

Isaak Walton



Auswahl und Übersetzung
von R. Baumgartner

(1. Fortsetzung)

II. Vom Aitel

Jäger: Guten Morgen, Sir. Die Sonne geht eben auf und die Hunde sind dabei, einen Otter zu hetzen und abzuwürgen. Es ist eine Fähe. Da sind auch die fünf Jungen. Weidmannsheil! Ihr Herren. Aber nun wollen wir fischen gehen.

Angler: Gern. Ich will Ihnen nur noch sagen, wie froh ich bin, daß diese Otter vernichtet wurden; sie sind ein so großer Schaden für jedes Fischwasser, daß alle Männer, die Otterhunde halten, vom König Pensionen bekommen sollten. Der Mangel an Ottertöttern und die Nichteinhaltung der Schonmonate zum Schutze der Fische wird mit der Zeit die Zerstörung aller Fischwässer nach sich ziehen.

Jäger: Ei, mein Herr, welches sind die Monate, die Sie Schonmonate nennen?

Angler: Es sind hauptsächlich drei, nämlich März, April und Mai. Das sind die Monate, in denen der Lachs aus dem Meere in die Flüsse aufsteigt, um dort zu laichen. Die Nachkommen dieser Lachse würden nach einer gewissen Zeit in das Salzwasser zurückkehren, aber sie werden daran durch Reusen und Schlingen gehindert, die von gierigen Fischern gesetzt werden. Ich bin kein Gesetzeskundiger, aber ich erinnere, was ein weiser Freund sagte: „Jedermanns Geschäft ist niemand's Geschäft.“ Wenn es anders wäre, könnten nicht so viele Netze und Fische verkauft werden, die den gesetzlichen Bestimmungen widersprechen. Mehr noch: Der Fang von Fischen in der Laichzeit ist wider die Naturgesetze. Er ist wie die Wegnahme des Muttervogels aus dem Nest zur Brutzeit: Dem Gesetz des Allmächtigen entgegen! Die armen Fische haben ohnehin Feinde genug, nämlich den Otter, den Kormoran, die Rohrdommel, den Fischadler, die Seemöve, den Reiher, den Eisvogel, den Schwan, Gänse und Enten und die Wasserratte. — —

Aber nun sind wir an Ort und Stelle. Ich zweifle nicht, daß ich dort drüben, bei jenem Baum, einen Dickkopf fangen werde. Später wollen wir Einkehr halten und die Beute nach meinem Rezept kochen lassen.

Jäger: O Sir, der Döbel ist der erbärmlichste Fisch, der schwimmt. Ich hoffte, zu Mittag eine Forelle auf dem Tisch zu sehen.

Angler: Glauben Sie mir, hier ist kein geeigneter Platz für eine Forelle. Außerdem steht die Sonne schon so hoch und scheint so klar, daß ich den Fang einer Forelle auf den Abend verschieben will. Obgleich der Döbel bei Ihnen und vielen anderen als der erbärmlichste Fisch gilt, werden Sie erleben, daß ich aus ihm eine Speise mache, die zu loben ist. — Vorsicht! — In diesem Tümpel liegen an der Oberfläche des Wassers 20 Aitel. Aus ihnen will ich nur einen, den stärksten, fangen.

Jäger: Wirklich, Sie sprechen wie ein Künstler. Und wenn sie durchführen, was Sie versprechen, sind Sie auch einer. Aber ich zweifle.

Angler: Sie werden nicht mehr lange zweifeln. Der stärkste Döbel hat auf seiner Schwanzflosse eine Verletzung; vielleicht durch einen Hecht. Die Narbe sieht aus wie ein weißer Fleck. Diesen Dickkopf werde ich fangen. Setzen Sie sich hier in den Schatten und verhalten Sie sich still. Ich büрге für den Erfolg. — —

Nun, hier ist der Beweis für meine Geschicklichkeit, der Döbel mit dem weißen Fleck auf der Schwanzflosse. Und jetzt auf zur Frau Wirtin. die ihn nach meinem Rezept zubereiten wird. — —

Wie schmeckt's? Habe ich zu viel versprochen?

Jäger: Auf mein Wort, es ist so gutes Fleisch als ich je aß. Aber nun habe ich eine Bitte: Erlauben Sie mir, Sie von dieser Stunde an Meister zu nennen und ihr Scholar zu sein.

Angler: Ihre Hand! Ich bin sicher, Ihnen von der Kunst des Angelns und von den Fischen mehr mitteilen zu können, als die meisten Angler je erfahren.

III. Der Fang des Aitels und seine Zubereitung

Meister: Der Döbel schmeckt, auf übliche Art zubereitet, nicht gut. Er steht in schlechtem Ruf, weil er voll kleiner, gegabelter Knochen steckt, die über seinen ganzen Körper verteilt sind, und weil sein Fleisch nicht fest, sondern schwammig, wässrig und ohne Geschmack ist. Wenn Sie ihn aber nach meinen Rezepten kochen, ist er bestes Fleisch.

Ein großes Aitel wird folgendermaßen zubereitet:

Zuerst schuppen, dann sauber waschen und hierauf ausnehmen. Zu diesem Zweck soll die Öffnung so klein und so nahe den Kiemen als möglich gemacht werden. Achten Sie besonders darauf, den Schlund gehörig zu säubern, denn wenn dieser Teil nicht vollkommen rein ist, schmeckt der ganze Fisch sauer. Wenn er so weit vorbereitet ist, stecken Sie einige süße Kräuter in die Bauchhöhle, binden den Fisch mit zwei oder drei Schienen an einen Spieß und braten ihn. Vergessen Sie nicht, ihn fleißig mit gut gesalzenem Essig oder Saft aus unreifem Obst und Butter zu übergießen. Diese Art der Zubereitung trocknet die wässrige Flüssigkeit auf, die das Aitel so reichlich besitzt.

