

FAQ: Europäischen Aal

Der Europäische Aal ist eines der faszinierendsten heimischen Lebewesen. Sein noch immer rätselhafter Lebenszyklus und seine Verwandlungskünste sind legendär. Als eine der auch historisch wichtigsten Fischarten Deutschlands gehört der Aal fest zur Natur- und Kulturgeschichte unseres Landes. Seit vielen Jahren häufen sich die Hiobsbotschaften zum Aalbestand. Ist er wirklich vom Aussterben bedroht? Und wie kann man ihn retten? Die Debatte um den Aal ist zuweilen heftig. Slow Food versucht Orientierung zu geben und beantwortet die wichtigsten Fragen zum Aal und zu seinem Schutz.

3/2023

Europäischer Aal

FAQ

Wie geht es dem Europäischen Aal?

Von den 20 bekannten Aal-Spezies weltweit ist der Europäische Aal (*Anguilla anguilla*) die am meisten bedrohte Art. Anders als viele andere überfischte Wasserbewohner gilt der Europäische Aal tatsächlich als vom Aussterben bedroht, entsprechend ist er in der Roten Liste der Weltnaturschutzunion IUCN eingestuft. Zur Abschätzung der Bestandsentwicklung werden vor allem die sogenannten Glasaale herangezogen. Glasaale sind etwa fünf bis sieben Zentimeter lange, durchsichtig-gläserne Jungaale, die aus dem Laichgebiet der Sargassosee kommen. In einer mehrjährigen transatlantischen Reise werden sie von der Strömung jedes Jahr an die Küsten Europas und Nordafrikas getrieben, um von dort als Steigaale flussaufwärts in die Binnengewässer einzuwandern. In der Nordsee (in Norwegen, Schweden, Dänemark, Deutschland, Belgien und in den Niederlanden) ist das Aufkommen der Glasaale auf historische Tiefststände gesunken. Im Vergleich zum Glasaal-Aufkommen der Jahre 1960 bis 1979 kamen 2021 dort nur 0,6 Prozent der damals üblichen Menge an – ein Minus von mehr als 99 Prozent. Damit befindet sich der Aalbestand in Deutschland und in ganz Europa unverändert in einem extrem kritischen Zustand. Nach wissenschaftlicher Einschätzung wird eine nachhaltige Erholung noch Jahrzehnte dauern, sofern sie überhaupt gelingt.

** Zahlen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft*

Warum ist der Aal so stark bedroht?

Für den dramatischen Niedergang ist eine Vielzahl von Ursachen verantwortlich. Die Wichtigsten: Verlust von Lebensraum, die vielen Migrationsbarrieren durch verbaute Flüsse, Wasserkraftwerke, Schleusen und Wehre, dazu die Verschmutzung und Vergiftung des Wassers, die Klimakrise mit veränderten Meeresströmungen sowie Krankheiten und Parasiten, schließlich die Entnahme durch Fischerei und Angler und der illegale Handel mit Jungaalen. Noch im Jahr 2018 sollen 350 Millionen Glasaale, etwa ein Viertel des gesamten Aufkommens, illegal nach Asien verkauft worden sein. Aale sind besonders fette Fische, sie lagern fettlösliche Gifte und Schadstoffe stärker ein als andere Wassertiere, das macht sie anfällig für Verunreinigungen im Wasser. Im Laufe ihres Lebens durchwandern sie große Distanzen und unterschiedlichste Lebensräume, sie sind deshalb auch mit einer Vielzahl von Gefahren konfrontiert. Um sich zu vermehren, müssen die ausgewachsenen geschlechtsreifen Aale zurück in die Sargassosee schwimmen,



ihre Geburtsstätte. Das ist eine kräftezehrende Reise, die Entfernung von den europäischen Küsten zum Laichgebiet beträgt bis zu 7000 Kilometer. Die natürlichen Lebensräume der Aale sind Binnengewässer, also Flüsse und Seen, die eine Verbindung zum Meer haben. Bei Besatzmaßnahmen werden sie aber oft zu kommerziellen Zwecken in abgetrennten Seen und Teichen gehalten, ohne Aussicht auf eine Abwanderung ins Laichgebiet.

