

Aal angeln und die Aale

Der Aal ist in allen, mit dem Atlantik in Verbindung stehenden Gewässern Europas heimisch. In abgeschlossenen Seen und Teichen wird er eingesetzt.

Gute Fangplätze zum Aal angeln sind Krautbetten und alle Plätze die ihm Unterschlupf bieten. Achten Sie also beim Aal angeln, auf diesen Räuber, auf alle Auffälligkeiten in Ufernähe, oder im Gewässer selbst.

In Seen und Teichen bevorzugen die Aale als Verstecke Pflanzendickichte, Seerosenfelder, Baumwurzeln und Steinschüttungen.

In Fließgewässern verhalten sich die Aale ähnlich, jedoch kommen hier als bevorzugte Standplätze noch Gumpen, tiefe Rinnen, unterspülte Ufer, mit Schilf bewachsene Ufereinschnitte und Gewässereinfläufe hinzu. Aal angeln sollten sie nicht zu nahe an hindernisreichen Verstecken. Der Aal ist meisterlich darin sich in einem Hindernis festzusetzen. Hängt der Fisch erst einmal fest, haben sie meistens den Kürzeren gezogen.



Beißzeiten zum Aal angeln

Der Aal beißt am besten zwischen Mai und August. Besonders aussichtsreich beim Aal angeln sind die frühen Morgen- und die späten Abendstunden. Wo es erlaubt ist, sollte man nachs angeln bevorzugen. Warme, laue Sommernächte sind auf Aale sehr erfolg versprechend.

Spitzenfänge beim Aal angeln sind an Gewittertagen möglich. Vor allem im Fluss, fallen die Aale manchmal in einen Beißrausch, wenn das Gewitter gerade durchgezogen ist.

Angetrübtes und leicht steigendes Wasser aufgrund des Gewitters sind beim Aal angeln ideal.

Vor allem aber braucht der Aalangler die Dunkelheit. Die Phasen des letzten Mondmittels und bei Neumond verheißen optimale Bedingungen. Windrichtungen aus Süd bis Süd-West bringen den sichersten Erfolg.

Köder zum Aal angeln



Gerät zum Aal angeln



Für den Fang des Aals ist eine mittelschwere Grundangel, mit oder ohne Pose und Grundblei oder Laufblei geeignet. Der Schnurdurchmesser muss je nach Gewässerbedingungen zwischen 0,25mm und 0,40mm liegen.

Da es immer wieder vorkommt, dass der Aal während des Drills in Hindernisse gerät, bzw. meist aus dem Wasser gehoben wird ist grundsätzlich einer stabileren Ausrüstung beim Aalangeln der Vorzug zu geben.

Geben Sie beim Aalangeln den einfachen Montagen den Vorzug. Nachts sind einfache Montagen sehr viel leichter zu knüpfen und zu entwirren.

Der Klassiker zum Aal angeln ist ein Laufblei - Rig mit Kopf-voran aufgezogenem Köderfisch. Für den Aalangler sehr praktisch ist die Verwendung von Freilauf-Rollen, als alleinige oder zusätzliche Bissanzeige.

Unerlässlich beim Aal angeln ist ein ausreichend geräumiger und tiefer Eimer. 30 Liter und mehr sollten es schon sein.

Zum Anfassen und Abködern ist ein trockenes Tuch unerlässlich. Sie können beim Aal angeln viele Utensilien vergessen, aber das Tuch ist notwendig, was jeder Angler bestätigen kann, dem ein Aal schon mal den Arm hochgekrochen ist.

- Ruten mit mehr als 40gr. Wurfgewicht, ein steifes Rückgrat mit sensibler Spitze sind am besten zum Aal angeln:

- Freilaufrollen mit mindestens 100m monofiler Schnur
- Laufbleie- je nach Gewässer von 2-150gr /bei schlammigem Grund Tiroler Hölzl)
- Abstandhalter
- Gummiperlen- zum Knotenschutz
- Wirbel mit Karabiner
- Vorfächer
- Haken Gr. 1-6- am besten Wurmhaken
- Bissanzeiger- Knicklichter, Rutenglocken, E- Bissanzeiger etc.
- Ködernadel
- Aaltöter (für nach dem Aal angeln)
- Messer
- alte Handtücher
- Kopflampe und Taschenlampe

Herkunft und Lebensweise unserer Aale

Der Aal hat einen schlangenförmigen Körper. Sein Rücken ist schwarzblau bis schwarzgrün. Der Bauch je nach Alter gelblich bis weiß. Der Aal besitzt einen nicht gegliederten Flossensaum. Die Haut des Aales ist sehr schleimig. Bei der ersten Betrachtung glaubt man kaum, dass der Aal Schuppen besitzt. Seine sehr kleinen und tief liegenden Schuppen erwecken eher den Eindruck einer Haut.



Von den Anglern, wird der Aal in den Spitz- und den Breitkopfaal unterschieden. Die Tiere unterscheiden sich durch die Kopf-Form, sowie durch ihre Nahrungsgewohnheiten. Der Spitzkopfaal ernährt sich hauptsächlich von allerlei Kleintieren, während der Breitkopfaal sich von Muscheln, Krebsen und kleinen Fischen ernährt. Tatsächlich handelt es sich allerdings um die gleiche Fischart, die lediglich durch die unterschiedliche Entwicklung auch ein unterschiedliches Aussehen ausformt.

