

## Meldungen aus Österreich

### Fisch des Jahres 2017: der Seesaibling



Foto: © Wolfgang Hauer

Inzwischen wurde zum dritten Mal die Wahl zum Fisch des Jahres in Österreich per Internet-Abstimmung durchgeführt. Über »[www.fisch-des-jahres.info](http://www.fisch-des-jahres.info)« konnte man unter den von den Landesfischereiverbänden Österreichs, dem ÖKF und dem Bundesamt für Wasserwirtschaft – Inst. für Gewässerökologie, Fischereibiologie und Seenkunde (Scharfling) nominierten Fischarten seinen Favoriten küren. 41 Prozent der abgegebenen Stimmen entfielen dabei auf den Seesaibling, 30 % auf den Zander, 19 % auf den Edelkrebs, 7 % auf den Schneider und 5 % auf den Strömer.

Der Seesaibling, wissenschaftlich *Salvelinus umbla*, gehört in die Familie der Lachsartigen, der Salmonidae und ist somit verwandt mit Bachforelle, Huchen und Lachs.

Ökologische Merkmale der Fischfamilie der Lachsartigen (Salmonidae) sind:

- die natürliche Verbreitung auf der nördlichen Hemisphäre
- das Vorhandensein einer Fettflosse
- Lebensraum und Verbreitung in kühleren, sauerstoffreichen Gewässern
- Ablachen im Süßwasser
- die Laichzeit liegt in der kälteren Jahreshälfte
- Schlagen einer Laichgrube

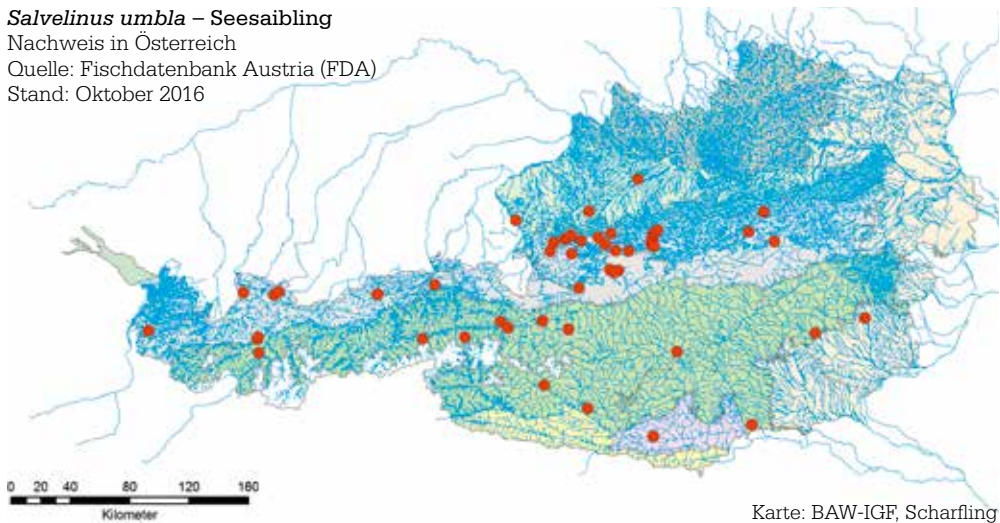
Zur Gattung *Salvelinus* gibt es in Salzburg keine weiteren heimischen Vertreter: bekannt sind der aus Nordamerika stammende Namaycush oder Amerikanischer Seesaibling (*Salvelinus namaycush*) oder der in Skandinavien und Russland beheimatete Eismeersaibling oder Arctic charr (*Salvelinus alpinus*). Trotz des wissenschaftlichen Namens »alpinus« kommt diese Fischart allerdings nicht in den Alpen vor. Bei der unter dem Verkaufsnamen »Alpenlachs« angebotene Fischart handelt es sich nicht um einen heimischen Seesaibling (*S. umbla*), sondern um einen arktischen Saibling (etwa *S. alpinus* oder *S. lepechini*). »Unser« Seesaibling (engl. Alpine charr), mit

## ***Salvelinus umbla* – Seesaibling**

Nachweis in Österreich

Quelle: Fischdatenbank Austria (FDA)

Stand: Oktober 2016



wissenschaftlichem Namen *Salvelinus umbla*, ist typisch für die alpinen und subalpinen Seen in Italien, Frankreich, Schweiz, Deutschland und Österreich. In vielen hochgelegenen Seen wurde er besetzt.

Der Seesaibling hat eine große Vielfalt in Form und Färbung. Besonders während der Laichzeit weisen die Milchner eine wunderschöne, auffällige Färbung mit einem orange-roten Bauch auf und so zählt der Seesaibling zu einer der auffälligsten unter den heimischen Fischarten.

### **Biologie**

Die Besiedlungsgeschichte des Seesaiblings ist recht interessant: er ist nämlich ein Relikt aus der letzten Eiszeit und ist vor rund 10.000 Jahren aus dem Norden in unsere Alpenseen eingewandert. Dort haben sich lokal angepasste Formen entwickelt, die sich in Körperform und -farbe, aber auch im Verhalten unterscheiden können.

