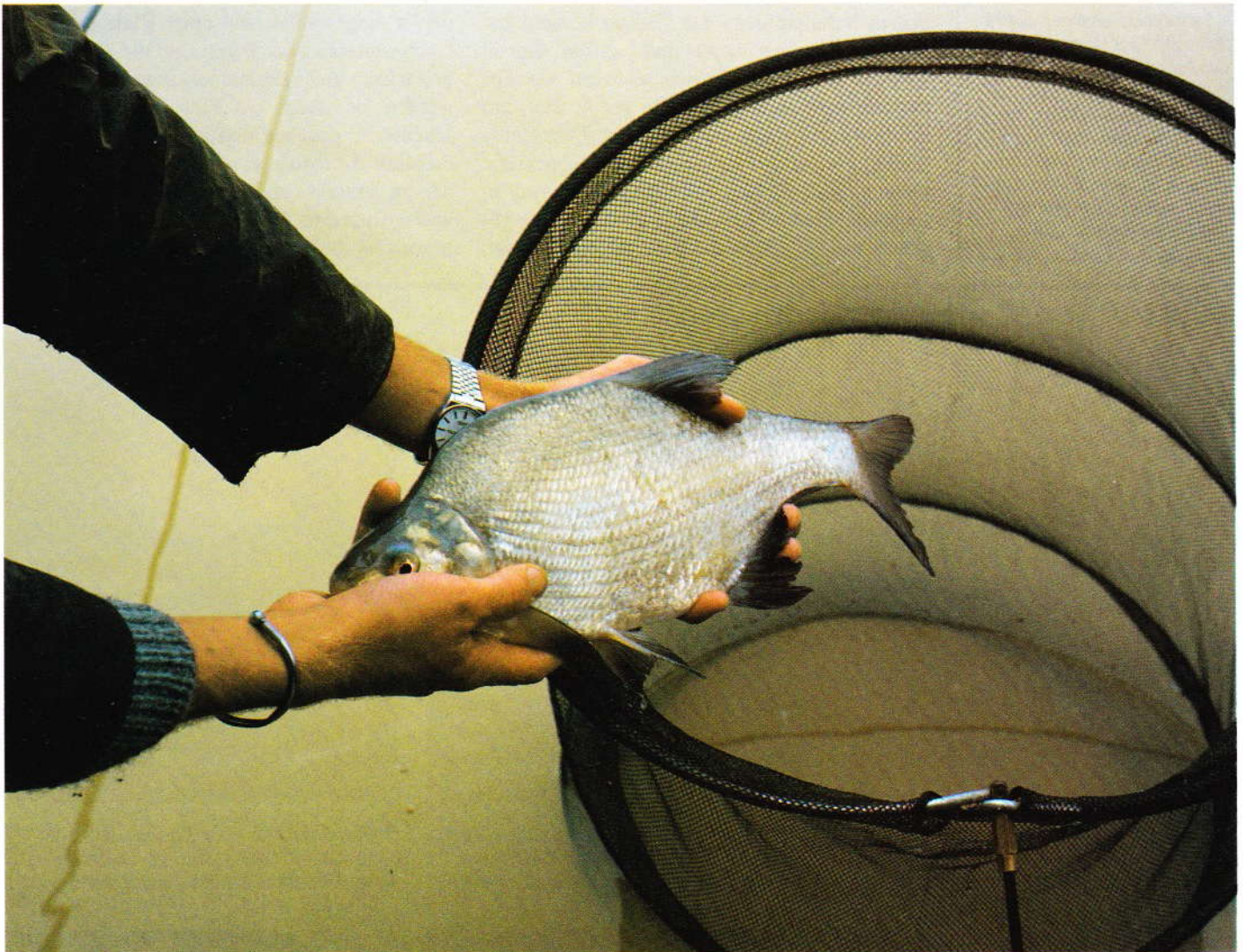


Die Madenzucht ohne Geruch

Selbstgezüchtete Maden sind weich, fleischig und knackig. Im Sommer kann man damit extrem scheue Fische wie große Brassen überlisten. Die Eigenzuchtmade ist besser als die frischeste Made aus dem Angelladen.

▼ *Brassen der zwei-bis-vier-Pfund-Klasse lassen sich an manchen Tagen nur mit Maden aus der eigenen Zucht fangen. Viele Angler ekeln sich vor der Madenzucht, aber die hier beschriebene Methode ist fast geruchsfrei und macht kaum Schmutz. Der Aufwand ist auch nicht sehr groß.*



Die Zitterspitzenrute zuckt, sie biegt sich rund. Doch die Spannung lässt nach, bevor Sie anhauen konnten. Sie kurbeln ein und untersuchen Ihre Maden am Haken. Auf den Maden wurde nur ein bißchen rumgelutscht, sonst nichts. Als Sie lustlos neu anködern, rollt sich ein großer Brassen im Wasser. Hätten Sie bloß selbst gezüchtete Maden dabei!

