



- Lat.** Anguilla anguilla
- D** Aal, Flusaaal
- GB** Eel, Common eel, River eel
- F** Anguille, Anguille commune, Anguille de rivière
- E** Anguila
- I** Anguilla

Lebensweise

Der Aal gehört zu den Süßwasserfischen. Er lebt hauptsächlich im Süßwasser und wandert zum Laichen ins Meer ab. Lange Zeit war diese Aalwanderung von etwas Geheimnisvollem umgeben, denn man wusste nicht, wohin der Fisch zum Laichen abwandert. Inzwischen haben die Forscher herausgefunden, dass seine Laichplätze in der Sargasso-See (zwischen den Bermudas und den westindischen Inseln) liegen. Etwa 4.000 bis 7.000 Kilometer von seinem ursprünglichen Aufenthaltsort entfernt!

Von März bis April halten sich die 5 mm langen, glashellen Larven zunächst an ihrem „Geburtsort“ auf. Sie leben in ca. 100 bis 300 m Tiefe und ernähren sich von Plankton.

Vom Golfstrom erfasst, treiben sie quer über den Atlantik an die Küsten Europas und Nordafrikas. Diese Reise dauert etwa drei Jahre. Kurz vor ihrer Ankunft an den Küsten wandeln sie sich in Glasaaale um mit einer Länge von ca. 60 mm. Dabei wird ihr Körper schlank.

An der spanischen und irischen Küste erscheinen die Glasaaale im Oktober bis Dezember, an der Nordseeküste und im Kattegat im Februar bis März.

Dann beginnt die Wanderung bzw. der Aufstieg in die Flüsse. Ein Teil der Tiere bleibt in Küstennähe (Flussmündungen) an Stellen mit weichem Grund und dichtem Pflanzenwuchs.

Wegen der vielfachen Umgestaltung unserer Flüsse zur Nutzung der Wasserstraßen etc. hat man vielerorts Aalpässe, auch Aalstiege oder Aaltreppen genannt, angelegt, um den Fischen den Aufstieg zu ermöglichen.

Im dritten bis vierten Süßwasserjahr beginnt die Schuppenbildung. Während dieser Wachstumsphase werden die Aale als „Gelbaale“ bezeichnet, da die Seiten und der Bauch gelblich gefärbt sind.

Tagsüber halten sie sich meist im Schlamm oder Wurzelwerk in Bodennähe verborgen. In der Dämmerung werden sie aktiv und gehen auf Nahrungssuche.

Die Aale, die in Flussmündungen und im Brackwasser leben, ernähren sich von kleineren Tieren, wie Flusskrebse, Würmern, Krabben, Insektenlarven etc. Sie sind in der Regel kleiner und spitzköpfiger (Spitzkopfaale) als die reinen Süßwasser- oder Flusaaale. Letztere ernähren sich von größeren Tieren wie Flusskrebse, Fröschen, kleinen Fischen und sogar Mäusen. Sie sind schnellwüchsig und breitköpfig und werden als Breitkopf- oder Raubaale bezeichnet.

Nach vier bis zehn Jahren im Süßwasser verwandeln sich die Gelbaale in sogenannte Blank- oder Silberaaale. Dabei vergrößern sich die Augen, der Kopf wird spitzer, die Haut auf dem Rücken dunkler, der Bauch silberglänzend.

Sie stellen mehr und mehr die Nahrungsaufnahme ein, der Körper wird fest und muskulös. Sie bereiten sich für die große Wanderung zurück zu ihrem Geburtsort vor.

Langsam beginnt nun auch die Entwicklung der Geschlechtsorgane. Man hat festgestellt, dass sich die Brackwasseraale überwiegend zu Männchen entwickeln, während die Flusaaale hauptsächlich zu Weibchen werden.

Die Abwanderung aus dem Süßwasser findet in der Zeit von August bis Oktober vor allem während der Nacht statt. Es ist noch nicht endgültig geklärt, wie die Tiere die Sargasso-See erreichen, denn sie wurden im Atlantik noch nie entdeckt. Selbst in der Nordsee und im Kanal werden sie nur selten gefangen. So nimmt man an, dass sie in einer bestimmten Tiefe freischwimmend den Weg zu den Laichgründen zurücklegen. Bis zu 30 Kilometer legen sie an einem Tag zurück.