Der Erhalt dieser lokalen Rassen wäre eine ökologisch wichtige Angelegenheit, ist aber vermutlich durch die zahlreichen Besatzmaßnahmen und Durchmischungen der Populationen wohl nur mehr vereinzelt möglich.

Die eigentliche Stammform unseres Seesaiblings ist der arktische Wandersaibling, der heute noch in den Meeren der nördlichen

Hemisphäre als anadromer Wanderfisch vorkommt. Aus dieser Form entwickelten sich die heutigen Binnenformen.

### **Verbreitung**

Der Seesaibling hat einen hohen Anspruch an die Wasserqualität. Er braucht kaltes und sauerstoffreiches Wasser. Er ist bestens an kalte Temperaturen angepasst und ist auch bei niedrigen Wassertemperaturen noch aktiv. Die Mortalität (Sterblichkeit) von befruchteten Eiern liegt bei einer Temperatur von 12 °C bereits bei über 80 %, adulte (erwachsene Fische) halten maximal 21 °C aus.

### **Fortpflanzung**

In der Regel laicht der Seesaibling das erste Mal mit 2–3 Jahren, Milchner meist schon im zweiten Jahr und Rogner im dritten Jahr. Die Laichzeit erfolgt im späten Herbst und im Winter auf steinig-kiesigem Grund: entweder auf Schüttkegeln bei Bacheinmündungen oder bei Grundwasseraustritten. Die Tiefe des Laichplatzes kann dabei sehr unterschiedlich sein, und bei größeren, tieferen Seen auch bei 40 Metern und tiefer liegen.

Es wird immer wieder beobachtet, dass sich die Milchner heftige Kämpfe liefern und einen Laichplatz gegenüber den Konkurrenten zu verteidigen versuchen.

## Ernährung und Wachstum

Der Seesaibling frisst Krebstiere, Insekten und benthische (bodenbezogene) Tiere. Einzelne Individuen können sich zu großen Räubern/Fischfressern entwickeln und somit zu einer piscivoren Lebensweise übergehen.

Man nennt sie dann auch »Wildfangsaiblinge«. In hoch gelegenen Gewässern kommen häufig kleinwüchsige Formen bzw. Hungerformen vor, auch »Schwarzreuther« genannt.

Wie auch bei allen anderen Fischarten hängt das Wachstum vom Nahrungsangebot ab. In nahrungsarmen Gewässern können sich eben Hungerformen bilden, die mit einer Körperlänge von 12 cm bereits laichreif sein können.

Die Normalgrößen liegen im Bereich von 25 bis 35 cm (»Normalsaibling«), unter besonders günstigen Umständen können aber auch Exemplare mit bis zu 5 kg Körpergewicht auftreten.

## Erscheinungsbild

Der Körper ist langgestreckt, schlank und im Querschnitt fast rund. Die Färbung variiert je nach Lebensraum (Umgebung) und nach Jahreszeit (Laichzeit). Der Rücken kann grün, grünblau und grau gefärbt sein, mit mehr oder weniger vielen hellen Punkten. Die Flanken sind grau bis olivgrün und mit zahlreichen hellen, oft roten bis orangefarbenen Punkten übersät. Diese Punkte sind aber NICHT blau eingefasst (wie beim nordamerikanischen Bachsaibling). Die Vorderränder der paarigen Flossen und der Afterflosse sind weiß gesäumt.

Vor allem die Milchner können eine auffällige Laichfärbung mit einem orangerot bis gelb gefärbten Bauch aufweisen, wobei die Milchner meist intensiver gefärbt sind als die Rogner.

Bei Milchnern können das Maulinnere und der Kopf schwarz gefärbt sein und somit einen starken Kontrast zu den leuchtend roten Bäuchen bilden. Ältere Milchner können auch einen Laichhaken ausbilden.

## Historisches

Der Seesaibling war immer schon ein begehrter Speisefisch: schon unsere Vorfahren in der

jüngeren Steinzeit und Bronzezeit haben dem Saibling mit Netzen nachgestellt. Im Mittelalter war die Berufsfischerei mit zunehmend verbesserten Netzfangtechniken bereits hoch entwickelt. Die Saiblinge waren aber größtenteils dem Adel vorbehalten.

Da der Seesaibling tiefe Gewässer bevorzugt und früher in solchen Tiefen nur mit Schleppangeln mit schwerem Bleigewicht gefischt wurde, wurden Seesaiblinge höchstens vereinzelt bzw. nebenbei erbeutet. Die Hauptbeute waren damals große Hechte und Seeforellen. Erst mit dem Aufkommen der dünnen und im Wasser fast unsichtbaren Nylonschnur konnten die vorsichtigen Seesaiblinge leichter gefangen werden, wodurch auch der Zugang zu diesem Speisefisch für das gemeine Volk erleichtert wurde.

