

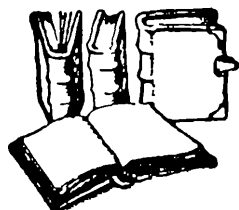
Mein Kollege war schon wieder im eifrigen Drill. Sturm kommt auf. Fegt wild über's Land, peitscht die spärlichen Büsche und jagt ihre scharlachfarbenen Blätter davon, wie kleine Flammenzungen. Sekunden der Melancholie, Gefühle des Abschieds. Doch da!

Die Pose zuckt merklich. Zieht ab und saust schräg davon. Einen kurzen Augenblick später setze ich den Anhieb, hart, aber nicht zu hart. Doch wieder ist der Widerstand gering.

Und wieder ist nur ein kleiner Barsch die Beute. Seine Farbe aber ist sprühend, voller Feuer und Glut.

Verärgert ködere ich ihn ab und gebe ihn den Fluten zurück.

H.-J. Ramacher



Neue Bücher

Die Emissionsregelung in der Wasserrechtsgesetz-Novelle 1990. Schriftenreihe des Österreichischen Wasserwirtschaftsverbandes (ÖWWV), Heft 84 (1991). 210 Seiten, zahlreiche Abb., Tab. und Anhang. Eigenverlag des ÖWWV, A-10101 Wien, Marc-Aurel-Straße 5; Kommissionsvertrieb: Bohmann Druck und Verlag GesmbH und Co. KG, A-1110 Wien, Leberstraße 122. Preis: S 350,-.

Die diesjährige Veranstaltung der ÖWWV-Seminarreihe »Industrieabwasser und Gewässerschutz« stand ganz im Zeichen des Erscheinens der ersten branchenbezogenen Emissionsverordnungen zur Wasserrechtsgesetznovelle 1990. Das Seminar war daher ausschließlich dem Thema »Abwasseremissionsverordnung« gewidmet. Ziel der Veranstaltung war es, einerseits den Vertretern von Wirtschaft und Industrie eine kompetente Darstellung der komplexen Materie aus erster Hand und der Zielsetzungen der Emissionsverordnungen allgemein und branchenbezogen durch Fachleute des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft zu bieten, andererseits wurden durch einschlägig erfahrene Referenten die innerbetrieblichen Möglichkeiten und Probleme bezüglich der Einhaltung der Vorschriften der Emissions-

verordnungen aufgezeigt. Die branchenspezifischen Referate umfaßten die Bereiche Zellstoffindustrie, Gerbereien, Lederfabriken und Pelzzurichtereien, Milchbearbeitungs- und Verarbeitungsindustrie, Schlachtbetriebe und fleischverarbeitendes Gewerbe. Der Band enthält sämtliche Vortragstexte in vollem Umfang sowie den gesamten Wortlaut der allgemeinen und branchenbezogenen Abwasser-Emissionsverordnungen, die im April 1991 verlautbart wurden.

REZEPTE

Waller in Weißwein mit Käsesauce

Zutaten:

1 kg Waller, ½ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Fischgewürz (z. B. Lukullus), ½ l Weißwein, 40 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Fischesud, etwas Sahne oder Dosenmilch, 5 Eßlöffel geriebenen Käse.

Zubereitung:

Den Waller in Stücke schneiden. Das Wasser mit Salz, Fischgewürz und Zwiebel tüchtig durchkochen, die Zwiebel herausnehmen und den Wein dazugießen. Sobald der Sud wieder kocht, die Wallerstücke hineinlegen und 15 bis 20 Minuten leicht kochen lassen. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze machen, mit dem Fischesud aufgießen, mit Sahne oder Dosenmilch verfeinern, zuletzt den geriebenen Käse unterrühren und die Sauce abschmecken. Salzkartoffeln und grünen Salat dazu reichen.

Waller gekocht mit Kräutersauce

Zutaten:

1½ kg Waller, 2 l Wasser, 2 Teelöffel Fischgewürz, 3 bis 4 Eßlöffel Salz, 6 Eßlöffel Essig, 40 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Fischesud, Sahne, 1 bis 2 Bund Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian, Estragon).

Zubereitung:

Das Wasser mit Salz und Fischgewürz zum Kochen bringen, den Essig hinzufügen, den Waller in Stücken in den Sud legen und 15 Minuten leicht weiterkochen lassen.

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten, mit Fischesud ablöschen und mit Sahne verfeinern. Kräuter fein hacken, zum Schluß in die Sauce geben und den Fisch darin servieren. Kartoffeln sind als Beilage am besten geeignet.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1991

Band/Volume: [44](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 252](#)