

Verwechslungsgefahr: Schwarzmundgrundel (oben) und Groppe (rechts).

Steckbrief

- **Lebensraum:** Die Schwarzmundgrundel ist ein Brack- und Süßwasserfisch, tolerant gegenüber Salzgehalt, aber mit hohen Anforderungen an die Wasserqualität (profitiert von den Anstrengungen der EU, die Wasserqualität zu verbessern). Steinschüttungen stellen für sie optimale Lebensraum- und Laichhabitate dar, in denen sie sich vor den meisten Raubfischen verstecken kann.
- **Ausbreitung:** Über Ballastwasser sowie an Bootsrümpfen festgesaugt verbreitet sie sich aus dem Schwarzmeerraum und wurde 1990 das erste Mal in Nord- und Ostsee nachgewiesen.
- **Aussehen:** Hellbraun oder hellgrau. Sie kann die Farbe an den Untergrund anpassen. Männliche Grundeln sind während der Laichzeit schwarz gefärbt. Die Bauchflossen sind zu Saugnäpfen umgebildet, mit denen sie sich am Untergrund und Bootsrümpfen festhalten kann.
- **Verwechslungsgefahr:** Die Grundel ähnelt der Groppe (auch Mühlkoppe genannt). Die Groppe besitzt keine saugnapfähnliche Bauchflosse und keinen schwarzen Fleck auf der 1. Rückenflosse.
- **Nahrung:** Laich anderer Fische, Insektenlarven, Flohkrebse, Schnecken, Muscheln.
- **Alter:** bis 4 Jahre.

Kontakt

Landesanglerverband Brandenburg e. V.
Zum Elsbruch 1
14558 Nuthetal OT Saarmund

Internet: www.lavb.de
E-Mail: info@lavb.de

Blauer Engel

Stiftung NaturSchutzFonds Brandenburg
Heinrich-Mann-Allee 18/19
14473 Potsdam
Tel.: (0331) 971 64 700
Fax: (0331) 971 64 770
presse@naturschutzfonds.de
www.facebook.de/naturschutzfonds
www.naturschutzfonds.de
www.natura2000-brandenburg.de

Text & Redaktion:
Landesanglerverband Brandenburg e. V. und Stiftung NaturSchutzFonds Brandenburg. **Fotos:** (1) M. Weichenhan (2) R. Wolf (3) Martin Hablützel. Gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des Ländlichen Raumes (ELER). Verwaltungsbehörde ELER: www.eler.brandenburg.de. Kofinanziert mit Mitteln der Stiftung.

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

LAND BRANDENBURG



Stiftung NaturSchutzFonds Brandenburg

NATURA 2000 in Brandenburg

Schwarzmundgrundel

Invasivste Fischart der Welt

Geschätzter Raubfischköder

Begehrter Speisefisch

LANDESANGLERVERBAND BRANDENBURG E. V.



Die Havel – ihre gute Wasserqualität und Steinschüttungen bieten der Schwarzmundgrundel einen optimalen Lebensraum.

Als Raubfischköder ist die Schwarzmundgrundel besonders für Aal und Zander interessant.

Die Schwarzmundgrundel schmeckt auch geräuchert.

Die Schwarzmundgrundel

Fluch oder Segen?

» *In natürlichen Gewässern*

Hier kann die Schwarzmundgrundel als Nahrung für Raubfische wie Flussbarsch, Dorsch (Brack -und Meerwasserregion), Zander, Wels, Barsch, Quappe sowie Kormoran und Graureiher dienen.

» *In Bundeswasserstraßen und Kanälen*

In Gewässern mit vielen Versteckmöglichkeiten, beispielsweise Steinschüttungen, sind die Bedingungen für die Schwarzmundgrundel so gut, dass sie sich zu stark ausbreitet. Als Laichräuber wird die Grundel zur Gefahr für die heimische Fischwelt, die auch vor Jungfischen nicht haltmacht. Zudem wird sie zum Nahrungskonkurrenten für viele der angestammten heimischen Fische, darunter geschützte Arten wie Rapfen und Steinbeißer. Betroffene Gewässer in Brandenburg sind zum Beispiel die Havel oder die Elbe. Die Quappe und der Aal sind als Einzige in der Lage, den Grundeln in Verstecke zu folgen und ihre Jungfische zu fressen.

Als Raubfischköder

Was tun bei Fang?

» Entnehmen

» Auf keinen Fall zurück oder in andere Gewässer setzen

» Als toten Raubfischköder verwenden

» Als Speise zubereiten

Als Delikatesse

Rezept

Die Fische lassen sich backen, braten oder frittieren. Ihr wohlschmeckendes, festes Fleisch hat nur wenige Gräten und lässt sich bis auf die Wirbelsäule abessen. Auf kleine Gräten sollte dennoch immer geachtet werden.

Zutaten zum Frittieren:

10	Grundeln
100 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 Liter	Pflanzenöl

Der Kopf wird abgetrennt, die Innereien entfernt und die Fische anschließend gründlich gewaschen. Mehl, Salz und Pfeffer werden gemischt und das Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzt. Die Grundeln werden in dem Mehl gewendet und anschließend mit einer Kelle vorsichtig in das heiße Öl gegeben. Sobald sie goldgelb an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig! Beispiel für Beilagen: Dips, Kartoffeln, Pommes, Salat.