Da der Fisch sehr begehrt war, wurde er im Mittelalter in alle möglichen Gewässer, sogar bis hinauf in die Hochgebirgsseen versetzt, gefördert von Kaiser Friedrich III. (1415 – 1493), später von seinem Sohn Kaiser Maximilian (1459 – 1519). Somit entwickelten sich unterschiedliche, lokal angepasste Formen.

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts war der Großteil (58 %) der 43 großen österreichischen Seen (> 50 ha) mit Seesaiblingen besetzt. Im 20. Jahrhundert ging der Bestand an Seesaiblingen jedoch drastisch zurück. Beispielsweise wurden im Wolfgangsee 1957 noch 5.000 kg Seesaiblinge erbeutet, 20 Jahre später nur mehr 180 kg/Jahr.

Die Ursachen waren vielfältig: Abwasserbelastung, Eutrophierung mancher Seen, Verlust der Laichplätze sowie Überfischung durch die Berufsfischerei. In manchen Seen Österreichs, wie z. B. im Irrsee in Oberösterreich, gilt der Seesaibling als ausgestorben, in anderen Seen Österreichs wird zur Erhaltung weiterhin Fischbesatz durchgeführt.

## Gefährdung

Der Seesaibling leidet unter der negativen Veränderung des Lebensraumes und dem auch daraus resultierenden Verlust der Laichplätze. Weiters kann ihm die Eutrophierung der Seen schwer zusetzen. Aber auch eine

falsche Bewirtschaftung und eine Überfischung können vor allem den lokalen Stämmen zum Verhängnis werden.

### Forschung & Gewässerökologie

Der Seesaibling ist Namensgeber des nach der Fischartengemeinschaft typisierten »Seesaibling-Sees«, der gekennzeichnet ist durch seine niedrige Wassertemperatur, eine ausreichende Sauerstoffsättigung und den geringen Nährstoffgehalt (Oligotrophie). Diese Seentypisierung ist das Resultat aus dem Datensatz der für die EU-WRRL relevanten 43 österreichischen Seen. Die abiotischen Faktoren der jeweiligen Seentypen konnten statistisch signifikant voneinander abgegrenzt werden. Ein typischer »Seesaibling-See« in Salzburg ist der Hintersee in Faistenau (Beispiele in anderen Bundesländern: Grundlsee, Toplitzsee, Lunzersee usw.: siehe Gassner et al., 2003).

Die typische Leitfischart ist der Seesaibling, typische Begleitfische sind die Seeforelle, die Koppe und die Elritze.

### Verwechslungsmöglichkeiten

#### Bachsaibling

- Die Vorderkante der paarigen Flossen und der Afterflosse sind weiß-schwarz gesäumt (beim Seesaibling NUR weiß).
- Rückenflosse und Rücken sind deutlich marmoriert

#### Elsässer Saibling

- Der Elsässer Saibling ist eine Kreuzung zwischen dem See- und dem Bachsaibling

und weist Merkmale beider Arten auf. Der Elsässer Saibling ist in der Speisefischproduktion gebräuchlich.

#### QUELLE:

Gassner, H., Zick, D., Wanzenböck, J., Lahnsteiner, B. & G. Tischler (2003): Die Fischartengemeinschaften der großen österreichischen Seen. Schriftenreihe des BAW, Band 18, Wien

Hauer Wolfgang (2007): Fische - Krebse - Muscheln, L. Stocker Verlag, 231 Seiten

Kottelat M. & J. Freyhof (2007): Handbook of European freshwater fishes. Kottelat, Cornol, Switzerland and Freyhof, Berlin, Germany, 646 pages.

Internet: [www.bmlfuw.gv.at](http://www.bmlfuw.gv.at)

Von Daniela Latzer



## Der Onlineshop für Fischzüchter

**ACHLEITNER FORELLEN** sind robust, gesund und preiswert – ausschließlich aus eigenem Zuchtbetrieb. Die Mutterfische sind ab dem Jahre 1908 in Österreich heimisch geworden und bodenständig sowie ökologisch vollständig angepasst (autochthon). Die verwendeten Futtermittel sind PAP-frei und beinhalten keine GVO-Rohstoffe (»gentechnikfrei« laut EU-VO 1829/2003).

**Brütlinge vorgestreckt –  
Heimische Besatzforellen – Speiseforellen**

*Seit über 100 Jahren virusseuchenfreie Forellen aus eigener Zucht!*



# FORELLENZUCHT ACHLEITNER

A-5230 Schalchen bei Mattighofen · Häusbergerstr. 11 · Tel. 077 42/25 22 · Fax 077 42/25 22 33 · [office@forellen.at](mailto:office@forellen.at)

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2017

Band/Volume: [70](#)

Autor(en)/Author(s): Latzer Daniela

Artikel/Article: [Meldungen aus Österreich: Fisch des Jahres 2017: der Seesaibling 9-12](#)