

Glück sind die drei großen Bestimmer beim Angelsport.

Einem bronzenen Schleier gleich schwebte der Schatten an die Wasseroberfläche, gleichsam ein feenhaftes Gleiten. Ein winziger Schwall. Augenblicke später hing der bronzene Blitz in meinem Keschergarn. Sie war fast 500 g schwer, für Äschen ein beachtliches Gewicht. Wundervoll erglitzerte ihr

Leib, je nach Lichtbrechung mal bronzen, mal silber, mal bläulich. Wie der Regenbogen über den grünen Wiesen Irlands, wie der Abendhimmel nach einem schönen Tag. Mitten in meine Freude über den geglückten Fang erscholl der Ruf des Pirols, wehmütig und geheimnisvoll.

Eine Stunde war vorbeigegangen, die Stunde des magischen Blitz.

Das Öko-Adreßbuch 1994 ist da!

Vom Biobauern zum Umweltdetektiv: Das Öko-Adreßbuch (ÖAB) schafft Überblick und bietet Vergleichsmöglichkeiten über 10.000 österreichische Anbieter sowie deren Produkte.

Die ÖAB-Ausgabe 1994 enthält neben vielen aktuellen Trends u. a. eine Reihe neu zusammengefaßter Kapitel: »Garten & Pflanzen«, »Ernährung« und mehr als 1000 Adressen allein zum Thema »Bauen & Wohnen«. Verschiedenste Bereiche wie »Ganzheitsmedizin«, »Entsorgung«, »Altstoffrecycling« und »Solarenergie« vermitteln ein klares Bild der aufstrebenden Umweltbranche. Auch über die heute nicht mehr wegzudenkenden »Sicherheitsthemen« wie Strahlenschutz, Radioaktivitätsmeßgeräte, Schadstoffanalyse, Asbestsanierung und 380 weitere Sparten gibt das ÖAB kompetente Auskunft.

Das ÖAB erscheint seit 1991 bereits in seiner dritten, komplett überarbeiteten Ausgabe und konnte sich heuer endgültig als zentrales Informations- und Werbemedium für den heimischen Umwelt- und Gesundheitsmarkt etablieren. Basis für diesen Erfolg ist die verlagseigene, rund 70.000 Adressen umfassende »Öko-Datenbank Österreich« (OEDAT). Aus dieser verfügbaren Gesamtzahl wurden in Summe 10.855 Adressen für das Buch herausgefiltert. Nach mehrmonatiger intensiver Fragebogen- und Telefonrecherche mußten 57% der Eintragungen gegenüber der Vorjahresausgabe korrigiert werden. Der hohe Anteil von über 2000 Neueintragungen und das große Ausmaß von Veränderungen, denen dieser junge Markt unterworfen ist, dürfte hierbei von besonderem Interesse sein.

Erhältlich ist das praktische Nachschlagewerk im Buch- und Öko-Fachhandel sowie auf Bestellung (öS 198,- plus Versandkosten) direkt beim Herausgeber: QEDAT, Adressen-Service und Öko-Datenbank Österreich, Verlag Dr. G. & H. Soyka, 1180 Wien, Alsegger Str. 37, Tel. 0 22 2 / 470 08 66-0.

R E Z E P T E

Hornegger Fischsuppe

(leichtes Sommergericht)

2/3 l Wasser mit 1/3 l Schilcher mischen, gut salzen und mit Salbei, Rosmarin, Thymian, klein geschnittenem Wurzelwerk, Schalotten und zerkleinerten Knoblauchzehen zum Kochen bringen.

Mit Hilfe eines großen Tuches Kopf und Gerippe des Fisches samt Pfefferkörnern in die kochende Flüssigkeit hängen, ziehen lassen, ablösen.

Vollreife (geschälte) Paradeiser mit Basilikumblättern dazugeben.

Innereien, Milch und oder Roggen zerkleinern und mit dem abgelösten Fischfleisch ein paar Minuten vor dem Servieren zur Suppe geben. Nur mehr unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Mit etwas Zitronensaft und frischer Petersilie abschmecken.

Altwiener Fischsuppe

(10 Portionen)

3 l Fischsud

4 dag Selleriewurzel, gerieben

8 dag Karotten (gelbe Rüben), gerieben

8 dag Petersilwurzel, gerieben

4 dag Zwiebel, fein gehackt

10 dag Fett, 8 dag Mehl

1/8 l Sauerrahm, 2 EL Rotwein

Zubereitung: Das geriebene Wurzelwerk wird in Fett braun geröstet. Nach dem Braunwerden die Zwiebeln beifügen. Das Mehl zugeben und mitrösten.

Mit dem Fischsud aufgießen, durchkochen, passieren, den Rotwein und den abgesprudelten Rahm dazugeben, abschmecken und evtl. säuern.

Einlage: Fischstücke oder, wenn vorhanden, den Roggen eines Karpfens.

Mit gerösteten Semmelwürfeln servieren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1994

Band/Volume: [47](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 190](#)