

Karl F. Müller, Wien

Vom Aitel

Aitel oder Döbel ist der Name eines recht harmlos aussehenden Raubfisches, den die Wissenschaft *Squalius cephalus* nennt und in die große Familie der Cypriniden stellt. Dem Aitel fehlen die Barteln, die Brustflossen sind gelb, Bauch- und Afterflossen rot. Der fast drehrunde Leib wird gegen den Schwanzteil zu flacher und trägt oben dunkle, seitlich heller werdende, am Bauch leicht metallisch schimmernde Schuppen. Der verhältnismäßig große Kopf hat ihm im Volk auch den Namen Dickkopf eingebracht. Diese gefräßigen, keineswegs wählerischen Allesfresser, denen Fischlaich eine begehrte Delikatesse ist, können über 3 kg schwer werden. Sie erfreuen sich keiner Schonzeit; die Laichperiode fällt in die Monate April bis Juni.

Die Aitel stehen gern an der Oberfläche und bevölkern bald in kleineren, bald größeren Gesellschaften die verschiedensten Gewässer. In Forellenbächen machen sie sich nicht nur als Nahrungskonkurrenten, sondern auch als Laich- und Jungfischräuber sehr unbeliebt und verdrängen mit der Zeit den Edelfisch völlig. Manches Forellenwasser ist zu einem minderwertigen Aitelgewässer geworden, weil sein Besitzer versäumt hat, rechtzeitig dem Überhandnehmen einen Riegel vorzuschieben. Wo Aitel einmal Fuß gefaßt haben, sind sie nicht leicht wieder wegzukriegen. Man warte jedenfalls nicht mit der Säuberung bis zum Herbst, sondern suche ihren Bestand laufend zu dezimieren.

Für den Sportfischer ist unauffälliges Gerät Voraussetzung. Je nach Jahreszeit und der jeweiligen Situation können wohl alle gebräuchlichen Angelmethoden beim Aitelfang angewendet werden. Kleine Aitel pflegen äußerst energisch zu reißen, während größere den Köder gewöhnlich recht vorsichtig nehmen. Mit dem Anhieb warte man nicht lange. Der Drill des rasch ermüdenden Fisches ist meist einfach und kurz. In tiefen stillen oder gemächlich fließenden Gewässern kann man sich vor allem bei trübem Wasser eines Schwimmers bedienen, in starker Strömung jedoch wird kein Floß benutzt, dafür aber genügend Bleibescherung gegeben. Wer nicht jede Deckung auszunützen versteht oder sich unvorsichtig bewegt, darf nicht auf Beute hoffen. Nach einem Fehlwurf oder Drill soll man den Platz wechseln, da man andernfalls sehr lange auf einen Anbiß warten muß.

Als guter Aitelköder gilt der Tauwurm auf langschenkeligem einfachem Haken. Weitere erfolgversprechende Köder sind Grillen, Mai- oder Juni- käfer, Steinfliegen, Heuschrecken, Kohlweißlingsraupen und ganz besonders die grüngoldig schimmernden Schmeißfliegen. Harte Chitinteile (Kopf, Flügeldecken der Käfer, Sprungbeine) entfernt man am besten. Aber auch mit künstlichen Fliegen (wie Rotspinner, Aitel- und Goldfliege, Rotem Palmer und anderen Fliegen mit einem roten Tupfchen, Heuschrecken usw.) sind die scheuen und recht vorsichtigen Aitel zu fangen. Ebenso mit Brot, Semmeln, Teig, Kartoffeln und Käse. In diesem Fall wird mäßig vorgefüttert und dann auf Grund gefischt oder der Köder mittels eines Schwimmers darüber schwebend erhalten. Zur Zeit der Reife von Kirsche, Stachelbeere,

Weintraube, Marille und Zwetschke sind diese Früchte verlockende Bissen auf kurzschenkeligen Haken, Doppelhaken oder Drillingen. Auch mit Früchten soll mäßig vorgefüttert werden, wobei zum Anfüttern dieselbe Frucht verwendet werden muß, mit der man zu fischen beabsichtigt. Selbst Koppen oder Neunaugen eignen sich zum Aitelfang, wobei ganze Fischchen oder bloß Teile verwendet werden. Auch Heintz'sche Silberbinker bringen Erfolg.

Wie bei allen Fischen lassen sich auch beim Aitel Zeiten besonderer Beißlust feststellen, so z. B. wenn ein Gewitter „herumzieht“ oder nach einem Hochwasser, wenn die Fluten noch trüb, aber schon im Sinken sind.

Fischereiwirtschaftlich sind die Aitel als Fischunkraut zu werten. Aus einem reinen Wasser stammende schmecken gut, werden aber vom Publikum nicht begehrt, da ihr Fleisch grätig ist.

Franz Thiel, Poysdorf

Die Fische in der »Groß-Schützener Gesundheitslehre«

Die Sekte der Wiedertäufer, vom Volke „Habaner“ genannt, fand nach 1520 in der Umgebung von Nikolsburg eine sichere Zufluchtsstätte und wurde von den Liechtenstein sowie den Fünfkirchnern in jeder Weise unterstützt. Sie waren tüchtige Bauern und Handwerker, die in gemeinschaftlicher Arbeit die Felder und Weingärten bestellten und den Gewinn auf die Familien aufteilten. Ihre Wundärzte waren wegen ihrer Kenntnisse gesucht, die sie sich durch eifriges Studium aneigneten. Ihre „Gesundheitslehre“, die ein unbekannter Habaner niederschrieb, ist ein schöner Beweis ihrer praktischen Arznei- und Heilkunde, die von dem wichtigsten Grundsatz ausging: „Es ist besser, durch eine vernünftige Lebensweise der Krankheit vorzubeugen, als sie zu heilen.“ Daher finden wir in dem Buche genaue Vorschriften über die Lebensmittel Fleisch, Fisch, Obst, Wein, Honig und Gewürze, über ihre Zubereitung und Verwendung in der Küche, über ihren Nährwert sowie über den Nutzen und Schaden für den menschlichen Körper. Der Verfasser ist gut unterrichtet über die Anschauung der griechischen, jüdischen und arabischen Ärzte; denn er verweist wiederholt auf Hippokrates, Galenos, Avicenna, auf Ragi von Bagdad († 932) und Isaak ben Soleiman († 940). Vielleicht besuchte er die damals berühmten Hochschulen in Salerno, Padua und Bologna. Für seine Glaubensgenossen sollte das Buch ein Nachschlagewerk sein, damit sie durch eine vernünftige Lebensweise gesund bleiben.

Was sagt er nun in der „Heilslehre“ über die Fische? Es ist ein Kunterbunt von Wahrheit und Irrtum. Hören wir!

Das Buch rechnet Fische nicht zum Fleisch und betont immer ihren geringen Nährwert. Die Seenfische sind besser als die, welche in Teichen und in fließenden Gewässern leben; denn die Seenfische haben einen sehr guten Geschmack und einen größeren Nährwert; auch die im Meer und in den fließenden Gewässern sich aufhalten, sind für den menschlichen Genuß

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1952

Band/Volume: [5](#)

Autor(en)/Author(s): Müller Karl F.

Artikel/Article: [Vom Aitel 153-154](#)