



## In der Laichzeit blühen die Pickel

Die Brachse ist in vielen heimischen Gewässern zuhause, aber kaum jemand kennt sie. Manche verspotten sie als »Klodeckel«, in Osteuropa ist sie ein beliebter Speisefisch.

**Stefan Linzmaier** von der Fisch-Kommission stellt sie vor.

**D**a für, dass die Brachse (*Abramis brama*) zu den häufigsten Süßwasserfischen Deutschlands zählt, ist sie erstaunlich unbekannt. Ein Schicksal, das sie leider mit vielen anderen Lebewesen jenseits der Wasseroberfläche teilt. Dabei hat dieser Fisch durchaus unsere Aufmerksamkeit verdient, denn er ist nicht nur ein bedeutender Bewohner unserer heimischen Gewässer, sondern auch gut in der Küche zuzubereiten, wenn man ein paar Dinge beachtet. Ja, die Gräten! Aber dazu später mehr.

Die Brachse gehört zu den Karpfenartigen und war einmal ein sogenannter Brotfisch, der vielerorts in Deutschland verspeist wurde. Dies schlägt sich auch, ähnlich wie beim Flussbarsch, in der Vielzahl an regionalen Bezeichnungen für

diese Art wieder: Brasse(n), Brachsme(n), Bres(s)en, Pliete, Blicke, Breitling oder Blei. Letzter Name bezeichnet gut die bleigraue Färbung der Tiere, die zum Bauch hin ins Perlmuttfarbene changiert. Leicht zu verwechseln ist die Brachse mit ihrem etwas kleineren Bruder, dem Güster (*Abramis bjoerkna*), von welchem sie sich äußerlich nur geringfügig unterscheidet. Brachsen sind seitlich sehr stark abgeflacht und hochrückig. Die charakteristische Körperform hat großen Exemplaren unter Anglern auch ihren uncharmanten Beinamen eingebracht: Klodeckel. Es ist allerdings nicht zu leugnen, dass große Exemplare durchaus die Maße eines Klodeckels erreichen und dabei über 80 Zentimeter groß, zirka 8 Kilogramm schwer und etwa 15 bis 20 Jahre alt werden. Die Brachse ist ein bodenorientierter

Fisch. Dort sucht sie ihre Nahrung, die vorwiegend aus Würmern, Mückenlarven, Schnecken und kleinen Muscheln besteht, die sie mit ihrem rüsselartig vorstülpbaren Maul aus dem Gewässergrund saugt.

### Kaum noch gefischt

Wenn sich zwischen April und Juni die flachen und pflanzenreichen Uferbereiche über 15 Grad erwärmen, beginnt das Laichgeschäft. Einem Teenager gleich bekommen die geschlechtsreifen Männchen zu dieser Zeit in großer Anzahl Pickel am Körper, den sogenannten Laichausschlag, der bei der Paarung das Weibchen stimulieren soll. Nach der Paarungszeit haben die Weibchen etwa 120 000 bis 300 000 Eier an Pflanzen, Steine oder Wurzeln gelegt und der Laichausschlag der Männchen verschwindet wieder.

Foto: AdobeStock\_zhaubasar



## Der Grätenkiller

Die Gräte ist der natürliche Feind der Fischliebhaber. Bei manchen Zeitgenossen hat sich die Furcht vor den spitzen Skelettteilen zu einer regelrechten Panik entwickelt. Keine Angst, auch diese Neurose kann geheilt werden. Denn es wäre schön, wenn auch die grätenreichen Hechte, Weißfische, Karpfen oder die in diesem Heft vorgestellte Brachse stärker wertgeschätzt werden. Dabei hilft ein Gerät, das sich vor allem in der Gastronomie durchgesetzt hat: der Grätenschneider. Er erinnert ein wenig an die Scheibenschneidemaschine in manchen Bäckereien. Seine Messerwalze schneidet durchgeschobenes Filet in feine Streifen von wenigen Millimetern, ohne die Haut durchzutrennen. Das geschnittene Filet wird anschließend wieder sanft zusammengedrückt und erhält so ein kompaktes Outfit zurück. Wird vor dem Braten mehliert oder paniert, sind die Schnitte ohnehin nicht zu erkennen. Mit der Maschine gelingt es, die lästigen Y-Gräten so kleinzuschneiden, dass sie beim Essen nicht mehr oder kaum noch wahrgenommen werden. Sie stören jedenfalls nicht mehr beim Genuss – und es kann auch nichts im Hals stecken bleiben. Der Nachteil: Ein Profigerät kann

schon mal 700 Euro und mehr kosten. Was tun?

