

Aale aus der Luhe

mt Winsen. Goldgelb, noch warm, frisch aus der Tonne: Gerade hat Jürgen Michaelsen (51) in seine Räuchertonne gelangt. „Probier mal!“ Der Aal aus der Luhe, einer von 31 Artgenossen, schmeckt einfach köstlich. Der gelernte Elektroinstallateur und passionierte Angler mag selbst keinen Fisch, aber er versteht sich vorzüglich aufs Räuchern. Sein Freund Rolf Petersen, der ihn des öfteren beim Pöddern begleitet hat und ihm gerade beim Räuchern zur Hand gegangen ist, zieht die Beute gekonnt ab, als hätte der Aal einen eingebauten Reißverschluss. Mit einem Aalborg wird das Vergnügen anschließend begossen.

Gut 90 Aale hat Michaelsen in dieser Saison aus der oberen Luhe geholt, einem der saubersten Flüsse Niedersachsens. Von Mai bis Mitte Oktober hat der Sportfischer, seit 38 Jahren im Fischerei-Sportverein Hoopte-Winsen, Aale gepöddert. „Jetzt werden sie träge, beißen kaum noch“, weiß der erfahrene Angler. Pöddern: Dazu werden Würmer auf Fäden gezogen. Beißt sich ein Aal an ihnen fest und will seine Beute nach unten ziehen, wird er mit Schwung aus dem Wasser gezogen. Ausnehmen, einfrieren, weiter pöddern. So ging das den ganzen Sommer. „In diesem Jahr sind die Jahre besonders gut gewachsen, sie hatten genug Nahrungseintrag durch den vielen Regen. Das Oberflächenwasser, das von den Äckern in die Luhe gelangt, deckt dem Aal den Tisch“, sagt Michaelsen. Würmer, Käfer, Schnecken, manchmal auch kleine Fische liebt der schlanke Räuber.

Mit vorgeschriebenen Mindestgrößen gibt sich der Sportangler nicht zufrieden. Aale müssen mindestens 35 Zentimeter lang sein, Michaelsen nimmt nur Fische mit einer Mindestlänge von 40 Zentimetern. „Ein guter Räucheraal sollte 40 bis 45 Zentimeter lang sein“, weiß er und hat auf diese Größe seine Räuchertonne angelegt, die er selbst entwickelt hat. Zwei Blechtonnen übereinander geschweißt, unten eine Doppeltür für den Gasbrenner, dessen Flammen Buchenspäne auf einem Metalltablett zum Glimmen bringen. Oben ein Deckel, seitlich ein Rauchablass, damit's in der Tonne nicht zu heiß wird.

Am Vorabend hat er seine Beute aus dem frostigen Schlaf geholt, hat das letzte Bad der Aale mit einem Kilo Salz angereichert. Jetzt fädelt Petersen sie auf die Räucherhaken, die leichteren Exemplare auf einen einfachen, die schweren auf einen Doppelhaken. „Beim Räuchern wird der Aal weich, kann dann auch schon mal in die Glut fallen.“ Diesmal passiert das nicht.

Michaelsen gibt Gas, zündet die Flamme an. Das Thermometer an der Tonne steigt nur langsam: „Das ist wichtig. Bei zu schneller und zu starker Hitze kringeln sich die Schwänze, oder die Aale platzen.“ Fünf Minuten nach dem Entzünden der Gasflamme kräuselt würziger Rauch unter dem Tonnendeckel hervor. Die Buchenspäne glimmen. Michaelsen hat sie sich von einem Freund aus dem Furnierwerk mitbringen lassen, danach bei sich zu Hause sorgfältig getrocknet. Sie sollen dem Aal die Würze geben.

„Er braucht etwa eine Stunde Rauch bei Temperaturen zwischen 70 und 80 Grad“, weiß er. Wenn er Aal tropft, beginnt er zu garen. Das Räuchern hat er von seinem längst verstorbenen Vater gelernt, und von ihm hat er auch die Angelleidenschaft geerbt, erzählt Michaelsen, während sein Freund Buchenspäne nachschüttet.

Den Anglern machten die Kormorane immer stärker zu schaffen, sagt er. „Viele Aale haben ein Dreieck im Rücken, also einen Abdruck des Schnabels vom Kormoran. Er scheint den Aal ganz besonders zu mögen.“ Der Sportfischer bedauert, dass Niedersachsen diesen Fischräuber nicht wie das Nachbarland Schleswig-Holstein in die Liste der jagbaren Vögel eingestellt hat. Die Stunde ist um, Michaelsen hebt den Deckel, lässt erst einmal den Rauch aus der Tonne abziehen. Die Aale, die anfangs mit weißem Bauch in der Tonne hingen, sind jetzt goldgelb. Petersen zieht zwei gekonnt aus, zieht einen davon gleich durch die Zähne. „Es gibt nicht leicht etwas Besseres“, nickt er zufrieden, und Michaelsen wünscht guten Appetit, verteilt dann seine Ware an Freunde. Er selbst mag nicht einmal probieren. „Mir reicht das Angeln und das Räuchern, das Essen überlasse ich den Genießern!“