In gewisser Weise unterscheiden sich die beiden Formen des Aals auch beim Aal angeln. Die

Aal angeln

Geschrieben von: Aal - Aktualisiert Donnerstag, den 09. September 2010 um 16:40 Uhr

Köderwahl für Breitkopf-Aale ist eher der Fischfetzen als der Tauwurm.

Der Aal wandert zum Laichen tausende Kilometer aus den Flüssen des europäischen Festlands bis zu den Bermuda-Inseln in die Sargassosee. In einer Tiefe von etwa 1000m findet der Laichvorgang statt. Die Glasaallarven kehren nach Europa in einer dreijährigen Reise, zusammen mit dem Golfstrom zurück.

Der Aal erreicht als Weibchen die Geschlechtsreife nach 9 Jahren, als Männchen mit etwa 7 Jahren. Das Blut des Aals ist schwach giftig. Es sollte nicht in die Augen oder in offene Wunden geraten, da es dadurch zu einer langwierigen Wundheilung, bzw. zu einer starken Reizung kommt.

Verwertung der Aale - Aale Räuchern



Das wichtigste nach einem erfolgreichen Aal angeln ist natürlich die gefangenen Fische sinnvoll zu verwerten. Besonders geeignete für den Aal ist das Räuchern:

Für einen besonders guten Geschmack werden die Fische ca. 10- 12 Stunden vor dem Räuchern in eine Salzlake eingelegt. Die Fische müssen komplett unter Wasser liegen, damit sich die Salzlösung gleichmäßig verteilen kann. Nach dem Salzen ist der Fisch gründlich abzuspülen und danach zu trocknen. Das bedeutet, daß die Fische an einem luftigen, schattigen Ort abtropfen sollen, bis sich nach wenigen Minuten eine pergamentartige Haut bildet.

Manche schneiden den Aal auch bis zum Schwanzende auf. Dadurch gerät der Rauch besonders gut an den Fisch.

Herstellung der Lake: Eine Kartoffel schälen. Das Wasser in ein großes Gefäß geben. In das Wasser legt man die geschälte Kartoffel. Nun rührt man nach und nach Salz in das Wasser. Die optimale Menge an Salz ist erreicht, wenn die Kartoffel an der Oberfläche schwimmt.

Viele Feinschmecker setzen auch einen Sud an und geben diesen der Lake hinzu. Den Sud kocht man so:

4 Lorbeerblätter, 30 Wacholderbeeren, 50 Senfkörner und 15 Pfefferkörner mit dem Mörser

Aal angeln

Geschrieben von: Aal - Aktualisiert Donnerstag, den 09. September 2010 um 16:40 Uhr

anquetschen und anschließend in einen Liter Wasser geben und aufkochen. Nach etwa 5 Minuten kochen, den Sud im Topf auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Diesen Sud durch ein Sieb filtern und anschließend der Lake hinzufügen. Das Wasser für den Sud sollte genauso gesalzen sein, wie die Lake selbst.

Der Ofen muss mindestens 10 min. richtig angeheizt werden (hohe Temperatur). Nun können die Fische eingehängt werden. Die Fische dürfen sich nicht berühren. Nun kann man den Deckel schließen und die Luke unten öffnen und etwas Holz nachlegen.

Kein Großfeuer mehr aufkommen lassen, sonst sind die Fische verdorben, ein kleines Feuer ist richtig zum Garen der Fische.

Die Temperatur sollte so zwischen 90-110°C liegen. Nach ca. 15-25 min. sollte der Garvorgang beendet sein, man sieht es am besten daran wenn sich die Bauchlappen spreizen.

Nun können wir mit dem Räuchern beginnen. Man legt wieder eine Schicht Holz auf, aber nun wird die Luke geschlossen, es entsteht kein Feuer sondern dicker quellender Rauch. Es sollte sich nun eine Temperatur von 60-75°C einstellen. Der Ofen sollte ständig in Beobachtung sein. Ab und zu wird Holz oder Späne nachgelegt. Nach ca. 1 bis 1,5 Std. ist der Räuchervorgang beendet. Jetzt können wir die Fische zum Auskühlen aufhängen.

geschmorter Aal

2 Frische Aale (a 500 g)

125 g Mehl

150 g Butter

1 l Wasser

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

3 Pimentkörner

3 EL Schwarzer Sirup

Den Aal ausnehmen, abziehen, in Stücke schneiden und kräftig salzen. In einer Pfanne in Butter erhitzen. Den Aal in Mehl wälzen und braten.

In der Zwischenzeit das Wasser mit der Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer und den Gewürzen aufkochen und zirka 5 Minuten kochen lassen. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren und in den Sud geben, so dass eine sämige Soße entsteht. Dann den Sirup unterrühren.

Zum Schluss gibt man den gebratenen Aal dazu und lässt alles noch mal kurz aufkochen.

Mengenangabe: 4 Personen

Die beim Aal angeln gefangenen "Schlangen" sind geräuchert am Besten. Wer das noch nicht ausprobiert hat sollte dies unbedingt sofort nach dem nächsten Aal angeln mal tun.