Leicht genervt

Zeitweise kann man Brassen in Massen fangen, mit allen möglichen Ködern, auch mit den Maden aus dem Angelladen. Doch die großen Brassen sind leicht bei der Futteraufnahme zu stören, sind schnell genervt und lehnen den Köder ab. Sie spucken die industriell produzierten Maden oft wieder aus, wenn sie nicht wirklich frisch sind und eine recht harte Haut haben.

Oder sie lutschen die Maden nur aus. Deshalb lohnt es sich, nach der qualitativ besten Made zu suchen. Und diese Made bekommt man nur aus der eigenen Zucht.

Sommer und Herbst

Maden kann man nur im Sommer und Herbst selbst erbrüten, und das ist auch die Hauptfangzeit für Brassen. Der Gedanke an den Geruch, den eine Madenzucht macht, läßt viele Angler ihre Nase rümpfen. Mit der folgenden Methode lassen sich Schmutz und Geruch auf ein Minimum reduzieren oder ganz vermeiden.

Etwa acht Tage dauert es, Maden zu erbrüten. Starten Sie nie die Madenzucht zu früh - es kommt beim Fischen darauf an, wirklich frische Maden zu haben. Man nimmt zwei Stücke Frischfleisch vom Hähnchen, Lamm, ein Stück

Schmeißfliegen

Die meisten Schmeißfliegen legen ihre Eier auf Aas. Aber unter den blauen Schmeißfliegen gibt es eine Art, die ihre Eier nur auf frischem Fleisch und in der Dunkelheit ablegt. Das ermöglicht eine saubere Madenzucht. Wer Fleisch im Sommer draußen liegen läßt, bekommt es mit vielen grünen und blauen Schmeißfliegen zu tun. Deshalb darf bei dieser Art der Madenzucht das Stück Fleisch nur eine Nacht in einem dunklen Raum für Fliegen zugänglich sein.

Made in England

Die britischen Angler sind als erste auf diese Madenzucht gekommen. Selbstgezüchtete Maden sind nicht nur für den scheuen Brassen ausgezeichnet. Ob an der Pose oder an der Zitterspitzenrute, die Maden aus eigener Zucht bringen fast immer Bisse! Im Norden Englands greifen viele Kanalangler auf diese Maden zurück, wenn sie Rotaugen oder auch kleinere Brassen in einem Match fangen. Diese Maden haben so manchen Rekord-Fisch erbeutet.

Schweineherz oder ein anderes Frischfleisch. Das Fleisch wird in einen Plastikeimer gegeben; der Eimer wird in einen dunklen Ort (Schuppen oder Garage) gestellt und bis auf ein kleines Loch abgedeckt. Dann wird ein Fenster oder eine Tür offengelassen, damit der Duft des Fleisches Fliegen anlocken kann und sie ihre Eier auf dem Fleisch ablegen können.

In der Nacht sollte eine nahe Verwandte der blauen Schmeißfliege das Fleisch besucht haben. Sie fliegt nur nachts und legt ihre Eier in Trauben auf frisches Fleisch, nicht auf Aas. Für die Madenzucht brauchen Sie genug Eier, um ein Einpfennigstück zu bedecken. Überschüssige Eier sollten mit einem Messer abgekratzt werden. Das Fleisch mit den Eiern wird in Zeitungspapier eingewickelt, in den Eimer gegeben und mit reichlich Weizenkleie bedeckt.

Die Kleie verhindert, daß weitere Fliegen ihre Eier ablegen, sorgt für Wärme und verhindert fast ganz die Geruchsentwicklung.

Der Eimer wird jetzt für drei Tage zur Seite gestellt. In dieser Zeit entwickeln sich aus den Eiern kleine Maden. Jetzt sollte man kurz nachgucken. Wenn die Maden das Fleisch fast aufgefressen haben, müssen Sie etwas Fleisch dazugeben. Das Fleisch wird wieder in Zeitungspapier eingewickelt und unter Kleie begraben. Nach weiteren zwei Tagen sind die Maden ausgewachsen und kriechen aus dem Fleisch. Jetzt werden sie durch ein Sieb mit 3 mm Maschenweite gegeben und in frischer Kleie aufbewahrt. Sie haben einen der effektivsten Köder für Brassen; einige Angler geben noch etwas gezuckerte Milch in die Kleie, um die Maden für die Brassen leicht süß zu machen!

Schritt für Schritt, so werden Maden gezüchtet.

1. Legen Sie zwei Stücke frisches Fleisch in eine Zeitung, die in einen Plastikeimer oder ein ähnliches Gefäß eingehängt ist.



2. Im Deckel wird ein Loch für die Fliegen gelassen. Der Eimer wird in einen dunklen Raum gestellt, ein Fenster ist offen.



3. Sie brauchen so viele Eier, wie auf eine kleine Münze passen. Sollten es mehr Eier sein, werden sie entfernt.



4. Das Fleisch mit den Fliegeneiern wird in Zeitungspapier gewickelt, unten in den Eimer gelegt und mit Kleie bedeckt.



5. Nach einigen Tagen haben sich die Maden entwickelt. Sollte das Fleisch nicht reichen, geben Sie mehr hinzu.



6. Nach einer Woche kriechen die ausgewachsenen Maden aus dem Fleisch. Gesiebt werden sie in frische Kleie gegeben.