



Neue Bücher

Eine erweiterte, kritische Besprechung

Günter Jens, So zieht man Forellen. Erschienen als Sonderband in der Blauen Reihe „So fängt man...“ 1965. 142 Seiten mit 37 Abbildungen, Taschenformat. Leinen flexibel. DM 6,80, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Wie vom Autor in seiner Einleitung selbst bemerkt, besteht ein fühlbarer Mangel an einem leicht faßlichen, vor allem aber guten und praktischen Büchlein über die Forellenzucht; die im Literaturanhang zitierten Lehrbücher über dieses Thema von Greenberg und Koch sind nämlich auch nur bedingt zu empfehlen. Es erscheint deshalb geboten, das vorliegende Büchlein, das für Kleinteichwirte und Liebhaberzüchter gedacht ist, auf seine Eignung zu überprüfen.

In den ersten beiden Kapiteln wird die Frage nach dem Standort der Zuchtanlage und der Fischart, die dort gezogen werden könnte, aufgeworfen. Nach genauer Untersuchung der Orts- und Wasserverhältnisse muß sich auch die Wahl des Zuchtfisches — Karpfen oder Forelle — eigentlich von selbst ergeben. Praktisch sind auch die Anweisungen für die Planung und den Bau einer Teichanlage mit Einlaufbauwerken, Mönchen, Umleitern, Möglichkeiten der Trockenlegung und Hochwassersicherung der Teiche, natürliche Sicherung von Dämmen und Gräben durch richtige Bepflanzung usw., jedoch fehlen Ratschläge über Größenverhältnisse überhaupt und über wünschenswerte Strömungsverhältnisse.

Die Teichtiefe ist etwas zu hoch angegeben: 2 m (beim Mönch) ist überflüssig, die gesamte Tiefe, und damit das Volumen, werden zu groß, die Anlage wird dadurch unnötig verteuert, die Wassererneuerung erschwert, der Teich schwerer beherrschbar. Die angegebene Tiefe ist nur für größere Natur-

teiche oder Weiher anzuraten, die als Mutterfischteiche in Verwendung stehen sollen.

Als Teichverschlüsse kommen heute wohl nur mehr Mönche in Frage; die angegebenen Zapfenverschlüsse sind, weil veraltet und unpraktisch, nicht empfehlenswert. Ein auf den Bodenablaß gesetztes Standrohr, eventuell auch mit Schlitzen, kann sich wegen des geringen Abflußquerschnittes zu leicht verlegen. Hingegen ist ein Mönch an der Außenwand eines Rundbeckens zu aufwendig, es gibt Billigeres und Praktischeres.

Zur Besatzfrage und der dafür benötigten Wassermenge ist zu sagen, daß ein Sekundensliter für einen Zentner, als 50 kg Speisefische, zu knapp bemessen ist, dies kann, insbesondere in der warmen Jahreszeit, zu Sauerstoffmangel führen. Zur Beschreibung von Rundbecken hätte es einer genaueren Erklärung über Bau, Größe, Wassereinlaß (Richtung, Stärke) usw. bedurft, um zu erklären, wie eine angebliche Erzeugung von 160 kg/m^3 möglich ist. Mit dem im Anhang angegebenen Wasserbedarf von $0,15 \text{ l/sec}$ und Kubikmeter für Rundbecken stimmt diese Besatzdichte jedenfalls nicht zusammen. Die heute schon weit verbreitete Setzlingsaufzucht in Naturbächen wird nur kurz erwähnt, ohne daß die genaueren Verhältnisse dieser Bäche und die Faktoren, die sie zur Natursetzlingsaufzucht geeignet machen oder Besatz- und Ertragsmöglichkeiten genannt werden.

In dem Kapitel über die Fütterung fehlt der Hinweis, daß das heute von Futtermühlen gelieferte Kunstfutter sich nicht nur nach der Körnungsgröße, sondern auch nach dem Bedarf der Brütlinge, Setzlinge, Mast- und Mutterfische in der Zusammensetzung unterscheidet.

