

Aalutsetten in de Flensburger För 2022/Åleudsætning i Flensborg Fjord 2022

Flensburg, den 8. Juli 2022. Beim ersten bilateralen *Aalutsetten in de Flensburger För* setzen dänische und deutsche Fischer der Flensburger Förde 120.000 Jungaale in die Förde bei Kollund und Wassersleben aus. So tragen sie dazu bei, die inzwischen wieder langsam ansteigende Population des Wanderfisches im Ostseeraum weiter zu stärken. Die Europaabgeordneten Søren Gæde und Niclas Herbst, die sich im Fischereiausschuss des EU-Parlamentes für den Erhalt der traditionellen Aalfischerei engagieren, fassen beim Aussetzen mit an. Ebenso wie die Köche des DEHOGA Schleswig-Flensburg (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband), die damit die enge Verbindung zwischen einheimischer Fischerei und regionaler Küche anschaulich machen wollen.

Das bilaterale *Aalutsetten* an der Flensburger Förde ist eine Premiere. Im Frühjahr dieses Jahres hatten die Organisatoren bereits 750.000 Glasaale - das sind Aale von nur 0,33 Gramm Stückgewicht - in neun verschiedene Gewässer in ganz Schleswig-Holstein ausgesetzt, darunter auch 15.000 Stück in die Flensburger Förde. Die Jungaale, die am 8. Juli ausgewildert werden, wiegen aber immerhin schon 5 Gramm. Insgesamt werden damit dieses Jahr mehr als 135.000 Aale in die Förde entlassen. Deren Gesamtwert beläuft sich auf 33.000 Euro (brutto). Diese Summe wird von allen drei Veranstaltern gemeinsam aufgebracht. Auf dänischer Seite bekommen die Fischer keinerlei öffentliche Mittel für Besatz in Küstengewässern. In Schleswig-Holstein wird der Aalbesatz zu 60 % über öffentliche Mittel aus der Fischereiabgabe und dem Europäischen Meeres- und Fischereifonds finanziert. Die fehlenden 40 % müssen aber über private Spenden aufgebracht werden. Eine Möglichkeit ist das Spenden über die *Aalaktie*. Sie gibt es in 20 Euro, 50 Euro und 100 Euro Stückelungen. Diese Spende wird zu 100 % in SEG zertifizierten Aalbesatz investiert auch für die Flensburger Förde. Weitere Informationen unter www.aalaktie.de oder www.aalutsetten.de.

Die Beteiligung des **DEHOGA Schleswig-Flensburg** demonstriert die enge Verbindung zwischen heimischer Fischerei und der regionalen Küche. Denn für eine auf Nachhaltigkeit bedachte „Schutz durch Nutzung“ Strategie braucht es neben den Fischern auch Konsumenten und Restaurantbetreiber, die den Aal als hochwertiges Lebensmittel zu schätzen wissen. Dabei ist wild gefangener Fisch, zu denen der Aal der Förde zählt, nicht nur gesund, sondern kann auch eine gute Klima- und Umweltbilanz aufweisen.

Das deutsch-dänische Rahmenprogramm findet mit Unterstützung von KursKultur und Interreg Deutschland-Danmark statt. Am Aal interessierte Bürger können sich am 8. Juli 2022 um 10:00 Uhr zum Auftakt der Veranstaltung in Kollund Mole am Vereinsheim des Segelvereins Kollund (Molevej 18), oder ab 13:30 Uhr zum Klönschnack bei GOSCH Flensburg an der Hafenspitze einfinden und erfahren dort viele interessante Dinge über diese einmalige Fischart. In Flensburg feiert zudem der Kurzfilm „Der Aal – bewahren und genießen“ seine Premiere.

Hintergrund:

War der Aal früher, neben dem Hering, der Brotfisch der Fördefischer, so hatte sein Bestand in den letzten Jahrzehnten rapide abgenommen. Noch vor wenigen Jahrzehnten wurde in allen Häfen der Förde die Aalfischerei betrieben. Sei es die Bundgarnfischerei, die Reusenfischerei oder die Langleinenfischerei. An allen Orten der Förde wurde geräuchert und es gab den Aal in verschiedenen Variationen auf den Tisch.

Überall entlang der Förde gab es Großräuchereien. Es gab sie in Flensburg, in Sonderburg aber auch in Stranderød, einer kleinen Ortschaft wenige Kilometer nördlich von Kollund gelegen. Diese Räucherei gehörte der Familie Thietje und existierte seit 1854. Zu Hochzeiten beschäftigte sie bis zu 60 Mitarbeiter. Die Räucherei in Stranderød besaß sogar einen eigenen Schiffsanleger, damit die Fische nach dem Räuchern schnell nach Flensburg und dann in die weite Welt transportiert werden konnten. 1936 musste die Räucherei wegen der rigiden Zollpolitik des Deutschen Reiches schließen, denn Stranderød gehörte seit der Volksabstimmung von 1920 zu Dänemark. Alle Räuchereien an der Förde lebten vom Aal, insbesondere auch dem aus der Förde.