Aber merken Sie sich diese Grundgesetze:

Je früher nach dem Fang gekocht, umso besser. Wenn der Fisch eine Nacht liegt, kann der beste Koch nichts daraus machen, was wert ist, gegessen zu werden. Kein Fisch darf nach dem Ausweiden gewaschen werden. Das lange Liegen im Wasser und Herauswaschen des Blutes nach dem Ausweiden verringert den nußkernigen Geschmack.

Das Aitel, das Sie eben gegessen und gelobt haben, wurde nach einem zweiten Rezept gekocht, das Sie jetzt hören sollen:

Nach dem Schuppen schneiden Sie den Schwanz und die Flossen weg, waschen den Fisch sehr sauber und arbeiten ihn so aus, wie das bei Salzfischen gewöhnlich geschieht. Hierauf schneiden Sie den Rücken an drei oder vier Stellen ein und braten den Fisch auf dem Rost über Holzkohle ohne Rauch. Während des Bratens wird fleißig mit bester, gesalzener Butter, in die man eine kleine Menge sehr fein geschnittenen Thymians mischte, übergossen.

Ich erinnere noch daran, daß der Laich eine vorzügliche Speise ist und der Kopf eines großen Döbels der beste Teil von ihm.

Fritz Merwald, Linz

Zu Wagners Aufsatz »Sportfischer«

Der Aufsatz von Hans Wagner im Oktoberheft des Jahrganges 1950 von „Österreichs Fischerei“ hat mich außerordentlich interessiert. Seine mutigen und streitbaren Worte sind zweifellos zu begrüßen, da sie an ein Problem rühren, das bisher kaum beachtet, ja nicht einmal erkannt wurde. Auch eröffnen sie Ausblicke, die unbedingt zum Nachdenken anregen müssen und unterscheiden klar zwischen erstarrender Satzung und befruchtender Liebe.

Die Schriftleitung hat den Aufsatz zur Diskussion gestellt, der Verfasser selbst erwartet Widerspruch und begründete Kritik — beides sollen die folgenden kurzen Ausführungen bringen.

Was ich selbst über Sportfischerei denke, habe ich bereits einmal klar und eindeutig niedergeschrieben, jedermann kann es im Februarheft 1949 dieser Zeitschrift nachlesen. Einstellung und geistige Haltung dieses Aufsatzes decken sich zweifellos mit den Idealen, die auch Wagner vertritt. Auch stimme ich vollkommen und uneingeschränkt der von ihm vertretenen Ansicht zu, daß der Angler den Fisch „sicher, rasch und ohne unnötige Qualen“ zu fangen hat. Wer diese selbstverständliche Forderung weidgerechter und anständiger Einstellung zum lebenden Tier nicht erkennt, legt sich wirklich mit Unrecht den Namen Fischer zu.

Ist aber die Behauptung Wagners, daß der Sportangler nur deswegen feinstes Zeug verwendet, um Genuß und Anreiz eines möglichst langen Drilles zu haben, wirklich richtig? Stimmt es, daß der Drill fast immer eine gewollte Qual ist?

Hiezu ist vor allem einmal festzustellen — was auch Wagner zugeben muß — daß der Drill des gehakten Fisches nicht immer vermeidbar ist. Ich kann mir z. B. beim besten Willen nicht vorstellen, wie man einen wirklich kapitalen Hecht oder Huchen ohne Drill landen soll. Auch wenn man die stärkste Schnur und die härteste Rute verwendet, ist es ganz unmöglich, einen schweren Fisch einfach mit einem Ruck aus dem Wasser zu reißen. Versucht man dies aber dennoch, so wird, falls das Zeug die Belastung tatsächlich aushält, wahrscheinlich die Angel ausreißen und den Fisch in den meisten Fällen lebensgefährlich verletzen. Der wirklich schwere Hecht oder Karpf muß eben durch den Drill ermüdet werden, bevor er gelandet werden kann, das ist eine Tatsache, die für den erfahrenen Angler wohl keiner Erörterung bedarf. Auch kann kein Zweifel darüber bestehen, daß z. B. der Fang von Äschen mit der Fliege nur mit feinstem Zeug möglich ist, da sonst der schlaue Fisch sofort den Schwindel merkt und nie an den Köder geht. Eine starke Äsche muß daher gedrillt werden, sonst sprengt sie Vorfach oder Schnur und entkommt. In den genannten Fällen ist daher das Drillen des Fisches eine Notwendigkeit und keinesfalls eine unnötige und vermeidbare Quälerei. Über den Herzstich kann ich selbst nichts sagen, da ich ihn nie angewendet habe und er bei uns überhaupt kaum üblich ist. Ein Schlag auf den Kopf oder der Genickstich töten den Fisch fast augenblicklich und schmerzlos.

Gibt es also nun wirklich Sportfischer, die so handeln wie es Wagner beschreibt? Ich lese z. B. in einem Büchlein, das über Sportfischerei handelt: „Schließlich fischt

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1951

Band/Volume: [4](#)

Autor(en)/Author(s): Baumgartner Richard

Artikel/Article: [Der vollkommene Angler oder Des besinnlichen Mannes Erholung: Auswahl und Übersetzung von R. Baumgartner \(1. Fortsetzung\) 53-55](#)