

Okerlachs Ein Fisch kehrt zurück

Seit zwölf Jahren versuchen engagierte Angler, den Lachs in der Oker wieder anzusiedeln. Anfangs wurden Jungfische ausgesetzt, später Eier aus Irland und Schweden importiert. Inzwischen hält der Angelsportverein Braunschweig 210 Elternfische. Im November, wenn die Lachse laichbereit sind, werden sie gestreift: Mitarbeiter des Vereins gewinnen Lachseier und -sperma und lassen die befruchteten Eier in einem eigens dafür hergerichteten Bruthaus schlüpfen.



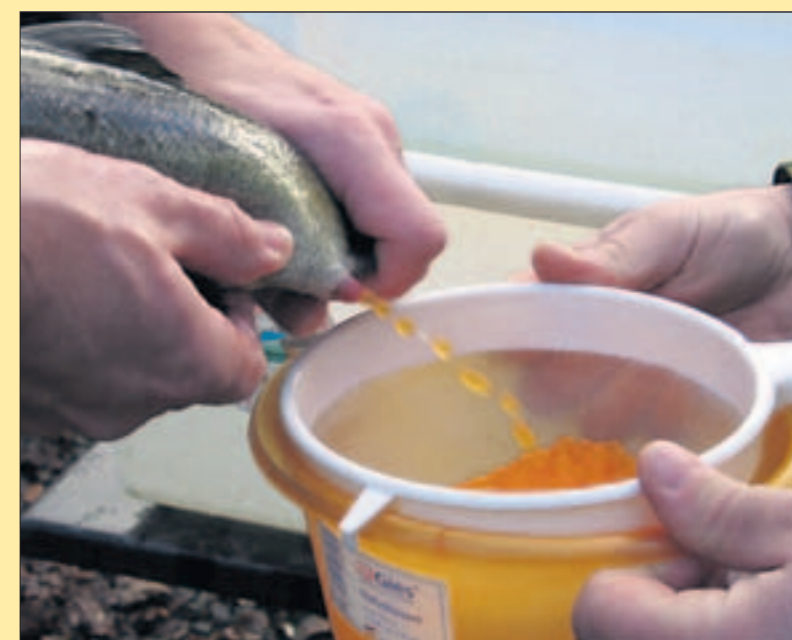
1 Thomas Fritsch (links) und Werner Ulrich bereiten Schüsseln und Eimer für das Abstreifen der Lachse vor.



2 Mit einem Netzkescher werden die Lachse aus den großen Hälterbecken in kleine Abstreifbehälter gegeben.



3 Vorsichtig wird das Wasser von Unterarmen, Händen und vom Lachs getupft.



4 Daumen und Zeigefinger streichen über den prallen Bauch des Lachsrogeners und drücken die Eier heraus.



5 Anschließend wird das weiße Sperma des Milchners über die orangefarbenen Lachseier gegeben.



Wie eine Puppe liegt das Lachsweibchen auf dem Unterarm von Thomas Fritsch (rechts). Werner Ulrich fängt die Lachseier mit Sieb und Schüssel auf. Fotos: Peter Lohse

Vor dem Laichen wird der Lachs frottiert

Von Peter Lohse

Fünf Lachse zappeln in dem Netz, das Thomas Fritsch am dicken hölzernen Stiel über den Beckenrand schiebt. Werner Ulrich nimmt es ab und kippt die Fische zehn Schritte weiter in ein meterhohes würfelförmiges Polyesterbassin. Es spritzt, die Lachse schlagen mit dem Schwanz, als sie wieder ins Wasser kommen, und suchen dann Deckung am Grund des Behälters.

Drei Mal wiederholen Fritsch und Ulrich die Prozedur, dann schwimmen 16 Lachse im Bassin. Jeder rund 50 Zentimeter lang und auffällig gefärbt: Schwarz umrandete rote Tupfen auf Rücken und Flanken, der sonst silbrige Bauch ist dunkelgrau gefönt.

Thomas Fritsch und Werner Ulrich sind vom Angelsportverein (ASV) Braunschweig. Wie an jedem Sonnabendmorgen treffen sie sich zum Arbeiten in der alten Klostergärtnerei in Wöltingerode. Hier hat der ASV sein Vereinsheim. Heute wollen sie Lachse abstreifen.

