

Weidgerechtigkeit beim Fischen ¹

Einer der wesentlichen Aspekte, wie wir Fischer in der Öffentlichkeit wahrgenommen werden, ist der verantwortungsvolle Umgang mit dem Lebewesen Fisch. Darum widmen wir diesem wichtigen Thema eine spezielle Serie. – 1. Teil.

TEXT & FOTOS WOLFGANG HAUER

In dieser Serie geht es vor allem darum, wie man jene Fische behandeln sollte, die man wieder in das Wasser zurücksetzt. Der schonende Umgang mit lebenden Fischen muss auch bei Jungfischer-Ausbildungen und Guiding-Touren ein zentrales Thema sein, denn technisches Know-how und eine teure Ausrüstung allein machen noch lange keinen weidgerechten Fischer ...

Auch wenn Jäger und Fischer vieles verbindet – etwa die Liebe zur Natur –, so gibt es doch einige wesentliche Unterschiede. Der Jäger kann sein Wild meist nur aus der Ferne beobachten und muss oft aus großer Distanz beurteilen, ob es zum Abschuss frei ist oder eben nicht. Ist die Kugel einmal aus dem Lauf, ist diese Entscheidung unwiderruflich. Fischer können ihre Beute aus nächster Nähe betrachten, zum Beispiel solange der Fisch noch im Kescher ist, und dann in aller Ruhe entscheiden, ob der Fisch entnommen oder doch wieder zurückgesetzt wird. Ist das soeben gefangene Exemplar ein wertvolles Muttertier – in der Schonzeit oder zu klein –, können wir es wieder in die Freiheit entlassen. In Österreich ist diese Entscheidung jedem einzelnen Fischer überlassen, in Deutschland sieht die Sache bereits völlig anders aus.

Eine wesentliche Frage ist allerdings, ob der gefangene Fisch auch gute Überlebenschancen hat. Denn nur dann macht es auch Sinn, ihn freizulassen. Einen offensichtlich schwer verletzten und nicht überlebenden

Fisch zurückzusetzen, hat mit Weidgerechtigkeit absolut nichts zu tun. Im Gegenteil, das ist sogar unverantwortlich.

Gedanken im Vorfeld ...

Recht sinnvoll ist es, wenn man sich schon im Vorfeld darüber Gedanken macht, welche Fische gerade Schonzeit haben bzw. welche Mindestmaße im jeweiligen Gewässer gelten, denn Fischereibestimmungen variieren in den verschiedensten Gewässern oft erheblich. Ich persönlich setze den überwiegenden Teil meiner gefangenen Fische zurück, bekenne mich aber auch zur selektiven Entnahme. Wenn ich also einen Fisch zum Verzehr entnehme, dann wähle ich Größenklassen aus, die dem Bestand möglichst wenig schaden. Ein sogenanntes „Küchenfenster“ ist in vielen Fällen eine recht sinnvolle Regelung: Dabei werden große, offensichtlich gesunde Laichfische wieder zurückgesetzt, und nur Fische mittlerer Altersklassen entnommen, von denen es in der Regel wesentlich mehr gibt und die auch besser schmecken. Im Übrigen gehört eine maßvolle Entnahme zu jeder vernünftigen Bewirtschaftung, und es bedarf keinerlei Rechtfertigung, wenn man einen Fisch zum Verzehr entnimmt.

Empfehlungen

• Versuchen Sie nicht, einen Fisch mit Gewalt mit den Händen zu halten! Je fester man zudrückt, desto mehr wird er versuchen, sich zu befreien.

- Kein Fisch lässt sich freiwillig fotografieren. Sorgen Sie deshalb dafür, dass er beim Fotoshooting nicht zu lange außerhalb des Wassers ist. Tipp: Heben Sie den Fisch nicht länger aus dem Wasser, als Sie selbst die Luft anhalten können.
- Rechnen Sie damit, dass Ihnen der Fisch entgleitet und sorgen Sie dafür, dass er dann entweder wieder zurück ins Wasser oder auf eine weiche, nasse Oberfläche (zum Beispiel in einen Karpfensack) fällt, und nicht auf den harten Boden.
- Fische besitzen keine Augenlider, die sie schließen können. Achten Sie deshalb besonders darauf, dass die Augen des Fisches nicht verletzt werden.
- Greifen Sie Fische bitte nicht in die Kiemen (gilt besonders für Salmoniden), um sie festzuhalten! Dort sind sie äußerst empfindlich. Bei Verletzungen an den Kiemen kommt es schnell zu großen Blutverlusten, die fatale Folgen haben können. Ausnahme: der korrekte Kiemengriff bei Hecht und Zander.
- Greifen Sie Fische bitte nicht mit trockenen Händen oder Tüchern an, das schädigt ihre Schleimhaut. Die Tiere werden später nach wochenlangem Leiden an Pilz-erkrankungen sterben.
- Wenn Sie einen Kescher verwenden, wählen Sie bitte ein Modell, das der zu erwartenden Fischart angepasst und vor allem groß genug ist. Das Netz sollte jedenfalls knotenlos, kleinmaschig und weich sein.

IM WEICHEN NETZ.

Solange diese Regenbogenforelle im weichen, knotenlosen Netz des Keschers im Wasser liegt, kann man in Ruhe überlegen, ob man den Fisch entnehmen oder doch wieder zurücksetzen möchte.



- Verwenden Sie geräumige Abhakmatten und machen Sie diese entsprechend nass. Ideal sind Modelle, die einen erhöhten, zum Beispiel aufblasbaren Rand besitzen. Darin steht das Wasser idealerweise einige Zentimeter hoch, wie in einem kleinen Swimmingpool.
- Legen Sie lebende Fische im Winter grundsätzlich nicht in den Schnee. Selbst wenn die Temperaturen im Plusbereich liegen, schädigen die Eiskristalle die Schleimhaut. Heben Sie Fische, zum Beispiel Huchen, bei Minusgraden nur ganz kurz über die Wasseroberfläche. – Fünf Sekunden reichen für ein Foto – besser zweimal ganz kurz, als einmal länger außerhalb des Wassers. Ganz ähnlich sollten Fische übrigens auch bei hohen Temperaturen und praller Sonne behandelt werden.
- Fische sind Lebewesen, dementsprechend sollten wir sie mit Respekt behandeln. Wenn der Fisch vom Haken gelöst ist, sollten wir ihn



ZURÜCK IN DEN TRAUNSTAU.

Diese starke Bachforelle aus dem Traunstau bei Gmunden darf wieder zurück, sie ist unversehrt, kann im Herbst zu ihren Laichplätzen wandern und für Nachwuchs sorgen.

wieder behutsam in die Freiheit entlassen und nicht in hohem Bogen zurückwerfen: Im Fluss idealerweise den Kopf gegen die Strömung halten, bis er von selbst wieder wegschwimmt. In stehenden Gewässern sollte der Fisch einige Zeit hin und her bewegt werden.

- Fischen Sie nur dort, wo auch eine entsprechende Möglichkeit zum Landen besteht. Wenn man sich das folgende Szenario schon vor dem Auswerfen überlegt, erspart man sich im Nachhinein oft gefährliche Abstiege über Ufermauern.