



## Neue Bücher

**Der Karpfenteich und seine Fische.** Von Ewald Haas, 1997. ISBN 3-7020-0773-3. 195 Seiten, zahlreiche Farb- und SW-Abbildungen, Grafiken im Text, brosch., Leopold Stocker Verlag, Graz. Preis: öS 298,-.

Die erweiterte Neuauflage des StV-Praxisbuches unterscheidet sich von der Erstauflage, die im Jahr 1983 unter dem Titel: »Der Karpfen und seine Nebenfische« erschien, vor allem darin, daß einige Kapitel neu hinzugekommen sind, der Text, wo notwendig, aktualisiert und durch eine wesentlich größere Anzahl an Farbabbildungen ergänzt wurde. Zusätzlich wurden folgende Fischarten behandelt: Blaubandbärbling, Goldfisch und Goldorfe, einige Störarten und der Katzenwels.

Für die Neuauflage gilt dasselbe wie für die Erstauflage: Es ist ein Buch, das infolge der reichen Bebilderung, der zahlreichen Grafi-

ken sowie des flüssig geschriebenen Textes angenehm und interessant zu lesen ist und vor allem dem Praktiker viel an Information bietet. Im übrigen wird auf die ausführliche Besprechung der Erstauflage in Österr. Fischerei, Jg. 36 (1983), S. 194, verwiesen.

E. Kainz

**Vorarlberger Fischer-Handbuch.** Von Erwin Amann und Heinz Schurig. 3., verbesserte Auflage, Schwarzach 1997. 168 Seiten, 76 Farbabbildungen, 31 Graphiken bzw. SW-Bilder. ISBN 3-85258-017-X. Preis: öS 268,-. Verlag Eugen Ruß, Schwarzach.

Das vorliegende Fischer-Handbuch, das u. a. als Unterlage zur Vermittlung des Prüfungsstoffes für die derzeit noch freiwillige Vorarlberger Fischerprüfung dient, hat insofern bedeutende Verbesserungen erfahren, daß alle in Vorarlberg vorkommenden Fischarten (einheimische, eingebürgerte und eingeschleppte) als Farbfotos vorliegen. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, daß jene Fischarten, die eventuell miteinander verwechselt werden können (Karausche-Giebel, Laube-Moderlieschen, Rotaugen-Rotfeder, Hasel-Aitel) auf gegenüberliegenden Bildseiten erscheinen, was speziell für Jungfischer und Anfänger eine entschei-

# BESATZ-FISCHE

## AUS DER TEICHWIRTSCHAFT WALDSCHACH

Wir erzeugen für Sie auf 120 ha Teichfläche in 95 Teichen

**Karpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Wels, Zander, Hecht, div. Störarten, Koi,**

auch **Zierfische, Muscheln** und **Bitterlinge**

### Wir beraten Sie gerne!

Der Transport erfolgt mit eigenen Spezial-Lkw's. Wir verfügen über ein Warmbruthaus und ein eigenes Labor. Innerhalb Österreichs bieten wir bei Fakturenbeträgen über öS 70.000,- netto frachtfreie Zustellung. In alle Bundesländer verbilligte Sammeltransporte. Die Verpackung beim Detailverkauf erfolgt auf Wunsch in Plastiksäcken mit Sauerstoffblase. Transportdauer bis 12 Stunden.

### Detailverkauf:

**Samstag**  
**7.00–10.00 Uhr**  
nach tel. Anmeldung

Preisliste auf  
Anforderung!

**Teichwirtschaft Waldschach, 8521 Waldschach**

**Tel. 031 85/2221, Fax 031 85/2390**

dende Erleichterung darstellt. Neben diesen neuen, zusätzlichen Farbfotos wurden auch die Bilder von Hasel, Nase, Strömer, Gras- und Silberkarpfen gegen Bilder adulter Fische mit deutlich stärker ausgeprägten Merkmalen und Färbungen ausgetauscht. Mit der Ausweitung des Kapitels »Angelfischer und Umweltschutz« wurde auch den für die Fischerei immer mehr an Bedeutung gewinnenden Bestimmungen des Umwelt-, Natur-, Biotop- und Artenschutzes Rechnung getragen.

Jedem Angelfischer, der sich über die angelsportliche Situation in Vorarlberg informieren möchte, sei der Kauf dieses grundlegenden Werkes empfohlen. Gerhard Violand

**FISCH & FANG-Anglerkalender 1998.** Von Thomas Wendt und Frerk Petersen. 13 Blätter, 36 Farbfotografien, Jahresübersicht, tägliche Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond sowie Beißzeiten. 48,5x34 cm. ISBN 3-89715-404-8. Preis öS 180,-.

Für zahlreiche Angler ist der FISCH & FANG-Kalender an der Wand zu einer Selbstverständlichkeit geworden. Monat für Monat »erzählen« Fotoserien eine Geschichte und vermitteln die Atmosphäre und Erfolgsmomente beim Fischen.

Spannungsgeladene Drillszenen, stimmungsvolle Fischportraits sowie herrliche Landschaftsaufnahmen machen den Strom der Bilder lebendig. Stets bekommt der Betrachter das Gefühl, am Geschehen teilzuhaben. Ob Quappenangeln an schneebedeckten Flußufern Österreichs, Spinnfischen auf große Hechte vom Boot, ein Friedfischansitz in sommerlicher Abendstimmung oder die morgendliche Kutterausfahrt zu den Dorschgründen der Ostsee – kaum eine Variante des Fischens wird ausgelassen. Sogar Familie Fischötter wurde beim »Angeln« mit der Kamera festgehalten.

**Angelführer durch Österreich.** Der Reiseführer für den Sportfischer von Peter H. Nemeskal; Umwelt-Verlag, A-1050 Wien, Einsiedlerplatz 4. 159 Seiten mit vielen Farbfotos; empf. Richtpreis: öS 150,-.