Kurz vor neun Uhr. Die Sonne schiebt sich gerade durch den Dunst der Harzberge. Dort oben liegt seit einigen Tagen Schnee, und hier unten in Wöltingerode gibt es seit einigen Tagen Frost nach einem

schiefer endlosen Herbst. Null Grad Lufttemperatur, das Wasser in den Fischhälterbecken ist dagegen lau: sieben Grad. Fritsch und Ulrich tragen lange, grüne Anglerhosen, die ihnen bis unter die Achseln reichen. Gegen die Kälte haben sie ihre Fleecepullover bis an die Ohren hochgezogen und wärmende Mützen aufgesetzt. Hände und Unterarme sind nackt. „In Handschuhen hat man kein Gefühl!“, sagt Thomas Fritsch. Und Pulloverärmel seien nach zehn Minuten klatschnass. „Das ist noch unangenehmer als die Kälte.“

210 Lachse leben in vier Becken

Im Hof des Vereinsheims haben die Männer alles genau vorbereitet. Seit sieben Uhr sind sie hier. Neben den vier großen Betonbecken, in denen 210 Lachse leben, steht das Würfelbassin, einen Schritt weiter sind zwei stabile weiße Plastikwannen auf einem alten Gartentisch angeordnet, eine weitere dahinter auf dem kiesigen Boden.

Fünf Schritte links daneben, unter dem Schutz eines überspringenden Daches, sieht es aus wie in einer Gartenküche: eine Rolle saugfähiges Küchenpapier, ein Stapel frische

Frotteetücher, sorgfältig gestapelte blitzsaubere Plastikschüsseln, dreizehn blaue, drei beige- und eine orangefarbene, zwei blaue Plastikemer, zwei Kunststoffküchensiebe, eine Flasche mit einer bräunlichen Flüssigkeit - Desinfektionsmittel: zum Reinigen des Geschirrs.

Wie eine Puppe auf dem Unterarm

„Fertig?“ fragt Fritsch. Ulrich wirft seine Zigarette weg und nickt. Er greift eine blaue Schüssel, legt ein Küchensieb darüber, schnappt sich Frotteetuch und Küchenpapier. Fritsch hat indessen mit dem Netzkescher drei Lachse in die nächste Wanne gehoben. Das Wasser darin ist mit einem Beruhigungsmittel versetzt. Nach einer Minute drehen sich die Fische auf die Seite. Sie lassen sich jetzt ohne Widerstand aus dem Wasser nehmen.

Thomas Fritsch greift ein Lachsweibchen, taucht es kurz in das saubere Wasser der nächsten Wanne und packt es wie eine Puppe auf seinen rechten Unterarm, das Fischmaul in Richtung Ellenbogengelenk, so, dass der pralle Bauch zwischen Daumen und Zeigefinger seiner rechten Hand zu liegen kommt. Mit der linken hat er

das Lachsweibchen an der Schwanzwurzel gepackt. Ulrich assistiert ihm mit Frotteetuch und Küchenpapier, tupft erst ihm die Unterarme, dann dem Lachs Rücken und Bauch ab.

„Es darf kein Wasser auf die Eier tropfen“, sagt Thomas Fritsch. Sonst würden sie aufquellen und könnten nicht mehr befruchtet werden. Vorsichtig streichen sein rechter Daumen und Zeigefinger über den runden Bauch. Im Bogen perlen glänzende, orangefarbene schimmernde Kugeln aus der Bauchöffnung: Lachslaich. Direkt in das Sieb, das Werner Ulrich mit der Plastikschüssel unter den Fisch hält.

Bis zu 1500 Eier pro Fisch

Fünf bis sechs Mal muss Fritsch über den Lachsleib streichen, dann sind alle Eier heraus - gut zwei Männerhände voll, pro Fisch bis zu 1500. Jedes hat einen Durchmesser von knapp einem halben Zentimeter. Die Eier werden zum Schutz gegen die Kälte ins Haus gestellt, das Lachsweibchen in die dritte Wanne gesetzt. Hier kann es sich erholen, bevor es wieder in das große Becken kommt.

