

Fischfang im Laufe der Zeit

Als Nahrungsmittel ist Fisch so alt wie die Menschheit selbst. Die Fangmethoden entwickelten sich vom ursprünglichen Handfang über das Fisch-Stecken (z. B. mit Speeren) zum fortschrittlicheren Fischfang mit Netz, Reuse oder Angel („Fum“).

Die einfachste Angel bestand aus einer Haselnussgerte mit Angelschnur, Haken und Köder. Heute besitzen die Angeln zusätzlich eine Angelrolle zum Aufrollen der Schnur und das sogenannte Vorfach, eine dünne Schnur zwischen Hauptschnur und Haken. Moderne, hochwertige Angelruten werden aus Glasfaser und/oder Kohlefaser gefertigt. Eine Angelrute ermöglicht es, den Angelhaken mit Köder relativ genau zu positionieren, den Fisch schnell und waidgerecht zu ermüden und ihn dann sicher an Land zu holen.

Eine Reuse ist meist ein tonnen- oder kegelförmiges Korb-, Netz- oder Drahtgeflecht, das auf dem Gewässerboden angebracht wird. Wegen des trichterförmigen Eingangs sowie der Reihung mehrerer Fangkammern finden die hinein geschwommenen Fische kaum wieder zurück. Zwar können mit Reusen fast alle Fischarten gefangen werden, besonders geeignet sind sie jedoch für den Fang von Aalen und Weißfischen während der Laichzeit.

Für den Fang kleinerer und mittlerer Fische bot sich früher das Wurfnetz an: Ein großes, oben zusammengebundenes, unten offenes Netz, das mit Bleikugeln beschwert ins Wasser geworfen wurde. Im Idealfall fiel das Netz kreisrund ins Wasser, sank geöffnet auf den Boden, wurde dann durch Schnüre zusammengezogen und mit den darin befindlichen Tieren wieder eingeholt.

Wer darf Angeln?

Zum Angeln benötigt man einen gültigen Fischereischein (nach bestandener Fischerprüfung) und einen Fischerei-Erlaubnisschein. Erlaubnisscheine für die einzelnen Gewässerabschnitte (üblicherweise von Schleuse zu Schleuse reichend) gibt es bei den Pächtern dieser Abschnitte.

Weitere Informationen erhält man bei der Tourist-Information Ferienland Cochem Endertplatz 1
56812 Cochem
Tel. 0 26 71 / 6 00 40

Fischarten der Mosel

Sowohl für die Berufsfischer an der Mosel als auch für die Sportangler hat der *Aal* eine große Bedeutung. Sein grätenloses Fleisch gehört das ganze Jahr über zu den beliebten Fisch-Spezialitäten, besonders geräuchert. Vor allem für Sportangler ist der *Hecht* einer der begehrtesten Fangfische überhaupt. Die bis zu 20 kg schweren Hechte sind mit ihrem festen Fleisch und typischem Aroma bei Kennern auch als Speisefische sehr geschätzt.

Ursprünglich aus Asien stammend und von den Römern importiert, ist der *Karpfen* heute der wirtschaftlich bedeutendste Süßwasserfisch in Europa. Er wird vor allem Weihnachten und Silvester für traditionelle Festessen zubereitet. Auch die weniger bekannte *Schleie*, die geschmacklich dem Karpfen überlegen ist, wird von Feinschmeckern gerne nachgefragt und ist sogar geräuchert eine Delikatesse.

Die *Bachforelle* dürfte wohl wegen ihrer edlen Fleischqualität zu den bekanntesten Süßwasser-Speisefischen zählen. Auch der *Zander* hat ein äußerst wohlschmeckendes Fleisch und gilt bei vielen Fischliebhabern sogar als der beste aller Süßwasserfische. In der Folie gegart, als Filet gedünstet oder blau im Weinsud zubereitet, entfaltet er seinen feinen Geschmack besonders gut, was ebenso für den *Barsch* gilt. Aber auch die weniger bekannten Arten wie *Rotauge*, *Brachse* oder *Barbe* sind nicht nur genussstauig, sondern durchaus wohlschmeckend.

Fisch und Wein

Die meisten Moselfische eignen sich als Speisefische, sei es geschmort, gebraten, gegrillt, frittiert, gegart, gedünstet, geräuchert oder als Suppe gekocht. Dank der Artenvielfalt in der Mosel gibt es zahlreiche traditionelle Fischgerichte mit und um den Wein, darunter die Delikatesse:

Zander an Rotweinsauce

- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 1 dl Rotwein
- Senfkörner
- 800 g Zanderfilets
- Salz
- Pfeffer
- 180 ml Saucenrahm

Schalotte fein hacken, in der warmen Butter dünsten, mit dem Wein ablöschen. Senfkörner dazugeben. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in die Sauce legen und 5 Minuten pochieren. Die Fischfilets herausnehmen und warmstellen. Den Weinsud bei starker Hitze zur Hälfte einkochen; Saucenrahm zufügen, köcheln lassen bis die Sauce dicklich wird, würzen. Die Fische auf Teller verteilen und mit der Sauce übergießen.



Aal, Mindestmaß 40 cm, keine Schonzeit



Karpfen, Mindestmaß 35 cm, keine Schonzeit



Zander, Mindestmaß 45 cm, Schonzeit 01. April - 31. Mai



Barsch, kein Mindestmaß und keine Schonzeit



Brachse, kein Mindestmaß und keine Schonzeit

Mindestmaß = Abstand von der Kopfspitze bis zum Ende der natürlich ausgebreiteten Schwanzflosse. Erst mit Erreichen des Mindestmaßes darf der Fisch gefangen werden.



Hecht, Mindestmaß 50 cm, Schonzeit 01. Februar - 15. April



Schleie, Mindestmaß 25 cm, keine Schonzeit



Bachforelle, Mindestmaß 25 cm, Schonzeit 15. Okt. - 15. März



Rotauge, Mindestmaß 15 cm, keine Schonzeit



Barbe, Mindestmaß 35 cm, Schonzeit 01. Mai - 15. Juni

Dieses Projekt wurde im Rahmen der EU-Gemeinschaftsinitiative LEADER+ unter Beteiligung der Europäischen Union und des Landes Rheinland-Pfalz, vertreten durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau, durchgeführt.

