

Herstellen von Castern

Von Arny Thomma

Da es mittlerweile auch an der Mittelsauer erlaubt ist, mit Castern anzufüttern, wird sich sicher mancher Angler dafür interessieren, wie man sich seine Caster selbst herstellen kann.

Ausgangspunkt zur Herstellung von Castern sind gesunde, erstklassische Maden oder Goozers.

Die Maden werden 4 Tage vor dem Wettangeln in einen flachen Behälter getan mit etwas Sägemehl hinzu. Das Sägemehl sollte etwas angefeuchtet werden, aber nur soviel, dass es sich noch bequem sieben lässt. Ein weiter, identischer Behälter wird bereitgestellt. Die Maden werden über ein passendes Sieb von einem zum anderen Behälter befördert. Tote Maden bleiben auf dem Sieb liegen und werden entfernt. Dieser Vorgang soll mehrmals pro Tag wiederholt werden.

So ab dem 2. Tag werden die ersten Caster auf dem Sieb liegen bleiben. Anfangs rentiert es sich noch nicht, die Caster zu sammeln und sie werden zusammen mit dem Schrott entfernt. Ab einem bestimmten Zeitpunkt kommen die Caster dann massiv und werden in einem Madentopf zusammen mit denen noch nicht gänzlich verpuppten Goozern in den Kühlschrank gestellt. Dies hat zum Zweck, dass noch nicht richtig gereifte Caster im Kühlschrank weiter entwickeln können.

Nach einigen Stunden kann man die Caster aus dem Kühlschrank nehmen und sortieren. Der Schrott und noch lebende Maden werden weggeworfen und die guten Caster in einem feinen Sieb unter fließendem Wasser gereinigt und dann im Wasserbad im Kühlschrank aufbewahrt.

Während dieser Zeit darf aber die weitere Ernte der Caster nicht vernachlässigt werden. Immer fleissig die Maden durch das Sieb lassen und die Caster wie oben beschrieben behandeln und aufbewahren.

Sollten die Caster zu schnell reifen oder kann man sich nicht im gewünschten Zeitraum um die Ernte kümmern, kann man die Casterbildung im Kühlschrank bremsen. Dies kann auch über Nacht geschehen, wenn man nicht extra aufstehen will.

Ab einer bestimmten Zeit wird die Ernte immer kleiner, sodass sich der Aufwand nicht mehr lohnt. Die Aktion wird dann abgebrochen.

Am Tag vor dem Wettangeln werden die Caster aus ihrem Bad mit Hilfe des Siebes herausgenommen. Hierbei ist darauf zu achten, dass ein Teil der Caster schwimmt. Diese werden mit Hilfe des Siebes zuerst aufgefangen, kurz ausgewaschen und in eine kleine Plastiktüte getan. Diese schwimmenden Caster sind oft besser am Haken als sinkende Caster. Durch ihren Auftrieb annulliert sich das Gewicht des Hakens und der Fisch bemerkt den Haken weniger.

Die meisten Caster sind jedoch sinkend und werden als Zusatz zum Futter benutzt oder zum Schleudern. Auch sie werden in einer Plastiktüte aufbewahrt. Ein Teil wird auch zu

den schwimmenden Castern getan, weil ja nicht immer schwimmende Caster besser am Haken sind.

Am Wasser wird die Tüte der Caster mit den schwimmenden und sinkenden Castern in einem mit frischem Wasser teilgefüllten Madentöpfchen geleert. Man kann dann einwandfrei die schwimmenden von den sinkenden Castern unterscheiden.

Die Tüte mit den sinkenden Castern wird ins Futter gemischt.

Man kann Caster zur längeren Aufbewahrung auch einfrieren. Frische Caster sind den eingefrorenen aber immer vorzuziehen.

Zum Einfrieren werden die Caster nach dem Sortieren nicht ins Wasser getan, sondern in trockenem Zustand in einer Plastiktüte luftdicht verschlossen im Tiefkühler aufbewahrt.

Erst wenn die Caster gebraucht werden, wird die Tüte dem Gefrierfach entnommen, 2 Stunden bei normaler Temperatur enteist und dann ins Wasser getan. Hier können dann die schwimmenden von den sinkenden Castern getrennt werden. Die Caster werden im Wasser bis zur Verwendung kühl aufbewahrt. Diesen Vorgang am besten morgens vor dem Fischen in die Wege leiten.



Die Maden klettern durch das Sieb



Nach rund 2 Tagen kommen die Caster



Caster, Maden und Schrott zum Nachreifen in den Kühlschrank



Die Guten ins Körbchen.....



.....die Schlechten ins Töpfchen



Schrott



Trennung von schwimmenden und sinkenden Castern



In den Kühlschrank



Auspülen



In Platiktüten verschweisst