



## Neue Bücher

*So fängt man Seefische.* Von Rudolf Loebell. Erschienen in der Gelben Reihe „So fängt man.“ 2., neubearbeitete Auflage. 107 Seiten mit 33 Abbildungen. Taschenformat, Leinen flexibel, DM 4,80, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

Seit der 1. Auflage dieses Taschenbuches im Jahre 1961 haben sich die Verhältnisse für den Binnenländer eigentlich nicht geändert. Die Kenntnis von der Angelei im Meer ist wohl bei unseren Fischern bis auf wenige Ausnahmen sehr gering — die Erfolge von Österreichern beim Preisfischen im Meer dürften hier die Ausnahmeregel bestätigen. Für einen erfolgreichen Angelurlaub an der Nord- oder Ostsee ist dieses Büchlein sehr praktisch, sind doch die Verhältnisse im Meer wesentlich verschieden von denen im Süßwasser. Das spezielle Verhalten der Meeresfische, Köderwahl, Geräte, Fischereimöglichkeiten von der Küste oder vom Boot aus sind jedenfalls lauter Dinge, die man erst einmal besser aus dem Buch erlernt, als tagelang ohne eine blasse Ahnung an der Küste herumzulaufen. Für den Lachs hätte man sich allerdings etwas aus seinem Verhalten im Meer und die Möglichkeit, ihn dort zu fangen vorgestellt, statt dessen wird er im Kapitel „Lachs“, obwohl energisch als Meeresfisch reklamiert, auch wieder nur im Süßwasser beschrieben.

Dr. H.

*Der Teichwirt* von Josef Hofmann. Anleitung zur Zucht und Haltung des Karpfens im Haupt- und Nebenbetrieb, einschließlich der Nebenfische. 2., völlig neu bearbeitete Auflage. 248 Seiten mit 166 Abbildungen, glanzkaschierter Pappband. DM 19,80. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

Die erste Auflage des vorliegenden Buches war noch vom Fischereiverband Mittelfranken im Selbstverlag herausgebracht worden und in ihrem Inhalt eigentlich mehr den regionalen teichwirtschaftlichen Problemen dieses Gebietes gewidmet. Da das Buch aber in Aufbau und Inhalt eine recht praktische Einführung und Anleitung besonders für Kleinteichwirte, Anfänger, ev. auch Mittelbetriebe war, verbreitete es sich rasch auch über den mittelfränkischen Bereich hinaus in Deutschland und auch bei uns in Österreich. Die einzelnen Kapitel behandeln ausführlich die allgemeine Biologie des Karpfens, seine Nahrungswahl, Zucht, Fütterung usw., dann den Teichbau, Teichpflanzen, Düngung, Pflege, Besatz, weiters verschiedene Arbeitsgänge, die im Laufe des Jahres die Bewirtschaftung erforderlich machen, aber auch Krankheiten, Parasiten und Abwassergefahren. Auch der Transport („Beförderung“) ist praktisch und an sich richtig besprochen, wobei es den Ref. wundert, daß es noch Fischwirte geben soll, die die alten Rüttelfässer verwenden und nicht moderne Sauerstoffgeräte (auch Transportfässer mit innenliegenden Sauerstoffflaschen sollten wegen ihrer unpraktischen Handhabung — außer beim Bahntransport — der Vergangenheit angehören). Durch die Mitarbeit namhafter Karpfenfachleute wurde die Neuauflage auf einen neuen wissenschaftlichen Stand gebracht und ist damit heute wieder ein bestens zu empfehlendes Büchlein für den Karpfenteichwirt.

Dr. H.

