

Fisch des Jahres 2026

Der Europäische Wels



Vier kurze Barteln am Kinn und zwei lange an der Oberlippe. Ein breiter Kopf mit kleinen Augen und großem Maul. Dunkle schuppenlose Haut mit tüpfelartiger Marmorierung. Mit Individuen von weit über 2,5 m und mehr als 130 kg bricht der Wels alle Größenrekorde unter den dauerhaft im Süßwasser lebenden Fischen Europas.

Zwischen Mai und Juli, wenn die Wassertemperatur auf über 17 °C steigt, beginnt seine Laichzeit. Das Männchen legt in Ufernähe an einem krautreichen und wärmebegünstigten Standort ein Laichnest an, in welchem die Larven aus dem Ei schlüpfen und einige Tage verweilen. Während dieser Zeit kümmert sich das Männchen um den Nachwuchs und versorgt das Gelege durch Flossenbewegungen mit Frischwasser. Auch verteidigt es den Nachwuchs vehement gegen jegliche Eindringlinge, was gelegentlich auch Badegäste sind.

Aus historischen Aufzeichnungen ist bekannt, dass sich seine Verbreitung in Baden-Württemberg einst auf die Donau, den Bodensee und den südbadischen Oberrhein beschränkte. Heute wird er immer häufiger im Kocher, der Jagst, dem Neckar und im nordbadischen Oberrhein gefangen, wo inzwischen sein Hauptvorkommen in Baden-Württemberg verortet wird.

Als Raubfisch ernährt sich der Wels neben wirbellosen Kleintieren, Flusskrebsen und Fischen gelegentlich auch von Wasservögeln oder Kleinsäugern. Er kann sich hervorragend auf vorhandene Nahrungsquellen einstellen und sein Jagdverhalten anpassen. So begünstigt das große Vorkommen nicht

heimischer Grundel- und Flusskrebsarten in einigen Gewässern seine erfolgreiche Verbreitung. Bei der Jagd verlässt er sich auf seinen sehr guten Tast- und Geruchssinn, die kleinen Augen spielen hierbei eine untergeordnete Rolle.

In der Angelfischerei ist der Wels ein beliebter Zielfisch, was zu Besatzmaßnahmen im ganzen Land führte und seine Ausbreitung beschleunigte. Als Spaltenprädator hat er die Fähigkeit, das Nahrungsnetz neu erschlossener Lebensräume deutlich zu verändern und negativen Einfluss auf das lokale Ökosystem zu nehmen. Da der Wels sein Siedlungs- potenzial in Baden-Württemberg voll ausschöpft, sich immer weiter ausbreitet und die Individuenzahl zunimmt, wird er lokal zu einer Gefährdung für bestehende Lebensgemeinschaften im Gewässer.

Vor diesem Hintergrund sollten gefangene Tiere unbedingt entnommen werden. Sein weißes, festes und grätenarmes Fleisch ist auch bei größeren Individuen noch wohlschmeckend und lässt sich auf vielfältige Art und Weise zubereiten.

Rezept:

[DAFV, Wild auf Fisch #11: Saltimbocca vom Wels mit Blumenkohlstampf und Honig-Zwiebeln](#)

Aus der Wissenschaft:

[J. Baer Et al., 2025, Drivers of the range expansion of the European catfish \(*Silurus glanis*\) within its native distribution](#)

Weitere Informationen:

[DAFV "Fisch des Jahres 2026"](#)