

# DAS FISCHPORTRÄT



## Klein, aber oho

Hering des Süßwassers wird das Rotaug auch genannt. Er ist ein sehr häufiger und ökologisch bedeutender Fisch mit viel ungenutztem Potenzial in der Küche. Von **Stefan Linzmaier**.

**A**uch wenn viele diesen Fisch nicht richtig benennen können, so hat doch fast jeder schon einmal einen Trupp dieser schlanken Flossenträger im flachen Wasser eines Sees vorbeischwimmen sehen. Die Rede ist vom Rotaug (*Rutilus rutilus*); die wohl weitverbreitetste Fischart Europas. In Brehms Tierleben wird ihm attestiert, dass nur die Ärmsten ihn essen, die fischfressenden Vögel ihn sogar verschmähen würden. Wobei er jedoch so häufig sei, dass er »zum Dunge der Felder oder zum Futter der Schweine verwendet wird«. Jedoch hat bei Weitem nicht jeder so eine negative Sichtweise auf diesen kleinen Schwarmfisch. Denn Kenner dieses delikaten Fisches – tierische wie menschliche – erfreut es, dass er ubiquitär vorhanden ist und meist auch in großer Zahl daherkommt.

### Augen und Flossen – rot!

Das Rotaug gehört, wie die Brachse, mit der sie einige Gemeinsamkeiten hat (vgl. Slow Food Magazin 2/2022, S. 10), zu der großen Familie der Karpfenartigen und hat viele regionale Bezeichnungen wie beispielsweise Plötze, Schwal, Schmah,

Riddau, Rotaschel, Rotoog, Rottele oder Bleier. Der Name verrät auch eines der hervorstechendsten Merkmale dieses Fisches: sein rötliches Auge. Auch die Flossen sind mehr oder weniger rötlich, weshalb er auch oft mit der nahe verwandten Rotfeder (*Scardinius erythrophthalmus*) verwechselt wird. Im Gegensatz zu dieser hat das Rotaug aber ein gerades Maul, ein silbriges Schuppenkleid sowie Bauch- und Rückenflossen auf gleicher Höhe. Rotfedern hingegen haben ein nach oben öffnendes Maul, goldene Schuppen und eine zurückgesetzte Rückenflosse. Das leicht hochrückige Rotaug wird meist nur 15 bis 30 Zentimeter lang (in seltenen Ausnahmen bis zu 50 Zentimeter) und maximal 2,6 Kilogramm wiegen und maximal 12 bis 14 Jahre alt werden. Als Allesfresser ernähren sie sich von diversen Kleintieren der Wassersäule (Zooplankton), Wasserpflanzen, Flohkrebse, Würmern, Muscheln, Schnecken sowie Insekten und deren Larven.

Ab ihrem zweiten oder dritten Lebensjahr finden sich die Rotaugen, wenn das Wasser im April und Mai die 10 Grad Celsius überschreitet, in großen Schwärmen

an vorzugsweise flachen und krautigen Laichplätzen ein. Dafür werden sogar kurze Laichwanderungen in Kauf genommen. Am Ziel angekommen werden von den Weibchen unter viel Geplatsche zwischen 50 000 und 100 000 klebrige Eier (pro Kilogramm Körpergewicht) an Steinen, Holz und Pflanzen abgelaicht und von den Männchen befruchtet. Die klebrigen Eier bleiben manchmal auch im Gefieder von Wasservögeln haften und verhelfen den Rotaugen somit zu einer unfreiwilligen Flugreise und damit zur Ausbreitung in andere Gewässer. Geschieht das Paarungsspiel gleichzeitig mit Rotfedern, Alanden (*Leuciscus idus*) und Brachsen (*Abramis brama*) kann es zwischen diesen zu Mischlingen, sogenannten Hybriden kommen, die nur genetisch auseinandergelassen werden können.

### Ökosystemrelevant

Rotaugen haben sehr wenige Ansprüche an ihr nasses Zuhause. Daher sind sie nördlich der Alpen und Pyrenäen bis zum Ural im Osten und nach Lappland im Norden weit verbreitet. Außer in den kalten und sauerstoffreichen Oberläufen von Flüssen und hochgelegenen Bergseen kommen



## Rotaugen in Pergament

### Zutaten:

- 1 Rotaugen pro Person
- 4 Bögen Pergamentpapier
- 4 Tannenzweige oder Rosmarin
- 4 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Beträufeln

Rotaugen schuppen, einzeln auf die Pergamentbögen legen, innen und außen mit Salz würzen. Die Fische mit Butter und Tannenzweigen oder Rosmarin füllen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Pakete am besten mit Garn verschließen, sodass keine Flüssigkeit austreten kann.

Im Ofen bei 180 °C 15-20 Min. garen.