Dabei handelt es sich um die sechzehnte, völlig neu bearbeitete Auflage dieses für den Angler unentbehrlichen Buches in erweiterter Ausgabe. Dazugenommen wurden ausgewählte Gewässer aus Bayern, Slowenien und Südtirol.

Im Inhalt werden Gewässer aufgezeigt, in denen man auch tatsächlich etwas fängt.



# JAGEN UND FISCHEN

SPORT  
SCHÜTZEN  
BEDARF

22.-26. April 1998

MÜNCHEN  
MESSEGELÄNDE

Theresienhöhe

## Die Publikumsmesse auf Fachniveau!

Erleben Sie auf rund 30.000 m<sup>2</sup> die einzigartige Mischung aus kommerziellen und ideellen Ausstellungsschwerpunkten, aus nationalen und internationalen Branchen-Highlights, aus gesellschaftlichen und politischen Ereignissen, aus Unterhaltung und Information.

Erleben Sie die Jagen und Fischen 1998 in München!

**Jetzt jährlich!**

Das Messeereignis  
für Jäger, Fischer und  
Sportschützen aus aller Welt.

Informationen unter: MMI

Tel. (01) 5 12 94 90

Fax (01) 5 12 94 63

Schonzeiten und Brittelmaße, Orte, Gewässer, vorkommende Fischarten, erlaubte Köder und Fanggeräte, Preise der Lizenzen, besondere Bedingungen sowie Kartenausgabestellen mit Namen, Adresse und Telefonnummer geben dem Werk seine Wichtigkeit. Ein Handbuch, das jeder Sportangler haben sollte.

Erhältlich ist der Angelführer durch Österreich im Angelgerätefachhandel und Buchhandel sowie in allen Bahnhofsbuchhandlungen.

**Großwörterbuch des Lebensmittelwesens Deutsch/Englisch.** Von Elke Firth und Erich Lück. 1. Aufl. 1997. DIN A5. Hardcover. 466 Seiten. ISBN 3-86022-331-3. Preis: DM 198,-. Behr's Verlag, Averhoffstraße 10, D-22085 Hamburg.

Die englisch-deutsche Ausgabe des »Comprehensive Dictionary of Food Topics« erlebt seit 1990 bereits die 3. Auflage. Nach jahrelanger Arbeit haben die Autoren nun den Gegenband erstellt. Das Wörterbuch umfaßt 22.000 Einträge aus dem Fachbereich des Lebensmittelwesens. Wissenschaft, Technik und Praxis vom Essen und Trinken im weitesten Sinn und die wichtigsten Grenzgebiete sind erfaßt. Ein eigener Abschnitt ist den wissenschaftlichen Bezeichnungen von Tieren und Pflanzen gewidmet (lateinisch / deutsch), was die exakte Übersetzung von Trivialbezeichnungen ermöglicht. Ja.



**Behörden und Organisationen der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft 1997.** Ute Benecke (Red.), 596 Seiten, DIN A5, ISBN 3-922528-05-8. Preis: DM 195,-. Behr's Verlag, Averhoffstr. 10, D-22085 Hamburg.

Mehr als 8.000 inländische (für Deutschland) und internationale Adressen finden sich in diesem übersichtlich gestalteten Führer durch die Behörden- und Organisationsvielfalt auf dem Gebiet der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft. Neben Adresse, Telefon, Fax etc. werden auch die wichtigsten Ansprechpartner angeführt.

Für Auskunftsuche oder die Suche nach geeigneten Kooperationspartnern eignet sich dieses Handbuch auch für die Nachbarländer Deutschlands sehr gut. In 14 Großgruppen mit numerischer Untergliederung findet man Details etwa über Bundesbehörden, Bundesländer, Landwirtschaftskammern, Untersuchungsanstalten, Beratung, Ausbildung und Forschung, Pflanzliche Produktion, Forstwirtschaft, Tierische Veredelungswirtschaft, Handel, Marketing, Sachverständige, Internationale Organisationen. Ja.

## R E Z E P T E

### Gedämpfter Saibling mit Flußkrebse und Wurzelgemüse

Zutaten für 6 Personen: 6 Stück Saiblinge (à 300 g), 24 Stück Flußkrebse, 180 g feine Gemüsestreifen (Sellerie, Lauch, Karotten), 125 g Butter, 1/8 l trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, Zitrone.

Zum Kochen der Krebse: ca. 1,5 l Wasser, 2 Zweige Dill, Salz, etwas Kümmel.

Zubereitung: Saiblinge filetieren und alle Gräten entfernen.

Die Krebse im siedenden Sud (aus Wasser mit Kümmel, Dille und Salz) ca. 2 Minuten kochen, herausnehmen und abtrocknen lassen. Wenn die Krebse etwas abgekühlt sind, ausbrechen.

Die Saiblingsfilets auf ein geöltes Blech legen, bei starker Oberhitze (260°C) eine halbe Minute lang ins Rohr schieben, damit sie die Haut von den Filets abziehen können. Würzen mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft.

Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen (die Pfanne sollte groß genug für 12 Saiblingsfilets sein), die vorbereiteten Gemüsestreifen dazugeben und kurz dünsten. Mit Weißwein und gleicher Menge Wasser ablöschen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Die Filets dazugeben, für ca. 5 Minuten dämpfen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf die vorgewärmten Teller anrichten.

Die Flüssigkeit (Fond) mit Butter binden (nicht kochen lassen), abschmecken mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft. Mit den erhitzten Krebschwänzen garnieren.

Tip: Nur frische Fische verwenden, dies erkennt man an glänzender Haut und rötlichen Kiemen.

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1997

Band/Volume: [50](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 274-276](#)