

Vernachlässigung der Weißfische in den letzten Jahrzehnten

Als der Fang dieser Fischarten nach der deutschen Wiedervereinigung deutlich zurückging und sich zunehmend auf nur noch wenige Arten konzentrierte, veränderte sich in der Folge auch der Fischbestand und die Fischartenzusammensetzung in den Seen. Heute wird fast nur noch Aal, Zander, Barsch, Hecht und Karpfen nachgestellt, weil sie dem Fischer/innen höhere Verkaufserlöse versprechen oder dem Angler/innen mehr Spaß beim Fang bereiten.

In dem vom Bundesamt für Naturschutz geförderten Erprobungs- und Entwicklungsvorhaben „Chara-Seen“ wird derzeit mit verschiedenen Versuchen der These nachgegangen, ob hierin nicht sogar der wichtigste Grund für das rasante Verschwinden der Unterwasserpflanzenbestände in den Seen - insbesondere der „unterseeischen Wiesen“ aus Armleuchtergewächsen - in den letzten Jahren zu suchen ist.



Frisch gefangen: Plötze und Rotfeder.

Blei, Plötze und Rotfeder - regionale Fische als Nahrungsmittel nutzen und den Armleuchtergewächsen helfen

Das Chara-Seen-Projekt wirbt daher für die gezielte Entnahme von Blei, Rotfeder und Plötze und deren Verwertung. Adressaten sind nicht nur die breite Öffentlichkeit, Wirtschaft und Verwaltung, sondern vor allem Konsument/innen und Angler/innen. So können die regionale Produktion von hochwertigen Lebensmitteln und der Naturschutz vor Ort gemeinsam gestärkt werden.

Zusammengefasst noch einmal die Vorteile:

- Wertvolle und schmackhafte Protein-Nahrung mit Omega-3-Fettsäuren
- Besonders schadstoffarmes Lebensmittel: Gute chemische Wasserqualität vieler Seen der Region, Erzeugung ohne Antibiotika und Agrochemie
- „High-end-artgerechte Tierhaltung“: Nutzung wildlebender Tiere ohne Gefangenschaft, Züchtung und Gentechnik
- Nachhaltige Nutzungsform: Der natürliche Zuwachs übertrifft die Fangmenge bei Weitem
- Regionale Wertschöpfung: Fang, Verarbeitung und Vermarktung als Einkommensquelle vor Ort
- Günstigere CO₂-Bilanz (gegenüber Meeresfisch und Fisch aus Aquakultur) wegen kurzer Transportwege und energiearmer Verarbeitung
- Schutz der selten gewordenen unterseeischen Wiesen aus Armleuchteralgen und ihrer Tierwelt
- Beitrag zur Entlastung der Seen von überschüssigen Nährstoffen und damit Verbesserung der Badewasserqualität

Impressum

E&E-Vorhaben: Erprobung geeigneter Maßnahmen zur Reetablierung von Characeen-Grundrasen in natürlichen kalkreichen Seen des norddeutschen Tieflands

Layout und Druck: Media, Grafik + Druck

Redaktion: Chara-Seen-Projekt

Bildnachweis: Chara-Seen-Projekt, © depositphotos

Veröffentlichung: Templin, Oktober 2021

Projektträger: Förderverein Feldberg-Uckermärkische Seenlandschaft e.V., Martin-Luther-Straße 5a, 17268 Templin

Gefördert wird das Erprobungs- und Entwicklungsvorhaben durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit sowie dem Land Brandenburg, dem Land Mecklenburg-Vorpommern und dem WWF. Darüber hinaus förderte der NABU das E&E Vorhaben anteilig in den Voruntersuchungen 2017-2018.



Plötze, Blei und Rotfeder

Fang und Verwertung heimischer Fische zum Schutz von Armleuchteralgen und intakten Gewässern



„Weißfische“ - die häufigsten Bewohner unserer heimischen Seen

Zu den „Weißfischen“ zählen hierzulande silbrig-weiß glänzende Karpfenfische, wozu die Plötze (auch Rotauge), die Rotfeder, der Blei (auch Brachse oder Brasse), die Güster, der Döbel, der Ukelei, die Karausche, der Giebel, der Gründling und das Moderlieschen sowie sehr seltene Arten wie der Bitterling, der Rapfen und der Aland gehören.

Der großwüchsige Rapfen ist der einzige „Raubfisch“ darunter, alle anderen Arten (sog. „Friedfische“) ernähren sich von Krebsen, Insektenlarven, Mollusken und Pflanzen.

Blei, Plötze und Rotfeder sind die verbreitetsten Fischarten der Seen in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. Daher wurden diese früher von den heimischen Fischer/innen als „Massenfische“ der Region bezeichnet.



Rotfedern in ihrem natürlichen Lebensraum.

Blei, Plötze und Rotfeder - in früheren Zeiten ein wichtiger Nahrungslieferant

Jahrhundertlang und bis zum Ende der DDR wurden neben Hecht, Barsch, Zander, Aal, Maräne, Schlei und Karpfen große Mengen dieser Fischarten durch die Fischer/innen mit Zugnetzen und Reusen aus den Gewässern entnommen.



© depositphotos, andreshka1

Bleie können das ganze Jahr über gefangen werden.

Sie waren entweder als Lebensmittel gefragt oder wurden in der Tierhaltung verwertet. Geräuchert oder als Filet gebraten halten sie geschmacklich durchaus mit den anderen Arten mit, waren aber wegen der höheren Grätendichte weniger beliebt. Durch süß-saures Einlegen stand dieses Problem aber dem Genuss auch nicht mehr im Wege.



Sehr schmackhaft: Geräucherter Blei.

Weißfisch-Überbestände

In einem intakten See sollte mindestens 20 % der Fischmasse aus Raubfischen und höchstens 80 % aus Friedfischen bestehen. Wenn aber nur noch Hecht, Barsch, Aal und Zander befischt werden, vermehren sich Friedfische ungehindert. Wegen der großen Anzahl wird Nahrung knapp und die meisten bleiben kleinwüchsig. Auf der Suche nach Fressbarem wühlen sie den Schlamm am Seeboden auf, zerstören die Bestände wertvoller Unterwasserpflanzen, wie z. B. Armleuchtergewächse, und lassen kaum Filtrierer (z. B. Wasserflöhe) übrig, die für klares Wasser sorgen könnten. In manchen Fällen ist dann nicht nur ein Verlust der „unterseeischen Wiesen“ und der Vorkommen vieler Wassertiere zu verzeichnen, sondern das trübe Wasser kündigt von Einbußen der Wasserqualität.

Wir wollen erreichen, dass

- Weißfischfang gefördert wird
- Raubfischentnahme mengen- und größenmäßig stärker begrenzt wird (z. B. durch „Entnahmefenster“).
- Angelfischerei stärker das Fischartengleichgewicht im Fokus hat („Wer 1 kg Hecht oder Barsch mitnimmt, muss auch 4 kg Friedfisch mitnehmen.“)



Weißfische sind eine wenig genutzte, hochwertige Nahrungsressource unserer Seen. Hier: Bleie in einer Kumreuse.

Versierte Fischer/innen bemühen sich vorausschauend auch aus wirtschaftlichen Gründen um die Entnahme von Weißfischen. Durch die verringerte Nahrungskonkurrenz wachsen die im See verbliebenen Fische besser und erreichen leichter eine vermarktungsfähige Größe. Besonders die großen, gut genährten Bleie galten als Fischers „Brotfisch“ und kamen wegen ihres Wohlgeschmackes nicht nur auf den eigenen Tisch.