

OÖN 24.10.2017, Fisch des Jahres 2018

## Wels zum Fisch des Jahres 2018 gewählt

WIEN. Er lebt verborgen in der Dunkelheit stehender oder langsam fließender Gewässer.



Bild: Wolfgang Pölzer

Der Wels wurde zum Fisch des Jahres 2018 gewählt. Er ist der Größte in unseren Gewässern.

Der europäische Wels - auch Waller genannt - wird bis zu drei Meter lang und ist der größte Süßwasserfisch. Der perfekte Räuber verfügt über einen hervorragenden Geruchs- und Geschmackssinn. Für 2018 wurde der Wels zum Fisch des Jahres ernannt, gab das Kuratorium für Fischerei und Gewässerschutz am Dienstag bekannt.

Wien. Seine imposante Größe verschafft ihm Respekt, dennoch bringt ihn die Reduktion seines Lebensraumes in Bedrängnis. In der Roten Liste Österreichs wird der Wels als "gefährdet" eingestuft. Welse benötigen flache, seichte und bewachsene Uferstellen zum Abbläuen, wo der Milchner (Männchen) die Brut bewacht. Wo es seichte Uferzonen gibt, dort kann sich der Wels fortpflanzen, auch in Teichen und Kiesgruben, heute ebenso in Stauräumen. Doch die notwendigen Flachwasserzonen werden durch Regulierungen und Wehre vielerorts zerstört. Zusätzlich beeinträchtigen steter Badebetrieb und in der Donau der Wellenschlag durch Motorboote und Schiffe den Bruterfolg.

Europäische Welse gehören zu den am schnellsten wachsenden Fischen und können - je nach Nahrungsangebot - am Ende des ersten Sommers bereits 50 Zentimeter Länge und ein Gewicht von bis zu 500 Gramm vorweisen. Der Wels

frisst einfach alles, was in sein geräumiges Maul passt. Durch blitzschnelles Aufreißen des riesigen Mauls saugt er die Beute regelrecht in sich hinein, wobei ein mächtiger Wassersog entsteht. Er ernährt sich nicht nur von Fischen, sondern frisst ebenso Würmer, Schnecken, Insekten und Krebse bzw. mit zunehmender Größe auch Frösche, Ratten, Mäuse und Vögel. Ein ausgewachsener Wels braucht sich nicht zu fürchten und kann ohne natürliche Feinde bei optimalen Lebensbedingungen ein Methusalem mit einem Alter von bis zu 80 Jahren und mehr werden.

Jüngere wildgewachsene Welse mit ihrem weißen Fleisch sind grätenarm und bestens als Speisefische geeignet. Der milde Geschmack erinnert etwas an Kalbfleisch. Das Fleisch älterer und größerer Tiere ist fettreich, wird aber in Osteuropa zu Fischgulasch und Fischsuppe verarbeitet. Wels kann gebraten, gegrillt oder auch geräuchert werden. Die im Handel oft angebotenen rotfleischigen afrikanischen Welse stammen jedoch aus kostengünstiger Massenerzeugung in Zuchtanstalten.