Welche Schutzmaßnahmen sind aktuell in Kraft?

Der Durchbruch kam 2007, als die EU endlich die Notbremse zog und ein Schutzprogramm für den Aal auf den Weg brachte: die EU-Aalverordnung. Die überwiegende Mehrheit der Mitgliedsländer ist seitdem verpflichtet, Aal-Bewirtschaftungspläne vorzulegen und Schutzmaßnahmen in Kraft zu setzen. Darüber müssen sie regelmäßig berichten. Im selben Jahr wurde der Europäische Aal auch in das Washingtoner Artenschutzabkommen aufgenommen, womit der internationale Handel reguliert und kontrolliert wird. Seit 2010 sind in der EU alle Aalexporte verboten. Im Dezember 2022 wurde die von der EU erlassene dreimonatige Schonzeit für Aale vom EU-Fischereirat – auch dank deutscher Unterstützung – auf sechs Monate ausgeweitet. Aalbesatz-Maßnahmen sind aber weiter möglich. Ebenso dürfen die Fischereibetriebe außerhalb der Schonzeit in bestimmtem Umfang weiter Aale fischen und vermarkten. Verboten ist dagegen das Freizeit-Angeln von Aalen im maritimen Bereich. Die jetzt gültige sechsmonatige Schonzeit für Aale ist aufgeteilt: Für die Ostsee sind es zunächst die Monate Oktober bis Dezember, für die Nordsee September bis November. Drei weitere Monate werden durch die EU-Mitgliedsstaaten individuell festgelegt, dabei ist die Entwicklung der Aalwanderung im Jahreslauf zu berücksichtigen. Auch im Bundesnaturschutzgesetz ist der Aal als besonders schützenswert eingestuft. Nur Empfehlungscharakter und keine rechtliche Bindung haben dagegen die Forderungen des Internationalen Rats für Meeresforschung ICES. Aufgrund der unverändert kritischen Lage lautet dessen wissenschaftliche Vorgabe in aller Klarheit und Rigorosität: In sämtlichen Lebensräumen der Aale sollen alle Aalfänge komplett eingestellt werden.* Kein Fang, keine Vermarktung, kein Aal mehr auf dem Teller.

**https://ices-library.figshare.com/articles/report/European_eel_Anguilla_anguilla_throughout_its_natural_range/19772374*

**Siehe dazu auch die umfangreiche Bestandsaufnahme zum Aal auf der Internetseite „Fischbestände Online“ des Thünen-Instituts für Ostseefischerei: <https://www.fischbestaende-online.de/fischarten/aal-europaeischer/>*

Zeigen die Schutzmaßnahmen Wirkung?

Von 1980 bis 2011 ist der Bestand des Europäischen Aals unaufhörlich und in dramatischem Tempo zurückgegangen. Nach 31 Jahren Abwärtsentwicklung konnte der Rückgang durch die Schutzmaßnahmen zumindest gestoppt werden. Die Zahl der Glasaale hat seitdem, wie das Thünen-Institut für Ostseefischerei bilanziert, „nicht weiter abgenommen“. Es bewegt sich „mit geringfügigen jährlichen Schwankungen auf einem sehr niedrigen Niveau“. Die Schutzmaßnahmen der EU haben zumindest eines erreicht: „Das Bewusstsein für die Situation wächst, überall in Europa werden Schutzmaßnahmen ergriffen“, schreibt Aal-Forscher Willem Dekker. Ein leichter Bestandsanstieg seit 2011 sei ein Grund zur Hoffnung.* Auch der illegale Handel gefangener Glasaale soll aufgrund einer intensiveren Strafverfolgung inzwischen zurückgegangen sein. Die Herausforderungen bleiben allerdings groß, denn der illegale Fang und Handel mit Aalen gilt als „wertmäßig größtes Wildtierverbrechen in Europa“, so Dekker. „Im Dunkel der Nacht kann ein Wilderer schnell mehrere Tausend Euro pro Kilogramm (illegal gefangener) Glasaale verdienen“, sagt Aalexperte Florian Stein vom Deutschen Angelfischerverband.

