

Petri Heil!

Lob für das Aitel: eine Herausforderung, die schmeckt

Es gibt eine Fischart, die gilt als Gewinner all der Veränderungen, die in unseren Gewässern passiert sind und passieren: Zerstückelung, Verschmutzung, Erwärmung. Es ist das Aitel oder, wie unsere Freunde jenseits des Weißwurstäquators sagen: der Döbel.

Ein schöner Fisch. Die dunkle Umrahmung seiner Schuppen zeichnet ein netzartiges Muster auf seinen Körper, die Brust- und Bauchflossen sind rötlich gefärbt. Dennoch mögen ihn die meisten Fischer nicht. Also breiten sich die Aitel aus, wo sie können - von alpinen Bächen und Seen bis in die

Donau. Dort, wo der Innbach in die Donau mündet, fing ich kürzlich ein durchschnittlich großes Aitel (40 cm), für das weder Schonzeit noch Brittelmaß gilt. Der Fisch biss auf einen Tauwurm auf Grund an einer ungespannten Schnur, während ich mit der zweiten Angel erfolglos Gummifische warf.

Später las ich, dass Aitel den Köder beim kleinsten Widerstand ausspucken und umdrehen. Insofern zahlte sich meine Schlampigkeit aus. Die zu den Karpfenartigen zählenden Fische sind schlau,



KOLUMNE
VON
KLAUS BUTTINGER

Klar, ein Fisch aus der Salmonidenfamilie hat weniger Gräten. Bei ein wenig Umsicht lassen sich die Y-Gräten jedoch leicht aus dem garen Fischfleisch ziehen, man braucht halt ein wenig länger beim Essen. Aber geschmeckt hat das Aitel! „Alle Achtung“, sagte die

sehr schlau. Entsprechend schwer sind sie zu beangeln. Dazu kommt, dass viele meinen, Aitel könne man ob ihrer vielen Gräten nicht essen, ja es geistern sogar Gerüchte durchs Lügennetz, die besagen, sein Fleisch sei giftig. Alles Unsinn.

Holde. Hier mein Rezept: Innen und außen salzen, pfeffern. Fisch drei-, viermal außen einschneiden, auf Alufolie und Zitronenscheiben betten, Bauch mit Kräutern (Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Oregano) füllen, Zitronenscheiben drauflegen, Folie schließen und 35 Minuten ins Rohr (180 Grad).

Man kann die Filets auch ganz normal braten, wobei man sie schröpfen sollte (alle vier Millimeter bis zur Haut einschneiden).

Fazit: Das Aitel wird unter Wert geschlagen in der Fischerwelt, anglerisch wie kulinarisch.

 k.buttinger@nachrichten.at



Aitel auf der Suche

Foto: Archiv