

Gefüttert wird mit Trockenfutter (85%) und Seefisch (15%). Der Futterquotient für das Trockenfutter liegt durchschnittlich bei 1,9, der Preis pro kg Trockenfutter beträgt ca. öS 5,—. Der Besatz wird selbst herangezogen, lediglich Eier werden dazugekauft, und zwar in erster Linie aus Dänemark und Frankreich. Von großer wirtschaftlicher Bedeutung ist, daß von ausgesprochenen Frühlaichern, die im Oktober ablaichen, bis zu extremen Spätlaichern, welche erst im Juni ablaichen, alle Übergänge von Laichfischen Verwendung finden. Auf diese Art fällt fast das ganze Jahr über gleichmäßig Brut an, die wiederum einen gleichmäßigen

Speiseforellenanfall im ganzen Jahr ermöglicht. Dadurch werden die Arbeitskräfte besser und auch die maschinellen Einrichtungen und andere Anlagen (z. B. das Bruthaus) in wirtschaftlicher Weise ausgenützt. Im ganzen Betrieb sind nur 20 Arbeitskräfte beschäftigt.

Diese Lehrfahrt durch das jugoslawische Karpfenteichgebiet und schließlich die Besichtigung der Forellenteichwirtschaft in Bertiole war für jeden Teilnehmer sicherlich sehr aufschlußreich und hat gezeigt, was in unseren südlichen Nachbarstaaten auf dem Sektor der Fischerei geleistet wird und welche Bedeutung ihr dort zukommt.

FISCHREZEPTE

Kein Kater am Aschermittwoch

Jetzt, da die tollen Tage ihrem Höhepunkt zustreben, sind Rollmöpfe, Bismarckheringe und saure Gurken so heiß begehrt wie sonst nie im Jahr. Millionen von ihnen werden nicht erst am Aschermittwoch als angeblich probatestes Mittel zur Beseitigung jenes Zustandes vertilgt, den man als „Kater“ bezeichnet. Sauer, so sagt man, mache lustig, und ein Rollmops oder Bismarckheringe ist zur rechten Zeit gewiß etwas Gutes und köstlich wie alles, was uns das Meer an Nahrung und Genuß liefert. Noch besser aber wäre es, es gar nicht erst zu einem „Kater“ kommen zu lassen, ganz einfach dadurch, indem man während des fröhlichen Treibens eine schöpferische Pause einlegt und ein liebevoll zubereitetes Fischgericht zu sich nimmt. Denn gerade ein solches führt unserem Körper das zu, was er bei größerem Alkoholgenuß am dringendsten gebraucht: Eiweiß in gesünder und bekömmlicher Form, Phosphor und eine Reihe wichtiger Vitamine. Die relative Fettarmut gerade der Hochseefische wie Goldbarsch, Seelachs, Kabeljau und Dorsch sorgt außerdem dafür, daß der leicht strapazierte Magen nicht unnötig belastet wird. Eine gehaltvolle und wohlschmeckende

Fischsuppe zum Beispiel ist darum empfehlenswerter als etwa eine Gulaschsuppe oder eine Erbsensuppe mit Würstchen, mit denen so manche Hausfrau ihre Gäste nach Mitternacht gern überrascht. Hierzu ein paar Vorschläge, wobei die Mengenangaben für jeweils zehn Personen berechnet sind.

Matrosensuppe

Je 500 g Goldbarsch-, Seelachs- und See- oder Flußaalfilet, 200 g Krabbenfleisch, 200 g Muscheln (Dose), 200 g Champignons (Dose), 4 feingeschnittene Zwiebeln, 2 bis 3 Eßlöffel Butter oder Margarine oder Speiseöl, 2 Gläser Weißwein, 1 Prise Rosmarin, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 Eßlöffel Mehl.

Die Fischfilets in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Die Zwiebel in Butter, Margarine oder Öl andünsten, aber nicht braun werden lassen und mit wenig heißem Wasser löschen, dann etwa eine halbe Stunde sanft kochen lassen. Die Fischwürfel in diesen Fond geben, aber mehr ziehen als kochen lassen. Ganz zum Schluß das Krabbenfleisch, die Muscheln und die Champignons mit der

Flüssigkeit aus den Dosen zugeben und mit dem Weißwein und den Gewürzen abschmecken. Erscheint die Suppe zu dünn, aus dem Mehl und Butter oder Margarine eine helle Einbrenn anrühren und zu der Suppe geben.