Ihre großen Fettreserven (bis zu 25 Prozent ihres Körpergewichtes) dienen den Aalen als „Reiseproviant“. Im Aquarium können Blankaaale bis zu vier Jahre ohne Nahrung existieren. Als sicher ist erwiesen, dass die Tiere nach dem Ablachen in der Sargasso-See sterben. Hindert man die Aale daran, ins Meer abzuwandern, können sie 25 bis 50 Jahre alt werden.

Aussehen/Erkennungsmerkmale

Der Aal gehört zur Klasse der Knochenfische und ist leicht an seinem schlangenförmigen Körper zu erkennen. Rücken-, Schwanz- und Afterflosse bilden einen einheitlichen Flossensaum. Bauchflossen fehlen. Seine Haut ist dick, fast lederartig und schleimig mit kleinen, ovalen Schuppen.

Während die männlichen Tiere nur 30 bis 60 cm lang werden, können die Weibchen bis zu einem Meter und darüber wachsen und bis zu 6 Kilogramm schwer werden.

Herkunft

Aalfang an deutschen Flüssen hat eine lange Tradition. Während in den letzten Jahrzehnten der Aalreichtum der Flüsse abgenommen hat, wurden vielerorts in Flüssen und Seen, wo Aal ursprünglich nicht vorkam, Aale künstlich und mit Erfolg angesiedelt, z. B. im Donauebiet.

Auch gewinnt die Aufzucht von Glasaalen in Aquakulturanlagen mehr und mehr Bedeutung, da durch ständig verbesserte Zuchtmethoden höhere Erträge erzielt werden können.

Dennoch kann die Aalnachfrage in Deutschland nur zu ca. fünf Prozent mit heimischer Ware gedeckt werden. Rund 95 Prozent des Angebots stammen aus Importen, wobei Italien als Lieferland eine herausragende Rolle spielt.

Nährwerte und Energie von 100 g Aal, frisch

(verzehrbarer Anteil, Schwankungsbreite)

Grundzusammensetzung:

Wasser	59	(54,0 – 65,0)	g
Eiweiß	15	(14,0 – 15,9)	g
Fett	24,5	(18,3 – 27,8)	g

Mineralstoffe:

Natrium	65	mg
Kalium	217	mg
Magnesium	21	mg
Calcium	17	mg

Vitamine:

Vitamin A	980	mg
Vitamin B ₁	180	mg
Vitamin B ₂	320	mg
Vitamin C	2	mg

Energie:

Kilojoule	1174
Kilokalorien	281

Fangmethoden

Der Gelbaalfang wird hauptsächlich mit Reusen (Aalkörbe), Aalsäcken, Legangeln (Aalschnüre), Schnüren und elektrischen Fanggeräten betrieben, der Blankaalfang mit größeren Fanggeräten wie Humen, Buntgarn und Kastenreusen. In vielen Gegenden ist der Aal auch ein beliebter Sportfisch.

Die Fangsaison für Gelbaale – heranwachsende Tiere bis ca. 600 Gramm – beginnt im Mai und dauert bis Ende August / Anfang September. Blank- oder Silberaale (zwischen 700 und 2000 Gramm) können bis Ende Oktober gefangen werden. Aale aus Aquakulturen stehen ganzjährig zur Verfügung.

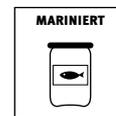
Wirtschaftliche Bedeutung

Seine vielfältigen Angebotsformen sichern dem Aal einen breiten Markt und große wirtschaftliche Bedeutung, insbesondere für die Räucherwirtschaft. Denn auf dem deutschen Markt werden rund 80 Prozent der Aale geräuchert angeboten.

Die europäischen Fänge sanken allerdings in den letzten Jahren auf 10.000 bis 15.000 Tonnen, so dass es auf dem Markt für Aale aus der Zucht eine große Aufnahmebereitschaft gibt.

Produktarten:

- frisch
- mariniert, in Aspik als Präserven
- geräuchert
- als Konserven



Zubereitungsmethoden:

- Braten
- Garen im Sud



Copyright:

Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)
Große Elbstraße 133
22767 Hamburg
Tel.: (0 40) 38 92 597
Fax: (0 40) 38 98 554