Die EU erließ im Jahre 2007 eine Verordnung zur Wiederauffüllung der Bestände und im Zuge dieser Verordnung und der daraufhin erstellten nationalen Managementpläne basiert der heute getätigte Besatz mit Jungaalen. Dies machen die Fischer der Förde mit dem Wissen, dass es ein langer Weg sein wird, um in späteren Jahren einen besseren Aalbestand zu erreichen und für sich selbst und zukünftigen Fischern und Anglern wieder gute Fänge zu bereiten, denn ein wesentlicher Teil der ausgesetzten Aale kann zum Laichen abwandern. Anschließend können so vielleicht wieder viele Aalbabys mit

dem Golfstrom zurück an die europäische Küste und damit auch in die Förde kommen. Inzwischen ist ein stetig größer werdender Silberstreifen am Horizont erkennbar. Der negative Trend der Glasaalrekrutierung in Europa konnte gestoppt werden. Seit 2011 nimmt die Glasaalrekrutierung inzwischen wieder leicht zu. Die heute ausgesetzten Winzlinge brauchen 3 bis 4 Jahre, um das aktuelle Mindestmaß in der Förde zu erreichen. Die EU-Aalverordnung wurde in den letzten Jahren einem Fitnesscheck unterzogen. Anfang 2020 wurde das Ergebnis veröffentlicht. Demnach ist die Aalverordnung nach wie vor relevant und grundsätzlich zweckmäßig als Instrument zur Erholung des europäischen Aalbestandes. Es ist mittlerweile allgemein anerkannt, dass die Wiederauffüllung des europäischen Aalbestandes, angesichts der langen Lebensdauer der Art, viele Jahrzehnte dauern wird. Deswegen stehen die Fischer dem jüngsten ICES Advice, der einen totalen Fangstopp auf Aal vorsieht, mit Unverständnis gegenüber. Für den Aal wurde in den letzten Jahren das Mindestmaß in deutschen Küstengewässern auf 45 cm bzw. 40 cm in dänischen Gewässern heraufgesetzt. Die Anzahl der Großreusen (Bundgarne) wurde begrenzt und reduziert, bestimmte Fangmethoden wurden verboten (z. B. Aaleisen und Langleinen in Dänemark) und es wurde eine dreimonatige Schonzeit eingeführt. In Dänemark von November bis Januar, in Deutschland von Oktober bis Dezember.

Die aktuelle fischereiliche Mortalität ist sehr gering. Eine weitere, nicht zu unterschätzende Mortalitätsquelle stellen Wasserkraftanlagen dar. Seien es die kleinen Anlagen im Bach nebenan oder die großen Wasserkraftanlagen, die ganze Flüsse im Westen Deutschlands oder Frankreichs absperren und jeden abziehenden Blankaal durch die Turbinen schicken und als Schreddergut entlassen. Auch der Kormoran trägt seinen Teil zur Aal-Mortalität bei. Deswegen führt jede weitere Regulierung der fischereilichen Sterblichkeit nicht zu einem besseren Aalschutz, sondern nur zum Verschwinden der handwerklichen Fischerei.

Jede regionale kleinräumige Fischerei, wie die in der Flensburger Förde, braucht für ihr Bestehen die Möglichkeit zum Fischen. Alles andere wäre nur alternative Freizeitgestaltung. Und als ursprüngliches, regionales Lebensmittel gehört der Aal dazu. Die Fischer übernehmen durch den Besatz ihren Teil für eine verantwortliche und nachhaltige Fischerei. Und die Anwohner der Gemeinden entlang der Förde übernehmen ihre Verantwortung für den Erhalt einer regionalen und nachhaltigen Fischerei, indem sie direkt vom Fischer oder heimischen Fischfachgeschäft kaufen.

Der Aal gehört zur Förde wie Annes Kiosk zu Sønderhav.



Kontakte für die Presse:

Bælternes Fiskeriforening: info@bffisk.dk, Tel. Nr.: 0045 64416001

Fischereiverein Flensburg von 1872: fahrenshotte@gmx.de, Tel. Nr.: 0049 1629093186

Förderverein zur Erhaltung maritimer Lebensformen und Lebensarten e. V.:

olaf.jensen@FischerJensen.de,

Tel. Nr. 0049 1704130962

Vor Ort stehen für spezielle Pressenachfragen oder gegebenenfalls Interviewwünsche geeignete Vertreter zur Verfügung.



Interreg
Deutschland - Danmark



EUROPEAN UNION

KursKultur

Dieses Projekt wird gefördert mit Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung.