

Gefährdung

Der Flussbarsch wird von der IUCN als nicht gefährdet eingestuft. In wenigen Bundesländern hat der Flussbarsch ein Mindestmaß (Thüringen, Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern) und in Bremen sogar eine Schonzeit, in der Barsche nicht entnommen werden dürfen.



Abb. 3: Junge Barsche findet man oft in krautigen Uferzonen.

Der Fisch des Jahres

Der Fisch des Jahres wird seit dem Jahr 1984, damals von der Petri Stiftung, gekürt. Von 1991 bis 2012 benannte der Verband Deutscher Sportfischer den Fisch des Jahres. Seit 2013 ist der Deutsche Angelfischerverband an die Stelle des VDSF getreten und gibt jedes Jahr im Herbst den Fisch des Jahres bekannt.

Mit der Wahl des Fisches des Jahres will der DAFV zeigen, dass Fische, genau wie Vögel und Säugetiere, interessante Tiere unserer Umwelt sind, deren Lebensräume, unsere Seen, Flüsse, Bäche und das Meer, Schutz brauchen.

Der Fisch des Jahres ...

- ... 2021/22: Der Atlantische Hering (*Clupea harengus*)
- ... 2020: Die Nase (*Chondrostoma nasus*)
- ... 2019: Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)

Neben einer Broschüre zum Fisch des Jahres bringt der DAFV e.V. zu jedem Fisch des Jahres ein Sammelmesser heraus.

Herausgeber:



Deutscher Angelfischerverband e.V.
Bundesgeschäftsstelle
Reinhardtstraße 14
10117 Berlin
Telefon: +49 - (0)30 - 97 10 43 79
Fax: +49 - (0)30 - 97 10 43 89
E-Mail: info@dafv.de

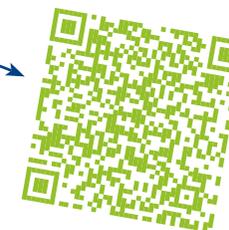
Fotos:
Titel: DAFV / Eric Otten
Abb. 1: M. Hochleithner
Abb. 2: Adobe Stock - FedBul
Abb. 3: Adobe Stock - prochym

Fisch des Jahres 2023

Der Flussbarsch
(*Perca fluviatilis*)



Download der Broschüre zum
Fisch des Jahre 2023





Beschreibung

Der Flussbarsch kann bis zu 60 cm lang und 4,8 kg schwer werden, meist bleibt er aber bei ca. 500 g. Beim Flussbarsch setzt sich hinter dem Kopf der Rücken deutlich bucklig ab. Die Grundfarbe ist gelblich-grün mit 6-8 schwarzen Querbinden an der Seite. Die Bauch- und Brustflossen sowie die After- und Schwanzflosse sind rot gefärbt. Der Barsch gehört damit sicher zu den farbenfroheren Arten unserer heimischen Fischfauna. Die Rückenflosse des Flussbarsches ist zweigeteilt. Der vordere Teil hat ausschließlich 14-20 Hartstrahlen, der hintere 13-16 Weichstrahlen. Am Ende der ersten Rückenflosse befindet sich ein schwarzer Fleck, der als „Petriefleck“ bezeichnet wird. Das Maul des Barsches ist endständig bis leicht oberständig. Er hat kleine Zähne. Die Schuppen des Flussbarsches sind Kammschuppen, die recht fest in der Haut, genauer gesagt in den Schuppentaschen, sitzen.



Abb. 1: Ein schöner Flussbarsch in Anglerhand.

Lebensweise

Flussbarsche sind als Jungtiere ausgesprochene Schwarmfische. Sie fressen vor allem Zooplankton und Makrozoobenthos. Mit zunehmender Körpergröße werden sie zu Fischfressern.

Die Laichzeit liegt zwischen März und Juni. Die Weibchen legen dabei bis zu 300.000 Eier an Pflanzen in typischen Laichschnüren ab. Nach ca. 140 Tagesgraden schlüpfen aus den 2-2,5 mm großen Eiern die Larven. Das Wachstum der Barsche ist je nach Nahrungsangebot sehr unterschiedlich. Die Milcherner werden meist im zweiten, Rogner im zweiten bis vierten Lebensjahr geschlechtsreif.

Flussbarsche kommen in Fließgewässern genauso vor wie in Stillgewässern. Auch strukturarme Kanäle oder Baggerseen besiedeln sie recht schnell.

Verbreitung

Der europäische Flussbarsch kommt fast in ganz Europa vor. Auf der iberischen Halbinsel und in Italien ist er eingebürgert worden. Östlich reicht das Verbreitungsgebiet über China, die Mongolei bis fast an den Pazifik. Da der Flussbarsch relativ salztolerant ist, kommt er auch in den Brackwassergebieten z. B. der Ostsee (Boddengewässer) vor. Auch in Australien und Südafrika gibt es eingebürgerte, aber mittlerweile etablierte Vorkommen des Flussbarsches.



Abb. 2: An einem guten Tag lassen sich einige stattliche Barsche fangen.

Wirtschaftliche Bedeutung

Flussbarsche sind begehrte Angelfische. Sie haben ein grätenarmes, festes Fleisch und sind daher beliebt in der Küche. In der Schweiz gehören sie nach Felchen und Forellen zu den meistverspeisten Süßwasserfischarten und dies offenbar seit langer Zeit. Es gibt Nachweise aus alten Pfahlbauten, dass auf dem Gebiet der heutigen Schweiz bereits in der Jungsteinzeit Flussbarsche verspeist worden sind. In Deutschland wurden 2019 über 120 t Flussbarsche in der Binnenfischerei von Berufsfischern gefangen. Allein am Bodensee waren es 42,7 t. Mittlerweile wird der Flussbarsch auch in Aquakultur produziert. In Europa, vor allem in Osteuropa, werden mittlerweile über 500 t/Jahr produziert. Das Fleisch des Flussbarsches ist von guter Qualität. Der Energiegehalt liegt bei 82 kcal (342 kJ). Es enthält reichlich Mineralstoffe und viele Vitamine.