In der Besprechung von Abfischung und Transport sind auch einige falsche Vorstellungen zu finden und veraltete Methoden beschrieben, die keinem Fischzüchter mehr angeraten werden können. Der vereinfachte Transport von Brütlingen im Plastikbeutel kommt nur für relativ geringe Fischmengen und kürzere Transportzeiten in Frage. Für Klein- oder Mitteltransporte sind jedenfalls hellgestrichene Holz- oder Plastikbehälter immer noch das geeignetste. Die Verbindung jedes einzelnen Transportgefäßes mit einer eigenen kleinen Sauerstoffflasche ist unnötig.

die empfohlene Befestigung der Sauerstoffflasche im Transportgefäß ist veraltet und überflüssig. Eine größere Flasche mit einer Armatur und Schläuchen zu jedem Faß ist praktischer, billiger und leichter zu überwachern.

Die Behauptung, daß die außenliegende Flasche durch die Luft oder Sonneneinstrahlung erwärmt und durch das Einströmen des wärmeren Sauerstoffes das Transportwasser zusätzlich „aufgeheizt“ würde, geht an zwei physikalischen Tatsachen vorüber: Die spezifische Wärme von Gasen ist äußerst gering, die von Wasser sehr hoch. Unter der Voraussetzung, daß der Sauerstoff mit dem gleichen Druck vom Vorratsbehälter in das Wasser käme, würde beim Durchströmen auch von einigen hundert Litern Sauerstoff durch ein 100-Liter-Faß bei einer Temperaturdifferenz von etwa 10° das Transportwasser nur in der Größenordnung von Hundertstel Grad erwärmt werden. Überdies steht aber der Sauerstoff in der Flasche unter sehr hohem Druck, so daß sich das Gas beim Ausströmen sehr stark ausdehnt und damit auch stark abkühlt!

Regeln für den Sauerstoffbedarf von Fischen beim Transport lassen sich, entgegen den Behauptungen des Autors, sehr wohl aufstellen, sie existieren seit langem — ja, es ist erst durch die Befolgung dieser Regeln eine ökonomische Sauerstoffversorgung eines Fischtransportes durchzuführen!

Als Ausströmer sind wohl heute gestochene Druckschläuche schon sehr weit verbreitet, weil sie praktisch und billig sind; allerdings dürfen sie nicht, wie empfohlen, nur alle 5 bis 10 Zentimeter an vier Seiten mit je einem Loch versehen sein, das man außerdem nicht mit glühenden Nadeln stechen darf, weil die Löcher dann viel zu grob werden, sondern alle 1 bis 2 Zentimeter vierseitig mit sehr feinen Löchern versehen. Die Verbindung von gestochenen Schlauchstücken mit metallenen Kniestücken ist völlig überflüssig — Gummischläuche sind nämlich biegsam. Auch ist die Anpassung des Ausströmers an den Umfang des Behälterbodens nicht zu empfehlen, da dadurch die Gasblasen alle entlang der schrägen Bottichwand aufsteigen, sich miteinander vereinigen und als grobe Blasen zu schnell entweichen würden. Ein kleinerer, ringförmiger Ausströmer

genügt bei kleinen Fässern vollauf, bei größeren kann man bei Bedarf zwei oder mehr nehmen. Der Sauerstoffverbrauch ist bei fein gestochenen Schläuchen nie zu groß, er läßt sich tadellos regulieren.

Im Kapitel „Krankheiten“ fehlen konkrete Hinweise zur Bekämpfung der Drehkrankheit, bei der INuL sind diese sehr vage gehalten. Der Befall durch Parasiten ist summarisch als „Belag“ oder „weißliche Knötchen“ abgetan, ebenso die Bekämpfung dieser „Parasiten“ durch Malachitgrün, als ob es keine anderen Bekämpfungsmittel oder -methoden gäbe. Schäden durch falsche Fütterung müßten auch näher erläutert und beschrieben werden, mit einer allgemeinen Erwähnung ist nichts getan.

Der Abschnitt über die Erbrütung ist ebenfalls enttäuschend: Die angeführten Methoden wurden vor etwa 50 Jahren angewendet, moderne — immerhin auch schon über 10 Jahre alte Methoden — werden gar nicht erwähnt.