Keine drei Minuten hat das Abstreifen des Lachses gedauert. Die Männer arbeiten zü-

gig. Bei manchen Fischen haben sie keinen Erfolg. „Zu früh“, meint Werner Ulrich, „die sind noch nicht so weit.“ Nach den Weibchen werden die Lachsmännchen, die Milchner, gestreift. Ihre weiße Samenflüssigkeit wird direkt auf die Eier gegeben. Werner Ulrich verrührt beides mit einem feinen buschigen Haarpinsel: „Damit auch jedes Ei etwas abbekommt.“ Danach werden die Schüsseln mit frischem Bachwasser aufgefüllt. In den nächsten zwei Stunden sollen die Eier quellen und eine ledrige Schutzschicht bilden. Danach werden sie in Brutbehälter gegeben.

Nach einer knappen Stunde ist die erste Charge fertig. Ulrich und Fritsch machen Pause. Mühsam fingern sie Zigaretten heraus. Die Kälte ist ihnen so in Finger und Handgelenke gekrochen, dass sie kaum die Hände schließen noch etwas fühlen können.

Inzwischen hat sich die Sonne durchgesetzt, verschafft ein wohliges Gefühl. Thomas Fritsch und Werner Ulrich rauchen, erzählen ein wenig. Dann geht es weiter. Lachse ins Becken, abstreifen, Pause. Gegen 17 Uhr, als es dunkel wird, liegen rund 44 500 befruchtete Lachseier in den Brutschalen - Grundstein für die nächste Generation Okerlachs.



Lachseier und Sperma werden mit einem weichen Pinsel sorgfältig verrührt, so dass jedes Ei befruchtet wird. Fruchtbare Lachseier glänzen in einem makellosen Orangeton. Unfruchtbare, beschädigte Eier färben sich milchig weiß.



Lachsmännchen (Milchner, oben) und Lachsweibchen (Rogener) in Laichfärbung. Deutlich ist beim Milchner der hochgebogene Unterkiefer, der Laichhaken, zu erkennen. Fünf bis sechs Wochen nach dem Laichen verändert sich die Färbung der Fische, sie werden wieder silbern.

FAKTEN

Vom Ei zum Lachs

Befruchtetes Ei: Bildet zwei Stunden nach der Befruchtung eine feste Außenhülle.

Augenpunktstadium: Nach vier Wochen bei 8 Grad Wassertemperatur bildet sich ein schwarzer Punkt im Ei - der Augenpunkt. Nach weiteren 2 bis 3 Wochen schlüpfen die Lachse.

Die weiteren Lebensstadien (die Bezeichnungen kommen überwiegend aus dem Englischen): **Alvin:** Lachse in den ersten drei bis vier Wochen ihres Lebens. Sie können noch keine Nahrung aufnehmen, ernähren sich aus ihrem Dottersack.

Fry: Brütling nach dem Dottersackstadium.

Parr: Junglachs im 1. bis 3. Lebensjahr. Er hat an den Seiten centgroße dunkle Flecken.

Smolt: 2. bis 4. Lebensjahr. **Grils:** Lachs, der nach einem Winter im Meer in den Fluss zurückkehrt ist.

MSW (Multi-See-Winter): Lachs, der zwei bis drei Winter im Meer gelebt hat. **Kelt:** Lachs, der gelaiacht hat.

Wo die Lachse herkommen Die Elternfische für die Okerlachs gehören zum schwedischen Åtran-Stamm. Sie kom-



Befruchteter Lachslaich wird von Thomas Fritsch mit frischem Bachwasser übergossen.

men aus dem Danmarks Center for Vidlaks in Dänemark, einer gemeinnützigen Stiftung. Dort werden Lachse für die Wiederansiedlung und den Besatz gezüchtet, die Experten dieser Stiftung beraten bei Wiederansiedlungsprojekten.

Die Fachleute achten bei der Auswahl der Fische für die Oker darauf, dass diese keine Krankheiten haben und das genetische Vielfalt gewährleistet ist. Denn nur, wenn immer wieder neue Elternlachse für die Zucht eingesetzt werden, wird es in der Oker eines Tages einen gesunden Lachsbestand geben.

Okerlachsprogramm

1994 von Anglern des Angelsportvereins Braunschweig initiiertes Programm zur Wiederansiedlung des Lachses in der Oker. Inzwischen wird das Vorhaben auch von der Aller-Oker-Lachsgemeinschaft, einem Zusammenschluss der Angelvereine an Aller, Oker und Schunter, unterstützt. Ein Lachsei kostet im Handel rund 10 Cent. Der Angelsportverein Braunschweig hofft, dass er in diesem Jahr 100 000 Eier gewinnen kann. hpl
Informationen: www.asv-braunschweig.de