

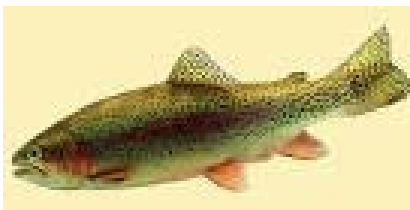
## 13 wichtige Fischarten im Chiemsee

### Seeforelle (*Salmo trutta lacustris*)

An der kleinen zweiten Rückenflosse, der Fettflosse, ist sie leicht als Lachsartiger (Salmonide) zu erkennen. Sie ist eine Standortform der Bachforelle, die silbrige Seiten hat und bis ein Meter lang werden kann. Sie laichte früher in der Tiroler Achen, als deren Qualität noch besser war. Die ein- bis dreijährigen „Schwebforellen“ wanderten in den Chiemsee, wo sie sich von Plankton ernährten. Heute kommen die Jungfische aus der Brutanstalt. Die erwachsene Forelle lebt räuberisch.



### Seesaibling (*Salvelinus alpinus salvelinus*)



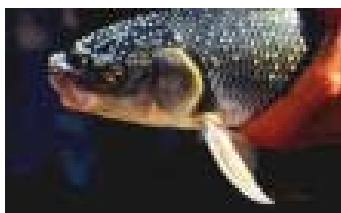
Er ist auch ein Salmonide, der jedoch nur 30 bis 80 cm lang wird. Er laicht im Winter in 20 bis 80 m Tiefe. Auffällig sind die roten Punkte an der Seite und der orangerote Bauch der Männchen zur Laichzeit. Er ist wohl nicht eigentlich im Chiemsee heimisch; gefangene Tiere stammen wohl von auswärts bezogener Fischbrut.

### Renke oder Felchen (*Coregonus spec.*, mehrere Arten)

Die Renke laicht im freien Wasser oder auf feinem, sauberem Kies. Da durch Sauerstoffmangel hohe Verluste auftreten, werden heute 60 bis 80 Millionen Jungrenken pro Jahr erbrütet und vor dem Aussetzen mit tierischem Plankton gefüttert. Sie ist mit 80 % der Gesamtfänge und wegen ihrer hohen Fleischqualität der fischereiwirtschaftlich wichtigste Fisch des Chiemsees. Man fängt sie mit Schwebnetzen.



### Perlfisch oder Frauenfisch (*Rutilus frisii meidingeri*)



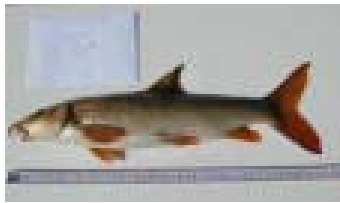
Ein 40 bis 70 cm großer Weißfisch mit drehrundem Körperquerschnitt. Der Name kommt von dem silberglänzenden, perlartigen Laichauschlag der Männchen im Mai. Er lebt verborgen in großen Tiefen und ist so selten, dass er ganzjährig geschützt werden muss. Wegen seiner Seltenheit und seines delikaten Fleisches mussten Fänge in früheren Zeiten stets bei den Klosterfrauen von Frauenchiemsee abgeliefert werden, weshalb er am Chiemsee auch Frauenfisch heißt. Eventuell ist die Art im Chiemsee schon ausgestorben.

### **Schleie (*Tinca tinca*)**

Sie ist ein katpfenähnlicher Fisch, der bis zu 50 cm lang werden kann. Im weichen Boden sucht sie nach allen Arten von Nahrung, die sie mit ihren Barteln und Geschmacksknospen auffindet. Da sie ein wohlschmeckender Speisefisch ist, sich aber natürlich kaum noch fortpflanzt, wird sie durch Besatz aus Brutanstalten erhalten.



### **Barbe (*Barbus barbus*)**



Die bis 70 cm große Barbe ist grundorientiert, was man an ihrem abgeplatteten Bauch und dem unterständigen Maul erkennen kann. Eigentlich ist sie ein Flussfisch der nach ihr benannten Barbenregion, kommt aber auch im Chiemsee vor, da sie in der Alz ablaicht. Der Fisch ist schmackhaft, allerdings ist der Rogen giftig.

