfältige Drum und Dran des nassen Weidwerkes zum unvergänglichen Erlebnis werden. Er wird die feinen und köstlichen Stimmungswerte all der zahlreichen Tätigkeiten, die den Begriff Fischen überhaupt erst abrunden, nicht missen können und oft wird ihm das Fangen dann nur ein Vorwand für diese feineren und zarteren Genüsse sein.

Langsam will es Abend werden. Die scheidende Sonne malt die rauhborikigen Pappelstämme im roten Licht und schenkt dem Schilf ein letztes Leuchten. Im schneeweißblühenden Dornbusch singt noch die Schwarzamsel, über dem Altwassergaben aber geistert bereits die erste Fledermaus und im Schilf beginnt der Frösche abendlicher Chorgesang. Wir entzünden einige Fackeln und nehmen in ihrem malerischen, schattenwerfenden Licht die letzte „Lage“ geräucherter Fische vom Ofen. Dann erstickt ein Eimer Wasser dampfend und zischend die Glut, das Vorhangschloß an der Hütentür schnappt ein und die Fackeln erlöschen. Gemächlich und langsam schlendernd wandern wir durch den verlöschenden Abend dem nahen Städtchen zu.

Karl F. Müller, Wien

Der Schill

Der Schill (*Lucioperca sandra*) ist ein Raubfisch, der den Barschen zugezählt wird. Im Volksmund heißt er Hechtbarsch, Sandbarsch, Zander, Amaul, Sandart, Steinschill und Fogosch.

Der Körper hat eine spindelartige Form. Die Lichter (Augen) sind groß, der Kopf ist klein und schlank, das Maul mit kleinen, doch starken kegelförmigen Zähnen besetzt. Die Kiemen sind sehr zart. Die Schuppen sind dünn und haften nicht fest in der Haut. Auffallend ist die doppelte stachlige Rückenflosse, vor der man sich beim Loslösen der Haken hüten muß, da sie schwer heilende Wunden verursachen kann.

Die Färbung des Fisches ist auf dem Rücken dunkelgrün, die Seiten sind gelblichweiß, der Bauch hell weiß. Rücken und Seiten sind dunkel gebändert.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [3](#)

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

Artikel/Article: ["Steckerfische" 221-223](#)