

WOLGAZANDER

- AUCH IN NRW

Im Dortmund-Ems-Kanal wurden erste Fänge der nicht heimischen Fischart gemeldet. Wie die Wolgazander in das Gewässer gekommen sind, ist noch unklar. Vermutet wird ein illegaler Besatz.



Text: Dr. Olaf Niepagenkemper, Fotos: Dr. Matthias Emmrich

Mehr Streifen als unser heimischer Zander: der Wolgazander.

Der Landesfischereiverband Westfalen und Lippe e.V. bekommt zunehmend Meldungen von Fängen des Wolgazanders aus dem Dortmund-Ems-Kanal. Ursprünglich stammt die Art aus den Einzugsgebieten von Donau, Wolga und Ural. Bereits im Jahr 2010 wurden die ersten Tiere im Mittellandkanal in Niedersachsen gefangen. Nun gibt es seit dem Jahr 2016 auch einige Nachweise aus dem Dortmund-Ems-Kanal in Nordrhein-Westfalen.

Unklar ist, wie die Wolgazander in das Kanalsystem gekommen sind. In Niedersachsen vermutet man, dass die Fische illegal besetzt wurden. Vielfach verbreiten sich Fischarten durch die Verbindung von verschiedenen Flusseinzugsgebieten durch den Bau von Wasserstraßen und Schifffahrtskanälen. So wanderten auch die verschiedenen Grundelarten über den Main-Donau-Kanal in den Rhein und dann in das Westdeutsche Kanalnetz

ein. Dieser Ausbreitungsweg ist aber für die Wolgazander wenig wahrscheinlich, da erste Nachweise dann aus dem Rhein hätten kommen müssen.

Vom heimischen Zander unterscheidet sich der Wolgazander durch das Fehlen der sogenannten „Hundszähne“. Darüber hinaus besitzt die Art sehr ausgeprägte Seitenstreifen, die bis in die Bauchregion reichen und an einen Flussbarsch erinnern. Unser heimischer Zander besitzt weniger ausgeprägte Seitenstreifen, die zum Bauch hin in eine punktierte Zeichnung übergehen.

Die Verbreitung des Wolgazanders in nordrhein-westfälischen Gewässern ist bisher räumlich noch sehr begrenzt und der Nachweis einer erfolgreichen Reproduktion wurde bislang noch nicht erbracht. Wegen fehlender Fortpflanzungsstrukturen im Westdeutschen Kanalnetz und den permanenten Einflüssen des Schiffsver-

kehrs durch Wellenschlag und Schwall und Sunk sind die Möglichkeiten für eine erfolgreiche Vermehrung eingeschränkt. So besteht die berechtigte Hoffnung, dass eine weitere Ausbreitung verhindert werden kann. Deshalb sollten die gefangenen Tiere möglichst entnommen und verwertet werden.

Der Wolgazander steht als Raubfisch zu allen anderen Raubfischen in Konkurrenz und wird im Westdeutschen Kanalsystem einen Teil der zur Verfügung stehenden Ressourcen nutzen, die ansonsten den heimischen Fischarten vorbehalten sind. Wegen seiner geringen Größe zählt der Wolgazander aber auch zum Beutespektrum von anderen Raubfischen. In den Kanälen wären dies vor allem größere Zander. Wolgazander werden maximal bis 60 Zentimeter groß, erreichen ein Gewicht von zwei Kilogramm und können bis zu zwölf Jahre alt werden.



Wolgazander werden bis zu 60 Zentimeter groß. Woher die Fische aus dem Kanal stammen, ist noch unklar.

FISCHSTERBEN

- WAS NUN?

Gerade im Sommer kommt es vor allem in stehenden Gewässern zu Fischsterben. Angler und Vereine sollten nicht nur Ersthilfe leisten, sondern auch die Behörden benachrichtigen und das Fischsterben ausführlich dokumentieren.

