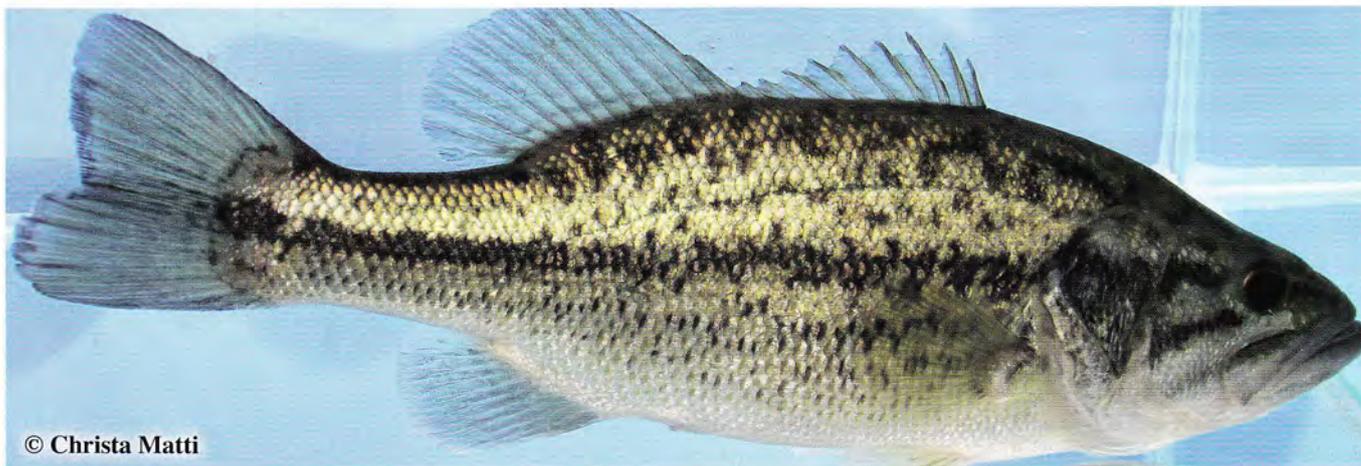


„Amerikaner“

Der Forellenbarsch

(*Micropterus salmonides*)



© Christa Matti

Der Forellenbarsch wurde um 1900 in Kärnten im Forstsee und in den Halleger Teichen eingesetzt. Fleckenseuche hatte die Hechtbestände in Kärnten dezimiert, dieser Besatz sollte die fehlenden Raubfische ersetzen. Forellenbarsche kommen heute in Kärnten in folgenden Seen vor: Forstsee, Hafnersee, Hörzendorfersee, Keutschachersee, Kleinsee, stärkster Bestand im Wörthersee.

Aussehen

Die Heimat dieses Fisches ist Nordamerika, er heißt „Bigmouth Bass“, also Großmäuliger Barsch, bevorzugt wärmeres stehendes Wasser und wird dort knapp 10 kg schwer. Der Name sagt alles, er hat ein bis hinter die Augen gespaltenes Maul, der Kopf mißt $\frac{1}{4}$ der Gesamtlänge. Bürstenzähne wie bei unserem Barsch.

Färbung grünlich mit auffälligem Längsband, im Alter langsam von grün zu einfarbig dunkelgrau. Ähnlich ist der Schwarzbarsch (Smallmouth Bass), bleibt etwas kleiner. Obwohl er kühleres Wasser liebt, hat er in Europa nicht Fuß gefasst. Die Familie heißt Sonnenbarsche, in Nordamerika etwa 30 Arten, die meisten sind kleinwüchsig. Der Name stammt von den auch bei uns vorkommenden Sonnenbarschen, da bei diesen Fischen Balz und Nestbau nur bei Sonnenschein erfolgen.

Der Forellenbarsch ist ein in den USA begehrter „Gamefish“, es gibt staatenweite Wettkämpfe mit hohen Preisgeldern. Fang „drüben“ mit Kunstködern aller Art, der Fisch erhielt seinen Namen, da er beim Drill wie eine Forelle immer wieder hoch aus dem Wasser springt. Bei uns fast nur

mit Naturköder zu fangen, der bei seinem Versteck angeboten werden muss.

Obwohl unsere Kärntner Seen warm sind, wird der Fisch lange nicht so groß wie in den Staaten. Forellenbarsche mit $1\frac{1}{2}$ kg sind bei uns kapital, wobei die größten Fänge schon 3 kg wogen.

Brut und Wachstum

Diese Fische betreiben Brutpflege, bauen in 1 – 2 m Tiefe ein Nest, d.h. sie fegen zwischen März und Juli in der Nähe einer Deckung eine Kies- oder Sandstelle schlammfrei, bei Schlamm Boden legen sie das Nest mit Pflanzenteilen aus.

Die Autoren sind uneins, ob nur Männchen oder beide Elternteile das Nest bauen und das Gelege bewachen. Schlupf nach 8 – 14 Tagen. Eines ist fix, der Jungfischschwarm wird vom Männchen noch 3 – 4 Wochen zusammengehalten und geführt. Sie sind frohwüchsige Fische, laichreif im 3. Jahr mit $\frac{1}{2}$ - 1 kg Gewicht. Von Borne hatte diese Fische 1883 nach Europa gebracht. Heute sind sie überall, in Asien, Australien, Südafrika und Südamerika.

Etwa ab Mitte des 20. Jh. wurden diese Fische in warmen Gegenden der UdSSR in Teichen gezüchtet. Einigermaßen bekannt wird der Bestand im Abrausee nahe der Stadt Noworossysk in Krasnodar sein, zwischen Schwarzem und Kaspischem Meer.

