

Anglerglück in Gochsen

Riesiger Wels aus dem Kocher

Von Rainer Köller

Ein fast mannlanger Wels wurde jetzt aus dem Kocher gezogen. Richard Ehrbrecht holte den 25,5 Kilogramm schweren Fisch am Wehr von Hardthausen-Gochsen mit seiner Angel aus den Fluten des kleinen Flusses. Das 1,56 Meter lange Tier ist mit Sicherheit einer der größten Fische, die je im Kocher gefangen wurden.

Mit totem Köderfisch hat Richard Ehrbrecht den Wels angelockt und letztendlich auch an den Haken bekommen. Der Lampoldshausener ist seit fast 30 Jahren Mitglied bei Sportfischer-

verein „Petri Heil“ Gochsen und passionierter Angler. Aber als sich die Schnur spannte, da war Ehrbrecht doch sehr froh, das sein Anglerkamerad Walter Apfelbach in der Nähe war. Denn zu zweit lieferten sich die Sportfischer einen längeren Kampf mit dem wendigen und kräftigen Fisch.

Bei einem Elektrofischen vor wenigen Monaten mit dem Gewässerbiologen Dr. Bernhard Kappus hatte es sich bereits gezeigt: Im Kocher hat es Riesenwelse. Damals wurde ein ungefähr 1,30 Meter langer Fisch gesichtet.

„Die Bestände sind da“, freut sich Wilfried Hirschläger, Chef der Gochsener Sportfischer. Ab 30 Zentimeter Länge, erklärt der erfahrene Angler, sind die Welse zwangsweise standorttreu. Nur bei Hochwasser ist ein Weiterschwimmen flussabwärts möglich. Die Fischtreppen an den Wehren nützen einem solch



Richard Ehrbrecht und sein Fang.

großen Fisch nichts.

Gefährlich für Menschen ist ein Wels nicht. Am Wehr in Gochsen baden viele Kinder und auch Erwachsene. Diese Raubfische sind zwar, so Hirschläger, „Fressmaschinen“, sie halten sich jedoch an Schnecken, Würmer, Fische und Kleinsäuger. Manchmal, so wird behauptet, sei auch schon beobachtet worden, wie sich ein Wels einen jungen Wasservogel unter Wasser gezogen hat.

Welse sind im Kocher derzeit keine Gefahr für die Bestände anderer Fischarten, da sie nicht allzu häufig vorkommen. Da die „Silurus glanis“ keine Schonzeit haben, sorgen auch die Angler dafür, dass die Welse nicht zur Überpopulation heranwachsen können.

Früher war der Wels im Kocher eher selten. Heute gibt es die Fische, die bis über zwei Meter groß werden können, immer häufiger. Wilfried

Hirschläger meint, dies komme daher, dass der Kocher inzwischen als „sommerwarm“ eingestuft sei. Das heißt, Wassertemperaturen bis 22 Grad Celsius sind häufig anzutreffen. Das gefällt dem Wels, der warmes Wasser liebt. Inzwischen, so wird vermutet, laichen die größten Süßwasserfische Europas auch schon im trüben Wasser des Kocher.

Den gefangenen Wels schätzen Richard Ehrbrecht und Wilfried Hirschläger auf ein Alter zwischen 15 und 25 Jahren. Eine genaue Angabe sei aber nur durch eine „Obduktion“ und die Untersuchung bestimmter Teile möglich. Die sind jedoch nicht mehr vorhanden.

Der Fisch wurde nämlich recht schnell zerteilt und die ersten Filets brutzelten auch schon in der Pfanne. Welsfleisch ist sehr fettig und schmeckt kräftig.