Die beschriebenen und abgebildeten Eierauflagerahmen sind so ziemlich das ungeeignetste, was heute noch in vielen älteren Brutanstalten zu finden ist; in einem neuen Lehrbuch haben sie jedoch nichts mehr verloren. Das Wasser strömt oben und unten an der Schicht der aufgelegten Eier v o r b e i, anstatt bei jedem einzelnen Rahmen durch den Siebboden nach oben, um die aufgelegten Eier zu umspülen. Das Auslesen der während der Erbrütung abgestorbenen Eier kann schneller und rationeller mit Hilfe eines seit Jahren in vielen Fischzuchtanstalten im In- und Ausland bewährten Eiabsauggerätes („Eiersauger“) vorgenommen werden, als mit einer Pinzette.

Die Erbrütungsdauer ist nach den bereits seit längerem als falsch erkannten „Tagesgraden“ angegeben; es würde hier zu weit führen, Erbrütungsdauer und Wassertemperatur richtig zu stellen. An einem Beispiel sei nur kurz die Unhaltbarkeit der Rechnung nach Tagesgraden erklärt: Für Bachforellen sind 400 bis 550 Tagesgrade bis zum Schlüpfen angegeben. Nehmen wir eine Wassertemperatur von etwa 1°C an, ergäbe sich eine Erbrütungsdauer von (gering gerechnet) 400 Tagen! Tatsächlich brauchen die Bachforelleneier bei dieser Temperatur aber nur rund 200 Tage.

Angaben über optimale Erbrütungstemperaturen fehlen.

Bei der Besprechung des Sauerstoffes fehlt seine wichtige Rolle bei Fäulnis- und Zersetzungs Vorgängen. Überdies kann man einem fortschrittlichen Teichwirt ohne besondere Schwierigkeiten zumuten, den Sauerstoffgehalt bis zum Ende selbst zu bestimmen. Sauerstoffeintrag aus der Luft oder durch Assimilation ist ebenfalls nicht erwähnt.

Bei der Besprechung der Heilbäder wird das in gut geführten Teichwirtschaften seit langem bekannte und für vielerlei Zwecke gerade in letzter Zeit immer mehr angewendete Kochsalzbad nur kurz als veraltet (!) erwähnt, das Kalkhydratbad fehlt völlig!

Die Angaben über die „Abflußspende“ sind so beiläufig, daß man nichts damit anfangen

kann; über die Art der Berechnung derselben findet man nichts.

Nach Durchsicht des Büchleins muß man feststellen, daß neben richtigen und für den Anfänger wissenswerten Angaben leider viel Veraltetes, Unpraktisches und auch Falsches — die Liste der Fehler und Ungenauigkeiten ist keineswegs vollständig — zu finden ist, so daß ein Neuling in der Fischzucht, für den doch das Büchlein eigentlich gedacht ist, schwer zurecht kommen wird und auch grobe Fehler machen würde, die viel Geld kosten könnten.

Dr. H.

Infolge eines Irrtums unterblieb bei der Besprechung des Buches „Gagern an Bartsch“ von Dr. Karl Kieslinger die Angabe des Verlags. Das Buch ist im Hubertus-Verlag, Wien XV, erschienen.

HÖHERE BUNDESLEHRANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFTL. FRAUENBERUFE

(Landwirtschaftliche Mädchenmittelschule)

KEMATEN, TIROL

Aufnahmeansuchen für den 1. Jahrgang bis spätestens 31. Mai 1966 an die Lehranstalt richten! Die Ausbildung dauert 5 Jahre, Absolventinnen haben beste Berufsaussichten als Lehrerin, Beraterin usw. Bedingungen für die Aufnahmeprüfung, die heuer am 21. Juni stattfindet: 8. Schulstufe der Volksschule oder 4. Klasse Hauptschule oder allgemeinbildende höhere Schule.

Internatsbeitrag S 600.— pro Monat, Schulgeld S 100.— pro Schuljahr, Lehrbeihilfen sind möglich.

Dipl.-Ing. Christian Jesacher

Seehotel
Plomberg-
Mondsee

Ganzjährig geöffnet
Bekannt durch seine Spezialitäten
Stets frische Fische
Bürgerliche Küche
Telefon 0 62 24 - 51 63

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1966

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Hensen Jens

Artikel/Article: [Neue Bücher 60-62](#)