** Willem Dekker: Ist der Europäische Aal ausreichend geschützt?*

<https://www.sustainableeelgroup.org/ist-der-europaische-aal-ausreichend-geschutzt/>

Die stark waren die Aalbestände in früheren Zeiten?

Aale gehörten lange zu den häufigsten Fischarten. Aalforscher Dekker schreibt: „Vor etwas mehr als 100 Jahren lebten Aale in allen Flüssen, Seen, Gräben, und Mooren in allen Bundesländern in unserem ganzen Land, ja sogar in ganz Europa.“* Sie galten mit ihrem hohen Fettgehalt von 28 Prozent als besonders energiereiche und preiswerte Nahrungsquelle. Die Kanäle in der Marschlandschaft Norddeutschlands sollen einst so voller Aale gewesen sein, dass sie die Bauern als Dünger auf die Felder warfen. An den Küsten wurden die Glasaale auch von Bauern gekeschert und an Schweine und Hühner verfüttert. Mit dem Siegeszug der Aalräuchereien erlebte das Arme-Leute-Essen einen durchschlagenden Imagewandel, Räucheraal wurde zur gesuchten Delikatesse.

** Willem Dekker: Ist der Europäische Aal ausreichend geschützt?*

<https://www.sustainableeelgroup.org/ist-der-europaische-aal-ausreichend-geschutzt/>

Welche Bedeutung hat der Aal?

Der Aal gehört zu den faszinierendsten Lebewesen. Der schleimig-schlangenartige Fisch kann für einige Tage sogar an Land überleben. In seinem Leben wechselt er als echter Verwandlungskünstler immer wieder radikal seine Gestalt, er lebt im

Süß- und im Salzwasser. Bis heute ist vor allem seine Fortpflanzung rätselhaft geblieben. Noch nie konnten Aale beim Laichen beobachtet werden. Ihre Vermehrung hat die Forschung über Jahrhunderte beschäftigt. Auch der große Psychoanalytiker Sigmund Freud verbrachte in Triest ab 1876 einige Jahre mit der (vergeblichen) Suche nach den Testikeln des Aals. Aale gibt es seit mindestens 40 Millionen Jahren auf der Erde. Sie sind Gegenstand vieler Mythen, Traditionen und Geschichten. „Sich eine Welt ohne Aal vorzustellen, wäre wie eine Welt ohne Berge oder Meer, Luft oder Erde“, schreibt der schwedische Schriftsteller Patrik Svensson*. Natürlich gehören Aale auch zur kulinarischen und fischereilichen Geschichte Europas, mit einer ganz eigenen Aal-Esskultur. Über Jahrhunderte war der Aal ein wertvolles Nahrungsmittel. In deutschen Binnengewässern dürfen Aale unter Einhaltung immer strengerer Schutzbestimmungen und Auflagen nach wie vor gefischt werden. In vielen norddeutschen Flüssen oder am Bodensee und in der Müritz gilt der Aal auch heute noch als wirtschaftlich bedeutende Art. Hotspot der europäischen Aalfischerei war lange das niederländische Städtchen Harderwijk am IJsselmeer. Dort wurden 1980 noch 5.000 Tonnen Aal gefangen, zuletzt waren es noch 250 Tonnen. Die Flotte der Aalfischer ist dort von 172 auf drei Schiffe geschrumpft. Von den 30 Aalräuchereien der Stadt ist nur eine übriggeblieben.