*Vom großen Strom zum kleinen Bach.* Von Bruno Wigam. Feinheiten der anglerischen Praxis. 103 Seiten mit 15 Abbildungen auf 12 Tafeln. Karton, DM 10,80, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

Hier haben wir ein Buch vor uns, das in — man ist versucht, zu sagen — vorbildlich unaufdringlicher Weise anglerische Praxis vermittelt. Der Autor beschreibt seine Beobachtungen und seine Schlüsse daraus, aber auch gleich dazu die tatsächlichen Resultate seiner Fischfahrten. Man erfährt zahlreiche wissenswerte Details des Fischfangs an den verschiedensten Gewässern, von kleinen Gerinnen bis zum breiten Strom und nicht nur die Eigenschaften und Tücken dieser Gewässer, sondern auch die Verhaltensweisen, soweit sie den Fischer interessieren, seiner Bewohner, des Schuppenwildes; hier sind freilich als besonders wichtig die Eigenbeobachtungen und Erfahrungen über den bevorzugten Aufenthaltsort der Fische zu nennen, die einem erfahrenen Angler auch dann gute Beute versprechen, wenn er zum ersten Mal in ein Gewässer kommt, wie Wigam an Hand einiger kleiner Erlebnisse beim Preisfischen berichtet. Die Fotoreproduktionen sind gut und vermitteln ein eindrucksvolles Bild von Fisch und Gewässern.

Dr. H.

*Am Fischwasser in Österreich*, von Ing. Rudolf Hartlieb, 2. Auflage, 290 Seiten, 110 Abbildungen, Leinen, öS 136.—, Hubertusverlag, Wien.

Vieles, ja das meiste, was in diesem Buch zu finden ist, beschränkt sich nicht nur auf die Fischerei in Österreich. In den ersten Kapiteln werden gründlich die verschiedenen Angelmethoden und Geräte besprochen und gerade hier merkt man die jahrzehntelange Erfahrung des Autors als Sportfischer. Auch bei der Besprechung der einzelnen Fischarten und deren Fang spürt man die Liebe und Begeisterung, mit der hier der Fang und die Behandlung unseres Schuppenwildes beschrieben wird. Leider — und der Rezensent wird nicht müde werden, gerade auf diesen Punkt immer wieder hinzuweisen — finden sich Fehler in der Kenntnis und Beschreibung der Biologie der Fische, der Fischnamen sowie auch bei der Beschreibung der Fischereiregionen unserer Fließgewässer und auch bei der Einteilung der sogenannten stehenden Gewässer. Die vom Autor erwähnte „untere Salmonidenregion“ wird sonst als „Äschenregion“

bezeichnet und die beiden „Cyprinidenregionen“ nach ihren Leitfischen „Barben“- und „Brachsenregion“; was allerdings unter der „Kaulbarschregion“ verstanden wird, ist nicht recht klar. Bei den Seen muß angemerkt werden, daß auch kleinste Hochgebirgsseen als Seen oder bestenfalls als Tümpel oder Weiher, aber niemals als Teiche angesprochen werden müssen. Beim Aal ist zu bemerken, daß entgegen der Meinung des Autors die Breitkopfaale nicht mit Weibchen, und die Spitzkopfaale demnach auch nicht mit dem Männchen gleichgesetzt werden dürfen. Die Aallarven sind auch keineswegs als Glasaale zu bezeichnen, außerdem bedecken die kleinen Schuppen nicht die lederartige Haut des Aals, sondern sie sind in ihr eingebettet. Auch braucht der Aal auf seiner Wanderung zum Meer nicht über taunasse Wiesen zu kriechen, um einen Fluß zu finden, der ihn weiter zum Meer bringt, denn wenn ein Blankaal einmal in einem Fließwasser abwärts wandert, so führt es ihn zwangsweise irgendwann einmal zum Meer. In der Liste über die Laichzeiten, Brittelmaße und Fangzeiten befindet sich auch eine Rubrik für den Fleischwert; ein solcher ist wohl zu subjektiv, um allgemein gültig zu sein — aber trotzdem geht es zu weit, Bodenrenken mit 3 (unterster Wert!) und Brachsen mit 1 zu bewerten. Auch eine Lachsforelle ist in der Liste der Fische verzeichnet, wobei unklar bleibt, welcher Fisch damit gemeint ist, denn die Seeforelle steht außerdem noch hier und in der Beschreibung im Inneren des Buches fehlt eine „Lachsforelle“. Im Verzeichnis der Fischgelegenheiten in Österreich sind die für die einzelnen Gewässer gemeldeten Fischarten nicht sehr sorgfältig redigiert, denn in verschiedenen genannten Seen sind in den letzten Jahren z. B. Aaale und in Fließgewässern Regenbogenforellen eingesetzt worden und demgemäß auch zu fangen, fehlen aber in den Listen; in den Innstauen sind die Huchen wegen mangelnder Laichplätze schon sehr selten geworden, falls sie überhaupt noch vorhanden sind, auf gar keinen Fall aber gibt es z. B. im Langbathbach Zander und im Irrsee Huchen zu fangen, wie der Autor behauptet. Die Zeichnungen der Fische sind wenig instruktiv.