### **Brachse (*Abramis brama*)**

Sie fällt durch ihren seitlich abgeplatteten und hochrückigen Körper auf, der meist bis 50 cm Länge erreicht. In großen Schwärmen gründelt sie im Seegrund, um vor allem Kleintiere mit ihrem Rüsselmaul aufzunehmen. Da sie sehr grätenreich ist, werden die Filets oft durch eine spezielle Maschine gelassen, die die Gräten in kleine Stücke bricht. Vor allem geräuchert gilt sie als Delikatesse.



### **Waller oder Wels (*Silurus glanis*)**



Mit einer Körperlänge von bis zu 3 Metern ist er der Riese unter den Chiemseefischen. Die langen Barteln ermöglichen ihm nachts Beute zu jagen, die er mit seinem großen Maul verschlingt. Sogar Entenküken oder Bisamratten sind vor ihm nicht sicher. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

### **Aal (*Anguilla anguilla*)**

Der bis zu einem Meter (Weibchen) lange, schlangenförmige Fisch ist wie der Waller ein Nachräuber. Im Chiemsee ist er ein Fremdling, da er sich ausschließlich in der im Westatlantik in der Sargassosee fortpflanzt. Er ist also ein Wanderfisch und



seine Larven kehren über das Meer zurück und besiedeln als Steigaale unsere Gewässer. Da der Chiemsee über die Donau entwässert, ist der Weg zu weit und es gibt kein natürliches Vorkommen. Wegen seiner wirtschaftlichen Bedeutung werden pro Jahr 180000 sogenannte Glasaale gekauft, so dass etwa 7,5 Tonnen Aal gefangen und bevorzugt geräuchert werden können.

### **Hecht (*Esox lucius*)**



Durch seinen bis zu einem Meter langen torpedoförmigen Körper, sein großes mit langen Zähnen bewehrtes Maul, seinen Heckantrieb durch Rücken- After- und Schwanzflosse sowie seine gute Tarnung ist er der perfekte Lauerjäger. Auf dem Speisezettel des gefräßigen Räubers stehen Fische, auch andere Hechte, Frösche, Vögel und kleine Säugetiere. Zum Abbläichen braucht er überschwemmte Wiesen, wie sie heute durch Entwässerung und Regulierung kaum noch vorkommen. Die Erhaltung erfolgt heute über Besatz aus Brutanstalten.

### **Barsch oder Flussbarsch (*Perca fluviatilis*)**

Barsche sind leicht an ihren zwei Rückenflossen zu erkennen, von denen die vordere harte Knochenstrahlen aufweist. Der hübsch gefärbte Fisch wird meist bis 35 cm groß. Er ist ein recht häufiger Raubfisch, der sich gern in kleinen Trupps aufhält. Am Bodensee war er als Speisefisch unter dem Namen Egli schon immer beliebt, die Bedeutung des sogenannten Schratzenfilets steigt auch am Chiemsee immer mehr.



### **Zander (*Stizostedion lucioperca*)**



Er ist der etwas größere (bis 50 cm) Verwandte des Flussbarschs. Seine Reflexionsschicht auf der Netzhaut ermöglicht ihm die Jagd auch in trübem Wasser. Er laicht gerne an Wasserpflanzen oder Gestrüpp, aber sein Bestand kann nur durch Besatz erhalten werden. Sein wohlschmeckendes, grätenarmes Fleisch machen ihn zu einem beliebten Speisefisch.

### **Rutte oder Quappe (*Lota lota*)**

Sie wird normalerweise bis 50 cm lang. Erkennen kann man diesen Süßwasserdorsfisch an der zu Säumen ausgezogenen Rücken- und Afterflosse und an der einen Kinnbartel. Das Weibchen legt bis zu 1 Million Eier im Winter. Früher hatte sie große Bedeutung für die Berufsfischerei. Ihr Fleisch, besonders aber die Leber ist wohlschmeckend.