* Patrik Svensson: *Das Evangelium der Aale*, Carl-Hanser-Verlag 2019, 252 Seiten

Kann man Aale züchten und vermehren?

Es ist bisher trotz aller Anstrengungen nicht gelungen, den Europäischen Aal in Gefangenschaft zu vermehren. Sämtliche Besatzmaßnahmen sind deshalb auf den Wildfang von Glasaalen angewiesen. Die Fortpflanzung in Gefangenschaft ist weiterhin Gegenstand intensiver Aalforschung. Inzwischen, so heißt es, sei die „Reifung“ von Aalweibchen und -männchen im Labor gelungen und die daraus hervorgegangenen Larven seien auch einige Wochen lebensfähig gewesen. Aber noch hat kein gezüchteter Aal jemals das Laborstadium verlassen. Eine echte Vermehrung des Europäischen Aals für Besatzmaßnahmen und Aquakulturen liegt noch immer in weiter Ferne.

Welchen Sinn haben Besatzmaßnahmen?

Besatzmaßnahmen sind hoch umstritten. Für die Fischereiverbände sind sie eine wertvolle Strategie, um Aale aufzuziehen. Unklar bleibt, wie viele der besetzten Aale tatsächlich die Geschlechtsreife erreichen und – mit guten Überlebenschancen – die Reise ins Laichgebiet antreten können. In seltenen Fällen werden Besatzmaßnahmen von einem wissenschaftlichen Monitoring begleitet, wie etwa am Nord-Ostsee-Kanal und am Elbe-Lübeck-Kanal. In den Abschlussberichten werden die Besatzmaßnahmen positiv bewertet, der

Aalbestand habe sich vergrößert.* Naturschützer kritisieren dagegen, dass Besatzmaßnahmen überwiegend rein kommerziellen Zwecken dienen. Der weitaus größte Teil der besetzten Aale werde aufgezogen und schließlich gefangen und vermarktet, sprich: gegessen. Viele Besatzmaßnahmen seien schon deshalb kontraproduktiv, weil die Gewässer, in denen die Aale ausgesetzt werden, keine oder nur eine schwer passierbare Verbindung zum Meer haben. Unbestreitbar bleibt, dass jeder Besatz von Aalen auf Wildfängen von Glasaalen basiert. Die Zahl der Steigaale, die auf natürlichem Weg in die Flüsse aufsteigen, wird dadurch dezimiert. Glasaale werden an den Flussmündungen der Küsten gefischt. Die Verluste bei der Glasaal-Fischerei, beim Handel und Transport sind hoch. Die Aussagen des Fischereirats ICES sind eindeutig. Die Wissenschaftler empfehlen, auch für Besatzmaßnahmen keine Aalfänge zu erlauben. Das Thünen-Institut bilanziert: Es fehlen „schlüssige Beweise, dass sich aus den Besatzmaßnahmen ein Nettotonnen für den Gesamtbestand des Europäischen Aals ergibt“ **.

**Einfluss von Aalbesatzmaßnahmen auf die Bestandsstruktur in den Gewässersystemen Nord-Ostsee-Kanal und Elbe-Lübeck-Kanal - Abschlussbericht Projektzeitraum 2016 - 2018*

*** <https://www.fischbestaende-online.de/fischarten/aal-europaeischer/>*

Gehört Aal noch auf die Speisekarte?

