



**17.17 UHR
AB NORDOSTHAFEN**

Michael Janke von der Biologischen Anstalt Helgoland (AWI) ist Fachmann für die Bestimmung von Meeresfischen und die Aufzucht von Hummern. Wenn um 17 Uhr der Feierabend ruft, geht's vom

Labor direkt zum Hafen. Punkt 17.17 Uhr heißt es: Leinen los. Dann startet er mit seiner „Raja“ vom Nordosthafen aus ins Revier rund um Helgoland – und das 250 Tage im Jahr. FOTOS **Michael Janke**

NÜTZLICHER GEFRIERBRAND



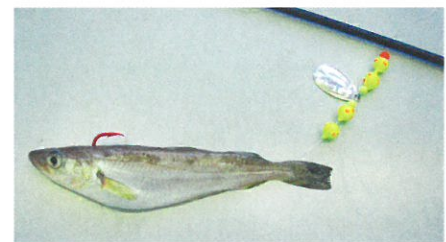
Wenn ich Fischfilets zum Essen einfriere, achte ich immer penibel darauf, dass die Tüten möglichst vollständig gefüllt sind. Ich erinnere mich noch gut daran, wie ein Gefrierbeutelhersteller im Werbefernsehen eindringlich vor sogenanntem Gefrierbrand warnte. Natürlich weiß jeder Angler, dass in den Beuteln mit Fisch(filet) keine Luft gehört. Die verursacht bekanntlich hässliche weiße Flecken und lässt das Fleisch trocken und zäh werden. Also immer schön vakuumieren oder möglichst gut entlüften, wenn Ihr wiederverschließbare Tüten verwendet. Will ich allerdings Köder auf Vorrat konservieren, sieht das ganz anders aus. Ich bediene mich dabei einer Methode, auf die ich vor Jahren zufällig kam.

Beim Einfrieren von grünen Seeringelwürmern für spätere wissenschaftliche Untersuchungen war unbemerkt ein Probengefäß geplatzt. Nach einigen Wochen wurden die Tiere aufgetaut. Alle waren, bis auf eine Ausnahme, relativ weich und matschig. Die Würmer aus dem kaputten Kunststoffbecher erhielten eine gummiartige, zähe Konsistenz.

„Das muss sich doch auch für die Naturköderangelei nutzen lassen“, dachte ich mir. Seither habe ich viel experimentiert und dabei alle möglichen Methoden probiert, Meeresorganismen oder Teilen davon einen Gefrierbrand zu verpassen. Hierfür lege ich diese vor dem Einfrieren in eine flache Schale, auf der eine dünne Folie ausgebreitet ist. Von der lassen sie sich später leicht lösen. Das Wasser wird so nur den äußeren Schichten entzogen, wodurch die Köder per Gefriertrocknung relativ fest und leicht werden. Ich stellte fest, dass ein paar Wochen ausreichen, um den gewünschten Effekt zu erzielen. Danach lassen sich die Köder getrost zusammen in einem Beutel oder einer Box im Gefrierschrank aufbewahren.

So behandelt überstehen die Happen selbst weiteste Würfe und sind zum Teil sogar auftreibend. Neben Seeringelwürmern kommen für diese Methode vor allem andere weiche Köder infrage, die normalerweise schon beim Auswerfen im weiten Bogen vom Haken fliegen: Muschelfleisch, Fischrogen, rohe Garnelenschwänze und

Fischarten wie beispielsweise Sprotten, Wittlinge oder kleine Makrelen (Foto links). Nach dem Auftauen lassen sie sich bequem mit einer Ködernadel aufziehen. Ihr könnt die Vorfächer natürlich auch direkt vorm Einfrieren bestücken (Foto unten), dann spart Ihr Euch die Fummelei beim Angeln. Ich habe immer einige fertige Montagen im Tiefkühler, die ich meist sogar im noch gefrorenen Zustand mitnehme. Für die einfache Beschaffung von großen Seeringelwürmern gebe ich Euch noch einen Tipp: Die Fortpflanzung der Tierchen wird durch den Mondzyklus beeinflusst. Im Frühjahr schwärmen sie alle zur selben Zeit an die Oberfläche, wo sie synchron ablaichen. Danach sterben sie normalerweise. Habt Ihr Glück und erwischt eine dieser Nächte, könnt Ihr im Schein von Hafenbeleuchtungen massenhaft Würmer fangen, auf Vorfächer aufziehen und mit der beschriebenen Methode haltbar machen. Habt Ihr kein Glück, ist nach wie vor leider Plümpern oder Buddeln angesagt. Was kann man tun?



MICHAEL JANKE

ALTER: 64 **WOHNORT:** Helgoland

BERUF: biologisch-chemisch-technischer Assistent

Hobbys: Angeln, Boot fahren, Angeltouristen weltweit

BEZUG ZU RUTE & ROLLE: freier Mitarbeiter, Kumpel und Autor, seit 26 Jahren mit im Boot von Rute & Rolle

MEHR VOM AUTOR AUF: www.norwegen-angelfreunde.de

RR