

## DAS FISCHPORTRÄT

diesmal der Aal



# Ein rätselhaftes Dunkelwesen

Der Europäische Aal zählt zu den erstaunlichsten Spezies. Früher allgegenwärtig, muss er heute streng geschützt werden. Die Wissenschaft erforscht noch immer seine ungewöhnliche Fortpflanzung. Von **Manfred Kriener**.

**S**igmund Freud ist gerade 19 Jahre alt und interessiert sich als Student in Wien für die unterschiedlichsten Gebiete, als ihn sein Zoologie-Professor Carl Claus im März 1876 nach Triest schickt. Sein Auftrag: Freud soll die noch unentdeckten männlichen Geschlechtsorgane des Aals aufspüren. Doch die sexuelle Fahndung des späteren Begründers der Psychoanalyse bleibt erfolglos, obwohl Freud Hunderte Aale unters Mikroskop schiebt.

150 Jahre später ist die Wissenschaft dem Aal noch immer auf der Spur. Die Suche gilt nicht mehr den Geschlechtsorganen, sondern seiner Fortpflanzung in der Sargassosee, einem Meeresgebiet im Atlantik östlich von Florida, Tausende Kilometer entfernt von Europas Flüssen und Seen. Dort liegt seine Kinderstube, aber noch nie hat ein Mensch Aale beim Laichen beobachten können. In Gefangenschaft lassen sie sich ohnehin nicht vermehren.

Aale gehören zu den faszinierendsten Lebewesen. Doch spätestens seit der Verfilmung der »Blechtrommel« mit der unvergesslichen Szene des abgetrennten Pferdekopfs, an dem sich ein ganzes Dutzend Aale festgebissen hat, sind sie mit einer guten Portion Ekel verknüpft. »Ein schleimiges, glitschiges, aassfressendes

Dunkelwesen, das lustvoll aus Kadavern kriecht«, schreibt der schwedische Autor Patrick Svensson in seinem Buch »Evangelium der Aale«.

Aale gibt es seit mindestens 40 Millionen Jahren, manche Quellen sagen seit über 70 Millionen. Sie haben Dinosaurier und Eiszeiten überlebt, in Europa gehörten sie lange zu den häufigsten Fischen. Sie konnten in allen Flüssen, Seen, Kanälen gefangen werden und waren so eine energiereiche und preiswerte Mahlzeit. Die Kanäle der Marschlandschaft Norddeutschlands sollen einst so voller Aale gewesen sein, dass die Fische als Dünger auf den Feldern landeten. Mit dem Siegeszug der Räuchereien erlebte das Arme-Leute-Essen einen durchschlagenden Imagewandel, Räucheraal wurde zur Delikatesse. In der Gastronomie werden aktuell fast nur noch geräucherte Aale angeboten.

## Fantastischer Geruchssinn

Aale gehören zu den Knochenfischen, 20 Arten sind bekannt. Der Europäische Aal (*Anguilla anguilla*) wird bis zu 1,50 Meter lang und sechs Kilo schwer bei einem maximalen Alter von mehr als 20 Jahren. Er ist ein nachtaktiver Einzelgänger, der Insektenlarven,

Foto: AdobeSto, A\_Bruno



Würmer, Krebse, kleine Fische und Aas frisst. Aale sind muskulös und extrem kräftig. Sie können auch außerhalb des Wassers bei genügend Feuchtigkeit einige Tage überleben, weil sie über die aalglatte Haut Sauerstoff tanken. Legendar ist der von vier Nasenöffnungen gespeiste Geruchssinn, 200-mal empfindlicher als der des Hundes.

Heute steht der Aal auf der Roten Liste der Weltnaturschutzunion. Anders als viele andere überfischte Wasserbewohner ist er tatsächlich massiv bedroht. Zur Abschätzung der Bestandsentwicklung werden die sogenannten Glasaale gezählt. Glasaale sind etwa fünf bis sieben Zentimeter lange, durchsichtig-gläserne Jungaale, die aus dem Laichgebiet der Sargassosee kommen. In einer mehrjährigen ozeanischen Drift werden sie von der Strömung an die Küsten Europas und Nordafrikas getrieben. Von dort aus wandern sie als Steigaale ins Brackwasser und in die Binnengewässer ein. In der Nordsee (in Norwegen, Schweden, Dänemark, Deutschland, Belgien und den Niederlanden) ist das Aufkommen der Glasaale auf historische Tiefststände gesunken. Im Vergleich zum Glasaal-Aufkommen der Jahre 1960 bis 1979 kamen 2021 nur 0,6 Prozent der damaligen Menge an – ein Minus von mehr als 99 Prozent. Trotz verschärften Schutzes befindet sich der Aal in ganz Europa unverändert in kritischem Zustand.