Text und Fotos: Till Seume

Während der Frühjahrs- und der Sommermonate ist das Auftreten von akutem Sauerstoffmangel ein häufig zu beobachtendes Problem. Die sommerlichen Temperaturen erwärmen insbesondere das Wasser stehender Gewässer schlagartig. Das natürliche Sauerstoffbindungsvermögen des Wassers nimmt mit den steigenden Temperaturen ab. Dazu kommen oftmals Fremdstoffe wie Mutterboden, Gülle oder Straßenabwässer, die durch kurze aber kräftige Sommerregen in das Gewässer eingespült werden. Sofort beginnt eine starke Sauerstoffzehrung durch Bakterien oder chemische Umwandlung – es beginnt das typische Fischsterben.

Der Fischbestand Ihres Gewässers kündigt ein Fischsterben oftmals durch sogenanntes Notatmen an. Um die Notatmung zu betreiben, steigen die Fische an die Wasseroberfläche und versuchen Sauerstoff aus der Luft aufzunehmen. Da der Sauerstoffgehalt des Wassers in der Nacht absinkt, ist diese auffallend hohe Aktivität insbesondere in den Morgenstunden zu beobachten. Um in Notsituationen

professionelle Ersthilfe leisten zu können, hat der LFV Westfalen und Lippe e.V. für seine Mitgliedsvereine einen Notfallanhänger zur Absicherung von Gewässern bei akutem Sauerstoffmangel eingerichtet. Dieser PKW-Anhänger ist mit zwei Notstromaggregaten sowie insgesamt sechs Wasserbelüftern ausgestattet. Die Notstromaggregate machen einen Einsatz der Wasserbelüfter in Unabhängigkeit eines Hausanschlusses möglich, somit kann beim Betrieb aller sechs Belüfter eine Wasserumwälzung von 1.100 Kubikmetern pro Stunde erreicht werden! Der Notfallanhänger steht für die Mitgliedsvereine des LFV jederzeit kostenlos zur Verfügung.

Sollte es bereits zu einem Fischsterben in Ihrem Gewässer gekommen sein, sollten Sie folgendermaßen handeln:

- BENACHRICHTIGUNG DER POLIZEI UND DER WASSERBEHÖRDE

Im Falle einer Einleitung handelt es sich um eine Gewässerverunreini-

gung und damit um einen Straftatbestand, zeigen Sie diesen unverzüglich an. Informieren Sie zudem umgehend die zuständige Wasserbehörde.

- BETREIBEN SIE URSACHENFORSCHUNG

Bei Feststellung der Ursache sollte diese für einen späteren Gerichtsprozess per Foto und Video dokumentiert werden. Sorgen Sie dafür, dass die Ursache später durch weitere Zeugen belegt werden kann.

- STELLEN SIE WASSERPROBEN SICHER

3 x 1 Liter (Flaschen unter Wasser ohne Lufteinschluss schließen, dunkel und kühl lagern)

3 x 1 Liter (Flaschen mit Lufteinschluss füllen, einfrieren)

Die Wasserproben sollten zum einen in dem Bereich genommen werden, in dem tote Fische gefunden wurden, und zum anderen in einem unbeeinträchtigten Bereich.

- MESSUNG UND DOKUMENTATION DER WASSERPARAMETER

Die Temperatur, der Sauerstoffgehalt, die Sauerstoffsättigung und der pH-



Im Sommer kommt es öfter zu solchen Fischsterben.

Wert sollten jeweils im beeinträchtigten und im unbeeinträchtigten Bereich gemessen und dokumentiert werden. Hierfür kann der Verband Messgeräte zur Verfügung stellen.

- FOTOGRAFISCHE ERFASSUNG DES FISCHEREISCHADENS

Es sollte eine ausführliche Fotodokumentation der toten Fische erfolgen. Dabei ist zu beachten, dass alle Fischarten und Fischgrößen eine große Be-

deutung für die spätere Schadensberechnung haben – nicht nur die großen Tiere!