Quelle: [www.servus.com](http://www.servus.com)

Rotaugen in fast allen Gewässern vor, von flachen Gräben bis zum Brackwasser der Nord- und Ostsee. Dabei bevorzugen sie flache und ruhige Gewässer, in denen sie in großen Schwärmen umherziehen. Den Rotaugen kommt aufgrund ihrer großen Vorkommen eine bedeutende Rolle im Ökosystem zu. Zum einen stellen sie bedeutsame Futterfische für räuberisch lebende Arten wie Barsche, Zander, Hechte und Welse dar, zum anderen beeinflussen sie die Menge und Artenzusammensetzung vieler Kleinlebewesen im Wasser.

Von Anglern werden Rotaugen gern gefangen, da ihr Fang einfach ist und sie sich gut als Köderfisch für Raubfische eignen. Von der kommerziellen Binnenfischerei hingegen wurden und werden sie nicht gezielt gefischt, da es keinen Markt für diese Fische gibt. Dennoch gehen jedes Jahr viele Tonnen Rotaugen in die Netze der Fischer, vor allem in den seenreichen Regionen Norddeutschlands, aber auch im Bodensee, wo die Bestände zuletzt stark zugenommen haben. Leider fehlt es meist an genauen Zahlen, da die Fänge oft nicht erfasst werden. Für Mecklenburg-Vorpommern ist bekannt, dass in 2019 71,2 Tonnen, das sind 17,4 % der Gesamtfänge und damit

Platz zwei nach der Brachse, gefangen wurden. In Schleswig-Holstein waren es 10,9 und im Bodensee 2020 etwa 6 Tonnen. Aufgrund ihrer geringen Größe können Rotaugen recht gut über die Maschenweite der Netze selektiert werden und sind daher in den Fangstatistiken in Bezug auf ihre sehr großen Bestände deutlich unterrepräsentiert. Leider landen diese Fänge wie auch bei der Brachse oft in Biogasanlagen oder dienen als Tierfutter.

### In der Küche

Wie alle Weißfische sind Rotaugen in Westeuropa kulinarisch unbedeutend, wogegen sie in Osteuropa durchaus gern gegessen werden. Wer diesen Fisch versuchen möchte, wird an der Fischtheke meist enttäuscht; bei Binnenfischern und Teichwirtinnen mit Direktvermarktung ist die Chance größer, aber in der Regel nur auf Nachfrage. Ausnahmen gibt es jedoch auch in Deutschland und so wird in der Moselregion teilweise noch der in reichlich Fett gebackene »Frittierte Moselfisch« angeboten, passend mit Apfelwein (Viez) oder Federweißer. In Brandenburg gibt es den »Wriezener Weißfisch«, eine in Wein, Essig und Sahne gekochte Zubereitung.

Im Rahmen der Bodensee-Rotaugenwochen machen Fischer\*innen und Gastronom\*innen jedes Jahr gezielt auf den Fisch aufmerksam. Trotz Grätenreichtum sollte dem Genuss ihres herrlich festen, weißen Fleisches nicht entgegenstehen. Hier können zweierlei Küchentechniken helfen: das Schröpfen der Flanken bzw. Filets, also sehr feines Einschneiden alle zwei bis fünf Millimeter, bei dem die Gräten zerteilt werden. Oder durch Säure. Denn was der Hering aus dem Meer kann, das kann das Rotaugen aus dem Süßwasser allemal. Es eignet sich sehr gut, um es wie einen Brathering sauer einzulegen. Auch das kombinierte Schröpfen und anschließendes Säuern mit Zitronensaft führt zu schmackhaften Ergebnissen. Schließlich können Grätenphobiker noch durch das Zerkleinern der Fischfilets im Fleischwolf beruhigt werden, womit sich wiederum schmackhafte Fischfrikadellen oder pochierte Klößchen herstellen lassen. ●

## Wriezener Weißfisch

### Zutaten:

- 4 Plätzen
- 1 EL Essig
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Stärkemehl
- 3 Gewürznelken
- 1 Teelöffel Thymian
- 1/2 Tasse süße Sahne
- 2 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch

Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Die feingewürfelte Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Thymian, Wein und 1/2 Tasse Wasser in eine große Pfanne geben, die Fische einlegen und alles zum Kochen bringen, dann auf kleiner Flamme 15-20 Min. garen. Fisch herausnehmen und warmhalten.

Die Fischbrühe durch ein Sieb gießen und 1 Tasse davon zurück in die Pfanne geben, Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Brühe geben, aufkochen lassen, bis sie eingedickt ist.

Dann Sahne, Butter sowie gehackte Petersilie und Schnittlauch dazugeben. Den Fisch mit Salzkartoffeln und der heißen Sauce servieren.  
Quelle: [www.ziltendorf.com](http://www.ziltendorf.com)