Für den Niedergang ist eine Vielzahl von Ursachen verantwortlich. Der Verlust von Lebensraum, die Wanderbarrieren durch verbaute Flüsse, Wasserkraftwerke, Schleusen und Wehre, dazu die Verschmutzung des Wassers. Aale sind besonders fett, sie lagern fettlösliche Gifte und Schadstoffe stärker ein als andere Wassertiere. Auch die Klimakrise mit veränderten Meeresströmungen sowie Krankheiten und Parasiten machen dem Aal zu schaffen, schließlich der Fischfang und der illegale Handel. Noch im Jahr 2018 sollen 350 Millionen Glasaale, ein Viertel des gesamten Aufkommens, illegal nach Asien verkauft worden sein.

2007 hat die EU eine Aalverordnung verabschiedet, die alle Länder zu Schutzmaßnahmen verpflichtet.

Seit 2010 sind Aalexporte verboten. Im Dezember 2022 wurde die dreimonatige Schonzeit für Aale vom EU-Fischereirat auf sechs Monate ausgeweitet. Das Angeln der Aale in Meeresgebieten und im Brackwasser ist in Gänze verboten.

### Streit um die Besatzmaßnahmen

Besatzmaßnahmen – also das Aussetzen junger gefangener Aale in Flüssen und Seen – sind noch erlaubt, aber hoch umstritten. Die Fischereiverbände sehen darin eine wertvolle Strategie, um Aale aufzuziehen. Unklar bleibt, wie viele der ausgesetzten Aale die Geschlechtsreife erreichen und mit guten Überlebenschancen die Reise ins Laichgebiet antreten. Naturschutzverbände kritisieren, dass die meisten

Besatzmaßnahmen rein kommerziellen Zwecken dienen. Der weitaus größte Teil der Aale werde zu Speisezwecken aufgezogen. Viele Besatzgewässer hätten keine oder nur schwer passierbare Verbindungen zum Meer.

Für den Besatz werden Glasaale aus Wildfang gekauft. Dadurch dezimiert sich die Zahl der Aale, die auf natürlichem Weg in die Binnengewässer aufsteigen. Glasaale werden an den Flussmündungen der Küste gefischt – mit hohen Verlusten beim Handel und Transport. Der Internationale Fischereirat ICES empfiehlt, keinerlei Aalfänge für Besatzmaßnahmen

mehr zu erlauben. Es fehlten »schlüssige Beweise, dass sich aus Besatzmaßnahmen ein Nettonutzen für den Aal ergibt«.

Nach wie vor werden in vielen Restaurants Aalgerichte angeboten. Wirte und Wirtinnen tun sich schwer mit der Verbannung des Aals von der Speisekarte, zumal er als kulinarisches Kulturgut gilt. Sie argumentieren oft, ihr Aal komme aus nachhaltiger Aufzucht. Wissenschaftlich ist diese Aussage nicht haltbar, da es erstens keine Aalzucht gibt und zweitens die Art stark bedroht ist, womit jeder Fang den ohnehin reduzierten Bestand weiter dezimiert. Und: Jeder Aal, der gegessen wird, kann sich nicht fortpflanzen. ●

### Mit Satellitensender zur Sargassosee

Wenn Aale geschlechtsreif werden, hören sie auf zu fressen. Ihr Verdauungstrakt bildet sich zurück und die Geschlechtsorgane nehmen den Platz ein, die Fische leben dann von ihren Fettreserven. Zugleich vergrößern sich die Augen und auch die Körperfarbe verändert sich zu leicht silbern. Jetzt sind sie bereit für ihre letzte Reise in die Sargassosee. Um die ozeanische Tour zu erforschen, werden einige Aale heute mit Satellitensendern bestückt. So können Route, Geschwindigkeit und Dauer der Reise gemessen werden. Die Routen sind höchst unterschiedlich, die Geschwindigkeit variiert zwischen drei bis zwölf Kilometern am Tag. Bei Entfernungen von mehreren Tausend Kilometern sind die Aale jahrelang unterwegs. Nach der Paarung sterben sie.