

Von tollen Hechten und armen Aalen

GEWÄSSER Beim Tag der offenen Tür im Institut für Binnenfischerei erklärten die Wissenschaftler ihre Arbeit

Von Tim Tolsdorff

GROSS GLIENICKE | Den dicksten Fisch zog am Sonnabend Tim Baranowski aus Schöne-weide an Land. Der jugendliche Angler hatte beim Wissensquiz des Instituts für Binnenfischerei am besten abgeschnitten. Als Belohnung gab es aus der Hand von Institutsdirektor Uwe Brämick beim Tag der offenen Tür einen gut einen Meter langen Hecht. Der „Fisch des Jahres“ war erst kurz zuvor aus dem Wasser geholt worden.

Den Tag der offenen Tür nutzten Brämick und seine Mitarbeiter, um auch die älteren Semester für das Arbeitsgebiet des Instituts zu begeistern. Wenig beruhigendes erfuhr man vom Chef zum Thema Aal. Die Bestände seien seit Jahrzehnten stark rückläufig, die Ursachen trotz Forschung nicht grundlegend geklärt. In Deutsch-

land wolle man dem Aalschwund mit einer Kombination von Maßnahmen Herr werden, etwa verstärktem Besatz, dem Abbau von Flusshindernissen und der Verringerung der Schadstoffbelastung. Die Bedeutung des Aals für die Binnenfischerei sei enorm: „Bei den meisten Fischern macht dieser Fisch rund 50 Prozent des Umsatzes aus“, so Brämick.

Auf Führungen über das Gelände am Westufer des Sacrower Sees klärte Brämicks Team die Besuchergruppen über die verschiedenen Arbeitsfelder auf. Praktisches gab es etwa auf der ersten Station zu erlernen. Zwei Mitarbeiter zeigten, wie man Fische fachmännisch filetiert. Mit großen Augen schaute so manch „fischerfahrener“ Hobbykoch zu, wie mit wenigen Schnitten das grätenfreie Fleisch vom Skelett eines Zan-



Institutsmitarbeiter Steffen Zienert zeigt Besucherin Karin Lutz zum Tag der offenen Tür zwölfjährigen Stör.

FOTO: JOACHIM LIEBE

ders abgelöst wurde. Im Labor des Instituts verriet Janek Simon, worauf beim Fischkauf zu achten sei: Frische Ware erkenne man an den rosafarbenen Kiemen und nach außen gewölbten, glänzenden Augen. An der nächsten Station gab es Computerchips in der Größe von Stecknadelköpfen zu bestaunen,

mit denen Besatzfische markiert werden. „So können wir nach dem Wiederauftrieb beurteilen, wie sich die Fische entwickelt haben“, so Simon.

Diese Methode zur Qualitätssicherung dürfte auch beim Zander Verwendung finden. In einer Halle am Seeufer konnte man sich davon überzeugen, wie weit die Ver-

suche zur Zucht des scheuen Räubers mit dem delikaten Fleisch gediehen sind. In grünen Tanks wachsen hier tausende der Tiere heran und werden im Alter von mehreren Monaten an Versuchsteilnehmer in Brandenburg ausgeliefert. „Wir arbeiten seit zehn Jahren mit dem Zander“, erklärte Uwe Brämick. Nach vier Generationen hätten sich die Fische an die Bedingungen gewöhnt. „Die Zander sind nicht mehr so gestresst, das führt zu besseren Ergebnissen“, so Brämick.

Aus den Bassins gleich neben der Halle stammte der große Hecht, den der stolze Tim am Ende seines Besuchs mit nach Hause nehmen konnte. Dabei verriet er, dass er den Raubfisch am liebsten lebend in den See zurückgeworfen hätte – so wie den gewaltigen, 1,47 Meter langen Wels, den er erst am vergangenen Wochenende aus dem Krummen See bei Königs Wusterhausen gezogen hatte.