©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Und schon steckt der Sprecher seine Nase in die Horoskopseite, um sogleich neugierig seinen Nachbarn zu fragen: „Und was sind Sie? Fisch? Jungfrau? — Hoppla, weg ist er. Hm, sicher ein Krebs, weil er sich davongekrebst hat . "

Aus den „Wasserwirtschaftlichen" Mitteilungen

GELD ODER LEBEN?

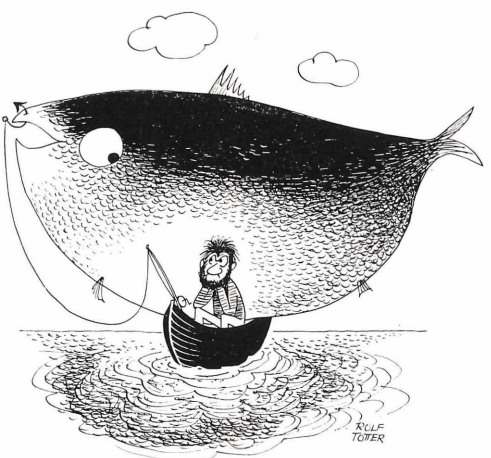
Diese Frage wird in naher Zukunft jeder Mensch für sich beantworten müssen, denn für beides wird in der Regel die Brieftasche zu klein sein. Je länger wir die Entscheidung hinausschieben, desto leichter wird es uns fallen, dem Umweltschutz den Vorrang einzuräumen, weil der Wohlstand keinem frommt, dem Wasser und Luft „ausgegangen" sind. Die vom Volk gewählten und für dessen Wohl verantwortlichen Regierungen werden dem Schutz des Lebens etwas Popularität opfern müssen, indem sie gegen Verantwortungslosigkeit, Gleichgültigkeit und Dummheit gesetzliche Schranken errichten, um die zu schützen, von denen sie dazu beauftragt sind; und sie werden die Wähler zur Kassa bitten müssen, denn Maßnahmen des Umweltschutzes kosten mehr Geld als man dafür bisher abzuzweigen pflegte.

FLECHTBINSE AN DER WURZEL GEFASST

Versuche der Universität Göttingen, die fünf Jahre im Klärwerk von Lindau liefen, haben zu einer neuen Erkenntnis über die Reinigungsfunktion der Flechtbinsen geführt: Für den Effekt ist im wesentlichen eine mit dem Wurzelsystem verbundene Organismengesellschaft verantwortlich, deren Existenz an die lebende Pflanze gebunden ist. Diese Mikrolebewesen beseitigen auch die letzten mineralischen Bestandteile, vor allem Phosphor, die sich in der biologischen Klärstufe nicht ausscheiden lassen. Diese wissenschaftliche Erkenntnis ist von biotechnischer Reife natürlich noch weit entfernt, weshalb die Forschungsarbeit intensiv fortgesetzt wird. Wenn sich die hydrobotanischen Ergebnisse einmal in die Praxis umsetzen lassen werden, wird dies auch für Österreich einen interessanten Weg zur „weitergehenden Abwasserreinigung" eröffnen.

GEWÄSSERKONTROLLE VERSTÄRKEN

So sehr der Bau von Abwasseranlagen ein Schwerpunkt der Gewässerreinhaltung ist und bleiben muß, so sehr ist eine verstärkte Überwachung von entscheidender Bedeutung. Sie muß in regelmäßiger Kontrolle der Kläranlagen und ständiger Untersuchung des Gütezustandes der Vorfluter liegen. Die Ergebnisse der Unter-



©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

suchungen sollen nicht archiviert, sondern im Sinne des Gewässerschutzes ausgewertet werden. Die Vorteile von Kontrolluntersuchungen für die Erzielung bestmöglicher Klärwirkungen sind einfach Erfahrungstatsachen; leider auch die Feststellung völliger Verwahrlosung vieler Abwasseranlagen. Mit der Anlagenkontrolle könnten z. B. Ingenieurbüros beauftragt werden. Die Intensivierung des Gütemeßdienstes an den Gewässern dürfte allerdings ohne Verwendung automatisch arbeitender Meßgeräte wegen des Personalmangels nur teilweise verwirklicht werden. Ob dabei eine Zusammenarbeit mit dem Hydrographischen Dienst möglich wäre, bleibe Randbemerkung.