Viele Wirtinnen und Wirte tun sich schwer mit der Verbannung des Aals von der Speisekarte, zumal er als kulinarisches Kulturgut gilt. Sie argumentieren mit dem Hinweis, ihr Aal käme aus nachhaltiger Aufzucht oder nachhaltigen Fängen. Wissenschaftlich ist diese Aussage nicht haltbar, da es erstens keine Aal-Zucht gibt und zweitens die Art stark bedroht ist, womit jeder Fang den ohnehin reduzierten Bestand weiter dezimiert. Aalschützer:innen argumentieren mit der simplen Logik, dass jeder Aal, der gegessen wird, sich nicht mehr fortpflanzen kann. Dies gilt vor allem, solange in den besetzten Gewässern die Fang- und Verzehrzahlen nicht stark reduziert werden, damit mehr fortpflanzungsfähige Aale abwandern können. Die transparente und schlüssige Darstellung einer wirklich nachhaltigen Herkunft ihres verwendeten Aals gelingt derzeit noch den wenigsten Gastronom*innen, obwohl es bereits einige Ansätze gibt, zum Beispiel die Aaltaxis. Zur Erholung des Bestandes und um die Art und somit auch ein Stück Kulturgut zu erhalten, ist es sinnvoll und notwendig, den Aal von der Speisekarte zu nehmen.

Was sind Aaltaxis?

Wenn Aale geschlechtsreif werden, verwandeln sie sich in sogenannte Blankaale oder Silberaale. Sie hören auf zu fressen, ihr Verdauungstrakt bildet sich zurück und die Geschlechtsorgane nehmen ihren Platz ein, die Aale leben dann jahrelang ausschließlich von ihren Fettreserven. Zugleich vergrößern sich die Augen und auch die Körperfarbe verändert sich von blau-grün-braun zu leicht silbern. Jetzt

sind sie bereit für ihre letzte Reise über Tausende Kilometer in die Sargassosee. Damit sie unfallfrei aus den Flüssen ins Meer schwimmen können und nicht von den Turbinen der Wasserkraftwerke geschreddert werden, sind an manchen kritischen Stellen „Aaltaxis“ eingerichtet worden. Das Prinzip ist einfach, aber wirksam: Die Aale werden vor dem Hindernis eingefangen und danach flussabwärts wieder ausgesetzt. An der Weser haben sich fünf Fischereibetriebe zusammengeschlossen, um ein gemeinsames Aaltaxi zu betreiben. Die Fische werden im Raum Hameln/Drakenburg gefangen und – sieben Staustufen später – in Dedesdorf wieder ausgesetzt. Bei einer vom NDR gefilmten Taxifahrt wurden 1.200 Kilogramm Aal transportiert. Man muss es gesehen haben, wie die sich schlangenhaft windenden Tiere in große Bottiche verfrachtet und schließlich in die Tanks jener Fahrzeuge gekippt werden, die eher einem Molkereiwagen ähneln als einem Taxi. *

* <https://www.youtube.com/watch?v=KH2d1xBTZD4>

Wie lange muss der Aal streng geschützt werden?

Diese Frage kann aktuell niemand beantworten. Es hat mehr als 30 Jahre gedauert, bis die EU auf den dramatischen Rückgang reagierte und ihre Schutzmaßnahmen auf den Weg brachte. Nach 30 Jahren Abstieg braucht es womöglich auch 30 Jahre des Schutzes, um den Aalbestand nachhaltig zu stabilisieren. Voreilige Entwarnungen könnten zu empfindlichen Rückschlägen führen. Ohnehin rechnet niemand damit, dass die Größe des historischen Bestands jemals wieder erreicht werden kann. Aalschutz hilft aber auch anderen Wanderfischen, die ebenfalls von verbauten Flüssen, Schadstoffen im Wasser und dem Verlust an Lebensräumen bedroht sind. Fischtreppe, renaturierte Wasserflächen und zurückgebaute Hindernisse dienen nicht nur diesem sonderbaren Tier, sondern der gesamten Bewohnerschaft unserer Gewässer.

Kontakt

- Fisch-Kommission: fischkommission@slowfoo.de
- Öffentlichkeitsarbeit: presse@slowfood.de, Tel: 030 20004750

Stand: 3/2023

Autor*innen: Fisch-Kommission Slow Food Deutschland

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.

www.slowfood.de • V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff

Seite 7/7