- DOKUMENTATION NACH FISCHART UND ANZAHL

Die gesammelten toten Fische sollten nach Art und Anzahl dokumentiert werden. Bei der Entsorgung der Fische in der Tierkörperbeseitigung müssen Sie sich in jedem Fall einen Wiegeschein ausstellen lassen!

In keinem Fall die Fische einfach vergraben!

- WEITERE ZU DOKUMENTIERENDE LEISTUNGEN

Dokumentieren Sie weiterhin Entsorgungskosten, Arbeitszeitleistungen der einzelnen Helfer mit Name, Stundenanzahl und Tätigkeit sowie die im Rahmen des Fischsterbens zurückgelegten Fahrkilometer.

FLAMMLACHS SCHMECKT ...

UND TUT WAS FÜR UNSER IMAGE



Ein Gaumenschmaus für Angler und Nichtangler: Flammfisch.

Angelvereine können in der Außendarstellung schnell Pluspunkte sammeln: Sie sollten die Menschen in ihrer Umgebung einfach an ihrem anglerischen Erfolg sowie der richtigen Zubereitung bestimmter Fische teilhaben lassen.

Text: Till Seume, Marc Schmidt, Fotos: Till Seume

Angeln und Fisch essen gehört einfach untrennbar zusammen. Sie hören sicherlich auch des Öfteren Sätze wie: „Wenn Du mal wieder einen Fisch fängst, dann denk doch bitte mal an mich.“ Vielen Menschen in unserer Umgebung ist bewusst, dass wir Angler über gesunde Nahrungsmittel verfügen können. Warum also tun wir dann nicht etwas Gutes für unser Image und lassen andere an unserem anglerischen Erfolg sowie der richtigen Zubereitung bestimmter Fische teilhaben?

Ein paar frisch filetierte Barschfilets für die Nachbarin oder einen Brotaufstrich aus Räucherfisch beim kommenden Grillabend mit Freunden – Außenstehenden das Angeln als natürliche und vor allem köstliche Art des Nahrungserwerbs zu präsentieren kann so einfach sein. Eine hervorragende Möglichkeit dazu bietet sich außerdem bei öffentlichen Veranstaltungen, wie zum Beispiel kleinen Weihnachtsmärkten, Stadtfesten oder einem Tag der offenen Tür. Je nach verfügbarem

Equipment sowie der entsprechenden personellen Besetzung gibt es viele Möglichkeiten, Fisch und Fischprodukte anzubieten. Neben den klassischen Zubereitungsmöglichkeiten wie dem Braten, Räuchern und Grillen von Fisch ist das Zubereiten von Flammfisch eine recht neue Art der Fischzubereitung. Flammfisch hat seinen Ursprung in Finnland. Die rustikale Zubereitung der auf einem Eichenbrett befestigten Lachsseite ist so einfach wie lecker!

FLAMMLACHS-REZEPT

Zunächst wird die Lachsseite mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer bestreut. Nachdem wir sie 1–2 Stunden haben ziehen lassen, montieren wir sie mit zwei Schrauben und einer Edelstahlspange auf ein Holzbrett. Im Anschluss daran wird die Lachsseite mit Hilfe einer Klemme an ein Buchenholzfeuer gestellt. Die indirekte Hitze des Feuers sowie der Buchenrauch und die leichte Kruste verleihen dem Lachs ein köstliches Aroma. Die Garzeit des Flammfisches beträgt ca. 60–75 Minuten. Um den perfekten Garzeitpunkt zu ermitteln eignen sich Braten-Thermometer sehr gut. Als Beilagen bieten sich zum Beispiel Krautsalat oder Rosmarinkartoffeln an. Dazu schmeckt eine Honig-Dill-Senf Sauce.

Alle nötigen Zubehörteile wie Bretter, Klemmen und Befestigungsspannen lassen sich über das Internet beziehen.

Guten Appetit!