BRD — Die Genehmigung für den Bau von 2 Kernkraftwerken wurde wegen hoher Besiedlungsdichte der Umgebung in einem Fall zurückgestellt, im anderen versagt.

Bibulus empfiehlt:

Südlicher Fisch an sommerlichen Tagen

Wenn ich bei meinem Freund Luigi in Sperlonga, diesem alten Seeräubernest zwischen Rom und Neapel, kurz vor Sonnenuntergang zu Abend aß, habe ich mich immer gewundert, daß mir trotz der Wärme, die tagsüber die aus Felsgesteinen gemauerten Häuser wie Backöfen glühen ließ, die Fischgerichte so gut schmeckten. Sperlonga, von dem übrigens unser Wort „Spelunke“ stammt, ist fast nur von Fischern bewohnt. Manchmal ziehen sie ihre Boote auch dort an den Strand, wo große Höhlen in die Felsen führen. In ihnen — lateinisch „speluncae“ geheißen — sollen schon die römischen Kaiser nächtliche Gelage gefeiert haben. Mein Freund Luigi fuhr nicht mehr auf Fischfang; besaß aber Freunde und Bekannte genug, die sein „ristorante“, den „Delphin“, mit Fischen versorgten, von denen ich viele nicht kannte. Sie schmeckten so gut, daß es mich verlockte, die gleichen Gerichte zu Hause aus Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau und Schellfisch zuzubereiten. Eines dieser Gerichte sei wärmstens zur Nachahmung empfohlen. Es heißt nach Luigis kochkunstmächtiger Frau

PESCE FRITTO ALLA MARGHERITA

1 Tasse Öl, 75 g Butter, 750 g Fischfilet, 2 Tassen Paradeismark, Saft einer halben Zitrone, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, eine halbe Tasse saurer Rahm, 1 Prise Zucker, 1 Eßlöffel Perlzwiebeln.

Die vorher gewaschenen, wieder abgetrockneten, leicht gesalzenen und gepfefferten Fschfilets in Mehl wenden und etwa fünf Minuten bei starker Hitze in einem Gemisch aus Öl und Butter von beiden Seiten braun braten, auf eine Platte legen, mit gebuttertem Pergamentpapier oder Alufolie bedecken und in den vorgewärmten Ofen stellen. — Dann in einer kleinen Kasserolle aus Öl, Paradeismark, Zitronensaft, Petersilie und einer Prise Zucker eine Sauce anrühren, vom Feuer nehmen, den Rahm unterziehen, die Perlzwiebeln hinzugeben und über die Fischfilets geben. Das Ganze — es darf nicht zum Kochen kommen — noch etwa fünf Minuten im Ofen durchziehen lassen. Luigi reichte — was für Süditalien verwunderlich war — Salzkartoffeln dazu. Mir schien körniger Safranreis passender.

An einem Tage, an dem ich so gut wie keinen Appetit hatte, weil der alle Lebensgeister lähmende Scirocco von der fernen afrikanischen Küste her übers Mittelmeer wehte, überraschte mich Luigi mit einem Gericht, das meine Lebensgeister wieder weckte und mir Appetit auf weitere gute Dinge machte. Es trug den schlichten Namen

SCAMPI E PESCE IN VINO

1 Päckchen tiefgefrorene Krabben, 2 Rotbarsch- oder Seelachsfilets, etwas Mehl, 500 g Öl oder Fett zum Ausbacken, 1 Tasse herber Weißwein, 2 Eßlöffel Paradeismark, Salz, Knoblauchsalz, Pfeffer und ein Teelöffel Majoran (Oregano) zum Würzen, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, eine halbe Tasse gewürfelte Zwiebeln, 2 Zitronen.

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: Aus den "Wasserwirtschaftlichen" Mitteilungen 84-85