Ostblockstaaten übernahmen diese Fischzucht. Istvan Tölg beschrieb in den 70er-Jahren im Buch „Fortschritte in der Teichwirtschaft“, dass diese Barsche für die Fischzucht besser geeignet seien als Zander. Sind weniger anspruchsvoll und viel lebenskräftiger, fressen wie der Wels

FORELLEN-BARSCH

vorgestreckt ab Juni, sowie
1 - 3 sömmerige ab
Oktober 2015

Dornach 11 - Gleinstätten
Tel. 03457/2580

Ihr verlässlicher Partner

WWW.FISCHZUCHT-HOFBAUER.AT



alles an tierischer Kost, nicht nur Futterfische. Er empfiehlt vor allem Besatz für Teiche mit viel „Fischunkraut“ – also in der Teichwirtschaft unerwünschte Beifische.

Nahrung

Forellenbarsche haben tatsächlich ein breites Nahrungsspektrum: kleine und mittlere Wasserinsekten (auch Rückenschwimmer und andere Wasserwanzen), Egel und Würmer, Schnecken, große Wasserinsekten (Libellenlarven, Gelbrandkäfer und -larven, etc.), Kaulquappen, Fische, Frösche, Oberflächennahrung (Eintagsfliegen, Libellen bei der Eiablage, schwärmende Mai- und Junikäfer, etc.), dabei durchaus auch Küken von Wasservögeln, sogar Schlangen und Wasserrat-ten.

Vorkommen

Forellenbarsche gibt es heute in Europa in den heißen Gegenden, in Italien, Korsika, Südfrankreich, Spanien, Portugal und in Angelzentren auf den Kanarischen Inseln.

Das Buch „Österreichs Donau“ zeigt weitgehend Unbekanntes auf. Bereits in den ersten Jahrzehnten des 20. Jhts. war der Forellenbarsch von Ungarn stromab in der Donau und den Nebengewässern etabliert. Vor etwa 40 Jahren hatte mein Fischereiverein Hechte erhalten. Plötzlich sprang neben dem Fischkorb ein Forellenbarsch mit etwa 35cm im Gras. Er war gar nicht so leicht aufzuheben, da er keineswegs rau wie ein Flussbarsch oder Zander war, sondern glatt und rutschig. Der Händler erklärte, die Hechte seien Wildfänge aus Ungarn, betonte, da können ein paar Forellenbarsche dabei sein.

Ich weiß nur von einem einzigen Wiederfang. Kollege Walter Trafnik hatte 2 oder 3 Jahre später mit Lebendköder einen Forellenbarsch mit 1 ½ kg gefangen. Er hielt ihn einige Zeit lebend, gab ihm eine umgestürzte Lattenkiste als Versteck, fütterte ihn mit kleinen Weißfischen. Es war interessant zu beobachten - der Barsch legte sich auf die Seite und verfolgte seine Beute durch die Querspalten in die Kiste.

Ungefähr 20 Jahre später hat der Bruder meines Schwiegersohnes im Wiener Entlastungsgerinne einen Forellenbarsch mit ca. 1,2 kg gefangen, wir meldeten das als Kuriosum dem VÖAFV als Bewirt-schafter.

Vor einigen Jahren war ich für die EAA in Kroatien. Da sah ich das vierte Mal einen Forellenbarsch in Natura. Man nennt ihn dort „Amerikanischer Barsch“. Ich saß mit den Freunden aus Kroatien an einer Balustrade und sah hinunter in einen großen klaren Teich. In einem zirka 1 ½ m breiten Uferstreifen konnte man deutlich bis zum Grund sehen, darüber hinaus ging es steil in die grüne Tiefe. Und auf einer Länge von rund 50 Metern „patrouillierte“ ein Forellenbarsch direkt an der Kante hin und zurück, immer wieder.

Wir lockten kleine Fische mit Brotstücken ins Seichte, der Räuber schnitt ihnen den Weg ab, stieß blitzschnell zu und schnappte fast jedesmal einen. War die Beute

größer, dann wendete er den Fisch wie ein Hecht und fraß ihn mit dem Kopf voran. Dort wurde mir bestätigt, diese Barsche sind ausgezeichnete Speisefische.

Unsere Fischzucht könnte die Anregungen von Istvan Tölg aufgreifen und Forellenbarsche als Nebenfische in Karpfenteichen halten. Das wäre ein Gegengewicht zu den Clarias-Wels-Filets aus dem Ausland.

Für diese Welse braucht man wegen der Knochenplatten und des Giftstachels Filetieranlagen. Die Verarbeitung von Forellenbarschen ist wesentlich einfacher und kostengünstiger.

Helmut Belanyecz

umdaschgroup

www.umdasch.com



International.
Nachhaltig.
Erfolgreich.

Die global agierende Umdasch Group mit ihren Unternehmen der **Doka Group** und **Umdasch Shopfitting Group** beschäftigen weltweit mehr als 7000 Mitarbeiter. Unternehmenswerte wie Nachhaltigkeit, Verantwortungsbewusstsein und innovative Geisteshaltung prägen Menschen, Standorte, Leistungen und Produkte. Und weil erstklassige und bedarfsgerechte Lösungen für den Kunden immer die besten Leute der Branche erfordern, sind diese Unternehmen auch „Great Places to Work“. Denn hier kann jeder seine Potenziale einsetzen und die Zukunft aktiv mitgestalten.

Ob technisch anspruchsvolle Baustelle oder kreative Shopgestaltung von der Idee bis zur Eröffnung – die Unternehmen der Umdasch Group gehören immer zu den Führungskräften ihrer Branchen. Sie sind begeisterte Unternehmen und erste Adressen: In Amstetten genauso wie in der ganzen Welt.

Umdasch AG Josef Umdasch Platz 1, 3300 Amstetten, Austria, Telefon +43 7472 605 0



UMDASCH
SHOPFITTING

