

Aal

- (Lat.) *Anguilla anguilla*
- (D) Aal, Flusaaal
- (GB) Eel, Common eel, River eel
- (F) Anguille, Anguille commune, Anguille de rivière
- (E) Anguila
- (I) Anguilla



Aussehen und Erkennungsmerkmale

Der Aal gehört zur Klasse der Knochenfische und ist leicht an seinem schlangenförmigen Körper zu erkennen. Rücken-, Schwanz- und Afterflosse bilden einen einheitlichen Flossensaum. Die Bauchflossen fehlen. Seine Haut ist dick, fast lederartig und schleimig mit kleinen, ovalen Schuppen. Während die männlichen Tiere nur 30 bis 60 cm lang werden, können die Weibchen einen Meter oder länger werden und ein Gewicht bis zu 6 Kilogramm erreichen.

In unseren heimischen Gewässern findet man zwei verschiedene Varianten des Europäischen Aals. Die erste, der sogenannte Spitzkopfaal, ernährt sich überwiegend von kleineren Tieren wie Flusskrebse, Würmern, Krabben, Insektenlarven etc. Die andere, der Breitkopfaal, ernährt sich von größeren Tieren wie Flusskrebse, Fröschen und kleinen Fischen. Beide Formen können auch nebeneinander in den gleichen Gewässern existieren.

Herkunft und Lebensweise

Der Aal gehört zu den katadromen Wanderfischen. Das heißt, dass er im Meer laicht und einen Teil seines Lebens im Süßwasser verbringt. Mittlerweile weiß man, dass der Aufstieg in die Binnengewässer nicht zwingend ist, da ein Teil des Bestandes die gesamte kontinentale Lebensphase im Meer verbringt. Lange Zeit war nicht bekannt, wohin der Fisch zum Laichen abwandert. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die bis dahin kleinsten Larven südlich der Bermudas gefunden, so dass man davon ausgeht, dass die Laichplätze in der Sargasso-See (zwischen den Bermudas und den Westindischen Inseln) liegen, etwa 4.000 bis 7.000 Kilometer vom ursprünglichen Aufenthaltsort entfernt!

Anfangs leben die 5 mm langen, glashellen Larven an ihrem „Geburtsort“ in einer Tiefe von ca. 100 bis 300 m. Vom Golfstrom erfasst, treiben sie dann quer über den Atlantik an die Küsten Europas und Nordafrikas. Diese Reise dauert etwa zwei bis drei Jahre. Kurz vor ihrer Ankunft an den Küsten erfolgt die Metamorphose zum Glasaal. Die Tiere haben nun eine Länge von ca. 60 mm. Dabei wird ihr Körper schlank.

Glasaale kommen im Oktober/November zuerst an den portugiesischen und spanischen Küsten an, später dann in Frankreich, Irland und England. An der Nordseeküste und im Kattegat findet man sie von Februar bis März, in der Ostsee noch später.

Für die Tiere, die nicht in den Küstengewässern verbleiben, beginnt dann die Wanderung bzw. der Aufstieg in die Flüsse.

Wegen der vielfachen Verbauung unserer Flüsse z. B. durch Wasserkraftwerke hat man vielerorts an den Wanderhindernissen Aalpässe, auch Aalstiege oder Aaltreppen genannt, angelegt, um den Fischen den Aufstieg in ihre Aufwuchsgewässer zu ermöglichen.

Im dritten bis vierten Lebensjahr nach der Ankunft in den europäischen und nordafrikanischen Gewässern beginnt die Schuppenbildung. Während dieser Wachstumsphase werden die dämmerungsaktiven Aale als „Gelbaale“ bezeichnet, da die Seiten und der Bauch gelblich gefärbt sind.

Nach vier bis 15 Jahren in den kontinentalen Gewässern, in weiter nördlich gelegenen noch später, wandeln sich die Gelbaale in sogenannte Blank- oder Silberaale um. Dabei vergrößern sich die Augen, der Kopf wird spitzer, die Haut auf dem Rücken dunkler, der Bauch silberglänzend.

Sie bereiten sich auf die große Wanderung zurück zu ihrem Geburtsort vor. Sie stellen mehr und mehr die Nahrungsaufnahme ein, der Körper wird fest und muskulös, es beginnt die Entwicklung der Geschlechtsorgane.

Die Abwanderung aus dem Süßwasser findet überwiegend in der Zeit von August bis Oktober und vor allem nachts statt. Man vermutet, dass die Wanderung in die Sargasso-See ca. ein Jahr dauert. Ihre großen Fettreserven (bis zu 25 Prozent ihres Körpergewichtes) dienen den Aalen als „Reiseproviant“. Es gilt als erwiesen, dass die Tiere nach dem Abbläichen in der Sargasso-See sterben. Hindert man die Aale daran, ins Meer abzuwandern, können sie 25 bis 50 Jahre alt werden.

Fangmethoden

Der Aalfang in Deutschland blickt auf eine lange Tradition zurück. Der Gelbaalfang wird hauptsächlich mit Reusen (Aalkörbe), Aalsäcken, Legangeln (Aalschnüre), Schnüren und elektrischen Fanggeräten betrieben, der Blankaalfang mit größeren Fanggeräten wie Hamen, Bundgarn und Kastenreusen.

Die Fangsaison für Gelbaale beginnt im Mai und dauert bis Ende August/Anfang September. Blank- oder Silberaale können bis Ende Oktober gefangen werden. Aale aus Aquakulturen stehen ganzjährig zur Verfügung.

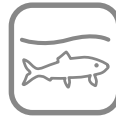
Wirtschaftliche Bedeutung

Seine vielfältigen Angebotsformen sichern dem Aal einen breiten Markt und große wirtschaftliche Bedeutung, insbesondere für die Räucherwirtschaft. Denn auf dem deutschen Markt werden rund 80 Prozent der Aale geräuchert angeboten.

Die europäischen Fänge sanken allerdings seit 1990 von ca. 10.000 Tonnen auf 2.500 Tonnen, so dass es auf dem Markt für Aale aus der Zucht eine große Aufnahmebereitschaft gibt. Es wird seit mehreren Jahrzehnten auch in Deutschland eine kleine Menge Aale in der Aquakultur produziert.

Produktarten

- frisch
- geräuchert
- mariniert, in Aspik als Präserven
- als Konserven



Frisch



Geräuchert



Mariniert



Konserven

Zubereitungsmethoden

- Braten
- Garen im Sud



Braten



Garen im Sud



Nährwerte und Energie von 100 g Aal, frisch

(verzehrbarer Anteil, Schwankungsbreite)

Grundzusammensetzung:

Wasser	59 (54,0 – 65,0) g
Eiweiß	15 (14,0 – 15,9) g
Fett	24,5 (18,3 – 27,8) g

Mineralstoffe:

Natrium	65 mg
Kalium	217 mg
Magnesium	21 mg
Calcium	17 mg

Spurenelemente:

Phosphor	194 mg
Eisen	1,4 mg

Vitamine:

Vitamin A	980 mg
Vitamin B1	180 mg
Vitamin B2	320 mg
Vitamin C	2 mg

Energie:

Kilojoule	1174
Kilokalorien	281