Für die heimische Küche gibt es zum Glück auch kleine Grätenschneider mit nur knapp zehn Zentimetern Schnittbreite. Da muss das Filet vorher portioniert werden. Wir fanden im Netz Geräte ab 200 Euro. Es gibt aber auch eine händische Alternative. Das Filet aufs Holzbrett legen und mit einem tauglichen Messer vorsichtige Schnitte im Abstand von etwa drei Millimetern setzen. Die Kunst dabei: die Schnitte nicht zu tief setzen, damit das Filet als Ganzes erhalten bleibt. Also sanft operieren, das erfordert Fingerspitzengefühl. Stefan Linzmaier, geschätzter Fischwissenschaftler und Autor des Brachse-Porträts, schwört Stein und Bein, dass es »gar nicht so schwer« ist. Mit langsamem Rantasten und etwas Übung schaffen das intelligente Selbstermacher garantiert.

Die Methode hat einen Vorteil. In die offenen Schnitte können Salz, Gewürze oder feinste Knoblauch-Trümmerchen gestreut werden. Probieren Sie's! Zuvor die Brachse filetieren, was Sie sich bei Youtube anschauen können. Da sieht man auch die Schönheit dieses Fisches.

**Manfred Kriener**

Die Brachse ist in Europa nördlich der Alpen und Pyrenäen bis zum Kaspischen Meer im Osten weit verbreitet. Sie besiedelt vor allem die Unterläufe und Altarme der großen Flüsse, in denen das Wasser nur noch langsam fließt. Dort ist die Brachse ein sogenannter Leitfisch, weshalb dieser Flussabschnitt in der Ökologie sogar als Brachsenregion bezeichnet wird. Sie kommen aber ebenso häufig in nährstoffreichen Seen und Teichen vor – leben meist in kleineren Schwärmen, in denen sie zwischen tieferen Bereichen tagsüber und flacheren Bereichen nachts wechseln.

Eine nennenswerte gezielte Fischerei auf Brachsen gibt es nicht (mehr). Aufgrund ihrer reichen Vorkommen gehen sie jedoch fast täglich in die Netze und Reusen der Binnenfischer – das ganze Jahr über. So machte in Mecklenburg-Vorpommern die Brachse im Jahr 2019 mit 88 Tonnen stolze 21,5 Prozent des Gesamtfangs aus und in Schleswig-Holstein sogar fast ein Viertel aller gefangenen Fische. In Berlin und Brandenburg wird der Fang von sogenannten »Futterfischen«, zu denen die Brachse und der Güster sowie Marmor- und Silberkarpfen zählen, sogar vom Bundesland subventioniert. Dabei zeigt sich die große Biomasse der Fische, die gut 75 Prozent der Fänge ausmachen (Berlin 68 Tonnen, Brandenburg 807 Tonnen). Diese sehr zahlreichen Arten, die nur schwer als Speisefische absetzbar sind, ernähren sich teilweise oder gänzlich von Zooplankton, Mikroorganismen und kleinen Krebschen, die in der Wassersäule leben und welche sich wiederum von Algen ernähren. Daher werden Brachsen unter der Prämisse abgefischt, Sichttiefe und Wasserqualität zu verbessern. Diese Fänge werden dann in Biogasanlagen »verwertet«. Auch andernorts werden Brachsenfänge bestenfalls zu Fischfrikadellen verarbeitet oder sie enden als Fischmehl.

### Ja, ja, die Gräten...

Großbrachsen sind bei Anglern begehrte Zielfische, die gut mit Würmern, Fliegenmaden, Mais und Brot gefangen werden können. Allerdings fürchten Angler den zähen Schleim, der die Schuppen der Brachse bedeckt und gern an Kescher und den Händen kleben bleibt.

Da es an Absatzmärkten fehlt, werden die Tiere teilweise auch für geringes Geld nach Osteuropa verkauft, wo sie durchaus gern gegessen werden. Aber auch in deutschen Regionen mit einer großen osteuropäischen Community wie Berlin, werden Brachsen zunehmend als Speisefisch genutzt. In Bayern werden sie regional noch als Räucherfisch geschätzt.

Ein großes Manko sind wohl ihre Gräten, vor allem die gefürchteten Y-Gräten, die der Brachse einen schlechten Ruf in der Küche beschert haben. Dabei ist das

fetteiche Fleisch hervorragend für die Küche geeignet. Wie bei vielen anderen grätenreichen Fischen kann das Filet der Brachse durch Schröpfen – sehr feines Einschneiden alle zwei bis fünf Millimeter, bei dem die Gräten zerteilt werden – vielseitig nutzbar gemacht werden. Die so bearbeiteten Filets können dann wie bei gängigen Rezepten gebraten oder frittiert werden. Der Geschmack des Fleisches erinnert an frische Makrelen und eignet sich daher sehr gut zum Räuchern und der Herstellung von Räuchermousse. Aber auch sauer eingelegt, in der Fischsuppe oder sogar getrocknet findet die Brachse Verwendung. Wer dennoch Angst vor Gräten hat, kann die Filets immer noch durch den Fleischwolf drehen und damit wunderbare Fischfrikadellen oder eine tolle Farce zubereiten. ●