Sardinische Fischsuppe

1 kg Goldbarsch- oder Seelachsfilet, 250 g Fischabfälle (Kopf, Schwanz, Flossen), etwas Zitronensaft, 3 feingeschnittene Zwiebeln, 2 zerriebene Knoblauchzehen, 1 Bündel feingeschnittenes Suppengemüse, 3 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel Olivenöl, 50 g feingewürfelter Speck, je 1 Prise Fenchel und Majoran, Salz und Pfeffer nach Geschmack, feingehackte Petersilie, evtl. etwas Mehl zum Andicken.

Zuerst die Fischabfälle in etwa 2 Liter leicht gesalzenem Wasser gründlich auskochen und die Brühe durch ein Sieb geben. Fischfilets würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebeln, das Suppengrün, die Knoblauchzehen und das Tomatenmark in Olivenöl andünsten und mit etwas Fischbrühe auffüllen. Etwa eine halbe Stunde sanft kochen lassen. Den Speck anrösten, mit der restlichen Brühe auffüllen, evtl. mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Mehl andicken, 10 Minuten kochen lassen, mit Fenchel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen,

ganz zuletzt die Fischwürfel zugeben und in der Brühe gar ziehen lassen. Mit Petersilie überstreuen.

Baltische Fischsuppe

1 kg entgrätete und enthäutete Scheiben Kabeljau oder anderen Hochseefisch, 250 g Fischabfälle (Kopf, Schwanz, Flossen), 1 große feingewiegte Zwiebel, 2 Gläser Weißwein, 1 kleine, in Streifen geschnittene saure Gurke, zwei Eßlöffel Butter, Margarine oder Speiseöl, 1 kleingewürfelte gelbe Rübe, 3 Eßlöffel Kapern, Salz und Pfeffer.

Zuerst die Fischabfälle in 2 Liter Wasser auskochen und durchsiehen. Die Zwiebel und gelbe Rübe in Butter oder Margarine andünsten und mit der Fischbrühe und dem Weißwein auffüllen. Eine halbe Stunde kochen lassen. Die Fischeiben hineinlegen, die übrigen Zutaten hinzugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Damit der Fisch bei allen drei Gerichten nicht zerkocht, falls man die Suppen, was sich auf jeden Fall empfiehlt, vorher zubereitet hat, stellt man den Topf mit der Suppe etwa eine halbe Stunde vor dem Auftragen in den nur mäßig geheizten Ofen. Zum Schluß sei verraten, daß schon beim Duft dieser Suppen selbst der grimmigste Kater knurrend davonschleicht.

(Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft)

Buchbesprechungen

Die Flußkrebse. Biologie, Haltung und wirtschaftliche Bedeutung. Von Fischereirat in Ruhe Dr. Jos. Hofmann. 1971. 102 Seiten 56 Abbildungen, Kunstdruckpapier, laminiertes Einband, DM 18,—. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Beginnend 1860, in unserer Gegend erst um 1880 als verheerende Seuche auftretend, hatte die Krebspest nahezu alle nutzbaren Krebsbestände Mittel- und Nordeuropas vernichtet. Mit dem Verschwinden des Edelkrebses verringerte sich auch zunehmend sein wirtschaftlicher Fang und damit sichtlich im Zusammenhang stehend, die Lite-

ratur über den Krebs: Seit etwa 40 Jahren haben wir nun hier wieder ein zusammenfassendes Buch vor uns liegen, das diese Lücke bestens füllt. Die wirtschaftliche Bedeutung wurde nämlich nur auf der Fangseite reduziert, nicht jedoch auf der Verbraucherseite — der Krebs ist eine teuer bezahlte Gaumenfreude, und hat sich somit fast ausschließlich auf den Handel bzw. Import konzentriert, und dieser benötigt eigentlich keine Fachbücher. Seit 1890 werden nordamerikanische Kamberkrebse eingeführt, die sich seit damals schon über weite Gebiete Norddeutschlands und Frankreichs ausgebreitet haben. Seit 1960 ist es der kalifornische Signalkrebs, der unsere nur mehr in kümmerlichen Restbeständen vorhandenen Edelkrebse ersetzen soll.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: [25](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Fischrezepte: Kein Kater am Aschermittwoch 35-36](#)