Dr. H.

*Große Forellen und ihr Fang.* Von William H. Lawrie. Aus dem Englischen übertragen und bearbeitet von Burkhard W. Jülkenbeck. 109 Seiten mit 17 Abbildungen. Ganzleinen DM 14,80, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

England, das Mutterland der sportlich betriebenen Fischerei, ist auch die Heimat zahlreicher Anglerclubs, die sich nur dem Fang einer einzigen Fischart widmen, und zahlreicher Angler, die auf ihrem Gebiet besonders exquisite Spezialisten sind. Da es scheint, daß auch bei uns diese Entwicklung bereits an Boden gewinnt, ist dieses Buch, das sich nicht nur einfach dem Fang von Forellen, sondern nur den ganz großen, den kapitalen Forellen widmet, von großem Interesse. Die Aufgabe wird sehr gründlich angegangen von der Unterscheidung großer Forellen in solche, die noch Schwarmfische und solche, die bereits Einzelgänger und Kannibalen sind, ferner die bevorzugten Aufenthaltsorte solcher Riesen, weiters der Beschreibung von Gerät und den Methoden des Fanges. In diesem Buch ist allerdings auch — für uns in Normalfällen unerreichbar — die Pirsch auf Meerforellen in britischen Gewässern beschrieben, nicht nur, wie allgemein angenommen wird, in Fließgewässern, sondern auch in den Lochs des schottischen Hochlands. Recht praktisch ist die Zusammenfassung im letzten Kapitel, die noch einmal kurz die verschiedenen Fangmethoden bzw. -zeiten rekapituliert. Dr. H.

*So fängt man Lachse.* Von Jan Calcott. Aus dem Englischen übertragen und bearbeitet von Burkhard W. Jülkenbeck. Erschienen in der Grünen Reihe „So fängt man . . .“ 111 Seiten, 14 Abbildungen, Leinen flexibel, DM 6,80. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

Wie gewohnt, werden hier kurz einige erfolgreiche Methoden beschrieben, Lachse zu fangen. Als eine der wesentlichsten Voraussetzungen wird vom Autor die Beobachtung und Kenntnis des Verhaltens der Lachse in verschiedenen Gewässern und zu verschiedenen Zeiten genannt, was zwar auch für andere

Fische zutrifft, aber beim Lachsfischen besonders wichtig ist. Es wird das Gerät kurz und praktisch beschrieben, ferner das Angeln mit der Fliege, das Spinnen und auch der Fang mit natürlichen Ködern. Leider werden die an sich richtigen Beobachtungen des Autors mit skurilen Theorien (die eigentlich nur als Hypothesen bezeichnet werden dürften) über das Sauerstoffbedürfnis des Lachses und sein Verhalten darnach, ferner auch über die Wirksamkeit der Lachsbrutanstalten durchmischt, die zu dilettantisch sind, um sich damit überhaupt näher zu befassen. Dr. H.

*Wo fängt man in Österreich?* Von Wallfred Brümmer. 107 Seiten, 11 Gewässerarten. Leinen flexibel, DM 6,80. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

*Wo fängt man in der Schweiz und in Liechtenstein?* Von Wallfred Brümmer. 68 Seiten, 7 Gewässerarten, Leinen flexibel, DM 5,80. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin, 1967.

Praktisch, wie die bisherigen Reiseführer, sind auch die beiden neu erschienenen vor der Saison erhältlich, um einen Angelurlaub richtig planen zu können. Neben dem kurzen, allgemeinen, einführenden Teil sind katalogartig die verschiedenen Bundesländer bzw. Kantone mit ihren Fischereimöglichkeiten nebst den wichtigsten Angaben über Ausgabeort der Fischerkarten, Lizenzpreise, Unterkunftsmöglichkeiten und sonstigen Sehenswürdigkeiten und Ausflugsmöglichkeiten für die nichtfischenden Familienmitglieder enthalten. (Aus besonderer Lokalkennntnis heraus muß angemerkt werden, daß die Anschrift des oberösterreichischen Landesfischereivereines in Linz allerdings seit Jahren nicht mehr stimmt, und daß man Salzburger Patrioten ergrimmen kann, wenn man dem Land das westlich der obersten Salzach gelegene Wildgerlostal abspricht, das auch noch zu Salzburg gehört, aber nach Tirol entwässert!) Dr. H.

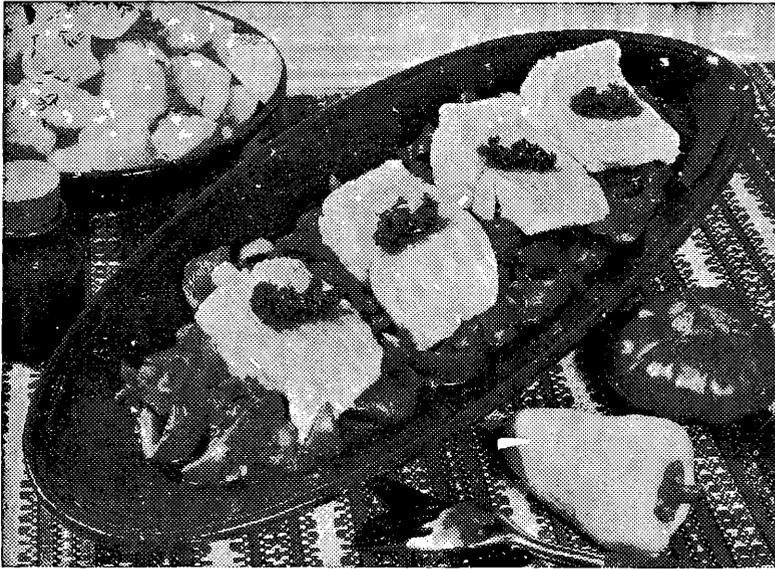
*Schnelle Fischküche.* Von Roland Göök. 276 Rezepte für See- und Süßwasserfische, Schalen- und Krustentiere, Räucherfische und Fischkonserven. 80 Seiten mit 28 Farb-

bildern. DM 5,80. Mosaik Verlag Hamburg, 1967.

In unseren Breiten wird noch viel zu wenig Fisch gegessen, wenn man von traditionellen Zeiten wie Weihnachten oder der Fastenzeit absieht. Vielleicht ist einer der Gründe der, daß man bei uns wegen der Seltenheit seines Konsums auch immer nur ganz wenige Zubereitungsarten anwendet: Blau, gebacken oder gebraten. Um dieser Eintönigkeit etwas

entgegenzuwirken, ist ein spezielles Fischkochbuch sehr anzuraten, denn es gibt zahllose, ausgezeichnete Zubereitungsarten, von denen wir uns nichts träumen lassen und die wir deshalb doch einmal probieren sollten. Statt der Angelbücher für den Mann wäre dies einmal eine ausgezeichnete Abwechslung für die Fischersfrau, die die heimgebrachte Beute ihres Mannes auch entsprechend zubereiten kann!  
Dr. H.

## Der Fisch in der Küche



### Gedünsteter Kabeljau auf Paprikagemüse

Zwei mittelgroße Zwiebeln und eine zerdrückte Zehe Knoblauch mit 3 Eßlöffel Öl kräftig anrösten und 500 g in Streifen geschnittene Paprikaschoten (rot-gelb-grün gemischt) zugeben. Dann mit einem halben

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [20](#)

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

Artikel/Article: [Neue Bücher 83-86](#)